



Carol, Beckerman

Es escritora gastronómica y autora de seis libros de cocina. Elabora repostería para varios restaurantes locales y cuenta con su propia página web, carolbeckerman.wordpress.com, dedicada a la cocina sin lácteos.

riverside
agency

500 panes (2024)

Autor: Carol, Beckerman

Blume

ISBN: 978-84-10-04877-5 / Rústica / 288pp | 150 x 150 cm

Precio: \$ 27.900,00

¿Hay algo más apetecible y reconfortante que el olor del pan recién horneado? Pocas actividades culinarias son tan satisfactorias como amasar, dejar fermentar la masa y esperar a que la cocina se inunde del aroma del pan. En este completo compendio sobre el pan, hallará una extensa introducción que pone énfasis en el horneado: cómo usar la levadura, cómo trabajar la masa, cómo elegir la harina adecuada y qué hacer en caso de que surjan complicaciones. 500 recetas para preparar todo tipo de panes, tanto dulces como salados, tradicionales o exóticos, para el desayuno y para tomar como almuerzo o cena, además de panes fruto de siglos de perfeccionamiento del arte de amasar. Asimismo, se incluyen recetas para preparar panes planos y otros panes sin levadura, sin gluten o sin lactosa, y para todo tipo de comidas, eventos y ocasiones especiales: tentempiés, almuerzos ligeros, refrigerios y panes para fiestas, entre muchos otros. Una colección amena de carácter temático con 500 recetas en cada volumen. Éstas son exquisitas, muy claras y fáciles de seguir. Con información detallada sobre aspectos fundamentales: técnicas, equipo, ingredientes e ideas de presentación.

¿Hay algo más apetecible y reconfortante que el olor del pan recién horneado? Pocas actividades culinarias son tan satisfactorias como amasar, dejar fermentar la masa y esperar a que la cocina se inunde del aroma del pan.