Vanesa, Kimbell
Se formó como chef y especialista en panificación en el Reino Unido, pero ha trabajado siempre en Francia. Se graduó en Psicología de la Comunicación Humana y trabajó unos años fueran del ámbito de la industria alimentaria. Procedente de una larga lista de cocineras y panaderas, su madre italiana fue cocinera en la Universidad de Keele y tanto su abuela inglesa como su bisabuela italiana fueron panaderas, por lo que lleva el oficio en la sangre. Vanessa hornea masa fermentada desde los 11 años.

Pan ecológico con masa madre

Autor: Vanesa, Kimbell

Blume
ISBN: 978-84-17492-14-4 / Tapa dura / 208pp | 210 x 250 cm
Precio: $ 39.500,00

En su famosa Escuela de Masa Madre, Vanesa Kimbell ha enseñado a infinidad de alumnos los secretos de este pan tan saludable, además de impartir el curso sobre Nutrición y Digestibilidad del Pan acreditado por el Royal College of General Practitioners. Ahora ha reunido sus enseñanzas en este libro para que usted pueda elaborar en su casa un pan de masa madre con un adictivo sabor y una deliciosa corteza.

En su famosa Escuela de Masa Madre, Vanesa Kimbell ha enseñado a infinidad de alumnos los secretos de este pan tan saludable, además de impartir el curso sobre Nutrición y Digestibilidad del Pan acreditado por el Royal College of General Practitioners. Ahora ha reunido sus enseñanzas en este libro para que usted pueda elaborar en su casa un pan de masa madre con un adictivo sabor y una deliciosa corteza.