



IL GRANDE MANUALE DEL CONFETTIERE

Mélanie Dupuis

288 pagine, 24,5 x 32,8 cm, cartonato

ean: 978-88-6722-632-0

29,90 €



Questo nuovo volume della fortunata collana dei grandi manuali si concentra sulle caramelle, i dolcetti e i bonbons: marshmallow, gommose, gelatine di frutta, cioccolatini ripieni, frutta candita, torrone... 70 ricette per padroneggiare l'arte della confetteria di alta qualità, un trend crescente nel ramo della pasticceria.

Ogni ricetta prevede: un'infografica, per una percezione visiva immediata della struttura del dolce; le immagini in sequenza delle varie fasi di lavorazione; una bella fotografia del prodotto finito, tanto per farci sognare.

La prima sezione del libro introduce attraverso apposite schede gli ingredienti fondamentali: lo zucchero, il cioccolato

ecc., per poi presentare le tecniche base indispensabili (temperaggio, pralinato, caramello, ganache...) per poter eseguire le preparazioni proposte nella seconda parte, per la delizia di grandi e piccini.

