

Le Stagioni Del Cioccolato Ricette Dolci E Salate Per Gustarlo Tutto Lanno

Un pratico manuale da tenere sempre a portata di mano per imparare a trasformare un pranzo in famiglia, una merenda con i bambini, una cena con gli amici e tutte le feste dell'anno in un momento di gioia per gli occhi e il palato. Sperimentate i primi e secondi sfiziosi, originali e tipici della nostra tradizione, oppure i dolci per super golosi (ma ce ne sono anche per chi sta attento alla linea) e i piatti per vegetariani e celiaci. Queste pagine raccolgono oltre 60 ricette illustrate, accompagnate dai consigli dei tutor di Detto Fatto e impreziosite dalle chicche di Caterina Balivo e della sua famiglia. Per una tavola che non smette mai di stupire!

“Barbara Constantine può essere considerata l’erede di Raymond Queneau”. Le Nouvel Observateur “Barbara Constantine scrive con l’ironia benevola di chi è in cerca d’amore”. Le Monde “Una dose concentrata di vitamine per illuminare la vita! Felicità e piacere... cose di cui si ha assolutamente bisogno adesso per un cambiamento positivo”.

Bookseller “Barbara Constantine scrive con cristallina chiarezza ed è piena di poesia per la vita semplice”. Elle

Christmas in New York is a dream! Take a stroll in snow-covered Central Park, go shopping in Manhattan with the streets dressed in their festive finest, and, of course, indulge in the city's world-famous delicacies. This book is filled with enticing recipes for cakes, cookies and treats for the most beautiful time of the year, in the most beautiful city in the world. Experience the taste of Christmas in New York! Have a wonderful Christmas time!

In teoria, esiste un’identità napoletana forte, sedimentata nel corso di oltre due millenni, irrobustita da una grande tradizione culturale, contaminata dagli apporti piú vari, fissata in una lingua ricchissima, in una copiosa letteratura e in migliaia di famose canzoni, e infine enucleata in un «tipo» dai quasi proverbiali tratti di astuzia e buffoneria, pigrizia e opportunismo, ironia e istrionismo. Un «tipo» a suo modo classico proprio come lo stesso paesaggio napoletano, che sembra quasi assecondarne le contraddizioni col mettere insieme una dolce armonia di cielo e di mare e la inquietante presenza di un vulcano minaccioso. In pratica, esistono i napoletani di oggi, afflitti da tanti problemi annosi e irrisolti, e animati da incrollabili speranze di riscatto. Hanno conservato una buona parte del loro retaggio storico e culturale, e sono in fondo «antichi» come la loro città, però tendono sempre piú rapidamente a conformare i loro comportamenti e desideri, il loro immaginario e perfino il loro modo di esprimersi a quelli degli abitanti di qualsiasi altra città del mondo. Francesco Durante divide il suo libro in due parti intitolate per l’appunto «Teoria» e «Pratica», sforzandosi di farle dialogare, di mostrare come la seconda, per quanto stagliata ormai su un orizzonte di sostanziale omologazione, riesca ancora a esibire qualche elemento di originalità inequivocabilmente partenopea. Ne nasce un libro vivace e curioso, fondato su una ricchissima documentazione che disegna percorsi sorprendenti nella storia e nella cronaca di Napoli. Un libro che riesce a tenersi a distanza di sicurezza dal luogo comune e che continuamente sollecita e appaga la curiosità del lettore intorno al «mistero» della napoletanità che, nonostante tutto – nonostante la sua possibile riduzione a una condizione puramente spirituale o fantasmatica, ancora sa parlarci con accenti di profonda umanità.

Il pasticciere di Versailles e la preferita del re: intrighi e amori alla corte di Carlo II in «un romanzo delizioso e appagante». The Times «Se i romanzi storici vi appassionano, apprezzerete lo splendore della vita a palazzo e gli intrighi di corte, narrati con abilità e scorrevolezza...Questo libro vi farà rabbrivire di piacere». Women24.com Dall'autore del bestseller Il profumo del caffè una nuova «delizia per i sensi e il palato». Daily Mail

Una zuppa al giorno toglie i chili di torno! Hai provato un’infinità di diete inutili, troppo dure, che ti lasciavano un senso di fame e di insoddisfazione e, peggio ancora, i chili di troppo? È ora di cambiare! Lo sapevi che, inserendo una gustosa zuppa al giorno all’interno di pasti equilibrati, perdere peso in tutta salute e senza frustrazioni è facilissimo? Deliziose, ricche di fibre che danno senso di sazietà, ottime d’inverno ma anche d’estate, ecco 100 originali ricette tutte vegetariane, povere di grassi e calorie, ma piene di gusto e leggerezza. Qual è il loro segreto? Alcune delle verdure usate hanno la capacità di ridurre l’accumulo di grassi nell’organismo. Altre li intrappolano e li eliminano in maniera del tutto naturale. Un programma in 15 giorni, con fase di “attacco” e “stabilizzazione” Tutte le verdure da privilegiare per perdere peso (con l’indicazione dalla loro densità calorica) 100 ricette creative che piaceranno non solo a chi deve perdere peso, ma anche a tutta la famiglia

"La cucina non è un gioco: è fatica, impegno e ovviamente una grande passione. Puoi passare giornate a provare nuovi abbinamenti, a crearli, devi dedicarci tanto tempo, ma quando fai qualcosa che ti piace, allora fai il lavoro piú bello del mondo. Una volta imparate le tecniche base e gli ingredienti fondamentali, il gioco è fatto! Il miglior ristorante diventa casa tua." - Simone Rugiati

Il cioccolato, uno degli alimenti piú amati, raccontato e interpretato da diciotto pasticceri dell’Associazione Pasticceri di Bologna (Marco Balboni, Andrea Bandiera, Roberto Di Benedetto, Francesco Elmi, Gino Fabbri, Davide Franchin, Roberto Garani, Luigi Laganà, Giorgio Lanzoni, Marco Pallotti, Luca Ponti, Salvatore Romano, Roberto Sarti, Gabriele Spinelli, , Andrea Tedeschi, Fabrizio Toselli, Valentina Vogli, Boris Zucchini). Settanta ricette per realizzare mousse, biscotti da tè, praline dolci e salate, dolci al cucchiaio, torte al forno, gelati, semifreddi, pasticceria mignon, dolci internazionali e della tradizione. Non solo ricette, ma consigli, tecniche, trucchi del mestiere e curiosità per esaltare e arricchire il cioccolato. Cioccolato che esercita benefici effetti sul cuore e appaga i sensi. Un viaggio seducente e indimenticabile che parte dall’origine del cioccolato e termina con un racconto dolce-amaro. Un nuovo goloso quaderno del Loggione da assaporare pagina dopo pagina.

Le stagioni del cioccolato. Ricette dolci e salate per gustarlo tutto l'annoLe stagioni del cioccolatoMille ricette della cucina italiana. Il piú grande e ricco libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paeseRizzolil primo libro di ricette di cucina delle allegre Comari di Lio GrandoYoucanprint

25 giorni di ricette di dolci natalizi (dolci fatti in casa da biscotti, caramelle, torte, budini, tronchi di Natale, torte di Natale e molto altro ancora). Delizioso assortimento di 25 ricette di Natale da casa e in tutto il mondo. Stagione delle vacanze di Natale 2014. Disponibile anche in versione economica e audio. All'improvviso le case sono adornate di luci, le ghirlande abbracciano le porte, lo shopping inizia, e comincio a pensare a tutte le chicche che voglio cucinare durante le vacanze. Ho pensato che sarebbe stata una buona idea cucinare 25 giorni prima del giorno di Natale. Ho incorporato alcune ricette da tutto il mondo, oltre a bevande stagionali Cucinare è facile e fai un grande regalo alla tua famiglia e agli amici durante le festività natalizie. Torta natalizia islandese Torte alle mele di campagna Torte limone e cocco Cheesecake alla zucca Torte banana e cocco Biscotti allo zucchero vecchio stile Cupcakes al cioccolato con glassa alla menta Albero di Natale francese Torte all'ananas tradizionale sottomano Fonduta di cioccolato e arachidi Biscotti messicani Torte alla frutta delle Barbados Torte al caffè e zabaione con

glassa di zabaione Torta delle vacanze alla pera Cheesecake di Natale con ripieno di toffee inglese Torta di Natale Magia al centro Impasto di biscotti alla vaniglia Turbinii di cioccolato al forno e a fette Biscotti con i baci di zucchero candito Pane glassato allo zabaione Christmas pudding caraibico con burro al brandy Tronco natalizio di cioccolato svizzero e lamponi Torta di mirtilli rossi, pere e noci con crema di formaggio e glassa all'arancia Crostata al caramello, al burro, mela e mora Cacao allo zucchero candito Zabaione natalizio Mirtillo rosso brulé delle vacanze Mangiare bene è un'arte. Quante volte avrai sentito dire questa frase? Spesso pronunciata da amici o conoscenti appassionati frequentatori di ristoranti ricercati ed amanti di vini pregiati e costosi? Cosa vuol dire, però, mangiare bene? Per tantissime persone significa fondamentalmente riempirsi la pancia con gusto di cibi elaborati, ricchi in ingredienti animali e condimenti pesanti...piatti che, di solito, si possono mangiare la domenica in qualche ristorante a conduzione familiare. Molti, invece, identificano il mangiar bene con il numero di calorie che si dovrebbero assumere ad ogni pasto, e passano le loro giornate a sperare di farsi bastare un'insalata scondita a pranzo e a sfondarsi di hamburger o cibi spazzatura nel weekend...con sommo calo di autostima nel rendersi conto, la domenica sera, di aver perso il controllo ancora una volta! (Di norma, queste persone sono anche quelle che credono che l'unica cosa su cui il cibo può avere influenza è sull'ingrassare o dimagrire, e che "la salute è un'altra cosa"! Cosa sia poi quella "cosa", ancora non ce l'hanno saputo spiegare!) Per altri, mangiare bene vuol dire poter gustare occasionalmente, magari nei giorni di festa o a qualche corso di cucina dedicato, piatti dagli ingredienti rustici, genuini e biologici...alla ricerca di quel ritorno ad una cucina più salutare, etica e naturale a cui idealmente si auspica ma che, ahimè, nella vita quotidiana sembra tanto difficile da realizzare. Altri ancora, semplicemente, non si pongono il problema: basta che si mangi, no? Specialmente i giovanissimi. Ecco...questo libro parla proprio a tutte queste categorie di persone. Il segreto è che, rullo di tamburi, mangiare bene non ha quasi nulla a che fare con ciò che si pensa di solito..... In questo ebook trovi: L'AUTORE INTRODUZIONE VELOCE INTRODUZIONE 2 QUELLA DURA...PER VERI DURI DI SPIRITO...CHE NON TEMONO LE CRITICHE! Cosa vuol dire, però, mangiare bene? Quando si mangia si mangia, punto. Ecco alcuni esempi di cose che puoi facilmente fare Che fare allora? Trasformare i vizi in virtù, questo è il segreto... Questo è mangiar sano! CEREALI INTEGRALI: USI E COSTUMI (Ammolli e ricetta base) QUALI SONO I CEREALI INTEGRALI CHE PUOI UTILIZZARE? COME CUCINARE I CEREALI INTEGRALI E USUFRUIRE DI TUTTA LA LORO BONTÀ? I LEGUMI...COME CUCINARLI? QUALI SONO I LEGUMI CHE PUOI UTILIZZARE? Qui parlerò soprattutto dei legumi secchi. TABELLA AMMOLLI E TEMPI COTTURA LEGUMI COSA TI DEVI ASPETTARE DA QUESTO LIBRO? RICETTE A BASE DI CEREALI INTEGRALI INSALATA DI RISO PRIMAVERA RISO FREDDO ALLA PESCATORA RISO FREDDO ESTIVO RISO IN CREMA ESTATE AUTUNNO RISO ROSSO ALLE BATATE RISO SPEEDY ALLO ZENZERO RISOTTO AI FIGHI E RADICCHIO RISO ZUCCA E OLIVE FARRO AL CURRY FAST-FARRO! INSALATA DI FARRO "DOLCE PRIMAVERA" TORRETTA DI FARRO E BIETOLE SU CREMA DI PASTINACA TORTINO DI ORZO AL TIMO ORZOTTO ESTIVO MIGLIO CON ZUCCHINE MIGLIO AL PROFUMO D'ORIGANO INSALATA DI GRANO SARACENO IN SALSA DI YOGURT GRANO SARACENO IN CREMA DI SEDANO RAPA INSALATA DI AVENA SEGALE AL CURRY RICETTE DI TORTE SALATE, SFORMATINI, POLPETTE, FOCACCE CROCCHETTE DI LENTICCHIE E QUINOA FOCACCIA SEMPLICE CON ZUCCA FRITTATINA DI BIETOLE AL FORNO FRITTELLE DI PISELLI FRITTELLINE DI BIETOLA E GRANO SARACENO FRITTELLINE DI MIGLIO E TARASSACO POLPETTE DI CECI 1 POLPETTE DI CECI 2, CON CICORIA TORTA SALATA CON BATATA TORTA SALATA DI CAVOLFORE E PORRO TORTA SALATA JAPAN STYLE TORTA SALATA PRIMAVERILE AGLI ASPARAGI SFORMATINO AGLI ASPARAGI TORTINO DI MIGLIO RICETTE A BASE DI PASTA FARFALLE AGLI ASPARAGI E TRITO DI AROMATICHE FARFALLE SPEEDY FUSILLI ALLE LENTICCHIE GNOCCHI DI RISO CINESI HOME MADE LINGUINE D'INVERNO MACCHERONI AI CECI MACCHERONI AL PROFUMO DI TIMO MACCHERONI AI CANNELLINI PASTA ESTIVA DI AZUKI PENNE AI PORRI PENNE ALLE VERZE IN CREMA DI ZUCCA PENNE ALLE ZUCCHINE ESTIVE PENNE IN SUGO DI CICORIA PENNE INTEGRALI DI FARRO CON PISELLI E MANDORLE SPAGHETTI ALLA CARBONARA INVERNALE PENNE INTEGRALI DI FARRO IN CREMA DI ZUCCA SEDANINI IN CREMA DOLCE-AMARA SPAGHETTI ALLA CICORIA SPAGHETTI BENVENUTA PRIMAVERA SPAGHETTI INTEGRALI ALLO ZAFFERANO RICETTE A BASE DI LEGUMI BORLOTTI MORBIDI ALLA CURCUMA CANNELLINI AL TIMO FAGIOLI AZUKI AL LIMONE FAGIOLI NERI ALLA SANTOREGGIA FAGIOLI NERI IN UMIDO SPEZIATO LENTICCHIE IN UMIDO UMIDO DI CECI IN CREMA ALLA MENTA E LIMONE RICETTE DI ZUPPE CREMA DI LENTICCHIE MINESTRA DI VERZA MINESTRA SPEEDY VERSIONE 1 MINESTRA SPEEDY VERSIONE 2 ZUPPA DI FARRO E BORLOTTI FRESCHI ZUPPA DI GRANO SARACENO IN VERDE ZUPPA SEMPLICE CON PORRI ZUPPETTA DI FIOCCHI DI RISO RICETTE A BASE DIVERDURE CAVOLFIORE PASTELLATI CENA AL CAVOLO CON CIALDINE DI RISO CROSTONI DI PANE CON SALSA AGLI ASPARAGI PADELLATA DI FAGIOLINI SALSINA DI CAROTE D'ACCOMPAGNAMENTO SFORMATINO DI PATATE E VERDURE SPINACI VERACI RICETTE DI INSALATE INSALATA ARANCIONE INSALATA BENVENUTO INVERNO INSALATA RICCA D'ESTATE INSALATA ROSSA INSALATA VELOCE INSALATINA AL PROFUMO D'AUTUNNO INSALATINA D'ACCOMPAGNAMENTO ALLO YOGURT RICETTE PER COLAZIONI CIACCI DI CASTAGNE 1: CIACCI CON RICOTTA...I TRADIZIONALI 2: CIACCI CON RICOTTA SFIZIOSI 3: CIACCI ALLE PESCHE E CIOCCOLATO CREMA BUDWIG CREMA DOLCE DI RISO: DIVERSE VARIANTI CREMINA DI RISO 1 CREMINA DI RISO 2 CREMINA DI RISO 3 CREMINA DI RISO 4 MELA IN TAZZA MUESLI IN CREMA DI CACO PANCAKES 1: I PANCAKES SEMPLICI 2: PANCAKES CON LIEVITO MADRE PANE E MARMELLATA...UN CLASSICO RIVISITATO! Punto 1...Innanzitutto: il pane Punto 2: le marmellate... Punto 3: il burro 1: PANE E BURRO E MARMELLATA ARRICCHITI: 2: CON RICOTTA, modalità dolce 3: CON RICOTTA, modalità salata 4: CON CREMINA AL CIOCCOLATO. PORRIDGE PORRIDGE 1: IL TRADIZIONALE DI BASE! PORRIDGE 3: IL FREDDONE! YOGURT IN MILLE MODI! YOGURT 1, IL RICCO YOGURT 2: FRUIT YOGURT 3 YOGURT 4: VERSO L'AUTUNNO RICETTE DI TORTE BASE PER TORTE FARCITE CROSTATA CIOCCOLATA E PERE TORTA ALL'ORZO E NOCCIOLE TORTA MELE, MANDORLE E CEREALI TORTA MORBIDA ALLO YOGURT E COCCO TORTA RICCA CASTAGNE CACAO TORTA SPEZIATA ARANCIA E MANDORLE BISCOTTI INTEGRALI AL LIMONE BISCOTTI DI AVENA E NOCCIOLE RUSTICI BISCOTTI DI AVENA E NOCCIOLE BISCOTTI DI MAIS ALL'ARANCIA BISCOTTI ORZO E CACAO BISCOTTI ZCCM MUFFIN ZUCCACAO MUFFIN ALLO YOGURT MUFFINS CAROTINI MUFFIN CON BANANA E NOCCIOLE MUFFIN MERAVIGLIA! PALLINE DI CASTAGNE E RISO CON FONDUTA DI CIOCCOLATO PASTICCINI ALLA NOCCIOLA PASTICCINI AROMATIZZATI AL CARDAMOMO PASTICCINI DI ZUCCA PASTICCINI MANDORLE MELA CANNELLA RITIRA IL TUO OMAGGIO!

Ricette di base spiegate passo a passo - La natura e la funzione degli ingredienti - Le metodologie collaudate dai grandi maestri. Questo manuale è un'introduzione al mondo della

pasticceria, scritto in forma semplice e accattivante così da agevolare la lettura di appassionati e principianti. Le preparazioni più importanti della pasticceria sono suddivise in capitoli a seconda degli ingredienti di base. Per ogni ricetta è suggerita la tecnica di lavorazione più efficace e sono evidenziati gli errori da evitare.

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.

Un libro di ricette completo e facile da consultare, pieno di consigli preziosi per la preparazione dei piatti e che vi svelerà tutti i segreti di una cucina raffinata e gustosa, fra menu di carne, di pesce e vegetariani, completati dagli abbinamenti col giusto vino e da una serie di varianti sui piatti di base che consente di personalizzare le portate in base ai propri gusti. In più, una parte del ricavato andrà a finanziare il restauro e la posa nella sede originale di un antico pavimento rinascimentale, che da secoli ornava la Cappella dell'Annunziata nella chiesa di San Sebastiano a Venezia.

Perdere 12 kg in soli 30 giorni è un obiettivo importante e impegnativo. Non stiamo qui a prenderci in giro, non è uno scherzo ma una sfida seria da affrontare con coscienza e volontà. Nessuna formula magica, solo costanza e olio di gomito. Elena Mandolini ti guiderà passo-passo, un po' come il Virgilio di Dante, in un percorso di 30 giorni dall'inferno dei chili di troppo al paradiso di una nuova vita, per rimanere in metafora. Sappi che per compiere con successo questo percorso non ti basterà la sola "dieta" ma dovrai anche seguire i nostri consigli relativamente a movimento e altre attività benefiche. Patti chiari e amicizia lunga, insomma. Ma attenzione, non devi spaventarti o scoraggiarti, anzi. Abbiamo ribattezzato questo metodo, la "Dieta del Sorriso", perché non si basa sul concetto di privazione, bensì su quello di esperienza e approvazione. Lo stile di Elena è personale, allegro e motivante, da amica, da coach, ma non da nutrizionista (che è opportuno ti segua a prescindere). Con la Dieta del Sorriso, non solo non dovrai privarti di nulla o quasi, di ciò che ami, ma addirittura farai nuove esperienze e proverai novità, di cui magari non potrai mai più fare a meno. Siamo onesti, il target è prevalentemente femminile, ma ciò non toglie che i consigli argomentati sono universali e quindi utilizzabili da chiunque. Si parte da un capitolo "0," che è un po' il proemio di questo avventuroso viaggio. È un po' il momento della valigia, in cui si faranno un po' di premesse metodiche e concettuali ma, soprattutto, ti saranno fornite le giuste motivazioni per affrontare questo stimolante viaggio che, in soli 30 giorni, ti farà conoscere e apprezzare una nuova te stessa! Pronti? Buon viaggio allora!

Inverno, Primavera, Estate, Autunno, Natale: abbiamo ben cinque stagioni per essere felici e per celebrare la vita. Cos'è 365 giorni, tutti i giorni per essere felice? Un po' quaderno, un po' libro, un almanacco che è stato concepito da Sabina Petrazzuolo, autrice del libro, scrittrice e blogger, per vivere e annotare i desideri di felicità. Non c'è una data di inizio né una di scadenza, per cui l'invito è quello di iniziare a programmare la felicità nel momento stesso in cui senti di farlo. Pensieri personali e scarabocchi, esercizi, annotazioni, ricette e attività da svolgere a casa o all'aria aperta per celebrare la vita, il mondo, la felicità, stagione dopo stagione. Sfogliando le pagine di questo quaderno ti renderai conto di come, le piccole cose quotidiane possono trasformare la tua vita in una storia pazzesca. Qui potrai tener traccia dei tuoi obiettivi, personali e professionali, per annotare sogni e scrivere desideri, ma anche per imparare a conoscere le stagioni attraverso le tradizioni e le curiosità che le riguardano. 365 giorni per trovare la tua felicità, non sono poi così tanti.

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 cucchiaio, 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 cucchiaio - 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 cucchiaio di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

Il libro propone menù e procedure illustrate semplici adatte ai bambini e ragazzi con la genuinità salutare della cucina italiana. Ci sono ricette semplici che si possano realizzare da soli e altre dove è necessario l'aiuto dei genitori a seconda dell'età e capacità dei bambini/ragazzi. Nel libro ci sono ricette ed idee che vanno dalle più semplici alle più complesse con le quali i bambini/ragazzi possono destreggiarsi in cucina da soli o insieme ai genitori acquistando fiducia in se stessi e nelle proprie capacità. Libro dedicato non solo ai bambini e ragazzi del Coro Voci Bianche Colli Fiorentini ma anche a chiunque voglia cimentarsi con la preparazione e di gustare ricette preparato dai coristi.

Cosa succederebbe se un apparente disastro diventasse quanto di meglio ti sia mai capitato? E se fosse così, riuscirebbe Mady a trovare la sua personale ricetta della felicità? Prendi una single di trent'anni, un pizzico di incertezza e amalgama con cura. Poi aggiungi due cucchiaini di cattive notizie e una decisione importante. Non dimenticare gli ingredienti base: uova, farina, lievito, limone, zenzero, cioccolato, vaniglia, tanta dolcezza e un pizzico di destino. Versa, mescola, fai riposare un po', metti tutto in forno e fai attenzione a non bruciarti... E se la vera ricetta della felicità si fa attendere, non perdere la speranza! Forse si nasconde proprio lì, dietro il sorriso di chi ha appena gustato la torta perfetta. Ma quale sarà la ricetta migliore? Lo scoprirai solo assaggiando una fetta dopo l'altra...

[Copyright: cc5736e10bd15788f98f43fb926541a3](https://www.copyright.com/details.do?cid=cc5736e10bd15788f98f43fb926541a3)