

Il Libro Delle Torte

Se siete seriamente intenzionati a diventare maître pâtissier o semplicemente desiderate cimentarvi nella preparazione di un irresistibile tiramisù, ecco il libro che fa per voi. Un'agile guida alla scoperta degli innumerevoli trucchi del mestiere che, dotata di un pratico approccio alla materia, desidera fornire al lettore un apprendimento graduale, conducendolo per mano alla scoperta dell'arte pasticceria.

ePub: FL0015; PDF: FL1773

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.

Three cakes in one, this is every cake-lovers dream! Composed of just eggs, sugar, flour, butter and milk, and with a super simple preparation method, at first glance these recipes look just like any other cake recipe. But the magic in these cakes is in the cooking. Baked at a low temperature, the cake mixture divides itself into three layers, each with a distinct texture and taste: a dense, moist cake base; a delicate cream filling; and a light and fluffy sponge to top it off. The result is a cake like you've never tasted before - an explosion of textures and flavours in a moreish cake you just can't have one bite of! With chapters covering the Basics; Tutti-Frutti; Special and Occasion Cakes; and Savoury, there are a host of flavours at your fingertips, from the simple vanilla cake of chocolate hazelnut, to more exotic flavour combinations of raspberry and Matcha green tea. Take the magic cake to a whole new level with the occasion cakes - try the Valentine mango passion cake or the intense chocolate Easter cake. More than just cakes, there are recipes for cupcakes, pies, cheesecakes and brownies - all with the special 'magic' touch. So what are you waiting for? Discover the magic for yourself!

Ci prendiamo molta cura di garantire che le nostre ricette siano cotte con successo. Di solito abbiamo scritto istruzioni molto precise, passo dopo passo, in modo che tutti possano davvero cucinare le nostre ricette. Con le nostre ricette non dovete temere che non funzionino. Con le nostre ricette funzionerà. Le nostre ricette possono essere adattate ad ogni gusto in modo giocoso, in modo che davvero tutti possano gustare le nostre ricette. Nella preparazione troverete anche le istruzioni per farlo funzionare. Troverete molte ricette tradizionali nei nostri libri di cucina, ma anche ricette modernizzate. Dato che spesso non è possibile ottenere tutti gli ingredienti per una ricetta nelle vicinanze, abbiamo modificato alcune ricette con ingredienti simili che danno lo stesso risultato, ma in ogni caso possono essere ricotte senza spendere molti soldi per gli ingredienti e senza doverle cercare. Lasciatevi ispirare dalle nostre deliziose ricette e imparate a conoscere una nuova cultura della cucina.

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre: • La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo. • Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali. • Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti... • Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati. • Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte. • Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.

Trine e merletti, schizzi d'acqua e fiocchi di neve, città in miniatura, scatole di tulipani, coccinelle in mezzo al prato... L'elenco delle decorazioni potrebbe continuare, tanta è l'immaginazione e l'abilità creativa con cui Renato sforna e modella le sue torte. In questo libro, per la prima volta, Renato spiega i trucchi del mestiere e i consigli pratici con cui tutti possono mettersi alla prova e realizzare delle bellissime creazioni per coronare i momenti importanti della vita. Ebook ottimizzato per Tablet, Mac e PC

6 continents, 52 countries, 80 cakes. Cake, in all its multifarious incarnations, is adored the world over. Top pastry chef Claire Clark explores six continents of cake culture in this treasury of adventurous baked delights. Discover the cakes most loved around the world and make the best versions of them in your own home. These favourites are finessed to perfection and each given the inimitable Claire Clark twist. An inspiring and diverse range of indulgent cakes for every home baker to enjoy! Photography by Jean Cazals.

In un quartiere popolare di Gerusalemme vive Aharon, un bambino amato da tutti. Ma quando i suoi amici cominciano a subire le trasformazioni dell'adolescenza, Aharon scopre che il suo corpo ha deciso di non crescere e che attorno a lui sta succedendo qualcosa che fatica a descrivere. Il conflitto non coinvolge solo il volgare mondo degli adulti, ma anche i suoi coetanei e soprattutto il suo stesso corpo. Il ragazzo si rifugia negli improbabili giochi alla Houdini, nel mondo interiore dove tutto è immutabile e puro. In questo romanzo David Grossman racconta con poetica intensità il delicato passaggio dall'infanzia all'adolescenza, profetica metafora di una società che sotto la sua forza nasconde la vulnerabilità dell'individuo.

An award-winning, shareable, cozy hug of a picture book featuring Ishi, an optimistic little rock who reminds readers to choose and share happiness! The ISHI book features a simple rock character which appeals to a wide audience, with valuable lessons in compassion for the self and for others. The FROM / TO page on the inside cover of this picture book encourages the readers to share the book and pass it on with kindness, which creates opportunities for the readers to experience the joy of giving. Previously available as a self published sensation, Ishi is now coming to bookstores worldwide! AWARDS: - Gold Award, National Parenting Publications Awards 2015 - Finalist, Next Generation Indie Book Awards 2015 - Silver Medal, Benjamin Franklin Book Award 2015 - Gold Medal, Mom's Choice Awards 2014 - Finalist, The Wishing Shelf Independent Book Awards 2013 "Ishi is a hit in our house. Its demanded almost every night!"--Anna C Lem, a mom from San Francisco "This little book is a tiny gem!"--Benjamin Franklin Book Awards "Had a bad day? Then open this little book and you'll feel better. Much better"--The Wishing Shelf Awards"

Il libro delle torte libro delle torte Taylor & Francis Mud book. Il libro delle torte di fangoll libro delle torte Edizioni Demetra PDF: FL0548

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 biblioteche digitali di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

Passione e ricerca, editoria e letteratura, sperimentazione e memoria s'incontrano negli studi qui raccolti in occasione dei 75 anni della casa editrice di Giulio Einaudi. Dalla storia del simbolo, lo struzzo, ai progetti delle collane (con i mitici "Gettoni" di Vittorini) sono svelati aspetti anche inediti, frutto di ricerche d'archivio, di successi come *Il sergente nella neve* di Rigoni Stern, *La Storia della Morante* e *Gli zii di Sicilia* di Sciascia, illuminando – attraverso lettere, illustrazioni e documenti – le scelte editoriali di Saba, Contini, Rodari, Fenoglio, Natalia Ginzburg e altri autori di via

Biancamano, perché, come ha scritto il fondatore, «ogni libro si integra agli altri, ben sapendo che senza questa integrazione, questa compenetrazione dialettica, si rompe un filo invisibile che lega ogni libro all'altro, si interrompe un circuito, anch'esso invisibile, che solo dà significato a una casa editrice di cultura, il circuito della libertà».

PDF: FL0549

PDF: FL0544

As London is emerging from the shadow of World War II, writer Juliet Ashton discovers her next subject in a book club on Guernsey--a club born as a spur-of-the-moment alibi after its members are discovered breaking curfew by the Germans occupying their island.

Le torte di Buddy Valastro sono leggendarie, così come lo è stata la vita di suo padre, abile pasticciere, scomparso quando Buddy aveva solo 17 anni, lasciando a lui il compito di mandare avanti l'azienda. Nel suo commovente e divertente libro di memorie Valastro ci racconta come, tra mille traversie, la sua famiglia sia riuscita ad affermarsi negli Stati Uniti e come il boss delle torte abbia realizzato il suo sogno: portare la sua pasticceria ai massimi livelli, migliorando le ricette tradizionali e lanciandosi in un settore nuovo come le eccezionali torte a tema che l'hanno reso famoso in tutto il mondo. Le sue creazioni pluripremiate sono state presentate in numerose occasioni sulle principali riviste dedicate al matrimonio e alla cucina, mentre servizi che si occupano di Buddy e della pasticceria Carlo's sono apparsi sulla stampa americana e in popolari trasmissioni televisive. In Italia il canale Real Time gli dedica ben tre programmi. Il boss delle torte parla di vita, amore, trionfi e sconfitte, ma anche di ciò che avviene dietro le quinte della produzione di paste, torte, crostate e cupcake. Il libro, ricco di aneddoti rivelatori sulla famiglia, il duro lavoro e il successo di Buddy, presenta anche le intramontabili tecniche di pasticceria che sono alla base dei suoi capolavori dolciari. Con le principali ricette, i trucchi e i consigli preziosi del boss, per preparare a casa propria i biscotti, le paste, le torte e le cupcake più celebri di Carlo's.

In the mid-1950s, legendary avant-garde composer John Cage and artist Lois Long created a truly marvelous object. Part artist's book, part cookbook, and part children's book, *Mud Book* is a spirited, if not satirical, take on almost every child's first attempt at cooking and making. Through the humble mud pie—add dirt and water!—Cage and Long encourage children to explore their imagination and to get their hands dirty, and they offer this warning: "Mud pies are to make and look at, not to eat." A unique hybrid of art book, unconventional cookbook, and inspiration for young makers, this new edition of *Mud Book* will delight children and parents alike, and makes a charming gift for all ages.

Se siete alla ricerca di ricette per partecipare ad una gara di torte, ad un qualsiasi concorso culinario, o state cercando una nuova torta da provare in famiglia, in questo libro troverete delle ricette per crostate davvero sorprendenti. Tutte le ricette sono di torte premiate che potrete servire con orgoglio ad amici e parenti. Tutte le ricette contenute in questo libro si sono aggiudicate una "coccarda blu" (1° posto) o un premio anche più importante, come il Grand Champion o il premio per la miglior torta da esposizione. Questo è il terzo volume di una serie di libri di cucina contenenti ricette di pietanze premiate. Tra le ricette contenute: torte, tortine, crostate e altri dolci.

At twenty-one, Deen is dismayed by the poverty around him and trapped in negativity. Alienated from family and society, heroin is his drug of choice. Deen and his partner in crime, AJ, ride high on acid and amphetamines, philosophize in the university canteen, party in a politician's posh pad and contemplate God at a roadside tea stall. From Maria, a chemically imbalanced diva, to a rickshaw-walla who reflects on the importance of positive energy, to a group of fakirs who sing about love, and a detective who has his own take on addiction, the characters in Shazia Omar's debut novel crackle with life. They represent the despair, hopes and aspirations of a generation struggling to survive in the harsh realities of life in modern Dhaka. Hard-hitting and intensely moving, this is an extraordinary novel, and one that is destined to launch Omar as a major contemporary voice from South Asia. Published by Zubaan.

[Copyright: 1997e975d6355c297cb8f6be8df43704](https://www.amazon.com/dp/B000000000)