

# 60 CLÁSICOS DE LA PASTERERÍA CON NUTELLA



**COHEN, GREGORY**

## SINOPSIS

El tradicional bote de NUTELLA« lleva acompañando a muchas generaciones a la hora del desayuno o la merienda. Ahora, con la ayuda del chef Grégory Cohen, esta deliciosa crema de chocolate se puede convertir en la base de sabrosas recetas que dejarán a todo el mundo con la boca abierta. Clásicos de la repostería como profiteroles, macarons o fondants pueden elaborarse con la NUTELLA« como ingrediente esencial. Pero también tiramisú, minigofres, galletas, brazo de gitano, milhojas o mousse. Con descripciones detalladas y unas fotos para relamerse de placer, este libro también reserva una páginas para las técnicas básicas y el material imprescindible para disfrutar de la NUTELLA« en todo su esplendor. ...



<b>Editorial</b>	LAROUSSE
<b>Materia</b>	[WBTX] COCINA O COMIDA POR INGREDIENTES: CHOCOLATE
<b>Colección</b>	SIN COLECCION
<b>EAN</b>	9788418473579
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	184
<b>Tamaño</b>	240xx25 mm.
<b>Peso</b>	1446
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	5,95€
<b>Idioma</b>	Español
<b>Fecha de lanzamiento</b>	18/11/2021

## Títulos relacionados



PATCHWORK CON DAMI RUIZ  
RUIZ NAVARRO,  
DAMIANA



LIBROS PELIGROSOS  
TALLÓN, JUAN



CANCIONES PARA ENMARCAR  
URRUTIA  
VALENZUELA, JAIME



LAROUSSE DE LOS RECORDS  
VV.AA.