

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.