

Torte macaron



Una base di torta sablè, una crema soffice, dei macaron colorati e golosissimi: tre componenti per un dessert spettacolare.

Torte macaron I pasticceri più creativi sono sempre alla ricerca di nuovi modi per abbinare i componenti base delle loro creazioni. Se certe combinazioni di profumi e sapori sono intramontabili, il modo di declinarli in creme, impasti e glasse lascia molto più spazio all'estro. Nella catena di reazioni creative, una ganache può ispirare un gelato, una confettura può riconfigurarsi come una gelatina di frutta e un macaron può scaturire l'idea di una torta. Questa è stata la particolare intuizione di Sue Su. Ha visto il bocconcino prelibato non come un prodotto finito, ma come il ricco componente decorativo di un dolce più grande, ma non necessariamente complesso. Le sue creazioni hanno mediamente tre semplici componenti, ma il loro impatto è spettacolare. I macaron (non necessariamente fatti in casa) abbelliscono in modo innovativo torte dai nomi familiari, ma dall'aspetto completamente nuovo. *Mont-Blanc*, *Foresta Nera* e *Paris-Brest* sono solo alcuni esempi delle variazioni su temi classici. Più avventurosi sono creazioni con erbe, frutti e spezie come *Fragole e basilico*, *Lamponi e tonka* o *Cioccolato e pepe lungo*. Colorate ed estrose, le torte macaron saranno il degno gran finale delle feste più briose.

Punti di forza:

- Il macaron (anche acquistato) può arricchire un dolce semplice da preparare, ma dal forte impatto visivo.
- Un'ampia gamma di idee per decori scenografici.
- Consigli per abbinamenti di gusti classici e ricercati.

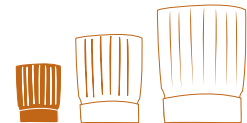
Sempre in tema:

Macaron ingredienti, tecniche, ricette

112 pp. / € 13,90

ISBN 978-88-95056-62-3

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ grande pubblico /

Autore:	Sue Su
Fotografie:	Sue Su
Formato:	19 x 19 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	72
Illustrazioni:	foto a colori
ISBN:	978-88-97932-75-8
Prezzo:	€ 11,90
Uscita:	Febbraio 2019



9 788897 932758

