
Dolci Basi Per Pasticceria

I miei appunti di pasticceria
Abruzzo e Molise - La grande cucina regionale italiana
Bolivia
Il dolce gluten free
Il mio libro dei dolci fatti in casa
Dolci VEGolosi
I dolci naturali
Corso di pasticceria dell'ExPasticcere
Il tesoretto della pasticceria e della dispensa
Tra fornelli e mattarelli
Feste in casa - Estate
Ricettario di pasticceria
Dolci per Passione
Dolci per pigri
Dolci vegolosi. Piccolo manuale di pasticceria vegana: tutte le basi e tante facili ricette
Le torte farcite - Guida pratica
I Lievitati - Guida pratica
Le basi della pasticceria
Manuale di Pasticceria Professionale
Ricettario di pasticceria
La Cucina Italiana. Le basi della pasticceria
Dolci farciti
Le Paste - Guida Pratica
Le Crostate - Guida Pratica
I miei appunti di pasticceria

Scegli ciò che mangi
Manuale di pasticceria e decorazione -
La scienza della pasticceria - Le basi
Dolce Ricotta
Le ricette dolci dell'ex pasticciere
Il piccolo libro dei dolci delle feste
La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e
alberghiero
Perfetto ma non troppo
Pasticceria per Principianti
Le dolci tentazioni
Itinerari. Tradizione e innovazione in pasticceria.
Feste in casa
A scuola di food design in pasticceria
L'Italia dei dolci

*Dolci Basi
Per
Pasticceria*

*Downloaded
from
<ftp.wtvq.com>
by guest*

MARISA NOELLE

I miei appunti di
pasticceria QUADO'
EDITRICE SRL
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 bignè; 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.

Abruzzo e Molise - La grande cucina regionale italiana
Giunti Editore

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.

Bolivia Feltrinelli
Editore

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.

Il dolce gluten free

QUADO' EDITRICE SRL

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Cicciarelli si inserisce nella migliore tradizione della cucina italiana. Con precisione e cura, l'autore indica ingredienti e procedimento di preparazione di oltre

seicento ricette, arricchendo il tutto con utili suggerimenti. Il ricettario prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi, descritti con procedimenti semplificati in modo da rendere il più semplice possibile la realizzazione di ogni ricetta. Si va dalle creme ai dolci classici, dalle paste lievitate agli impasti per montature e decorazioni, insomma, tutte le basi del mestiere del pasticcere, che l'autore ben conosce data la sua decennale esperienza come docente in un istituto alberghiero. Adatto sia ai più esperti, sia a chiunque voglia cimentarsi in cucina tenendo un valido strumento di

indicazioni a portata di mano, avendo anche la possibilità di personalizzarlo grazie agli appositi spazi previsti per aggiungere note ed appunti.

Il mio libro dei dolci fatti in casa Edizioni Gribaudo

Ciao mi presento, sono un pasticcere in pensione che dopo aver chiuso l'attività ha deciso di non far morire la sua arte, ma di condividerla con tutti attraverso Internet. Ho incominciato con dolcissimo Blog (Blogdolci.com) e poi una gustosissima APP (Video ricette dolci APP) e oggi pubblico il mio primo iBook sul mondo della pasticceria italiana dalla A alla Z. Su internet mi conoscete come l'ExPasticcere e con questo corso di pasticceria spero di

riuscire a farvi apprendere l'arte della pasticceria Italiana. Ho organizzato il libro in tre sezioni. Si parte con le basi di pasticceria, per passare poi alle ricette dei biscotti e per finire con delle gustosissime torte.

Ogni ricetta è accompagnata da un VIDEO!!!! In ogni ricetta ho inserito la foto del dolce, il video con i passaggi principali e anche il mio riferimento nel caso vi serva un suggerimento o aiuto. Cosa aspetti? partiamo per questo bellissimo viaggio insieme...

Dolci VEGolosi

Youcanprint Feste in casa è uno strumento di facile consultazione, ricco di consigli e suggerimenti, nonché 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 pesi per gli altri.

I dolci naturali Giunti
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.

Corso di pasticceria dell'ExPasticcere

Giunti Editore
NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS.

Chi l'ha detto che la pasticceria è un'arte da relegare in laboratorio? Con questo libro, il talentuoso pastry chef Fabrizio Fiorani vi dimostrerà esattamente il contrario e, passo dopo passo, vi guiderà fino a permettervi di raggiungere risultati sorprendenti anche a casa. Certo, non si può improvvisare o pensare di centrare l'obiettivo senza il giusto occorrente: ecco

perché, nel primo capitolo del volume, Fabrizio ha scelto di raccogliere e raccontarvi la sua selezione di ingredienti e strumenti. E poi via alle tecniche di base, perfette pure per i meno esperti grazie alle foto che illustrano i singoli passaggi, e alle numerose ricette, il tutto sempre supportato dai suoi tanti e preziosi consigli. Indispensabili per sfornare dolci...Perfetti ma non troppo.

Il tesoretto della pasticceria e della dispensa QUADO'

EDITRICE SRL
CUCINARE FA RIMA
CON AMARE. DALLA
FONTE PIÙ
AUTOREVOLE, TUTTO
IL MEGLIO DELLA
NOSTRA TAVOLA In
questo libro troverete
l'abc e le tecniche di
pasticceria che La

Cucina Italiana ha maturato in 90 anni di storia. Vi guideremo nell'arte della frolla perfetta, nel mondo soffice del pan di Spagna e nello splendore di un bignè. Con la dolce sensazione di condividere qualcosa con qualcuno per non smarrire un'esperienza sempre più preziosa. La pasta frolla - Parola d'ordine: friabilità La pasta sfoglia - Aerea e fragrante Il pan di Spagna e altri impasti - Alti e morbidi, jolly in cucina Gli impasti non lievitati - Ricette e sapori antichi Le meringhe e i bignè - Magie in cucina Creme, glasse e caramelli - Morbido vs croccante Bavaresi, mousse e semifreddi - Delizie al cucchiaino Il cioccolato - Tutti i segreti Dolci alla frutta fresca - Golosa

leggerezza I dolci fritti -
 Prelibatezze irresistibili
Tra fornelli e mattarelli

Youcanprint

«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.

Feste in casa - Estate

Dolci per PassioneE' 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". Federicol miei appunti di pasticceria Un volume con tante proposte di golosità senza uova, burro, latte... dedicato ai vegani, ma anche a chi vuole scoprire un modo

sano e naturale di concedersi dolci e rimanere in forma. Spiegazioni chiare e dettagliate per ottenere sicuri risultati. Approfondimenti sui principali ingredienti: le farine, i lieviti, i liquidi, i grassi vegan, i dolcificanti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticciera aromatica, delle friabili meringhe! Più di 50 ricette gustose e facili da realizzare: dalle basi della pasticceria vegana a pasticcini con crema di mele, mousse di tofu e fragole, muffin con limone e semi di chia, grandi classici come il panettone vegan... Tanti consigli, box con i trucchi da rubare, curiosità e abbinamenti con meravigliosi tè per ogni dolce. Torte e crostate,

Biscotti e pasticcini, Dolci al cucchiaino, Muffin, Senza glutine e Occasioni speciali: all'interno di ogni capitolo troverete la ricetta più amata dagli utenti online e il guizzo dello chef, una golosità che Cristiano Bonolo ha deciso di creare seguendo le sue sensazioni. vegolosi.it è il primo magazine online di cucina e cultura vegetariana e vegana. Diretto da Federica Giordani, ospita tantissime ricette realizzate dallo chef Cristiano Bonolo, lasciando spazio anche a notizie, video e libri. La redazione di Vegolosi.it organizza eventi, workshop, corsi di cucina e partecipa con laboratori e show cooking a varie manifestazioni sui temi veg. Con Gribaudo hanno già pubblicato,

nel 2014, il loro primo libro, *Vegolosi. Ricettario di pasticceria* Ex pasticciere Autore di best seller, docente di chimica e ricercatore di professione, Dario Bressanini in questo libro svela a tutti la scienza che sta alla base della pasticceria. Una sorta di manuale di istruzioni che spiega il perché delle cose, poiché tutte le ricette seguono gli stessi principi chimici e fisici e conoscerli è utile per interpretarle al meglio, riprodurle a casa e sperimentare nuove varianti, come veri pasticciere. In che modo l'ordine in cui si aggiungono gli ingredienti influisce sul risultato finale? È vero che per montare gli albumi si deve aggiungere un pizzico di sale? In quale

maniera la percentuale di grassi contenuti nel burro modifica un impasto? I 5 capitoli del libro illustrano la struttura e le proprietà degli ingredienti indispensabili per la pasticceria: zuccheri, uova, la famiglia del latte, farina e i gas. Un linguaggio semplice, disegni esplicativi, pratiche tabelle e tante ricette spiegate step by step presentano le tecniche fondamentali per sfruttare questi ingredienti in maniera ottimale, sfatare falsi miti e ottenere dolci perfetti.

Dolci per Passione Bur
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 per pigri

QUADO' EDITRICE SRL

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

kugelhopf, 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.

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

Vallardi

Ti è mai capitato di arrivare a metà di una ricetta solo per ritrovarti con un intruglio incomprensibile e non

avere la minima idea di dove hai sbagliato? Hai mai perso la bussola in ricettari grigi e sterminati? Se la risposta è sì, Zoom Food è la soluzione! Ricette selezionatissime, tutte illustrate, tutte spiegate passo a passo. Inoltre con Zoom Food decidi tu come e dove sfogliare il tuo libro: se preferisci un eReader ai soliti smartphone o tablet, in ogni volume troverai una semplice versione testuale di ogni ricetta. Insomma: Zoom food, semplicemente squisiti."Le basi della pasticceria" ti svela venti ricette di paste e creme essenziali per imparare a stupire gli amici con deliziosi dolci fatti in casa.

Le torte farcite - Guida pratica

QUADO' EDITRICE SRL

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 avviare e addirittura prevenire gli

inconvenienti più comuni.

I Lievitati - Guida pratica HOEPLI

EDITORE

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.
Le basi della pasticceria HOEPLI
EDITORE

Quali ragioni ci inducono a pensare al dolce che associa in sé la semplicità, l'uso di pochi ingredienti e una bontà innegabile? Perchè le Crostate sono un trionfo di gusci ripieni di marmellate, confetture, creme e frutta su cui gettarsi con morsi voluttuosi; così delicate e rinfrescanti, perchè 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.

Manuale di Pasticceria Professionale Edizioni Demetra

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. Ricettario di pasticceria

Viceversa Media

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.