

gelati, sorbetti e dolci ghiacciati



Quattro formule di base e oltre trenta ricette per gelati e sorbetti che diventano dessert, snack, antipasti estivi ed elementi di un iced happy hour.

gelati, sorbetti e dolci ghiacciati Un bel gelato: questo piccolo piacere conserva un non so che di magia anche se sappiamo benissimo com'è fatto. La cosa curiosa è che farlo da soli non cancella l'incantesimo. Anzi, l'idea di mescolare pochi ingredienti, trasferirli nella gelatiera, schiacciare un bottone e ritrovare (in poco tempo) una bontà, sembra troppo bella per essere vera, ma il gelato è così, semplice e magico allo stesso tempo. L'aiuto tecnologico che rende possibile tutto questo è spesso sotto utilizzato rispetto alle sue potenzialità.

Questo libro vi presenta la gelatiera in una nuova luce: artefice di squisiti componenti di dolci ghiacciati, di antipasti estivi e perfino di un Iced Happy Hour. Tutto parte dalla produzione di gelati e sorbetti a regola d'arte. Con quattro ricette di base e poche, essenziali nozioni tecniche si può acquistare il know-how per fare del gelato il punto di partenza di dessert squisiti e di piatti salati particolarmente creativi.

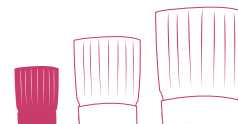
L'Autore Pasticciere, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni Denis Buosi si dedica al mondo dei dolci. Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più raffinati, alla sua Academy (Vedano Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il mondo dolce.

dello stesso autore:

**Cioccolato facile e veloce
con il microonde**

ISBN 978-88-97932-14-7

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Denis Buosi
Fotografie	Francesca Moscheni
Formato:	18 x 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	64
Illustrazioni:	34 foto a colori
ISBN:	978-88-97932-25-3
Prezzo:	€ 13,90

