

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título:

Autor:

Precio: \$405.00

Editorial:

Año: 2007

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788480766340

Recetas de productos tanto artesanales como exóticos adaptadas para hacer en casa. Trucos profesionales de la conocida Baker & Spice, una de las panaderías con más tradición de Londres. Técnicas claramente explicadas como amasar y moldear la masa. El pan es un producto esencial que poca gente acaba aburriendo. En Baker & Spice lo saben bien: desde 1902 producen pan de forma artesanal en su tienda de Londres, y ahora ofrecen sus recetas en este exhaustivo libro que muestra que existen tantas maneras de preparar pan, pasteles y pastas como se desee. Sus propuestas no sólo resultan deliciosas, sino que además son de una gran calidad, pues incorporan ingredientes orgánicos y de temporada. Encontrará desde los más exóticos productos hasta los más sofisticados, todos ellos clasificados por tipos: los que se hornean con levadura natural y los que se elaboran con levadura artificial, pasteles, galletas y pastas. Algunos contienen diferentes variedades de harina; otros incluyen granos de maíz o arroz, mientras que sus pastas se caracterizan por aunar la tradición francesa, en concreto de la Bretaña, en croissants y brioches. Todas las recetas se acompañan de tentadoras imágenes y se describen paso a paso, para que prepararlas se convierta en una tarea de lo más sencilla.