

Dolci Basi Per Pasticceria

This is likewise one of the factors by obtaining the soft documents of this **Dolci Basi Per Pasticceria** by online. You might not require more grow old to spend to go to the book opening as well as search for them. In some cases, you likewise realize not discover the notice Dolci Basi Per Pasticceria that you are looking for. It will completely squander the time.

However below, gone you visit this web page, it will be as a result unconditionally simple to get as capably as download guide Dolci Basi Per Pasticceria

It will not receive many epoch as we explain before. You can reach it even though pretend something else at house and even in your workplace. thus easy! So, are you question? Just exercise just what we provide under as competently as evaluation **Dolci Basi Per Pasticceria** what you afterward to read!

Napoli, Pompei e la Costiera Amalfitana -
Remo Carulli 2022-03-31T00:00:00+02:00
"Napoli, Pompei e la Costiera Amalfitana sono
un insieme inebriante di vie ricche di varia

umanità, palazzi decadenti, borghi color pastello
e panorami suggestivi." In questa guida:
escursioni a piedi e in auto, dimore reali e
borghi, a tavola con i campani, Campania Felix.

Pane Senza Glutine - Marc Alier 2016-06-30
UN OPERA GENIALE, RIGOROSA,
PARTICOLARE E INCREDIBILMENTE
CHIARIFICATRICE...OFFRE GLI SPUNTI PER
CAPIRE COME FARE IL PANE, MA OFFRE
ANCHE MOLTI ALTRI CONSIGLI ..." "Un giorno
scopri che devi eliminare il glutine dalla tua
dieta o da quella di qualcuno che conosci ... Ed
allora ti chiedi: Cos'è il glutine?, Dove si trova,
come lo evito?Come posso fare il pane, panini,
pizza, cocas, crepes, maddalene, torte e dolci
senza glutine in casa? Che ingredienti posso
utilizzare? Come? E' nutritivo allo stesso modo
un pane con glutine che un pane senza glutine?
Devo utilizzare miscele panificabili o posso
crearne delle mie? Queste domande sono le
stesse che si sono fatte gli autori di "Pane senza
glutine" e il libro offre le risposte. Il libro si
divide in due parti. Nella prima si affronta il
problema del glutine nella dieta, dove si trova,
come evitarlo e soprattutto quali sono i prodotti
alternativi al glutine e le loro proprietà. Si

identificano e analizzano dal punto di vista
nutrizionale gli ingredienti (tipi di farine,
additivi, lieviti e gassificanti) con i quali fare
pane e dolci senza glutine. Come agiscono sul
risultato, come si può combinare e in quali
proporzioni. La seconda parte si centra sulla
cucina: vengono presentate le tecniche e trucchi
per cucinare senza glutine e vengono proposte
15 ricette di pane, pizza, crepes, empanadillas,
cocas, torte, maddalene (cupcakes) e dolci senza
glutine. Offre alternative alle ricette, processi e
strumenti (macchine per fare il pane, per
ammassare o per impastare a mano) i tipi di
farine affinché uno possa applicare le proprie
variazioni su queste ricette senza glutine.

Itinerari. Tradizione e innovazione in pasticceria.

- Marco Nebbiai 2020-11-06

Il manuale offre un approfondito percorso nel
mondo della pasticceria, affrontando molti temi
di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte
iniziale, si trova una breve storia della
pasticceria italiana, corredata dalla descrizione

di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria “guida alla creatività”, che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrandone i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

A scuola di food design in pasticceria -

Angela Simonelli 2021-04-28

Bellezza e dolcezza hanno molto in comune, perché gratificano l'animo e ci donano delle emozioni. È proprio questa la consapevolezza da cui Angela Simonelli è partita per aggiungere

quel tassello che, nella sua costante ricerca dell'estetica in cucina, non poteva mancare: dopo il successo del suo primo libro A scuola di food design, eccone uno interamente dedicato alla pasticceria. Affidandovi a ognuna delle sue 40 ricette, tutte coronate dalle tecniche di decorazione, riuscirete a realizzare dolci tanto buoni quanto belli nella vostra cucina di casa, regalando emozioni attraverso un cioccolatino ripieno o un biscotto glassato. Oppure potrete dare sfogo alla vostra fantasia, combinando gli spunti offerti da Angela in modo nuovo e creando così il vostro dolce personalizzato. Senza mai dimenticare, però, quanto in pasticceria siano importanti i dettagli, il rispetto preciso dei tempi, gli ingredienti e gli strumenti giusti. A tutto ciò Angela ha dedicato la prima sezione del libro, una raccolta di preziosi suggerimenti e informazioni.

Le torte farcite - Guida pratica - Francesca Ferrari 2013-11-27

Le torte farcite sono un sogno, avvincenti e

squisite, bellissime da vedere, un vero e proprio trionfo di golosità. Ogni torta è corredata dalle fasi di lavorazione molto accurate e minuziosamente illustrate che guidano passo dopo passo nell'esecuzione come un provetto pasticciere. Stuzzicano la fantasia: decine di ricette di creme e farciture che si possono intercambiare e abbinare senza limiti. Veri capolavori che puoi realizzare a casa tua.

Dolci farciti - Daniela Peli 2020-01-17

Creme, farce, cioccolato, frutta secca e fresca sparsi o spalmati in inserti fantasiosi e accattivanti entro sottili fette di pan di Spagna o torte tagliate a strati: non può esistere palato che non desideri assaggiarli, non c'è occhio indifferente che non si posi su queste meraviglie!

I dolci naturali - Ilaria Biganzoli Corazza 2008

Pasticceria per Principianti - Elisa Tomasella
2019-11-24

30 ricette che ti permetteranno di acquisire i

fondamenti chiave della pasticceria. Dopo aver letto e messo in pratica questo libro nessun dolce sarà più un mistero per te! Ho scelto di scrivere e condividere in questo ricettario il mio percorso attraverso le 30 ricette base che ogni pasticciere deve saper realizzare, viste attraverso gli occhi di un principiante che sceglie di cimentarsi per le prime volte nella preparazione di dolci classici di pasticceria. In questo ricettario troverai: Ricette in ordine crescente di difficoltà, in modo da stimolarti giorno dopo giorno a migliorare e ad alzare il tuo livello in cucina. Differenti tematiche trattate: dalle classiche preparazioni di base, ai più conosciuti dolci americani e francesi. Passaggi chiari e perfettamente comprensibili, che si focalizzano sui punti cruciali di ogni preparazione. Immagini illustrative per ognuna delle 30 ricette presenti in modo da poter comprendere l'obiettivo finale. Realizzare questo libro ha cambiato totalmente la mia visione della pasticceria permettendomi finalmente di iniziare a coltivare con costanza

questa passione. Con tempo e dedizione ho iniziato a preparare tutte le ricette base, le ho perfezionate e realizzate al meglio delle mie possibilità, con l'auspicio di poter incoraggiare anche altre persone che come me vogliono iniziare a cucinare e dedicarsi alla preparazione di magnifici dolcetti! Siete pronti a mettervi ai fornelli?

Le Paste - Guida Pratica - Francesca Ferrari
2013-11-11

Le pagine del libro *Le paste* con i loro mille colori, gli accostamenti classici e i delicati ingredienti scelti con grande cura ci mettono allegria, augurandoci il buongiorno ogni mattina, chiudendo in bellezza un pranzo importante o accogliendo i nostri ospiti in maniera impeccabile e in ogni occasione in cui vogliamo fare bella figura. Con le ricette contenute nel libro faremo sfavillare gli occhi dei nostri ospiti e delizieremo il loro palato, gratificandoci con i loro sorrisi e complimenti.

Forme della cucina siciliana - AA. VV.

2020-12-10T00:00:00+01:00

Sarde a beccafico, cuscus, minestra di tenerumi, caponata, pasta alla Norma, pasta con le sarde, involtini di carne, cassate e cannoli, frittiture varie: ecco i più tipici piatti della tradizione gastronomica siciliana, stereotipi alimentari tanto amati sia dai turisti sia dai siciliani doc. Ma cosa rende così apprezzate queste pietanze? E, soprattutto, cosa fa sì che siano diventate fra le più rappresentative della cucina - e in generale della cultura - siciliana? Se la tradizione è un'innovazione riuscita, un'invenzione efficace, questo volume prova a spiegare, con gli strumenti della semiotica, attraverso quali dispositivi antropologici, discorsivi e testuali sia nata - e soprattutto si sia affermata - la tradizione culinaria siciliana. Ogni capitolo del libro prende in considerazione uno di questi piatti, scavando nel profondo della loro significazione e ricostruendone le forme semiotiche: quelle che fanno venire l'acquolina in bocca, sbandierando al tempo stesso una

mitologica identità locale. Ne viene fuori un apparato culinario composito ma coeso, articolato sulla base di una serie di relazioni logiche che legano tra loro piatti e ingredienti, pratiche sociali e racconti dell'origine, preparazioni e degustazioni, cuochi e commensali.

Ricettario di pasticceria - AA.VV. 2019-11-27
NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK,
PAPERWHITE, OASIS. Classici da forno, morbide squisitezze al cucchiaino, torte originali, biscotti, pasticcini, cioccolatini, bonbon, gelati e dessert di frutta. Una formidabile raccolta di dolci tentazioni, con tutte le ricette di base per impasti, creme, farce, gelatine, marmellate e confetture, glasse e salse. E un intero capitolo dedicato alla decorazione dei dolci.

Manuale di Pasticceria Professionale - Marco Nebbiai 2019-04-01

Il manuale spiega in modo dettagliato i temi fondamentali della materia, è rivolto ai professionisti, agli appassionati e agli studenti

dei corsi di pasticceria. È nato dall'esigenza di avere uno strumento semplice e concreto da usare per l'insegnamento e quotidianamente durante le preparazioni in laboratorio. Al suo interno troverete la descrizione delle materie prime e le tecniche di base per la produzione dolciaria; le caratteristiche sensoriali che devono avere i prodotti di qualità e i consigli per evitare gli errori durante le lavorazioni. Il manuale contiene più di 200 ricette descritte in ogni fase. I capitoli principali sono: gli impasti di base (le paste frolle; le paste sfoglie; la pasta per bigné; le paste montate a base uova e a base grasso; gli arrotolati; le meringhe; le preparazioni croccanti; i croissant; i danesi; le brioche); le creme; le creme leggere; le creme a base di grasso; le creme da forno; le glasse; i semifreddi; i cremosi; le mousse; i dolci fritti; la biscotteria, la panificazione.

I Lievitati - Guida pratica - Francesca Ferrari
2014-04-08

I lievitati è una guida pratica che tratta le

preparazioni di pasticceria che utilizzano, nel ciclo di lavorazione, il lievito di birra. Dai grandi classici come il pandoro, il panettone, la colomba, il babà e il kugelhupf, alla pasticceria da prima colazione con la tecnica della sfogliatura: croissant e cornetti, brioche e kranz. Inoltre ampio spazio è dedicato ai lievitati semplici da prima colazione: veneziane, muffins, saccottini, maritozzi e pan brioche di svariati formati. Chiude il volume una sezione di frittelle. Tutte le ricette sono state provate, dettagliatamente spiegate e corredate da svariate fasi di lavorazione.

L'Italia dei dolci - Luigi Cremona 2004

I miei appunti di pasticceria - Ermanno Ciccirelli 2015-01-26

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Ciccirelli prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi,. Adatto a tutti gli appassionati, professionisti, esperti e meno esperti che con

questo manuale potranno sempre avere un valido strumento di indicazioni a portata di mano.

Le dolci tentazioni - Luca Montersino
2012-11-14T00:00:00+01:00

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c'è a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofia del "goloso di salute". Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lievitati, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al

meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l'olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

Il tesoretto della pasticceria e della dispensa - G. Oberosler 1989

Le Crostate - Guida Pratica - Mara Mantovani 2013-11-11

Quali ragioni ci inducono a pensare al dolce che associa in sé la semplicità, l'uso di pochi ingredienti e una bontà innegabile? Perché le Crostate sono un trionfo di gusci ripieni di marmellate, confetture, creme e frutta su cui gettarsi con morsi voluttuosi; così delicate e rinfrescanti, perché possono contenere tanta frutta; così nutrienti e sane anche per i bambini o per gli anziani; così ammiccanti con quelle specchiature che fanno capolino sotto la griglia

incrociata delle pastefrolle; così semplici che la potrebbero fare anche i bambini! In questo libro ve ne proponiamo tantissime: con confetture, creme, creative, nazionali ed internazionali, tanti suggerimenti che la vostra fantasia potrà a sua volta personalizzare, senza porre limiti ad una sana bontà creativa e alle buone abitudini alimentari.

Il piccolo libro dei dolci delle feste - Vegolosi 2020-11-27

La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali semplici ma d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli pratici e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e d'effetto. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare

e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteca digitale di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

Feste in casa - Estate - Daniela Peli

2014-07-03

Mettersi alla prova e scoprire di essere all'altezza della situazione gratifica il nostro io e ripaga dalla fatica spesa. E' questo il fine che abbiamo pensato di farvi conseguire con la pubblicazione "Feste in casa - Estate", una corposa e sapiente raccolta di oltre 200 ricette per preparare una festa casalinga con F maiuscola. Niente panico innanzitutto: sappiamo che molte di voi sono cuoche esperte, già abituate a ricevere, per cui può essere solo necessario arricchire ulteriormente un menù già consolidato con tante proposte nuove, originali e stuzzicanti. Via, dunque, a decine di accostamenti inusitati di alimenti che mai avremmo pensato risultare così gustosi ed appropriati. Pizzette, tartine dai mille sapori e

colori, panini farciti, quiche grandi e piccole, pasta, riso, verdure stuzzicanti e ancora pasticceria salata, spiedini, frittelle, bruschette, dolci e dolcetti, gelati e torte alla frutta. Per le signore meno esperte, invece, ma desiderose di cimentarsi con l'arte del ricevimento, questo manuale costituisce uno strumento insostituibile per iniziare dalle preparazioni più semplici, ma non per questo meno gustose. I consigli della parte introduttiva, poi, si riveleranno preziosi per il buon andamento della festa, per non lasciare nulla al caso ed essere in grado di ovviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

Scegli ciò che mangi - Anna Villarini 2011-10-13

Chiaro, pratico, senza reticenze, questo manuale rivela centinaia di informazioni che pochi conoscono e aiuta a proteggere la salute: una vera bussola alimentare, attenta al gusto per il cibo.

Vivere senza glutine For Dummies - Hilary

Du Cane 2015-10-13T00:00:00+02:00

Vivere senza glutine non è mai stato così facile e gustoso! Se soffrite di celiachia, se avete bisogno di informazioni sulla dieta senza glutine, o avete familiari, parenti e amici celiaci, e volete sapere qualcosa in più per aiutarli, questo è il libro che fa per voi. La dietologa Hilary Du Cane, celiaca, e i suoi coautori partono dalle basi per farvi capire, se soffrite di celiachia e dovete seguire una dieta senza glutine, come fare correttamente la spesa senza crucci. Il volume, realizzato con il patrocinio di AIC - Associazione Italiana Celiachia, contiene inoltre quasi 100 ricette in grado di rendere gustosi i pasti privi di glutine, anche sperimentando piatti diversi dal solito.

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero - E. Corti 1997

Dolci per Passione - Federico Fracassi

2020-05-11

E' un libro, tecnico e teorico, tratto dal ricettario personale usato in laboratorio da Federico,

scritto in modo semplice ed intuitivo che permette veramente a tutti di capire differenze e piccoli segreti tra le principali basi di pasticceria. Le ricette, sono tutte corredate di immagine illustrativa in modo da poter comprendere l'obiettivo finale, di facile consultazione, sono complete di ingredienti, tempi di preparazione, dosi, modalità di cottura, procedimento e consigli professionali frutto della pluriennale esperienza dell'autore che garantisce ottimi risultati. Un regalo per te, Federico ha dedicato un capitolo (con un contatto diretto per comunicare con lui) per donare consigli gratuiti a quanti ne avessero necessità o per chi volesse trasformare la passione per i dolci-salati in professione sia a livello domestico (microimpresa alimentare domestica) che professionale con laboratorio e punto vendita. A chi è rivolto questo libro? A persone di tutte le età con o senza esperienza, che vorranno iniziare o perfezionare le loro abilità con i dolci; a quanti vorranno imparare

nuovi metodi e tecniche per ottenere dolci di qualità; a coloro che oltre alla ricetta, amano un consiglio professionale; a chi per curiosità o con determinazione desidera avvicinarsi al meraviglioso mondo dei dolci. "Per hobby o per professione, dai sfogo alla tua passione... ti renderà felice. Credici! Io ci ho creduto".

Federico

Le ricette dolci dell'ex pasticciere - Lanfranco Villa 2012-06-17

Le ricette dolci dell'ex pasticciere è un regalo che l'ex pasticciere vuole fare a tutti i golosi italiani. Tantissime ricette di torte, biscotti e specialità dal mondo della pasticceria italiana. Se ti piacciono i dolci e hai un ipod o iphone questo è il libro che fa per te. In più, l'ex pasticciere sarà sempre a tua disposizione per supportarti nella preparazione di tutte le ricette:

expasticciere@gmail.com Buon appetito!!!!

Dolce Natale - 2004

Feste in casa - Daniela Peli 2013-11-08

Feste in casa è uno strumento di facile consultazione, ricco di consigli e suggerimenti, nonchè di ricette per soddisfare la golosità di ognuno! Più di 200 ricette, decisamente sfiziose da combinare tra loro, per scegliere il menù perfetto per ogni occasione. Ricorrendo alla fantasia e con semplici ingredienti, potrete davvero stupire i vostri ospiti, deliziare i piccoli e coccolare i nonni e, alla fine di ogni festa, assaporare nel vostro intimo la gioia di esservi ben spesi per gli altri.

Il mio libro dei dolci fatti in casa - Laura Rangoni 2013-10-16

In questo volume ci sono i dolci che tutti conosciamo e amiamo. Sono dolci spesso semplici negli ingredienti ma preziosi perché "sanno di casa", di festa in famiglia. Laura Rangoni, che di cibo si occupa da studiosa ma prima di tutto da appassionata, ha raccolto e sperimentato le ricette dei dolci tradizionali della sua famiglia, dei dolci "di casa" dei suoi amici e dei dolci tipici di altri paesi, e ci offre

questo "quaderno di ricette della nonna", con i consigli e i segreti per realizzare i dolci più golosi. Dalla semplice crema alla più elaborata torta Sacher, c'è un dolce per ogni occasione e per ogni livello di abilità in cucina. Le ricette sono spiegate in modo semplice e chiaro e con la guida di Laura chiunque potrà cimentarsi nella preparazione di vere ghiottonerie, per regalare a sé e agli altri qualcosa di buono e rendere ogni momento una festa.

Great Italian Cooking - Luigi Carnacina 1968

Le dolci tentazioni. Viaggio goloso nella pasticceria sana e buona - Luca Montersino 2010

Abruzzo e Molise - La grande cucina regionale italiana - Daniela Guaiti
2010-10-18T00:00:00+02:00

Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche. Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco

svelati tutti i segreti del variegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitoso fatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passo per riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere il territorio...stando seduti a tavola!

Dolci vegolosi. Piccolo manuale di pasticceria vegana: tutte le basi e tante facili ricette - 2015

Ricettario di pasticceria - 2002

MIXtip: Torte / Dolci da Forno Preferiti (italiano) - Anna Lehmacher 2017-04-19

Cari amici di Bimby, non avere o fare nessuna torta non è neanche una soluzione! Rimboccati le maniche, accendi il Bimby, preriscalda il forno: è arrivata l'ora di viaggiare con il Bimby nel paese delle più belle creazioni da forno! La nostra esperta Anna Lehmacher ha, attraverso le

sue creazioni, ulteriormente animato la nostra passione per i dolci da forno. Potevamo con lei gustare e godere le ricette più variate ed assaggiare tutto, a partire dalla Eierschecke (torta piatta con mele e panna) attraverso il Gugelhupf di Noci, fino alla Torta della Foresta Nera. Ogni prodotto da forno ha riscontrato il nostro pieno entusiasmo e così abbiamo deciso di presentarvi tutte queste ricette in questo libro. E affinché tutte le torte riusciranno, la Anna ha svelato per ogni ricetta i suoi consigli e trucchi ultimativi. Noi vi garantiamo: qui bruciacchia niente! Fatti incantare da questa collezione di ricette, prova le farciture gustosissime e non avere timori ad sperimentare qualcosa di nuovo! Il nostro miglior amico in cucina, il Bimby, fa per te il lavoro impegnativo del mescolare, impastare ed avvolgere. Ti auguriamo molto divertimento e gioia mentre cucini e gusti le tue torte preferite! Concediti un pezzo e non avere sensi di colpa - di sicuro qualcuno da qualche parte nel mondo

festeggerà il compleanno oggi!

Dolce Ricotta - Francesco Gallo 2019-06-17

«Barbie, io non sono un pasticciere ma ho scritto un libro di pasticceria. Che mi dici?» «Che sei un bugiardo.» Mia figlia Aurora di 6 anni. «Ale, che mi dici del fatto che ho scritto un libro sulla ricotta?» «Che sei bravissimo ma a noi piace la cioccolata.» Mio figlio Alessandro di 9 anni.

Sardegna - Duncan Garwood 2009

Dolci per pigri - Alice Balossi

2018-10-25T00:00:00+02:00

VOGLIA DI QUALCOSA DI BUONO? Soddisfala in un baleno con queste ricette golosissime, semplici e veloci, studiate apposta per i più pigri e i meno esperti! • Hai una cucina degna di uno chef stellato, ma anche cuocere un uovo ti sembra un'impresa? • La mattina fai colazione al bar per restare a letto fino all'ultimo minuto? • Ti piacerebbe stupire gli amici con un dessert particolare, ma poi, a pensarci bene, che fatica...? In tuo soccorso arriva Alice Balossi, la

foodblogger con una passione per i dolci che ha trasformato la sua pigrizia in un punto di forza, creando ricette supergolose ma anche superfacili.

L'arte di accogliere, cucinare e servire - Daniela Biasioli 2019-11-30

Il settore turistico-alberghiero in Italia è sicuramente uno dei più floridi. Ciascuno di noi si sarà trovato almeno una volta a soggiornare in un albergo e ad usufruire dei servizi dedicati agli ospiti, ma cosa c'è dietro? In che modo si prova a garantire che tutti i clienti siano soddisfatti e possano godere di un'esperienza piacevole? In questo esauriente vademecum, pensato per offrire agli operatori turistici informazioni utili a completare la propria preparazione tecnico-turistico-ricettiva, ma molto interessante anche per chi è curioso di scoprire come funziona l'organizzazione di un albergo, vengono presentati tutti i diversi settori che interagiscono in maniera complementare per permettere che gli ospiti si sentano come a casa propria.

Partendo dalla storia del turismo in generale, si passa poi a spiegare la struttura di un albergo, i diversi servizi e la classificazione del personale impiegato, i vari modi di servire a tavola, le basi della gestione amministrativa, fino ad arrivare ad argomenti culinari, come i modi di conservare, preparare i cibi e trincerarli di fronte al cliente. Infine Daniela Biasioli delizia il lettore con una serie di ricette nazionali e internazionali, esempi di menù tipici a cui vengono accostati vini e liquori, accompagnati da una loro classificazione dettagliata. Buon viaggio, e buon appetito! Daniela Biasioli è originaria veneta. Nata nel 1957 si trasferisce in una cittadina svizzera per tutto il periodo dell'infanzia. Al rientro in Italia si iscrive ad una scuola statale professionale ad indirizzo turistico-alberghiero il cui programma scolastico prevede, tra le altre materie anche l'insegnamento di tre lingue straniere. A distanza di non molto tempo, abbandona il settore turistico-alberghiero in favore di un

impiego statale e conclude il suo percorso di studi con la laurea in lingue e letterature straniere a Milano.

Bolivia - Kate Armstrong 2007

Manuale di pasticceria e decorazione - - Daniela Peli 2013-09-30

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi

appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perchè il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.