

Le Ricette Per Il Dolce

Se sei alle prese con zucchero e farina e hai voglia di creare qualcosa di bello e di buono, ma non hai mai seguito un corso di pasticceria e non puoi spendere soldi in utensili professionali, questo libro fa per te! Indice dei capitoli: frutta - coppe gelato - semifreddi e dolci al cucchiaio - torte e tortini - dolci tradizionali per le feste - panini dolci e focacce - pasticcini e merende - biscotti. Le ricette sono semplici, gli ingredienti sono di uso comune! Prova!!!

I fiori e le erbe spontanee utilizzabili in cucina sono molti e basta fare una passeggiata in campagna per incontrarli. Questo libro ne raccoglie ricette, dolci e salate, oltre a schede delle piante utili alla loro identificazione. Introducendole nella nostra alimentazione contribuiremo ad integrarla con vitamine e minerali di origine naturale, grazie a ricette facili, dietetiche anche se gustose, ricche pure di profumi e colore. Scopriremo consistenze inaspettate e ci divertiremo in cucina tornando bambini. Emozioni a contatto con la natura, anche grazie alle immagini fotografiche che con amore e passione raccontano la vita di ogni singolo fiore.

Questo è un libro singolare sull'arte dolciaria alla corte di papa Alessandro VII (1655-1667). Vi si invita a un affascinante viaggio storico-culturale intorno al credenziere Girolamo Mei e al suo manoscritto inedito, che contiene ben 211 ricette. Massimo Montanari nella sua presentazione ne parla come frutto di una cultura europea che non conosce confini, ma allo stesso tempo lo descrive come un documento prezioso che anticipa una germogliante realtà culturale di identità tutta italiana. Inoltre proprio nell'utilizzo dello zucchero, alimento principe del Seicento, individua uno spazio magico attraverso insospettabili convergenze tra la cultura popolare e la cultura di corte. Ma il credenziere, chi era costui? Per la prima volta si racconta il suo ruolo strategico nel banchetto barocco, quale più precoce esempio di multitasking. Emerge così la figura di Girolamo Mei, che, per esprimere la magnificenza di papi e principi, allestiva con argenterie pregiate e cristallerie legate in oro credenze montate a mille piani, tali da suscitare ammirazione anche in Carlo Fontana, che ne lascia testimonianza nel suo Suntuoso Convito. Il manoscritto rivela i primi segreti per creare trionfi di gelo, di marzapane, addirittura di insalata e persino di ghiaccio e di zucchero. Questi meravigliosi capolavori effimeri erano talvolta disegnati da grandi artisti come Gian Lorenzo Bernini e Pietro da Cortona. Si propone una prima classificazione delle straordinarie sculture in zucchero per valorizzare questo aspetto di storia poco noto. Dalle pagine di questo volume emana il profumo irresistibile delle dolci squisitezze preparate dal nostro credenziere: sciropo di viole, ciambellette di pistacchi, conserva di fiori di lavanda, biscottini speziati. Forse il vero valore di questo ricettario, finalmente sottratto alla dimenticanza, si trova tra le righe, dove si cela un linguaggio eloquente che parla di storia, economia, costumi, cultura materiale e persino di aspirazioni. Sembrano in apparenza soltanto ricette, mere indicazioni per preparare dolci

prelibatezze, ma in realtà si tratta di pregevoli reperti, che non parlano solo di cucina, ma sono invece piccoli gioielli di conoscenza. JUNE DI SCHINO, studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione italiana, ha realizzato 26 mostre in Italia e all'estero, tra le quali The Italian Pavilion, dedicato ai dolci delle festività regionali, per l'evento internazionale a New York Celebrating Confectionery (1999), e Magnificenze a Tavola: le arti del banchetto rinascimentale, con Marina Cogotti, a Villa d'Este a Tivoli (2012). Docente presso le Università di Bologna e di Roma Tre, è autrice di numerosi studi scientifici anche in inglese. Specializzata nella ricerca di manoscritti inediti, tra le pubblicazioni: Tre banchetti in onore di Cristina di Svezia, 1668 (2000) e nel 2002, premiato dal re Gustavo di Svezia, e vincitore del Sophie Coe Award dell'Università di Oxford; Il viaggio di Innocenzo XII da Roma a Nettuno 1697 con Furio Luccichenti (2004); I Fasti del Banchetto Barocco (2005), premiato a Pechino come The best culinary history book. Basata su vaste ricerche d'archivio è la monografia Bartolomeo Scappi: il cuoco segreto dei papi e la confraternita dei cuochi e dei pasticceri con Furio Luccichenti, (2008) vincitore fra l'altro del Premio Bancarella e del premio Orio Vergani. Nel 2013 ha ricevuto il premio Le Muse per la letteratura a Firenze, e ha pubblicato The Significance and Symbolism of Sugar Sculpture at Italian Court Banquets, Oxford International Food Symposium, Prospect books. Ha collaborato anche ai volumi della Oxford University Press Italian Food (2013) e Sweets (2015).

Dalla tradizione alle occasioni speciali, entra in cucina e impara a preparare dolci per ogni palato! Devi dare una festa e non sai che dolce cucinare? Vuoi preparare un dolce per il tuo bebè ma non sai da dove iniziare? Sei celiaco ma non hai idea di come si cucina un dolce? Mangiare lo zucchero non fa per niente male, anzi è la vera ricetta per la felicità. I dolci fanno bene al nostro organismo e al nostro cuore. Certo è necessario consumarli correttamente e con moderazione. Grazie agli accorgimenti che ti verranno suggeriti potrai terminare il tuo pasto in modo magico! Quante volte ti è capitato di partecipare ad una festa senza sapere che dolce preparare, oppure sei celiaco ma non hai idea di come cucinare un dolce senza la farina o ancora, un tuo amico e vegano è vorresti sorprenderlo con un buon dolce ma non sai da dove iniziare. Grazie a questo libro tutto ciò sarà possibile! Imparerai a cucinare delle delizie per ogni gusto. Le ricette proposte ti permetteranno di realizzare dolci per ogni occasione dalle feste di compleanno ad un dolce per il tuo bebè. Ma non solo imparerai a cucinare un dolce per il tuo amico che è intollerante al glutine oppure vegano. Le ricette presenti in questo libro sono complete di ingredienti, dosi, tempi di cottura e modalità di preparazione, in questo modo potrai preparare i tuoi dolci in modo semplice e l'ottimo risultato finale è quindi garantito! Ecco che cosa otterrai da questo libro: Piccoli accorgimenti in cucina Dolci speciali per feste speciali Ricette per ogni occasione Come creare un dolce per i celiaci I dolci per i bimbi Ho un amico vegano, che dolci posso preparare E molto di più! Qual è il modo migliore per terminare il pasto se non mangiare un buon dolce? Assaporare un dolce ci trasporta in un mondo ricco di felicità. Ma se

cucinato con le nostre mani diventa magico e speciale. Quindi cosa aspetti? Accendi il forno! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

Salve a tutti! Sono la Nonna Rosa, vivo sulle sponde del lago di Como e gestisco da tanti anni una graziosa trattoria sempre affollata di turisti e clienti abituali. La cucina è da sempre la mia grande passione. Sin da piccola passavo ore e ore a guardare la mia nonna cucinare e spesso ne vestivo anche i panni di aiutante chef. Da grande ho avuto la fortuna di trasformare questa mia passione in un mestiere, quando ho iniziato a lavorare giovanissima nel migliore ristorante di Lecco. Grazie a tanti sacrifici e tanta passione, ho poi avverato il sogno della mia vita, aprendo un ristorante tutto mio, potendomi finalmente esprimere al massimo della mia creatività culinaria. Sai, oggi il vegano è tanto di moda ma io ho sposato questa filosofia di vita già negli anni '70 quando a pensarla così eravamo proprio una tribù. Da allora mi sono specializzata nella "cucina green", con la missione di non trascurare mai il gusto e la gioia della tavola, intesa come ricercatezza dei piatti e degli ingredienti. Sin da quegli anni ho iniziato a sperimentare e a trascrivere le ricette di maggior successo. Erano stesso i miei clienti a chiedermi di volta in volta questo o quel piatto particolarmente riuscito. E c'era gente che veniva appositamente da Milano nel week end per mangiare i miei piatti veg. Rosa, mi dicevano, come cucini tu a Milano nessuno! E persino i non veg si complimentavano per aver pranzato o cenato in modo ricco e saporito senza che gli mancasse nulla. Oggi assistiamo a un vero e proprio boom del vegano e così ho deciso di scrivere questo libro con le mie migliori ricette. Sapete quanta gente conosco che negli ultimi anni si è appassionata al mondo vegano? Davvero tanti e insospettabili. Ma questo libro si rivolge a tutti. Anche a te mamma che hai una figlia vegana e vuoi imparare a cucinarle cose buone, sane e saporite. O a te, che sei un appassionato di cucina e vuoi ampliare i tuoi orizzonti verso la cucina vegana. Spero che possiate apprezzare questo mio modesto lavoro, fatto di tanta passione ed esperienza. Ho cercato di descrivervi le ricette in modo meno freddo e asettico rispetto ai classici manuali di cucina. Ho immaginato che tu fossi qui accanto a me in cucina, aiutandomi a preparare qualcosa di buono, insieme. Questo è stato lo spirito con cui ho scritto questo libro e spero che tu possa apprezzarlo. Ma adesso, bando alle ciance, passiamo ai fornelli! Pronti? Buona lettura e viva la cucina veg! La Nonna Rosa

Con "Le ricette per il piacere di una vita sbagliata" - un libro scritto dopo il precedente intitolato "Il passato ritorna" - l'autore prosegue la sua serie di racconti brasiliani. Questa volta il romanzo è incentrato su un uomo la cui vita egli si accorge essere stata senza senso: "una vita sbagliata ma vissuta con piacere" come spesso dice di se stesso Emanuele Russo, il protagonista italiano di queste pagine colme di ricordi e riflessioni talvolta un poco amari addolciti, solamente, dalle ricette della cucina tramandategli dalla famiglia di origine. Quali siano gli ingredienti giusti sarà il lettore a deciderlo leggendo le pagine che Learco ha voluto scrivere per lui. Più che un ricettario di cucina, come

apparentemente potrebbe sembrare, il romanzo rappresenta un insieme di vivaci colori spremuti sulla tavolozza di una seconda vita brasiliana di Emanuele, pittore per vocazione missionaria a fin di bene, che Learco ha voluto raccontarci dalla cucina del protagonista, sotto forma di diario. Per Emanuele Russo, personaggio immaginario, il Brasile rappresenta l'ultima opportunità d'essere, se non felice, almeno un pensionato sereno lontano dagli assilli di un mondo europeo lasciato alle proprie spalle senza troppi rimpianti ma un appuntamento, inderogabile, con il destino lo attende. Il finale del romanzo non potrà che stupire il lettore che dovrà attendere di leggerlo nelle ultime pagine ed è questo il consiglio dell'editore

Un pratico e utile ricettario in cui sono stati raccolti i dolci tipici natalizi di tutte le regioni italiane e non solo. Ricette gustose, sfiziose e soprattutto alla portata di tutti, per un Natale tra modernità e tradizione.

Bavaresi, budini, creme, mousse, soufflé, torte classiche e al cioccolato, crostate e dessert con la frutta Vengono qui raccolte le mille ricette di dolci più gustose della gastronomia italiana e internazionale. Dai classici ciambelloni nostrani alle torte tipiche delle diverse tradizioni locali, torte semplici, alla frutta, torte di stagione e torte-gelato, dai dolci al cucchiaio ai più raffinati dessert della haute cuisine: insomma, ce n'è per tutti i gusti. Le ricette, tutte di facile consultazione, sono complete di dosi, ingredienti, tempi di preparazione, tempi di cottura e inediti abbinamenti, frutto della pluriennale esperienza dell'autrice, che garantiranno senz'altro ottimi risultati. Inoltre, poiché anche l'occhio vuole la sua parte, le ricette sono arricchite da preziosi suggerimenti per rendere i vostri dolci ancora più appetitosi, e non solo per il palato. Olga Tarentini Troiani americana di origine cecoslovacca, si è occupata per molti anni di pranzi diplomatici. Grande appassionata di cucina, con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 365 modi per preparare dolci e torte con ricette facili e golose, scritto insieme al marito Luigi.

Le mie ricette sono semplici e alla portata di tutti. Vengo da una piccola famiglia dove ci si assicurava sempre di mangiare un ottimo dolce. Se cerchi qualcosa di diverso, qualcosa che soddisfi le tue voglie, leggi queste squisite ricette che ti faranno venire l'acquolina in bocca. Potrai comunque trovare classiche cheesecake da perderci la testa e incredibili biscotti al cioccolato. I Tuoi Problemi Svaniranno ==> SEMPLICI RICETTE, PASSO PER PASSO! C'è qualcosa di speciale riguardo i dessert - sono più eleganti e salutari della maggior parte dei dolci e sono semplicemente incredibili. Quello che è ancora meglio è preparare dolci fatti in casa, perfetti anche per il cuoco con meno esperienza! Alcune delle caratteristiche chiave di questo libro •Nessun aggeggio sofisticato necessario •Ingredienti facili da reperire •Istruzioni semplici, niente di complicato o frustrante! •Deliziose ricette. Ora che sai di più su questo libro e sul perché fa per te non dimenticare di risalire e cliccare il pulsante Compra così puoi iniziare subito a gustare queste splendide ricette!!

Una guida completa a oltre 170 ricette squisite e di sicura riuscita: dolci fragranti, leggeri o nutrienti, sempre semplici da realizzare. Tutte le preparazioni sono descritte con chiarezza e attenzione ai particolari: dagli ingredienti ai tempi di cottura, dalla temperatura del forno al diametro dei recipienti, dalle indicazioni sui piccoli elettrodomestici ai consigli pratici per non innervosirsi in cucina... In

questo libro l'autrice ha saputo far rivivere la grande tradizione del dolce fatto in casa e l'ha messa finalmente alla portata di tutti, specialmente di chi si avvicina raramente ai fornelli: budini, bonet, creme, zabaglioni, soufflés, dolcini, spume, crêpes, pancakes, chiacchiere, castagnole, struffoli, creme fritte, frittelle, biscotti, brownies, dolcini, ciambelline, papassini, spumini, cakes, plum-cake, torte, crostate di marmellata e di frutta, meringate, strudel, Presnitz, Putizza, dessert a base di frutta, composte, crumbles, marmellate...

Classico o greco, magro, bianco e alla frutta, con la sua consistenza più cremosa o compatta, ma con il suo inconfondibile sapore acidulo: ognuna in redazione ha il suo yogurt preferito, che soprattutto d'estate diventa uno spuntino fresco e rigenerante. Così ci siamo dette: ma perché non valorizzarlo e utilizzarlo anche in ricette sfiziose? Scopritele insieme a noi! Lo yogurt ha preso rapidamente forma in cucina in versione dolce, diventando l'ingrediente protagonista di dolci da gustare durante tutta la giornata, dalla colazione alla merenda o come dessert di fine pasto. Perfetto in abbinamento alla frutta, sotto forma di frappè, semifreddi, smoothie o gelati (in particolare questi ultimi diventano un'impagabile scorta di freschezza a portata di freezer), lo yogurt rinfresca le farce di crostate e cheesecake allegre e colorate e regala un tocco in più alle torte morbide e gustose. Non solo: diventa anche l'ingrediente perfetto per rinnovare con brio le ricette più classiche, come il tiramisù o il dolce mattone. Cucchiaino dopo cucchiaino, fetta dopo fetta, morso dopo morso sarà piacevole fare il pieno di gusto e freschezza con ricette al sapore di yogurt che appagheranno tutta la famiglia.

Più di 500 dolci ricette facili e golose! Tuffatevi in un mondo di cioccolato! Il cioccolato: un gusto, una passione, un'avventura dei sensi e della mente che sublima e appaga. Gli Aztechi lo chiamavano il "nettare degli dèi", e fin dalla sua prima comparsa nel Vecchio Continente è diventato un alimento irrinunciabile, tanto da indurre vescovi e prelati a dichiarare che sciolto in acqua non rompeva il digiuno della Quaresima. Un successo che non conosce crisi: ancora oggi non c'è niente di meglio della morbidezza di un cioccolatino per confortarci e coccolarci... E allora lasciatevi tentare dalla voluttà di questo alimento paradisiaco e provatelo nelle sue infinite declinazioni. Scegliete tra più di 500 ricette, dalle più classiche alle più curiose, adatte ognuna a un'occasione diversa. Dolci al cucchiaino, creme, semifreddi e soufflé, torte Sacher, meringate. E poi biscotti, dolcetti e pasticcini, tartufi, praline e bonbons ripieni, e, infine, corroboranti bevande vellutate. Un invito alle intense seduzioni del cioccolato, che è anche un viaggio nella sua storia, tra mito e realtà, corredato di informazioni sulle tecniche di lavorazione, le selezioni e le tipologie, e tante golose curiosità. Dolci al cucchiaino - Torte e crostate - Biscotti, dolcetti e pasticcini - Cioccolatini e confetteria - Frutta al cioccolato - Bevande, salse e glasse Alba Allotta sommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Questo libro vuole accompagnare genitori e bambini in cucina con allegria, fantasia e con la gioia di trascorrere insieme momenti preziosi, che non dimenticheranno facilmente nel corso della loro vita. Cucinare può essere un atto creativo, di grande valore formativo per i bambini. Ogni senso viene stimolato durante l'esperienza e ciò affina la percezione di sé e del mondo esterno, rafforzando il loro senso di identità in via di strutturazione. I bambini amano sentirsi coinvolti nelle quotidiane attività dei genitori. La vita è un laboratorio di esperienze dove imparano ad esprimersi ed a conoscersi attraverso ciò che fanno. Affidare loro dei compiti li fa sentire grandi e soprattutto degni della fiducia di papà e mamma.

Le ricette per il dolce Giunti Editore Le ricette dolci dell'ex pasticciere Ex pasticciere

Dietro lo pseudonimo di Petronilla si nasconde Amalia Moretti Foggia (1872–1947), medico pediatra che a partire dal 1928 dispensò consigli culinari dalle colonne de La Domenica del Corriere. Questo libro ripropone gli originali suggerimenti gastronomici di Petronilla, presentando ricette adatte a ogni occasione: dai primi piatti alle pietanze di carne, pesce e verdura, per concludere con dolci, marmellate e liquori. Le note di commento di Stefania Barzini, curatrice dell'opera e autrice delle ricette di ispirazione "petronilliana" illustrate in appendice, conducono alla riscoperta della cucina semplice, casalinga e parsimoniosa che ispirò i pranzi e le cene di migliaia di famiglie italiane. Il volume è inoltre arricchito dalla testimonianza di Gianfranco Moretti Foggia, nipote di Amalia e memoria storica della sua illustre famiglia, che svela dettagli, aneddoti e curiosità altrimenti sconosciuti dell'affascinante vicenda biografica celata dietro lo schermo di un nome d'arte diventato celebre.

Tutto quello che c'è bisogno di sapere su una sana e corretta prima colazione in 260 pagine. L'autore spiega l'importanza della prima colazione e il conseguente rilievo nelle scelte degli alimenti, passa poi a spiegare attraverso schede illustrative le caratteristiche degli alimenti di base presenti in quasi sempre nella prima colazione (pane zucchero uova ecc.) in modo da dare al lettore la competenza necessaria per gestire in modo consapevole le proprie scelte. C'è poi una parte dedicata ai possibili menù per la prima colazione e i brunch con ricette riccamente illustrate, con box di approfondimento, e suggerimenti sulle possibili infiammazioni da cibo

Baci di dama, Cantuccini di Prato, Krumiri, Lingue di gatto, Pavesini artigianali, Savoirdi piemontesi, Bocconcini di cacao e noci, Bonbon al cioccolato, Caramelle gelée alla frutta, Caramelle mou, Lecca-lecca, Maddalene, Pasticcini speziati di marroni e cioccolato, Spuma di cocco e cioccolato, Wafer artigianali, Biscotti al cocco, Dolcetti di carote, Brownie, Cheesecake, Donut, Muffin alle mele, Marron glacé, Fagottini di mela, Torroncini... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

In questo 4° volume l'autore descrive le ricette della cucina di sala o alla fiamma tracciandone la storia e la metodologia di realizzazione dei piatti più noti. Alcuni link guidano il lettore all'approfondimento di questa tecnica suggestiva. Seguono le ricette di alcune preparazioni adatte a completare i piatti, sono contorni di verdure della tradizione. Nei formaggi sono descritti i principali prodotti che possono far parte di un menù, soffermandosi anche su aspetti storici dell'origine di alcuni formaggi e il loro accompagnamento in dolce o salato. Nel capitolo dei dolci descrive i principali dolci della tradizione. La storia del panettone di Milano e alcuni dolci tipicamente locali di origine povera legati alle festività religiose o profane. Il capitolo della frutta vuole valorizzare i frutti della tradizione locale, pesche, ciliegie e fragole come dessert tipici. Nei digestivi ci sono i liquori fatti in casa o antiche come l'ippocrasso della Beata Ildegarda.

Del Medio Oriente conosciamo molte cose indigeste: i conflitti, le incomprensioni tra comunità religiose, i percorsi inconcludenti della politica. Una delle cose che non conosciamo abbastanza, invece, è il modo in cui ebrei, cristiani e musulmani, sedendosi a tavola, fanno festa. I piatti

prelibati, le bevande, i dolci che i fedeli – usciti da sinagoghe, chiese e moschee – preparano e condividono per stare in pace. In questo libro potrete trovare decine di ricette di piatti della cucina ebraica, cristiana e islamica dell'area mediorientale – che ancora oggi si preparano in occasione delle rispettive feste religiose – spiegate in modo semplice e chiaro. Un modo in più per conoscere la vita dei popoli del Medio Oriente.

Devi dare una festa e non sai che dolce cucinare? Vuoi preparare un dolce per il tuo bebè ma non sai da dove iniziare? Sei celiaco ma non hai idea di come si cucina un dolce? Mangiare lo zucchero non fa per niente male, anzi è la vera ricetta per la felicità. I dolci fanno bene al nostro organismo e al nostro cuore. Certo è necessario consumarli correttamente e con moderazione. Grazie agli accorgimenti che ti verranno suggeriti potrai terminare il tuo pasto in modo magico! Quante volte ti è capitato di partecipare ad una festa senza sapere che dolce preparare, oppure sei celiaco ma non hai idea di come cucinare un dolce senza la farina o ancora, un tuo amico e vegano è vorresti sorprenderlo con un buon dolce ma non sai da dove iniziare. Grazie a questo libro tutto ciò sarà possibile! Imparerai a cucinare delle delizie per ogni gusto. Le ricette proposte ti permetteranno di realizzare dolci per ogni occasione dalle feste di compleanno ad un dolce per il tuo bebè. Ma non solo imparerai a cucinare un dolce per il tuo amico che è intollerante al glutine oppure vegano. Le ricette presenti in questo libro sono complete di ingredienti, dosi, tempi di cottura e modalità di preparazione, in questo modo potrai preparare i tuoi dolci in modo semplice e l'ottimo risultato finale è quindi garantito! Qual è il modo migliore per terminare il pasto se non mangiare un buon dolce? Assaporare un dolce ci trasporta in un mondo ricco di felicità. Ma se cucinato con le nostre mani diventa magico e speciale. Quindi cosa aspetti? Accendi il forno! Scorri verso l'alto e fai clic su "Acquista ora"!

Il lettore goloso ha finalmente il suo libro dei dolci. Oltre quattrocento ricette con tante varianti. Le preparazioni base, i trucchi del pasticciare. Le preparazioni regionali e i dolci internazionali per antonomasia. I classici, i dolci che sanno di storia, quelli con tanto di pedigree e quelli di umili origini e fulgida carriera. Dolci semplici o complessi, finti semplici e d'effetto, per tutti i momenti della giornata, dalla colazione al dopocena; dolci da scoprire e, perché no, da inventare, partendo da basi classiche e aggiungendo vena creativa e arte combinatoria. Nella trama di questo imponente e nello stesso tempo maneggevole testo di riferimento, Giuliana Lomazzi ha intessuto con mano leggera storie, aneddoti, curiosità: dalle sue pagine fanno capolino i grandi inventori, arcinoti come Escoffier ed encomiabili come Giobatta Cabona, l'inventore del pan di Spagna; gli illustri pasticceri delle Corti ma anche le religiose che, nei conventi d'Europa, inventavano celestiali prelibatezze. Tra una ricetta e l'altra s'intravedono panorami da tutto il mondo e istantanee di tavole imbandite in giorni di festa che non sarebbero tali senza i loro dolci, carichi di simboli e sinonimo di bontà.

"72 ricette inedite, 24 ricette base e 10 ricette che sono già diventate famose sul web. Senza derivati animali e senza olio di palma, per un'alimentazione sana ma soprattutto etica. Queste ricette sono l'ideale per chi è già vegano e cerca nuove, fantasiose idee e per chi è vegetariano e vuole fare il grande passo per eliminare del tutto i derivati animali. Ma soprattutto per chi è onnivoro ma vuole accostarsi a questa scelta alimentare o... non sa mai cosa cucinare quando ha ospiti vegani!"

Dolci Impossibili è un libro di cucina che propone 60 tra le ricette di dolci più famose al mondo rivisitate escludendo talvolta il latte, talvolta le uova, il glutine, il lievito o lo zucchero: ingredienti che normalmente vengono considerati

indispensabili in cucina. Con questo libro Tiramisù, Muffins, Cupcakes, Crostate e Biscotti diventeranno una sfida ma soprattutto una tentazione!

La cucina come non l'avete mai vista: non semplici ricette di golosissimi e raffinati dolci ma un vero e proprio diario di viaggio, attraverso ricordi e sperimentazioni culinarie. Ogni volto, ogni incontro, ogni avventura vissuta si traduce in un gioiellino per il palato, alla cui preparazione l'autore guida con grande entusiasmo e precisione, coinvolgendo il lettore in una esperienza attiva e concreta, tra sac à poche, fruste elettriche e insoliti abbinamenti di sapori... magici. Dopo due anni di lavoro Marco Marcantoni riesce a far collimare le passioni della sua vita, penna e fornelli, in questo libro, raccontandosi attraverso le ricette di alcune sue creazioni in un originale connubio tra autobiografia e pasticceria, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Marco Marcantoni nasce a Treviglio nel gennaio del 1984. Attualmente vive a Londra, dove si destreggia tra il mestiere di pasticciere e gli spettacoli di magia, che assieme alla scrittura sono la sua più grande passione. Questa è la sua prima pubblicazione.

La vita si allunga a tavola, con gli ingredienti e i metodi di cottura giusti. In questo libro si spiega come cucinare e mangiare gli Smartfood, i cibi intelligenti capaci di frenare i geni dell'invecchiamento, combattere il sovrappeso e prevenire i mali del secolo: cancro, patologie metaboliche, cardiovascolari e neurodegenerative. È l'applicazione pratica delle teorie di nutrigenomica enunciate nel best seller 'La Dieta Smartfood', il volume di Eliana Liotta che ha conquistato le vette delle classifiche e l'attenzione internazionale. Smartfood è la prima dieta in Europa ad avere ricevuto l'approvazione di un grande centro clinico e di ricerca, l'Istituto europeo di oncologia (IEO) di Milano, dove lavora la coautrice Lucilla Titta, nutrizionista. E anche le ricette di questo libro vantano il marchio IEO, perché rispondono a requisiti di comprovata scientificità: nelle preparazioni sono utilizzati i 30 Smartfood, Longevity e Protective, e le tecniche che meglio preservano il contenuto delle vitamine, dei sali minerali e delle sostanze preziose degli alimenti. Ma la sfida, riuscita, è di unire la conoscenza al piacere. Chi ha detto che per nutrirsi in modo sano ci si debba privare delle gioie del palato? Basterà leggere le 100 idee di queste pagine per scoprire come sperimentare piatti che fanno bene al DNA, al corpo e ai sensi. Gli Smartfood, che si possono comprare al supermercato o nel negozio sotto casa, si combinano sulla scia di una tradizione salda, italiana: pasta e risotto, antipasti e tanti contorni di verdure, zuppe di legumi e secondi con pesce, carne bianca, uova o latticini. Dagli altri Paesi si prende il meglio, come la curcuma orientale o la quinoa sudamericana. La scienza trasloca in cucina anche per la creazione di dolci e di portate da servire nelle occasioni speciali, quali lasagne o ravioli. Per finire, i pasti che mimano il digiuno, con piatti vegetali e Longevity Smartfood per sperimentare su se stessi i benefici dell'alimentazione sulla salute e sulla durata della vita.

CUCINARE UN DOLCE PER SE STESSI NON E' EGOISMO MA E' VOLERSI BENE! Hai poco tempo ma non vuoi

rinunciare ai "dolci piaceri della vita"? Sei andato a vivere da solo ma non vuoi rinunciare alle coccole golose di mamma? Sei da poco tornato single e ti vuoi rifugiare o sfogare in un dolce abbraccio? Hai messo la carriera al primo posto ma "non si può vivere senza dolci"? Quando si decide di lasciare la casa di mamma e papà, quando si va a studiare in una città diversa dalla propria e lontana dai propri cari, quando si vive da soli, o più semplicemente quando si ha un lavoro che impegna gran parte della giornata, spesso, soprattutto alla sera, viene voglia di mangiare qualcosa di dolce. L'indipendenza è sicuramente meravigliosa, ma comporta numerose attività che non può svolgere nessun altro: lavare, stirare, spolverare e riordinare sono tutte attività indispensabili da svolgere; per questo spesso si pensa di non aver abbastanza tempo per prepararsi una dolce colazione o qualcosa di sfizioso che accompagni il tè del pomeriggio. Ecco che questo libro diventerà il tuo alleato segreto che ti verrà in soccorso e che ti trasformerà la giornata, facendoti fare bella figura quando avrai degli ospiti: "Ricette sfiziose per piccoli e grandi momenti di golosità. Dalla colazione alle cene con amici" A questo punto, anche se non hai mai cucinato un dolce prima d'ora, avrai la possibilità di realizzarti ai fornelli in modo semplice e preparare dolci di sicuro successo che potrai anche postare con orgoglio su Facebook e Instagram. Da single incallita alla "Briget Jones", ho deciso di condividere le mie conoscenze sul cibo e di creare un prodotto che fornisse ricette semplici e veloci da portare in tavola ma anche sane e deliziose per tutti i giorni, utilizzando gli strumenti che normalmente ci sono in tutte le cucine d'Italia. Dalla colazione alla merenda, dalle feste a ogni occasione per mangiare dolci, ho fatto del mio meglio per includere ogni singolo piatto delizioso che si possa desiderare di cucinare. Ricette che potrai cucinare anche se sarai al telefono per lavoro, tra una mail e l'altra, in tuta, in pigiama, in giacca e cravatta ma soprattutto in santa pace! Cose che troverai in questo libro: * 174 ricette per dolci deliziosi * elenco ingredienti con dosaggio per porzioni da single * Istruzioni di cottura dettagliate accanto a ciascuna * Ricette di dolci anche se vuoi rimanere in forma * ricette per veri golosi * ricette per Vegetariani * Ricette per dolci senza uova, farina, burro, latte * Ricette per dolci senza cottura, pronti in un attimo * Molto di più.. Non ho esperienza in cucina, questo libro va bene per i principianti? Sì, è perfetto per i principianti. Tieni presente che le ricette sono molto semplici e veloci da realizzare. Inoltre, questo libro di cucina include alcune ricette che richiedono l'uso di pochi ingredienti, il che lo rende ancora più facile. E per quanto riguarda il tempo di cottura, quanto tempo ci vuole di solito? La maggior parte delle ricette richiede 10-25 minuti per cucinare. Diventa ancora più veloce dal momento che si ha un pò di esperienza. Ora tocca a te sorprendere la tua famiglia e i tuoi amici con una bella videochiamata per mostrarli i tuoi piatti più golosi già da questa sera! Torna in cima e clicca su "acquistare adesso con 1 click!"

Questo libro è essenzialmente una guida per il superamento personale, un modo semplice per unire molti temi che ci portino a un unico obiettivo: godere al massimo della vita. Per far questo, come spiega il titolo con un po di ironia, non

c'è una ricetta né una lista di passi da seguire, semplicemente bisogna capire alcuni concetti che sembrano ovvi ma che a volte perdiamo di vista. È spiegato attraverso una serie di storie con le quali è molto facile identificarsi e con un po' di umorismo che lo rende piacevole alla lettura. È un testo semplice da leggere ma dai contenuti profondi, in esso si mostra una filosofia di vita che equilibra tutti gli aspetti che influiscono sulla capacità di una persona di godersi la vita, da quello fisico fino a quello mentale senza dimenticarsi del lato emotivo, consiste nel far capire al lettore che può riuscire ad ottenere tutto quello che desidera sempre e quando lo desidera di cuore. Passando dal Taoismo e la Gestalt, il libro spiega l'importanza di vivere il qui e ora, vivere nel PRESENTE, una cosa che ha molto senso dato che è l'unico tempo nel quale possiamo vivere, non c'è modo di tornare al passato né di viaggiare nel futuro per sapere cosa succederà. Come iniziare a vivere il qui e ora? Bisogna capire che ogni persona nasce con la possibilità di avere TUTTO quello che desidera e che tutte le cose arrivano a suo tempo, per questo, una delle prime sfide che propone il libro è l' avere pazienza e godere di ogni istante, perché quando corriamo per la vita l'ovvio e l'unica cosa che non si vede. Una delle domande a cui il libro risponde chiaramente è: perchè ci succedono certe cose nella vita? Tutto inizia con il pensiero, tutto quello che c'è fuori è una proiezione di ciò che abbiamo dentro, quindi se una persona ha pensieri positivi, di armonia, d'amore, le cose intorno a lei inizieranno immediatamente a cambiare. È importante sapere che non esistono casualità bensì CAUSALITÀ, tutto quello che ci s

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!!!!

Millefoglie, Saint Honorè, Torta di ciliege della Foresta Nera, Sbrisolona, Torta mimosa, Torta paradiso, Torta regina, Torta con spezie e caffè, Castagnaccio, Plumcake british style, Torta alle fragoline di bosco, Torta con noci e miele, Torta della nonna, Torta di grano saraceno, Torta di riso, Strudel di mele, Tarte tatin, Crema al cioccolato, Sachertorte, Torta di cioccolato al profumo d'arancia, Crostata di lamponi, Rotolo al limone, Torta al cocco, Pastiera napoletana... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Perchè un "altro" libro di cucina?. La risposta è nei numeri del mio blog "Arte e Cucina da Clo" dal quale ho estratto le ricette di questo libro: due anni e mezzo di lavoro, 250 post pubblicati, 1500 commenti , 120.000 contatti, 311 lettori fissi ai quali vorrei dare una risposta. Per seguire le ricette di questo libro non c'è bisogno di essere uno chef, di avere

un'attrezzatura di cucina da grande ristorante, di trovare ingredienti complicati. Ma solo di un pò di buona volontà e del bisogno di offrire ai propri invitati ed alla propria famiglia delle preparazioni d'effetto e di gusto. La scelta di pubblicare una raccolta di ricette di dolci tra le tante tipologie contenute nel blog è stata semplice: ho seguito il mio gusto di appassionata di dolci, di torte, di muffin e creme. La suddivisione in più sezioni è dovuta alla necessità di fornire un quadro più completo possibile partendo dalle preparazioni di base fino ad arrivare a quelle più complicate e d'effetto Gabriele Spinelli pasticciere istrionico, vulcanico, curioso e mai domo inaugura la collana "I maestri del Loggione". La professione di pasticciere raccontata, in modo insolito, da chi della propria passione ha fatto un lavoro. Non mancheranno le ricette, da provare e riprovare, i trucchi e i consigli amalgamati a ricordi, emozioni e momenti vissuti con personaggi famosi e amici. Un libro che dovrebbe essere utilizzato dalle Scuole di Pasticceria per far capire ai ragazzi che si avvicinano a questa professione quali sono gli "ingredienti" necessari per trasformare un sogno in realtà.

[Copyright: e4fa006be9fb6658281bb92234af1684](https://www.copyright.com/lookup.do?input=e4fa006be9fb6658281bb92234af1684)