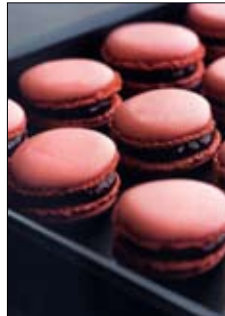


Macaron

ingredienti, tecniche, ricette



Una guida
completa
al dolcetto cult
in tutte
le sue sfumature
di colori e sapori

Macaron Piccole tentazioni dalla forma rotonda, croccanti all'esterno e con un cuore morbido e profumato, i macaron sono un classico della pasticceria francese. Oltre a invitanti ricette per questi piccoli capolavori, il libro svela tutti i segreti della loro preparazione: le tecniche per realizzare meringhe dalla consistenza perfetta e farciture gustose e colorate; consigli per evitare gli errori più comuni in fase di preparazione e cottura; schede dettagliate degli ingredienti utilizzati.

Con foto dettagliate di tutte le fasi di preparazione, il volume è adatto sia al professionista che vuole perfezionarsi sia all'appassionato che desidera fare del macaron una sua specialità.

L'Autore Appassionato di cucina e di pasticceria, José Marechal ha lavorato in diversi ristoranti prestigiosi francesi prima di aprire a 32 anni il suo Café Noir a Parigi. Durante l'esperienza esordiente al Pavillon Ledoyen ha acquisito una notevole manualità, cosa che si è rivelata essenziale quando è scoppiata la sua passione per i macaron. È autore di diversi titoli di successo per Bibliotheca Culinaria, tra cui: *Piccoli cucchiari*, *Piccoli cucchiari all'italiano*, *Bicchieri golosi*, *Bicchieri tutta freschezza* e *Bicchieri tutto cioccolato*.

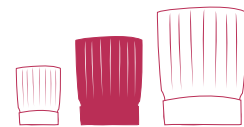
La collana Una nuova serie dedicata alla pasticceria, i *Segreti* saranno focalizzati su dolci specifici dai macaron alle torte di cioccolato in modo da svelare non solo le piccole differenze che possono essere determinanti per le ricette, ma anche le tecniche specifiche che garantiscono la riuscita ogni volta

dello stesso autore

Bicchieri tutto cioccolato

ISBN 978-88-95056-32-6

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ appassionati /

Autore:	José Maréchal
Fotografie	Frédéric Lucano
Formato:	14 X 20 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	112
Illustrazioni:	68 foto a colori
ISBN:	978-88-95056-62-3
Prezzo:	€ 13,90
Uscita:	fine settembre 2010

