



riverside
agency

Caprichos dulces para preparar y regalar

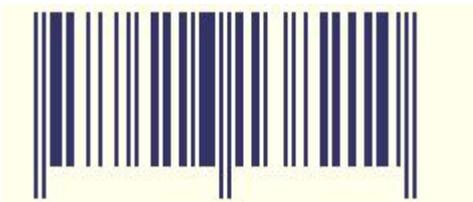
Autor: Annie, Rigg

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-21-0 / Tapa dura / 176pp | 190 x 235 cm

Precio: \$ 18.500,00



Annie, Rigg

Annie Rigg es estilista culinaria y autora. Escribe habitualmente en las revistas Sainsbury's Magazine, Waitrose Kitchen, Delicious, Olive, Good Food, Easy Living y Red Magazine. Como estilista culinaria colabora con chefs y autores reconocidos como Rachel Allen, Mary Berry, Phil Vickery, Paul A. Young, Bryn Williams, Maria Elia y Xanthe Clay. Annie vive entre Londres y Warwickshire.

Annie Rigg traslada su pasión por los caprichos dulces a su cocina y sus recetas: unos alimentos que le proporcionan placer, ya que una hora dedicada a los malvaviscos o la elaboración de turrón es, para ella, un tiempo bien empleado. Descubrirá cómo aumenta su popularidad entre amigos y familiares, y su aprecio será aún mayor cuando prueben el fruto de su trabajo; al fin y al cabo, los dulces caseros son para regalarlos y compartirlos. Sin duda, no pertenecen a un grupo de alimentos esenciales ni se incluyen en las cinco comidas diarias (¡más bien al contrario!), pero hacen que la vida sea más sabrosa. La mayoría de las recetas de este libro pueden elaborarse como regalo o para una ocasión especial, pero eso no significa que no pueda preparar turrón de caramelo y avellana para divertirse, palomitas saladas para ver una película o rollitos de fruta para la merienda de los niños. A la hora de elaborar dulces, la preparación es la clave del éxito. Pese y prepare los ingredientes, y ordene los moldes antes de ponerse a fundir el chocolate o hervir el almíbar. La mayoría de los dulces de este libro tendrán una fecha de caducidad más corta que sus primos, los que compramos en la tienda, pero si se empaquetan bien, durarán al menos una semana. De todas formas, los dulces caseros nunca aguantan mucho: en cuanto se acaban de hacer, desaparecen en un abrir y cerrar de ojos, a veces incluso antes de poder guardarlos. Hay un dulce para cada época del año, ocasión y nivel de habilidad culinaria, y los golosos amantes de los caramelos pueden encontrar una gran satisfacción en elaborarlos. Así que ármese con el termómetro de repostería, busque un chocolate exquisito y descubra el placer de preparar sus propios dulces caseros.

La mayoría de las recetas de este libro pueden elaborarse como regalo o para una ocasión especial, pero eso no significa que no pueda preparar turrón de caramelo y avellana para divertirse, palomitas saladas para ver una película o rollitos de fruta para la merienda de los niños.