



Nick, Malgieri

Fue chef de pastelería de Windows on the World, y en 1996 fue incluido en el Who's Who of Food and Beverage in America. En la actualidad trabaja como director del programa de panificación del Institute of Culinary Education de Nueva York. Es autor de 10 libros de cocina, y ha publicado recetas en The New York Times, The Washington Post, Food & Wine, Gourmet y Ladies' Home Journal, y colabora habitualmente con las revistas Desserts Professional y Saveur. Ha participado en programas de televisión en Estados Unidos, en el canal de cocina Food Network y el programa de Martha Stewart.

riverside
agency

Pan

Autor: Nick, Malgieri

Recetas y cursos de cocina

Blume

ISBN: 978-84-16138-83-8 / Rústica / 240pp | 225 x 255 cm

Precio: \$ 24.900,00

Convierta un alimento básico en una auténtica exquisitez gastronómica con el mínimo esfuerzo. Con el aclamado chef y autor de libros de cocina Nick Malgieri como guía, este libro se convertirá en su manual de cabecera y hará que incluso los primeros panes que prepare sean deliciosos. Incluye recetas minuciosamente elaboradas, fáciles de seguir y acompañadas de fotografías paso a paso, con explicaciones sencillas para entender e involucrarse en el proceso de elaboración del pan. Cómo hornear los panes, dulces o salados, desde los más sencillos hasta los panes de masa madre y un gran número de alternativas. Con una sorprendente variedad de panes y bollos de todo el mundo, además de sugerencias para usar el pan en diferentes platos, desde sopas y ensaladas a budines e incluso un helado.

Convierta un alimento básico en una auténtica exquisitez gastronómica con el mínimo esfuerzo. Con el aclamado chef y autor de libros de cocina Nick Malgieri como guía, este libro se convertirá en su manual de cabecera y hará que incluso los primeros panes que prepare sean deliciosos.