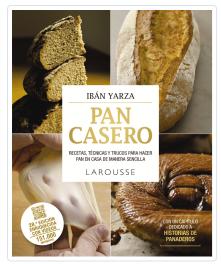


PAN CASERO (3ED)



YARZA, IBAN

SINOPSIS

La nueva edición del libro dedicado al pan más vendido en castellano ofrece una nueva presentación formal así como una actualización de las historias de panaderos de toda España. Con este libro, Ibán Yarza, un entusiasta divulgador del pan, puso de manifiesto su magisterio y convirtió la obra en el manual fundamental para hacer pan en casa. Esta nueva edición mantiene los QRs con enlaces a vídeos en los que el propio Ibán Yarza explica las claves esenciales de manipulación de las masas. En las diferentes secciones de este clásico, los amantes del pan descubrirán: - Los ingredientes, las técnicas y los conceptos que hay que entender para hacer un buen pan, todo ello explicado con ilustrativos "paso a paso".- Una serie de recetas que usan las técnicas y los conceptos teóricos que se han visto en la primera parte. - Un homenaje a algunos panaderos del siglo XXI, portadores de un oficio milenario, que hacen pan en nuestro entorno.- Un capítulo dedicado a resolver dudas (Dr. Pan) y un pequeño glosario.

Editorial LAROUSSE [WBA] COCINA Materia **GENERAL Y RECETAS**

Colección SIN COLECCION **EAN** 9788419250650 **Status** Disponible

Páginas 256

Tamaño 190xx19 mm.

Peso 799 Precio (Imp.

23,95€ inc.)

Idioma Español Fecha de

lanzamiento

06/10/2022

Títulos relacionados



ROSAS.JARDINERIA



MOVIMIENTOS DE LA PINTURA



LEER LA PINTURA



MAESTROS DE LA **PINTURA**