

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Guia Completa de las Tecnicas Culinarias. Postres

**Autor:** Le Cordon Bleu

**Precio:** \$535.00

**Editorial:**

**Año:** 2007

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9788489396456

Le Cordon Bleu revela en este libro los secretos culinarios de los postres más fabulosos de la escuela, desde las tartas a los suflés, pasando por los crêpes y los helados. Ampliamente ilustrado y con secuencias paso a paso, incluye todas las recetas y técnicas esenciales necesarias para afrontar con confianza la preparación de cualquier postres. Las recetas revelan el aspecto decorativo y la alta calidad culinaria que caracteriza a Le Cordon Bleu, y una sección de referencia muestra los conocimientos básicos para preparar masas y pastas, merengues, salsas, modificar el chocolate y extender la crema batida con una manga pastelera. Cualquier cocinero puede beneficiarse de esta colección de recetas de Le Cordon Bleu. Perfeccionadas a lo largo de muchos años y especialmente revisadas para este libro con decoraciones y prestaciones actuales, son sin duda las mejores y más fáciles de preparar de Le Cordon Bleu.