

The Nordic Baking Book

Autor: Magnus, Nilsson

Biblias gastronómicas del mundo

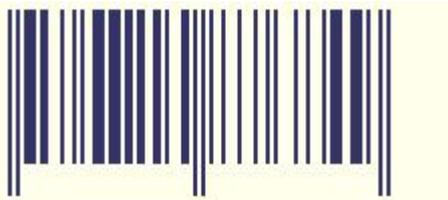
Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7684-9 / Tapa dura / 576pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 75.000,00

El aclamado chef que aparece en la serie *The Mind of a Chef*, ganadora de un premio Emmy en EE. UU., PBS, y en la serie de documentales de Netflix *Chef's Table* explora la rica tradición de repostería de la región nórdica, con 450 tentadoras recetas para panaderos caseros. La cultura nórdica es famosa por su amor por la repostería y los productos horneados: el café caliente se combina con bollos de canela condimentados con cardamomo, y las frías noches de invierno se vuelven más acogedoras con el calor del horno. Nadie está mejor equipado para explorar este tema que el aclamado chef Magnus Nilsson. En *The Nordic Baking Book*, Nilsson profundiza en todos los aspectos de la repostería casera nórdica, moderna y tradicional, dulce y salada, con recetas para todo, desde panes y pasteles hasta pasteles, galletas y golosinas navideñas. Ningún otro libro sobre la repostería nórdica es tan completo e informativo. Nilsson viajó extensamente por la región nórdica (Dinamarca, las Islas Feroe, Finlandia, Groenlandia, Islandia, Noruega y Suecia) recolectando recetas y documentando el paisaje. Las 100 fotografías del libro han sido tomadas por Nilsson, ahora un fotógrafo establecido, luego de sus exitosas exposiciones en los EE. UU. Del editor de *Fäviken* y *The Nordic Cookbook*, el influyente y superventas internacionalmente de Nilsson.

El aclamado chef que aparece en la serie *The Mind of a Chef*, ganadora de un premio Emmy en EE. UU., PBS, y en la serie de documentales de Netflix *Chef's Table* explora la rica tradición de repostería de la región nórdica, con 450 tentadoras recetas para panaderos caseros.



Magnus, Nilsson

Es un chef sueco que fue jefe de cocina en el restaurante *Fäviken* en Suecia hasta que cerró en diciembre de 2019.