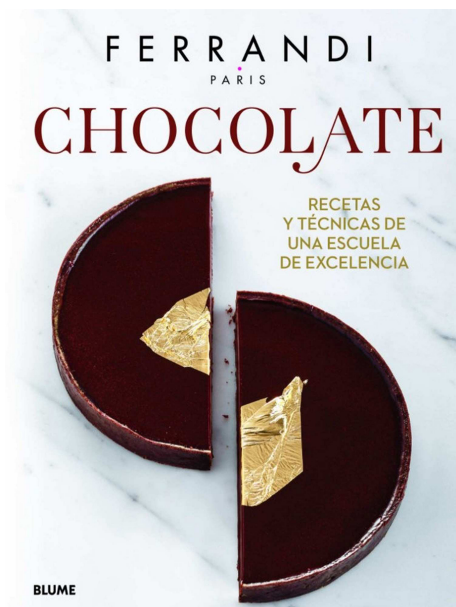




Ferrandi París,

riverside
agency

Chocolate

Autor: Ferrandi París,

Blume

ISBN: 978-84-18459-63-4 / Tapa dura / 304pp | 210 x 280 cm

Precio: \$ 55.700,00

Recetas y técnicas de una escuela de excelencia * Un gran curso de pastelería en torno al chocolate: todo el conocimiento técnico y gastronómico de una escuela de excepción: chocolate atemperado, ganache, masa hojaldrada, bombones, figuritas, virutas... * Descubra los conocimientos esenciales para trabajar el chocolate: más de 40 técnicas explicadas a través de 200 pasos detallados. * Barras de chocolate, chocolate con nata, flan, nougat, religiosa, milhojas, stracciatella, helados de palo... Prepare más de 70 recetas, de las más sencillas a las más sofisticadas o imprescindibles, para degustar, asombrar y regalar. ¿Qué resulta más fascinante que el chocolate, ingrediente y materia prima única que siempre ha hecho soñar a los pasteleros y a los gastrónomos, que disfrutan deleitándose con sus creaciones? Negro, blanco, con leche, praliné, en forma de tabletas, ganaches, bombones rellenos, así como cremas, macarons, pasteles o dulces, el chocolate no tiene límites y sigue siendo una inspiración importante para los profesionales de todo el mundo. En el corazón de la pedagogía de la escuela FERRANDI se encuentran las nociones del aprendizaje de las técnicas tradicionales, pero también la innovación creativa. Este equilibrio se mantiene gracias a un vínculo único con el entorno profesional, que ha hecho de la escuela una institución de referencia. Este es el motivo por el que esta obra no contiene únicamente recetas, sino también numerosas técnicas fundamentales y consejos precisos que serán útiles a quienes sientan ganas de explorar este mundo apasionante, ya sea en casa o en un ámbito profesional.

Prepare más de 70 recetas, de las más sencillas a las más sofisticadas o imprescindibles, para degustar, asombrar y regalar. ¿Qué resulta más fascinante que el chocolate, ingrediente y materia prima única que siempre ha hecho soñar a los pasteleros y a los gastrónomos, que disfrutan deleitándose con sus creaciones? Negro, blanco, con leche, praliné, en forma de tabletas, ganaches, bombones rellenos, así como cremas, macarons, pasteles o dulces, el chocolate no tiene límites