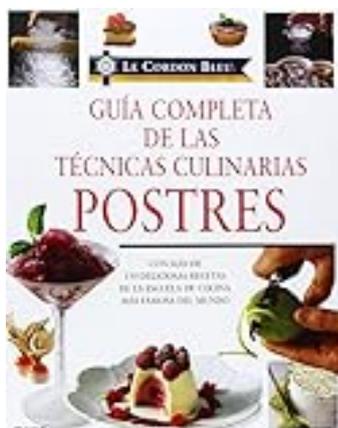


Title: Postres. Guja completa de las técnicas culinarias (Le Cordon Bleu)
BookID: 564-14
Authors: Le Cordon Bleu
ISBN-10(13): 9788489396456
Publisher: Art Blume, S.L.
Edition: 11
Number of pages: 224
Language: Spanish
Price: 203.83 EUR

Rating:



Picture:



Description:

Product Description

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 crepes 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.