

Macarons

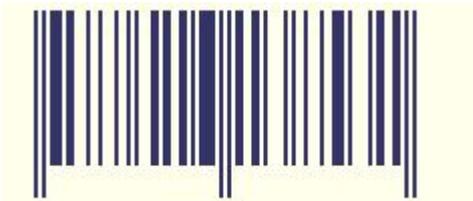
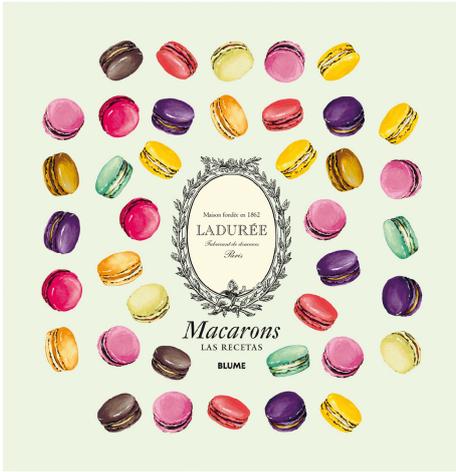
Autor: Maison, Ladurée

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-53-1 / Tapa dura / 392pp | 150 x 165 cm

Precio: \$ 47.500,00



Maison, Ladurée

La historia de esta empresa comenzó en 1862, cuando Louis Ernest Ladurée abrió su primera panadería en el centro de París. Después de un incendio, en 1872, la panadería reabrió sus puertas como pastelería. Jules Cheret, un conocido pintor y diseñador de carteles de la época, se hizo cargo de la nueva decoración. A principios del siglo xx, Jeanne Souchard (esposa de Ernest Ladurée) planteó la idea de combinar dos estilos distintos: los de la cafetería y la pâtisserie parisinos. Así nació uno de los primeros salones de té de París. En 1993, David Holder y su padre, Francis Holder, vieron el potencial de esta «bella durmiente». Con la inauguración del restaurante y salón de té Ladurée en los Campos Elíseos en 1997, con decoración de Jacques García, la institución parisina se convirtió en uno de los principales puntos de visita obligada de los gourmandises locales. En quince años, David Holder resituó a Ladurée en una posición destacada con la inauguración de nuevos establecimientos, seguid

Cada estación, del mismo modo que los diseñadores de moda lanzan nuevas colecciones, los maestros pasteleros de Ladurée crean nuevos sabores de lo más apetecibles para nuestro placer culinario. En esta caja, Ladurée rinde homenaje a los macarons, unos deliciosos y emblemáticos dulces que le han dado un renombre internacional. A lo largo de las páginas de este libro conocerá los secretos mejor guardados de los macarons de Ladurée: recetas con sus sabores favoritos e ideas que le inspirarán para elaborar muchos más. A principios del siglo xx, Pierre Desfontaines, primo del fundador de la empresa, Louis-Ernest Ladurée, tuvo la brillante idea de unir dos tapas de macaron, con un delicioso relleno de ganache. Estos exquisitos dulces redondos, crujientes por fuera y suaves y jugosos por dentro, se han convertido en la creación emblemática de la casa. Los maestros pasteleros de Ladurée miden la cantidad exacta de almendras, huevos y azúcar, y agregando una pizca de su arte único y un toque de distinción, elaboran sus macarons, famosos en todo el mundo. Así, cada temporada se presentan sabores nuevos, y su magnífica gama de colores se amplía cada vez más. En este libro, Ladurée le invita a realizar un itinerario gastronómico por 130 de sus célebres macarons. La mayoría de ellos incluyen recetas y también ideas para que lleve a cabo sus propias creaciones. ¡Pruebe a preparar estas exquisiteces en casa!

Cada estación, del mismo modo que los diseñadores de moda lanzan nuevas colecciones, los maestros pasteleros de Ladurée crean nuevos sabores de lo más apetecibles para nuestro placer culinario. En esta caja, Ladurée rinde homenaje a los macarons, unos deliciosos y emblemáticos dulces que le han dado un renombre internacional.