



## MACARONS. COOK'IN BOX

**Natasha Arnoult**

19,5 x 19,5 cm - cartonato - 64 pagine, illustrazioni a colori  
€ 19,90 - 978 88 96621 530



Se vi è capitato di passeggiare per Parigi, sicuramente avrete notato delle esplosioni di colore nelle vetrine di molte pasticcerie. Se, incuriositi, vi siete spinti all'acquisto di quei pasticcini tondi e colorati, allora certamente conoscerete la sensazione di piacere misto a sorpresa che ha invaso di colpo le vostre papille... Ecco, il macaron è così: croccante e morbido, avvolgente e profumato, un sorprendente capolavoro di perfezione e sapienza artigianale.

A base di albumi, mandorle e zucchero, il macaron ha la reputazione di «bello e dannato» della pasticceria francese. Di primo acchito, infatti, questi dolcetti sembrano difficili da realizzare: troppe le tecniche di base, troppi i trucchi che in realtà non lo sono, troppi i dettagli da memorizzare...

Usando questo libro imparerete a prepararli con semplicità e a farcirli con ripieni morbidi e gustosi: una volta che avrete fatto vostro il metodo, il macaron diventerà per voi terreno di gioco e di sperimentazione come lo è per appassionati e grandi chef.

Inoltre con questa scatola non avrete più nessuna scusa, perché contiene tutti gli strumenti indispensabili: un sac à poche con quattro beccucci e un tappetino in silicone con disegnata la circonferenza dei vostri macarons, così sarà assolutamente impossibile sbagliare!

**Contiene: un sac à poche con 4 beccucci e un tappetino, formato 34 x 31 cm, in silicone decorato.**



Guido Tommasi Editore