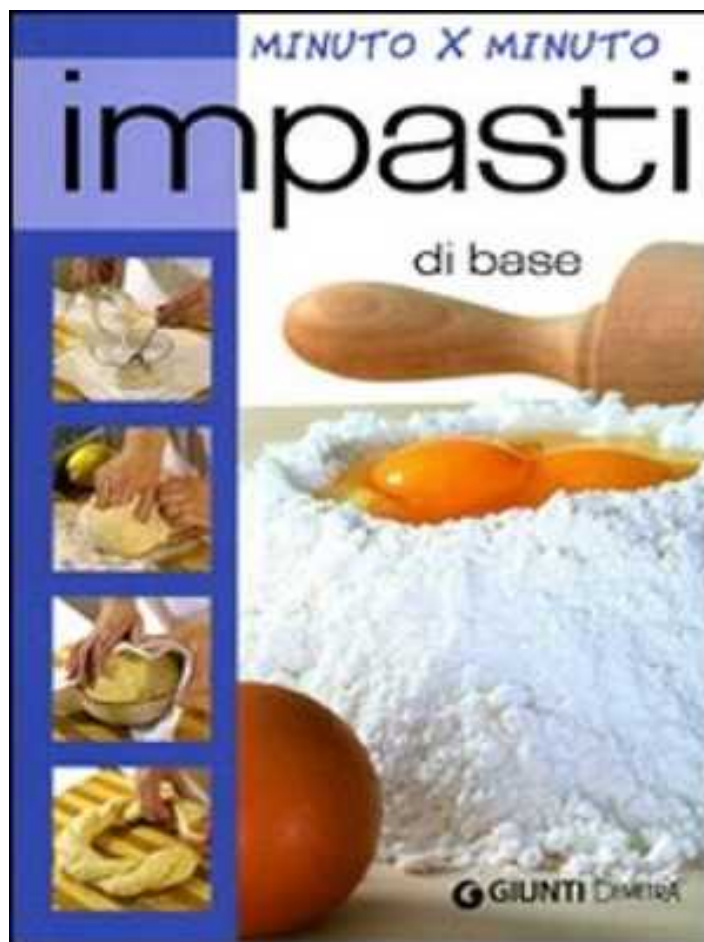


Impasti di base PDF

none



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



DOWNLOAD PDF

Autore: none

ISBN-10: 9788844037857

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2697 KB

DESCRIZIONE

Se pizze, focacce, sfoglie, biscotti e bignè sono la vostra passione, ora potrete prepararli da soli senza difficoltà. Questo manuale vi guiderà passo a passo dalle ricette degli impasti di base fino alla realizzazione dei piatti più gustosi.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

PowerPoint Slideshow about 'Gli impasti di base: Pasta frolla' - moesha. An Image/Link below is provided (as is) to download presentation.

Impasti di Base. La mia Frolla. Ingredienti La pasta frolla è semplicissima da preparare, non bisogna far altro che unire tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un panetto liscio e sodo...

Gli impasti di base. Indice: pasta frolla. La pasta frolla è una delle basi più usate in pasticceria. È impiegata per produrre tarte (crostate) e tartellette, torte con ripieno, fondi o croste per torte, biscotti...

IMPASTI DI BASE

[Leggi di più ...](#)