

CACAO DEL HABA A LA TABLETA



MARCOLINI, PIERRE

SINOPSIS

LA OBRA Una deliciosa inmersión en el universo del cacao del gran creador Pierre Marcolini. Del haba a la tableta de chocolate (bean to bar) es el singular camino que sigue Marcolini para revelar los aromas de las mejores plantaciones del planeta. El que fuera gran campeón del mundo de pastelería nos desvela en este libro sus secretos de fabricación para que cada uno aprenda a tostar, amasar y atemperar su chocolate. A través de un viaje al corazón de los terruños del cacao para descubrir diez Grands Crus (de México a Indonesia, pasando por Camerún o Madagascar), Pierre Marcolini nos propone las mejores recetas con las que dominar todas las versiones del chocolate -crujiente, cremoso, en salsa, etc.- y elaborar suntuosas tartas, bombones, platos salados y otros dulces. Habas ahumadas con heno, Tierra de cacao, Hojaldre de chocolate, Sacher con nísperos, Tableta de chocolate rústico con habas crudas, Helado de chocolate e hinojo confitado, Trufas con sésamo negro y sake, Infusión de cacao, Lomo de bacalao empanado con cacao y hasta 170 creaciones más. Una iniciación a cargo del maestro ensalzada por las magníficas fotografías de Marie Pierre Morel. ...



Editorial	LIBROOKS BARCELONA (UDL)
Materia	COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA
Colección	COOKING
EAN	9788494509582
Status	Disponible
Páginas	384
Tamaño	240x285x mm.
Peso	2300
Precio (Imp. inc.)	48,00€
Fecha de lanzamiento	10/12/2016

Títulos relacionados



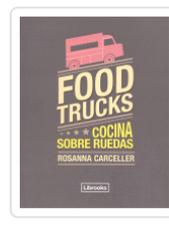
LIQUID EXPERIENCE
COCTELERIA EVOLUTIVA (T)
CABALLERO, JAVIER



CELLER DE CAN
ROCA
AA.VV.



MACARON
HERME, PIERRE



FOOD TRUCKS
COCINA SOBRE RUEDAS
CARCELLER, ROSANNA