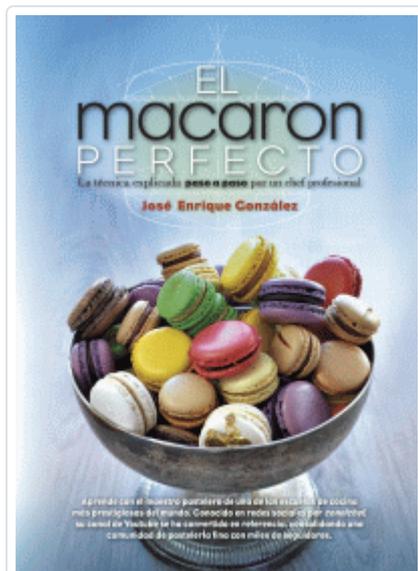


MACARON PERFECTO, EL

GONZALEZ GONZALEZ, JOSE ENRIQUE



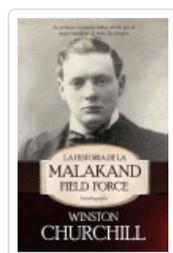
SINOPSIS

El maestro pastelero de la histórica escuela de alta cocina Le Cordon Bleu te presenta el libro con el que te convertirás en un experto en el arte de hacer macarons, unos dulces aparentemente sencillos pero con mucho que aprender para llegar a realizar "el macaron perfecto". Con un lenguaje muy sencillo y comprensible el chef nos explica qué es y la función de cada ingrediente involucrado en las recetas, cómo reaccionan entre ellos, los errores posibles y sus causas durante las diferentes etapas de los procesos, sugerencias de presentación, además de sus 20 recetas de rellenos fetiches. Con muchos años de experiencia en cocinas y como formador, el autor nos desvela todo su saber en un libro inédito hasta el momento. Sin dudas un libro tremendamente formativo con unas fotografías espectaculares, obligado en cualquier biblioteca de los apasionados por los macarons y los dulces en general. No necesitas un don especial para convertirte en un maestro pastelero, sólo práctica y conocer las técnicas de uno de los grandes maestros en la materia. ...



Editorial	ARCOPRESS
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788417057039
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	170xx mm.
Peso	680
Precio (Imp. inc.)	23,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	20/10/2017

Títulos relacionados



HISTORIA DE LA MALAKAND FIELD FORCE. AUTOBIOGRAFIA CHURCHILL, WINSTON



PODER, EL COUÑAGO, DORI



BASTARDOS VILA, ENRIQUE



MAFIA CHINA, LA. TRIADAS, SOCIEDADES SECRETAS RIERA, ALEJANDRO