



riverside
agency

Decorar cupcakes

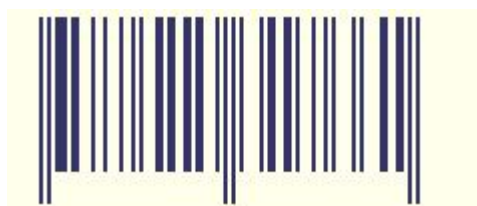
Autor: Bridget, Cavanaugh Thibeault

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-15317-66-1 / Rústica / 144pp | 210 x 210 cm

Precio: \$ 28.900,00



Bridget, Cavanaugh Thibeault

Chef y copropietaria de Luna Bakery & Café junto a John Emerman y Tatyana Rehn, comenzó su carrera en publicidad en Chicago después de graduarse en la Universidad de Marquette. Su amor por la cocina y su creatividad la llevaron a la escuela de cocina del Cooking & Hospitality Institute de Chicago, donde se graduó en artes culinarias. Bridget se trasladó a Nueva York para convertirse en estilista de alimentos. Allí obtuvo experiencia en imagen y televisión para importantes marcas y publicaciones. Flour Girl, su negocio de tartas y postres personalizados, surgió como una actividad creativa complementaria. Regresó a Chicago en 2004 para trabajar como directora de una empresa de asesoría culinaria en la que se encargó del desarrollo de recetas y menús, pruebas, informes, creación de productos y estilismo de alimentos. En 2006 regresó a su Cleveland natal para centrarse en Flour Girl, que a su vez desembocó en su sociedad con John y Tatyana. En 2011 inauguraron Luna Bakery & Café. Luna ofrece

Una manera sencilla, accesible y divertida de aprender técnicas para elaborar elegantes cupcakes decorados. Las fotografías paso a paso ilustran técnicas básicas, como el glaseado con espátula angular, el uso de la manga pastelera, glaseados y baños con ganache de chocolate o el teñido de la crema de mantequilla. Los capítulos abarcan una amplia variedad de ideas para decorar: frutas y flores caramelizadas, estampación, estarcido, aplicación de glasa real sobre fondant con manga pastelera, amasado, letras y bordes... En Luna se prepara todo para los cupcakes, glaseados y demás repostería cada día y con los mejores ingredientes. Se apuesta por la repostería natural y los ingredientes frescos y de calidad, y este libro pretende inspirarle y contagiarle esa filosofía. No obstante, ya que hornear y decorar los postres lleva su tiempo, damos prioridad a los cupcakes. Son rápidos de preparar y mucho menos intimidantes que un pastel grande a la hora de glasear y decorar. Este libro está repleto de ideas sencillas, divertidas y creativas para decorar cupcakes para todo tipo de ocasiones. Algunos de los diseños son obras de arte; otros son solo conceptos encantadores y sencillos. Cuando domine las técnicas básicas, este libro lo animará a probar técnicas «profesionales», como la aplicación de glasa real con manga pastelera, o la creación de flores de azúcar glas o de una tarta de cupcakes. Se incluyen consejos para ahorrar tiempo, preparando con antelación los pequeños detalles y adornos. Además, obtendrá excelentes ideas para presentar sus cupcakes con un toque original: en vasos de chupito, en tarros o en tazas de café. Combine algunas ideas de las diferentes unidades para crear una fabulosa mesa de postres. ¡Diviértase con el libro y disfrute de los cupcakes!

Una manera sencilla, accesible y divertida de aprender técnicas para elaborar elegantes cupcakes decorados. Las fotografías paso a paso ilustran técnicas básicas, como el glaseado con espátula angular, el uso de la manga pastelera, glaseados y baños con ganache de chocolate o el teñido de la crema de mantequilla.