

# ESCUELA DE PANADERÍA. LE CORDON BLEU®, LA



## Le Cordon Bleu®

### SINOPSIS

Los chefs de Le Cordon Bleu®, en una nueva colaboración con Larousse Editorial, ofrecen una selección de las mejores recetas de panadería clásica y moderna. Esta obra recoge más de 80 recetas (de distintos niveles de dificultad) procedentes de todo el mundo e ilustradas con más de 280 fotografías paso a paso. Esta auténtica biblia de la panadería explica detalladamente todas y cada una de las etapas de la elaboración del pan, desde la selección de las harinas, la preparación de los distintos tipos de masa, el moldeado y la cocción. Además de una amplia muestra de la riqueza de los panes franceses, enseña a elaborar focaccia, ciabatta, pan de pita, pan Borodinsky y muchas otras variedades procedentes de la tradición judía, de Vietnam, Marruecos, Alemania o Portugal....



<b>Editorial</b>	LAROUSSE
<b>Materia</b>	[WBVS] REPOSTERÍA, HORNEADO
<b>EAN</b>	9791387520182
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	320
<b>Tamaño</b>	285x235x34 mm.
<b>Peso</b>	1989
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	40,90€
<b>Idioma</b>	Español
<b>Fecha de lanzamiento</b>	02/10/2025