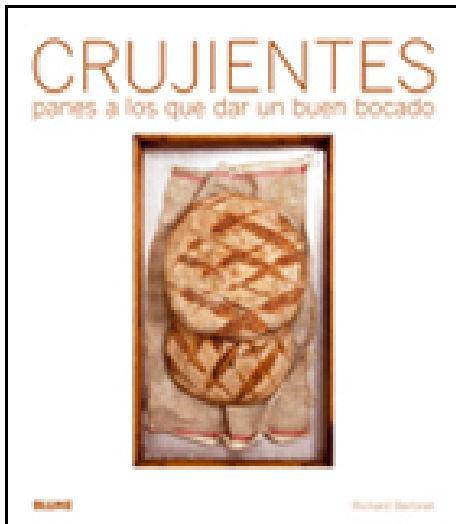




riverside
agency

Crujientes

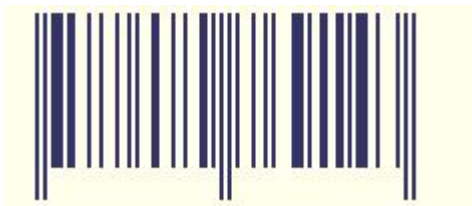
Autor: Richard, Bertinet

COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.

Blume

ISBN: 978-84-8076-914-3 / Rústica c/solapas / 160pp | 225 x 260 cm

Precio: \$ 58.500,00



Richard, Bertinet

Una buena corteza es una de las partes más importantes de un pan bien hecho, ya sea una masa de hogaza madre o una baguette. Técnicas y utensilios. Masas lentas, diferentes y dulces. Desde brioches o croissants caseros hasta panecillos o galletas saladas. Un nuevo libro de Richard Bertinet en el que se da continuidad al enfoque sencillo y revolucionario que le valió tantos elogios en Panes. En esta ocasión se profundiza aún más en el tema de la masa, desmitificando los panes que parecen más sofisticados para que los pueda hornear en su propia casa con facilidad y confianza. Recetas sugerentes que van acompañadas de las sublimes fotografías de Jean Cazals, que le irán guiando durante todo el trayecto. En el DVD adicional el autor comparte los consejos y las técnicas con un estilo sencillo y agradable.

Una buena corteza es una de las partes más importantes de un pan bien hecho, ya sea una masa de hogaza madre o una baguette.