



Marie-laure, Fréchet

Viene del norte de Francia, donde siempre ha vivido. Defiende con ardor el terruño y los chefs, en particular dentro del colectivo Mange, Lille! y el festival del mismo nombre que creó en la capital de Flandes. También está dispuesta a resaltar siempre las especialidades de Hauts-de-France en estos trabajos.

riverside
agency

Enciclopedia del pan casero

Autor: Marie-laure, Fréchet

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-18725-12-8 / Tapa dura / 448pp | 250 x 280 cm

Precio: \$ 63.400,00

* Elaborar pan en casa consiste en recuperar una técnica ancestral y en seleccionar los ingredientes para obtener un producto sano y delicioso. * Esta enciclopedia explica cómo se crea y se refresca la masa madre natural, los diferentes tipos de harinas y las etapas de la fermentación y, sobre todo, le enseñará a elaborar su pan sin más utensilios que los de cualquier cocina doméstica. * Una auténtica biblia para los amantes de lo casero, con más de cien recetas ilustradas de grandes clásicos, panes salados, dulces y panes de todo el mundo. Incluye un cuaderno práctico que reúne la historia del pan, el pan y la nutrición (índice glucémico, calorías, fibra, gluten, aditivos), los ingredientes (de los cereales a la harina, el agua, la sal, la masa madre natural, la levadura?) y recetas de panes de todo tipo. Su parte técnica contiene numerosas explicaciones detalladas en cuanto a cómo organizarse, el equipo necesario, la gestión del tiempo, los ingredientes y cantidades, amasar, la fermentación, marcar la masa, cocer el pan, conservarlo y aprovechar los restos.

Incluye un cuaderno práctico que reúne la historia del pan, el pan y la nutrición (índice glucémico, calorías, fibra, gluten, aditivos), los ingredientes (de los cereales a la harina, el agua, la sal, la masa madre natural, la levadura?) y recetas de panes de todo tipo. Su parte técnica contiene numerosas explicaciones detalladas en cuanto a cómo organizarse, el equipo necesario, la gestión del tiempo, los ingredientes y cantidades, amasar, la fermentación, marcar la masa, cocer el pan, conservarlo y aprovechar los restos.