



**Dario Beluffi**, giovane pasticcere di Milano, con all'attivo anni di carriera in diversi contesti dagli alberghi di lusso ai ristoranti alle pasticcerie artigianali di alto livello. È un appassionato di chimica degli alimenti e studia tuttora la composizione dei singoli ingredienti e l'alimentazione sana. Ha sviluppato un sistema di conversione delle ricette tradizionali, basato sulla scomposizione e ricomposizione dei singoli ingredienti e non per sostituzione semplice. La passione per gli ingredienti lo ha portato a scoprire queste alghe che subiscono un particolare processo di lavorazione che gli permette di rimanere gialle e di sviluppare una componente grassa che permette di abbassare il contenuto di grassi della ricetta. Rendendo quindi il tutto più salutare, oltre che gustoso. Per i tipi di TAITA PRESS, nell'ambito dello stesso progetto, ha pubblicato: TORTE DA FORNO, ed anche MOUSSE & TIRAMISU'

Pagine 200 – formato: 17 x 26,6 – broccura

Collana: Vivere Sano - Prezzo € 19,90

ISBN 9788869530562

Uscita prevista: novembre 2019

## PROGETTO VEG BISCOTTI & SNACK

TANTE RICETTE FACILI E VELOCI BUONE PER TUTTI

Nuovo metodo di scomposizione e ricomposizione degli ingredienti.

Questo libro vuole divulgare al maggior numero di persone che Veg non è per forza privazione del sapore, della consistenza, o della qualità del prodotto stesso, anzi spesso aiuta ad esaltare i sapori principali. Questo per espandere l'ideale che mangiare bene si può ed anche con gusto.

Tutte le ricette del libro sono state testate e sviluppate seguendo quindi un ideale anche di alimentazione sana. La differenza di approccio tra quella che l'autore definisce sostituzione semplice e scomposizione e ricomposizione a livello di base, è quella di considerare la funzione dei singoli elementi e non solo il loro apporto di grassi e acqua alla ricetta. Per questo sostituisce le uova, con un'emulsione, una schiuma e una parte proteica. Così facendo si ottengono Biscotti & Snack dal gusto insuperabile. Inoltre vengono trattate delle alghe molto particolari, una novità assoluta di mercato.