



riverside
agency

Cupcakes de la Primrose Bakery

Autor: Martha, Swift

Autor: Lisa, Thomas

Postres

Blume

ISBN: 978-84-15317-25-8 / Simil Piel / 114pp | 220 x 240 cm

Precio: \$ 28.500,00

Martha Swift y Lisa Thomas, de Primrose Bakery, en Primrose Hill y Covent Garden, comparten sus secretos sobre cómo preparar el cupcake perfecto, y mucho más... Una fantástica colección de recetas e ideas que le permitirá elaborar los mejores cupcakes, deliciosos y fáciles de hacer. Propuestas para cupcakes festivos y estacionales, desde los aromatizados con rosas para el Día de San Valentín a los de arándanos y naranja para Navidad, así como consejos para ocasiones especiales, incluyendo una tarta nupcial hecha de una torre de tres pisos de cupcakes. Cinco años después de fundar Primrose Bakery, las autoras todavía creen en la idea de hornear al modo casero y realizar un tipo de pastelería menos industrial. Sus recetas son simples y pueden realizarse en una cocina corriente sin tener habilidades ni ningún equipo especial. En un mundo que cada vez ofrece más y más líneas de productos y embalajes especiales, en este libro se muestra lo fácil que es producir pasteles a la vez deliciosos y atractivos, sin ingredientes artificiales. Se recomienda, asimismo, que se empleen productos estacionales de procedencia conocida, pues confieren a los productos terminados su toque especial.

Martha Swift y Lisa Thomas, de Primrose Bakery, en Primrose Hill y Covent Garden, comparten sus secretos sobre cómo preparar el cupcake perfecto, y mucho más... Una fantástica colección de recetas e ideas que le permitirá elaborar los mejores cupcakes, deliciosos y fáciles de hacer.

Martha, Swift

(Londres, 1969) trabajó como editora adjunta para The Spectator y como editora para dos editoriales británicas antes de fundar Primrose Bakery.