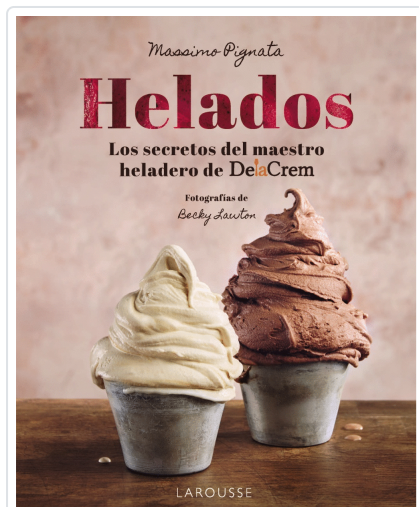


Helados



Pignata, Massimo

SINOPSIS

¿Es posible preparar en casa helados de cereza, de mojito, de queso de cabra, de crema de jengibre, de limón con albahaca, de higos, de uva, de manzana con canela, de mandarina con lima, de frutos secos, de tarta Tatin, de turrón de Jijona o de boniato con agave? ¿Y cómo hacer los clásicos de chocolate, frutos rojos, vainilla o stracciatella?

Este libro, del maestro heladero Massimo Pignata, cuya heladería (Delacrem) está entre las diez preferidas de Jordi Roca, muestra cómo preparar en casa los helados y sorbetes más cremosos durante todo el año, con las frutas y hortalizas de cada estación y siguiendo las técnicas tradicionales de la heladería artesana italiana....



Editorial	LAROUSSE
Materia	[WBVQ] RECETAS Y CURSOS DE COCINA: POSTRES
EAN	9788410124004
Status	Disponible
Páginas	192
Tamaño	240x200x14 mm.
Peso	639
Precio (Imp. inc.)	25,50€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	21/03/2024