



ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

Tutti i segreti della pasta choux

Marianne Magnier-Moreno

19,6 x 24,5 cm - cartonato

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 974



9 788896 621974

Direttamente dalla Francia, arriva un pasticcino delizioso dallo spirito trasformista che cambia d'abito ogni volta grazie a mille ripieni e glassature: è l'éclair, nella sua versione classica a forma stretta e allungata, un guscio di pasta choux che al morso rivela un ripieno di morbida crema.

Al caffè, al cioccolato, alla vaniglia, ma anche al lime, al tè, alla crema di marroni e altre innumerevoli varianti. Potrete sbizzarrirvi con le farciture e con le glasse che lo ricoprono, azzardando abbinamenti di colori e sapori per un risultato strabiliante sia per l'occhio che per il palato.

E gli éclairs sono solo l'inizio, perché con questo libro la pasta choux non avrà più segreti: basta un po' di precisione, avere gli ingredienti giusti e seguire quattro semplici passaggi, spiegati in modo chiaro e alla portata di tutti, e potrete realizzare bignè, profiteroles, croquembouches e tante altre dolci meraviglie.

Marianne Magnier-Moreno. Dopo una laurea in legge e una specializzazione in giornalismo, ha scelto di concludere i suoi studi con un corso di cucina per professionisti. Questo apprendistato l'ha iniziata ai segreti della pasticceria, aprendole le porte di ristoranti parigini e newyorkesi. Attualmente vive a Parigi, scrive libri di cucina e collabora con riviste specializzate. Per Guido Tommasi Editore sono usciti due titoli della collana Il mio corso di cucina: *La pasticceria* e *Le basi della cucina mediorientale*.



Guido Tommasi Editore