

# MACARON



## HERME, PIERRE

### SINOPSIS

Macaron de caviar cítrico, macaron de regaliz y violeta, macaron de chocolate y whisky pure malt, macaron de crema de wasabi y compota de fresa... A través de más de sesenta recetas, Pierre Hermé nos ofrece la biblia del macaron. En pocos años el abanderado de la pastelería francesa ha sabido aportar un toque de gusto y modernidad a su profesión. Y ha erigido el macaron - $\frac{1}{2}$ esos pocos gramos de felicidad+, como a él le gusta calificarlo- en icono del siglo XXI. Pierre Hermé reinventa los maridajes clásicos, sorprende con combinaciones de sabores a cuál más audaz e invita a descubrir sus creaciones más recientes: los  $\frac{1}{2}$ Aterciopelados+, rellenos con una ganache de yogur, y los  $\frac{1}{2}$ Jardines+, macarons efímeros que va desgranando a lo largo de los meses. Recetas únicas y fáciles de elaborar gracias a las técnicas básicas y los consejos que el maestro detalla paso a paso y en imágenes. ...



Editorial	LIBROOKS
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788494338847
Status	Disponible
Páginas	264
Tamaño	24x28x1 mm.
Peso	1823
Precio (Imp. inc.)	39,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	20/06/2016

### Títulos relacionados



FOOD TRUCKS. COCINA SOBRE RUEDAS  
CARCELLER ESCUDER, ROSANNA



CALDOS  
LEDEUIL, WILLIAM



CACAO  
MARCOLINI, PIERRE