

RIPROPOSTA

Enciclopedia del cioccolato



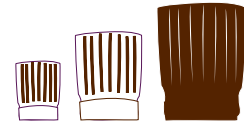
Nuova edizione
compatta
di una risorsa
fondamentale
a un prezzo
accattivante

Enciclopedia del cioccolato.

- Più di 100 tecniche di pasticceria per conoscere proprio tutto sul cioccolato (temperaggio, ganache, mousse, decorazioni, glasse, ecc.).
- Tutti i passaggi spiegati con foto passo a passo per permettervi di realizzare con facilità i vostri dessert.
- I segreti dei più grandi maestri pasticceri francesi e le loro ricette più rappresentative: Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du Chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean-Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, Éric Léautey, ecc.
- Più di 150 ricette: tutti i grandi classici (bignè, foresta nera, moelleux, coulant, mousse, torte, ecc.), i dessert di tendenza (macaron, coppette, ecc.), oltre ai gelati e alla confetteria.
- Tutta la competenza dell'École du Grand Chocolat Valrhona, scuola che richiama nei suoi cinque laboratori di formazione sia professionisti da tutto il mondo sia il grande pubblico.

Frédéric Bau è riconosciuto dai professionisti come uno tra i migliori maestri cioccolatieri al mondo. Detentore del titolo di migliore apprendista PACA e premiato al concorso di Meilleur Apprenti de France, entra da Fauchon nel 1986, poco dopo l'arrivo di Pierre Hermé, dove è responsabile delle "decorazioni". Chiamato da Valrhona nel 1988, crea l'École du Grand Chocolat, di cui diventa direttore creativo ed esecutivo. Crea le Essentiels de Valrhona, delle ricette di base (biscuit, ganache, mousse, ecc.), che costituiscono una fonte d'ispirazione e una vera "bibbia" per i pasticceri. La sua passione per la cucina lo conduce a declinare il cioccolato in tutte le forme, comprese le ricette salate.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ professionisti /

Autore:	Frédéric Bau École du Grand Chocolat Valrhona
Fotografie	Clay McLachlan
Formato:	19,5 x 24,5 cm
Legatura:	Cartonato.
Pagine:	416
Illustrazioni:	oltre 300 foto a col.
ISBN:	978-88-97932-67-3
Prezzo:	€ 38,50

