



**riverside**  
agency

## **Buena MIGA de pan**

Autor: Richard, Bertinet

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-17757-36-6 / Tapa dura / 224pp | 200 x 260 cm

Precio: \$ 65.000,00



**Richard, Bertinet**

Permita que Richard Bertinet lo guíe a través de cada uno de los pasos de reposo, doblado, formado, fermentación y horneado de la masa, en una combinación de recetas novedosas y sus clásicas favoritas, incluyendo baguettes rústicas, el pan de masa madre de centeno y trigo malteado, unos bollitos multicolor, el festivo panettone y el gotchial de su Bretaña natal. Con recetas que incluyen harina de garbanzos o guisantes sin gluten para preparar sencillos panes planos, junto con las clásicas hogazas, encontrará algo para cada ocasión y nivel de habilidad en el horneado, así como ideas para cocinar con las sobras de pan, para asegurarse de que sus creaciones nunca se desperdician. Repleto de valiosos consejos adquiridos durante una dilatada experiencia como panadero y maestro, este libro está destinado a convertirse en un clásico de referencia para los panaderos de todo el mundo. Cada pan tiene su miga característica, ya sea ligera, abierta y alveolada, o densa, pero el primer paso importante para crear una miga perfecta consiste en controlar la masa, lo que se ha convertido en el mantra de las reconocidas clases de panadería de Richard Bertinet. Con su característico estilo directo y claro, le guiará a través de su siempre imitada técnica de trabajo de la masa -que no consiste en 'amasar'- para transformar una pegajosa mezcla de harina, levadura, sal y agua en una hermosa almohada brillante y sensible.

Permita que Richard Bertinet lo guíe a través de cada uno de los pasos de reposo, doblado, formado, fermentación y horneado de la masa, en una combinación de recetas novedosas y sus clásicas favoritas, incluyendo baguettes rústicas, el pan de masa madre de centeno y trigo malteado, unos bollitos multicolor, el festivo panettone y el gotchial de su Bretaña natal.