

ESCUELA DE CONFITERÍA. LE CORDON BLEU®



Le Cordon Bleu®

SINOPSIS

Los chefs de Le Cordon Bleu® presentan 90 recetas emblemáticas de la confitería más exquisita. Ilustradas con cientos de imágenes, estas propuestas van desde las recetas clásicas (bombones, dulces de fruta, praliné, nougat, trufas) hasta otras sugerencias más modernas o piezas artísticas para ocasiones especiales.

Incluye todo un capítulo dedicado a las técnicas básicas, explicadas paso a paso detalladamente para aprender los fundamentos de la confitería (cocción del azúcar, atemperado del chocolate, elaboración de pasta de almendras, entre otros)....



Editorial	LAROUSSE
Materia	[WBVQ] RECETAS Y CURSOS DE COCINA: POSTRES
EAN	9788410124509
Status	Disponible
Páginas	312
Tamaño	285x240x30 mm.
Peso	1767
Precio (Imp. inc.)	39,95€
Idioma	Español