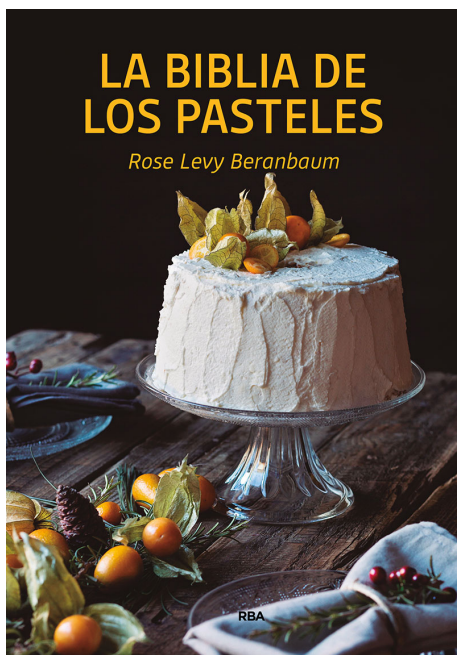


Rose, Levy Beranbaum

Es una panadera estadounidense, autora de libros de cocina y bloguera. Ella fue pionera en la técnica de crema inversa de la fabricación de pasteles. En este proceso, la grasa y la harina se mezclan primero antes de agregar los ingredientes restantes.

riverside
agency

La biblia de los pasteles

Autor: Rose, Levy Beranbaum

Autor: Beranbaum Rose Levy,

RBA

ISBN: 978-84-9056-926-9 / Tapa dura / 560pp | 190 x 245 cm

Precio: \$ 40.500,00

LA OBRA MÁS COMPLETA PARA CONOCER TODOS LOS SECRETOS DEL ARTE DE LA REPOSTERÍA. Rose Levy Beranbaum tiene la sorprendente habilidad de saberlo todo sobre una receta y transmitirlo con sencillez. Este libro ofrece propuestas infalibles, técnicas y secretos de repostería que convertirán cualquier creación en un delicioso éxito. Un auténtico tratado de pastelería presente en la biblioteca de los reposteros más reputados del mundo que no debe faltar en ninguna cocina. Más de 200 recetas explicadas paso a paso para todos los gustos y ocasiones: bizcochos (grasos, cremosos, tipo esponja, de frutas, de verduras y de pan), cheesecakes, tartas de chocolate, genovesas... Recetas bajas en colesterol y grasas saturadas que mantienen el sabor y la textura de las tradicionales. Propuestas para completar y decorar las tartas como un experto: buttercreams, merengue, helado, crema inglesa, fondant... Incluye un capítulo especial dirigido a profesionales con fórmulas y técnicas para elaborar grandes tartas para ocasiones especiales. ¡Incluso tartas de boda!

Rose Levy Beranbaum tiene la sorprendente habilidad de saberlo todo sobre una receta y transmitirlo con sencillez. Este libro ofrece propuestas infalibles, técnicas y secretos de repostería que convertirán cualquier creación en un delicioso éxito.