

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título:

Autor:

Precio: \$610.00

Editorial:

Año: 2007

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788480767019

Nominado para el André Simon Award y el Glenfiddich Food and Drink Awards. 5 masas básicas y más de 50 recetas para preparar pan a partir de ellas. Trucos del oficio explicados por un panadero profesional. Todo un abanico de nuevas posibilidades, sabores y sensaciones. Desmintiendo el mito de que la elaboración de pan es una tarea compleja, Richard Bertinet, panadero profesional, demuestra que preparar un pan fácil y rápido en el horno mientras se cocina la cena es tan fácil y natural como preparar la comida y abrir una botella de vino. Se explican cinco masas básicas que forman la base numerosas recetas de panes aromáticos y a menudo inusuales: masa blanca; masa de aceite de oliva; masa morena; masa de centeno, y masa dulce. La mayor parte de las recetas pueden hornearse parcialmente y congelarse, y quedan listas para acabarse en el horno cuando quiera disfrutar de pan fresco.