

PASTELES DEL MUNDO



PIZEY, ROGER

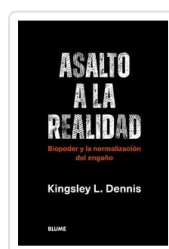
SINOPSIS

Una extraordinaria recopilación de recetas clásicas procedentes de todos los rincones del mundo, desde el pastel de crema de Boston hasta los panecillos de Chelsea, pasando por las exquisitas pastas de té rusas y las deliciosas madalenas francesas. Roger Pizey, uno de los mejores reposteros del mundo, se ha encargado de buscar y preparar todas y cada una de las recetas de este libro. Todas las recetas incluyen una breve explicación sobre sus orígenes, la cultura a la que pertenecen y las tradiciones a las que se asocian. A lo largo del libro encontrará también recetas de varios chefs invitados: Marco Pierre White y Mark Hix, de Londres; Shannon Bennett, de Melbourne, y Lucas Glanville, de Singapur. La obra se divide en capítulos que corresponden a los diferentes tipos de pasteles y técnicas de preparación: bizcochos y pasteles de varias capas, panes, pasteles de frutas, frutos secos y semillas, pasteles en bandeja, de queso, pastelitos, tartas con levadura, hojaldres, tartas y pasteles para celebraciones. Podrá preparar desde un sencillo madeira de ciruelas hasta un elaborado milhojas o un impresionante croquembouche. á Cada capítulo incluye una sección con las pastelerías más recomendadas de las principales ciudades del mundo con tradición repostería: Londres, París, Copenhague, Viena, Nueva York, Tokio, Sídney o Singapur, entre otras. Un exhaustivo atlas de repostería que pone de relieve el talento del maestro repostero Roger Pizey. á ...



Editorial	BLUME
Materia	<Genérica>
Colección	BLUME
EAN	9788416138128
Status	Disponible
Páginas	304
Tamaño	220x275x mm.
Peso	1550
Precio (Imp. inc.)	24,90€

Títulos relacionados



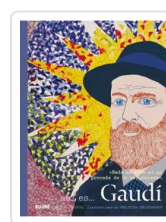
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/
CHRISTOFOROU