

ARTE DE HACER QUESO, EL



ROTSZTAIN, DAVID ASHER

SINOPSIS

Hacer queso natural en casa es posible. Eso es lo que deja claro el maestro quesero y agricultor canadiense David Asher en El arte de hacer queso, una guía completa para los aficionados al queso que quieran conocer sus procesos de elaboración y para aquellos que estén interesados en producirlos con sus propias manos, ya sean principiantes o expertos en la materia. Recetas de quesos frescos, de pasta blanda, de pasta dura, azules, de distinto origen animal y diferentes territorios geográficos componen este manual que por primera vez ve la luz en español de la mano de la editorial Col&Col y al que se suma, además, la elaboración de otros lácteos como los yogures o la mantequilla. Contiene capítulos sobre la sal, el kéfir y la ecología en el queso. Todo para ayudar a los consumidores a elegir un queso (y a hacer un queso) que sea sostenible y producido de forma ética. Por ese mismo motivo este libro no es solo un recetario: es también una reivindicación que desafía a la industria quesera y que ofrece un marco a los productores que quieran recuperar las técnicas tradicionales de producción. Asher proporciona en El arte de hacer queso una visión inspiradora, accesible e intuitiva sobre la elaboración del queso, rechazando la fabricación industrial que se ha alejado de la esencia y la profundidad de la artesanía quesera. Los métodos de Asher tienen como objetivo recuperar la calidad tradicional del queso que se ha perdido y todas sus posibilidades de expresión. Con explicaciones claras e imágenes que ilustran el procedimiento y el resultado final, proporciona todas las claves para elegir ingredientes de calidad y lograr de manera sencilla y casera un queso lleno de sabor sin la necesidad de comprar accesorios que no tengamos en casa. Asher nos da la oportunidad de sumergirnos en los secretos de la leche cruda y de manejarla con total seguridad. Experto en fermentación natural, investigador avezado en la tradición quesera, su El arte de hacer quesos es un libro que se ha convertido ya en un manual imprescindible para quien, como él, esté comprometido...



Editorial	COLANDCOL
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788412033496
Status	Disponible
Páginas	328
Tamaño	190xx30 mm.
Peso	980
Precio (Imp. inc.)	29,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	07/12/2021

Títulos relacionados



FORN SANT FRANCESC. PANADERIA Y REPOSTERIA TRADICIONAL
SEGUI FELIPE, JOAN



SOUVENIR. PASTELES, VIAJES Y RECUERDOS
PEREZ SARDINIA, ISABEL



PAN TARTINE
ROBERTSON, CHAD



DULCES TODO EL AÑO
VV.AA.