



TORTE E DOLCI FATTI IN CASA

Abi Fawcett

19 x 24,5 cm - brossura

256 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 67530 175



9 788867 530175

«Come si fa a preparare un buon dolce? Secondo me, tutto dipende dalla consistenza (non c'è niente di più frustrante di un dolce troppo asciutto!) e dal gusto (l'intensità dei sapori è essenziale). Ho sempre amato la pasticceria. Già da piccola, insieme alla mia amica Danni, mettevo regolarmente sottosopra la cucina di mia madre, alla ricerca del dolce perfetto! Più tardi, quando sono diventata capo pasticciere in un grande ristorante londinese, ho potuto sperimentare questa passione: allora quello che mi rendeva più felice era inventare nuovi dolci. La pasticceria è prima di tutto un piacere: scoprire, provare ricette inedite, riscoprire nuovi sapori. A volte si rimane delusi, certo, ma si migliora sempre. Spero che questo libro saprà aiutarvi a risolvere i problemi in cui vi imbatteverete. A chi non è capitato un dolce che si è afflosciato all'improvviso? C'entra sicuramente la temperatura. Per risolvere il problema basta acquistare un termometro da forno! Troverete ricette che già conoscete e ne scoprirete di nuove, che rapiranno sicuramente le vostre papille. Il mio dolce preferito è quello al caramello salato. E il vostro? E se non sapete quale dolce servire per una serata tra amiche o per impressionare positivamente la famiglia di vostro marito, andate alla fine del libro. Troverete di certo molte idee per ispirarvi».



Guido Tommasi Editore