



riverside
agency

500 ideas para decorar tartas y cupcakes

Autor: Amanda, Rawlins

Autor: Caroline, Deasy

500 recetas

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-16-6 / Tapa dura / 288pp | 150 x 150 cm

Precio: \$ 27.900,00



Amanda, Rawlins

Amanda y su hermana Caroline viven en Suffolk, Reino Unido, cuyo amor por la pastelería las ha hecho pasar de la elaboración de adornos dulces para su familia y amigos a establecer un negocio en toda regla, Cupcake Occasions. A pesar de que sumaban cinco hijos entre ambas, decidieron aventurarse a vender sus creaciones, si bien optaron por dedicarse a preparar pasteles un solo día a la semana para poder compaginar este trabajo con sus ajetreadas vidas. En la actualidad, su exitosa empresa deleita a miles de clientes con sus diseños innovadores y sorprendentes. A medida que se ha extendido la fama de sus extravagantes interpretaciones y sus divertidas decoraciones, a las hermanas se las menciona cada vez más en numerosos blogs de todo el mundo.

El compañero perfecto para planificar su próximo pastel, tarta o detalle de repostería. Tanto si tiene previsto celebrar una ocasión especial como si quiere elaborar unos cuantos cupcakes de forma espontánea, tenga siempre este libro cerca como una guía de referencia sumamente valiosa. Desde muñecas rusas o gatitos y perritos hasta nombres con detalles especiales, ositos, flores de azúcar o ideas para cupcakes. Nada culmina mejor una buena comida que un delicioso cupcake. Este libro es un dulce festival para los sentidos que enseña cómo crear una enorme variedad de detalles de repostería, desde una encantadora tarta tetera o unos simpáticos caniches hasta una elegante cajita con un anillo de diamantes... Multitud de recetas con información sobre los materiales y el equipo que necesitará para obtener los mejores resultados así como trucos y consejos sobre horneado, recetas básicas y técnicas de aplicación de la glasa. 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.

El compañero perfecto para planificar su próximo pastel, tarta o detalle de repostería.