



riverside
agency

Modernist Bread at Home

Autor: Varios, Autores

Modernist Cuisine

ISBN: 979-89-887131-2-8 / Tapa dura / 420pp | 281 x 35 cm

Precio: \$ 367.500,00

Escrito por el mismo equipo que trabajó en el galardonado Modernist Bread, este nuevo libro recopila más de cuatro años de investigación independiente sobre las bases, métodos y ciencia de la elaboración del pan. Ahora todo ese conocimiento se ha condensado en un único volumen de 420 páginas, fácil de usar y pensado para los panaderos aficionados. En sus páginas hallará trucos para que el proceso sea más sencillo junto con recetas deliciosas, consejos para ahorrar tiempo y técnicas de vanguardia con las que obtendrá excelentes resultados y que le proporcionarán las habilidades necesarias para evolucionar como panadero. Con Modernist Bread at Home, incluso el más novato de los panaderos descubrirá que hacer pan puede ser algo sencillo. El libro pone el foco en las técnicas, equipamientos y recetas que mejor funcionan en un entorno doméstico y el formato de las recetas se ha revisado para facilitar su uso. Además vienen acompañadas de más de 60 procedimientos paso a paso y más de 1100 fotos para que hornear su propio pan sea sencillo y práctico. Con Modernist Bread at Home, incluso el más novato de los panaderos descubrirá que hacer pan puede ser algo sencillo. El libro pone el foco en las técnicas, equipamientos y recetas que mejor funcionan en un entorno doméstico.

Escrito por el mismo equipo que trabajó en el galardonado Modernist Bread, este nuevo libro recopila más de cuatro años de investigación independiente sobre las bases, métodos y ciencia de la elaboración del pan.



Varios, Autores