



riverside
agency

Clases magistrales de pastelería

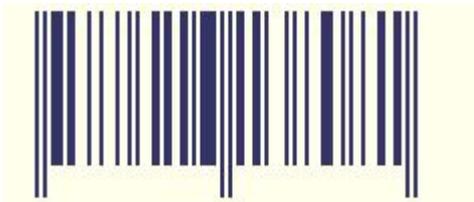
Autor: Mich, Turner

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-08-1 / Tapa dura / 272pp | 215 x 270 cm

Precio: \$ 23.800,00



Mich, Turner

Se formó como Científica de alimentos y fue responsable de compras de repostería en Harvey Nichols antes de fundar Venice Cake Company en 1999. Las creaciones de Mich han decorado las mesas de la reina de Inglaterra, Madonna, Pierce Brosnan, Paul McCartney, Cheryl Cole y David Beckham. No resulta sorprendente que las revistas Vogue, Tatler y Stella presenten, a menudo, sus deliciosos diseños. Mich ha colaborado también en el asesoramiento de numerosos programas televisivos, incluyendo, por supuesto, el suyo propio, Couture Cakes. En 2011, Little Venice Cake Company lanzó una gama internacional de utensilios para la decoración de pasteles.

Los expertos consejos de Mich Turner y sus conocimientos culinarios profesionales le asegurarán una total confianza al preparar el pastel perfecto en su casa. Siga las instrucciones para aprender a crear una selección de delicias caseras. Tanto si desea preparar un pastel para una fiesta informal, de cumpleaños o un gran acontecimiento, este libro le proporcionará los conocimientos necesarios para convertirse en un maestro pastelero. «Mich es el Bentley de los pasteleros» -Gordon Ramsay«Mich es la maestra de la perfección en pastelería. Aprenda de la mejor» -Kirstie Allsopp Uno de los mayores placeres de la vida consiste en servir un pastel hecho por uno mismo a los amigos y la familia, lo que convierte la pastelería en un pasatiempo muy gratificante. Este libro le acompañará en cada paso del proceso de preparación de las recetas, desde forrar el molde hasta crear un pastel nupcial. Ganadora de múltiples premios y pastelera profesional, Mich Turner MBE ofrece unas lecciones indispensables y numerosos consejos, así como su conocimiento experto. Asimismo, esta obra le conducirá a través de los ingredientes, la preparación y los métodos de horneado para obtener distintos resultados, lo que incluye algunas sugerencias para identificar y solucionar los errores más frecuentes. El montaje le permitirá escoger entre una gran variedad de rellenos, coberturas, recubrimientos y maneras de ensamblar. Explore las mejores combinaciones de rellenos y glaseados, desde purés hasta turrón de toffee, ganache y merengue. Aprenda a manipular el mazapán y la pasta de azúcar con confianza y a apilar pasteles de pisos con facilidad. En el capítulo dedicado a la decoración, la autora le mostrará su experiencia con sus creaciones de cualquier tamaño y forma. El glaseado puede suponer un reto al más experimentado de los pasteleros, pero Mich le conducirá a través del proceso desde el principio, con la preparación de la manga y el trazado de líneas rectas, antes de pasar a los efectos más delicados como la realización de un encaje, la escritura o la pintura, con instrucciones sobre la creación de flores modeladas a mano, mariposas o pintura manual. Contenido Introducción 6 Lección 1: Preparar y hornear pasteles 8 INGREDIENTES 10

PREPARACIÓN 22 MÉTODOS DE HORNEADO 32 Lección 2:
El montaje 84 RELLENOS Y COBERTURAS 86 RECUBRIR Y
MONTAR 134 Lección 3: Decoración 160 A MANO CON
MANGA PASTELERA 162 MODELADO A MANO 194
PINTURA MANUAL 238 Plantillas para pasteles 258 Utensilios
264

Los expertos consejos de Mich Turner y sus conocimientos
culinarios profesionales le asegurarán una total confianza al
preparar el pastel perfecto en su casa.