



LE BASI DELLE CONFETTURE

Jody Vassallo

19 x 24,5 cm - brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 387



9 788896 621387

«Preparare confetture o altre conserve, come le gelatine, le curds o i chutney è un'attività rilassante e che fa bene all'umore. È molto gratificante mescolare la frutta che sobbolle in un pentolone con un cucchiaino di legno e versarne poi il prezioso contenuto in lindi vasetti di vetro pronti per essere aperti e condivisi con gli amici a colazione, serviti come accompagnamento a un tagliere di formaggi o per dare quel tocco in più a piatti esotici».

Questo libro è un manuale indispensabile per il moderno confetturiere: sbizzarritevi a preparare confetture a base di frutta o verdura, e spingetevi fino al confezionamento delle gelatine gommosi, sì, avete capito bene, proprio quelle che mangiavamo da bambini, quelle morbide, piene di gusto e con lo zucchero che scricchiola piacevolmente sotto i denti. Scegliete gli utensili adatti, ingredienti di prima qualità e lanciatevi nel colorato e saporito universo delle conserve.



Guido Tommasi Editore