

Ciocolateria italiana PDF

Giovanna Geremicca



Questo è solo un estratto dal libro di Ciocolateria italiana. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Giovanna Geremicca
ISBN-10: 9788850654000
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4792 KB

DESCRIZIONE

Una vera full immersion globale nel cioccolato lavorato secondo il gusto italiano e arricchito da alcune delle mille specialità del nostro Paese, burrosi pistacchi di Bronte e mandorle di Avola, profumati agrumi del Sud, piccantissimi peperoncini, aromatica liquirizia e moltissimi altri prodotti della Bella Italia, uniti in un'inesauribile ricerca di abbinamenti non dimenticando la tradizione e i dolci più cari dell'infanzia. Le ricette dolci e salate sono state tutte sperimentate affinché possano essere riprodotte da tutti coloro che pur non essendo professionisti hanno la passione del cioccolato e intendono creare da soli 100 piatti golosi. Tartufi, praline croccanti ed ancora ricette della tradizione italiana, salse e coperture con le quali impreziosire i vostri dolci in modo che sembrino gioielli. Torneremo indietro con la memoria, quasi bambini, gustando bevande bollenti e biscotti ed infine cocktails gustosi e abbinamenti alcolici da veri intenditori. Per chi vuole stupire rivaleggiando con i pasticceri un capitolo dedicato al design del cioccolato, per modellare veri capolavori con il cioccolato plastico.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Cioccolato italiano di alta qualità, prodotto con cacao pregiati, provenienti da piantagioni selezionate con cura. Dal cuore del cacao all'eccellenza del cioccolato.

Cioccolato artigianale italiano e di qualità, deliziosi dolci al cioccolato preparati secondo tradizione in vendita online su Artimondo.

Ecco le aziende e le pasticcerie dove la tradizione delle cioccolaterie italiane resta immutata. Una guida dell'eccellenza.

CIOCCOLATERIA ITALIANA

[Leggi di più ...](#)