

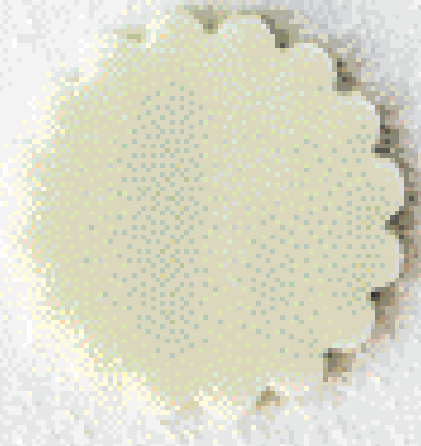
YASMIN OTHMAN, FOTOGRAFIE DI LISA LINDER

SCUOLA DI CONFETTERIA

CARAMELLE, MARSHMALLOWS, TOFFEES,
LECCA LECCA, LIQUIRIZIE...



Guido Tommasi Editore





Sommario

.....
Introduzione... 6

Capitolo 1: *caramelle & dolciumi allo zucchero cotto...* 10

Capitolo 2: *toffees...* 30

Capitolo 3: *mou...* 40

Capitolo 4: *fondente & liquirizia...* 52

Capitolo 5: *gelatine di frutta & caramelle di gelatina...* 74

Capitolo 6: *marshmallows, torrone & lokum...* 84

Capitolo 7: *fudge...* 112

Capitolo 8: *ganache, tartufi & tavolette di cioccolato...* 124

Capitolo 9: *pasta di mandorle...* 188

Capitolo 10: *meringhe...* 194

Capitolo 11: *croccante...* 212

Capitolo 12: *friandises...* 222

Capitolo 13: *barrette al cioccolato & caramelle al latte...* 234

Indice... 248
.....

Ingredienti



1 Zucchero a velo

Zucchero macinato molto finemente che ha la consistenza di una polvere. Usato per realizzare le glasse e decorare i dolci.

2 Zucchero semolato

Utilizzato nella preparazione di dolci e meringhe, è uno zucchero dalla consistenza fine.

3 Zucchero integrale in polvere

Questo zucchero non raffinato e molto fine è usato per preparare dolci e biscotti.

4 Zucchero granulato

Bianco, scuro o non raffinato, è uno zucchero a granelli grandi. È usato principalmente nella confetteria o per preparare gli sciroppi.

5 Cassonade

La cassonade deriva dallo sciroppo di canna da zucchero. La sua consistenza morbida è apprezzata in pasticceria per i toffees.

6 Zucchero muscovado (bio)

È uno zucchero di canna integrale, non raffinato. È di colore marrone scuro, e il suo elevato tenore di melassa

gli conferisce un gusto pronunciato di liquirizia. Usato per realizzare prodotti dolci dall'aroma intenso.

7 Zucchero demerara (bio)

Zucchero di canna integrale, croccante, di colore marrone chiaro, utilizzato per muffins e altri dolci.

Golden syrup

Il golden syrup è uno sciroppo denso di zucchero invertito di colore ambrato. Deriva dalla raffinazione del succo di zucchero di canna o di barbabietola.

Ha un sapore vellutato.



8



9



10

11

12

13



14



15



16



17



8 Aromi ed estratti

Gli aromi alimentari hanno un profumo intenso e sopportano temperature elevate. Gli estratti sono prodotti naturali elaborati a partire dalle piante (petali di rosa, per esempio).

9 Coloranti alimentari

Si trovano in forma liquida o in gel e in pasta.

10 Pectina in polvere (negozi bio)

La pectina aiuta la gelificazione di confetture e gelatine.

11 Sciroppo di glucosio (negozi specializzati)

Sciroppo di colore chiaro, denso e zuccherato, utilizzato per la preparazione di caramelle dure.

12 Gelatina in polvere

La gelatina esiste anche in fogli. L'agar agar è un gelificante vegetariano.

13 Baccelli di vaniglia

I semi in essi contenuti sono molto profumati.

14 Cioccolato di copertura fondente

Il suo tenore di cacao è compreso generalmente tra il 70 e il 90%.

15 Cioccolato di copertura al latte

Realizzato a partire dal cioccolato fondente al quale si aggiunge il latte.

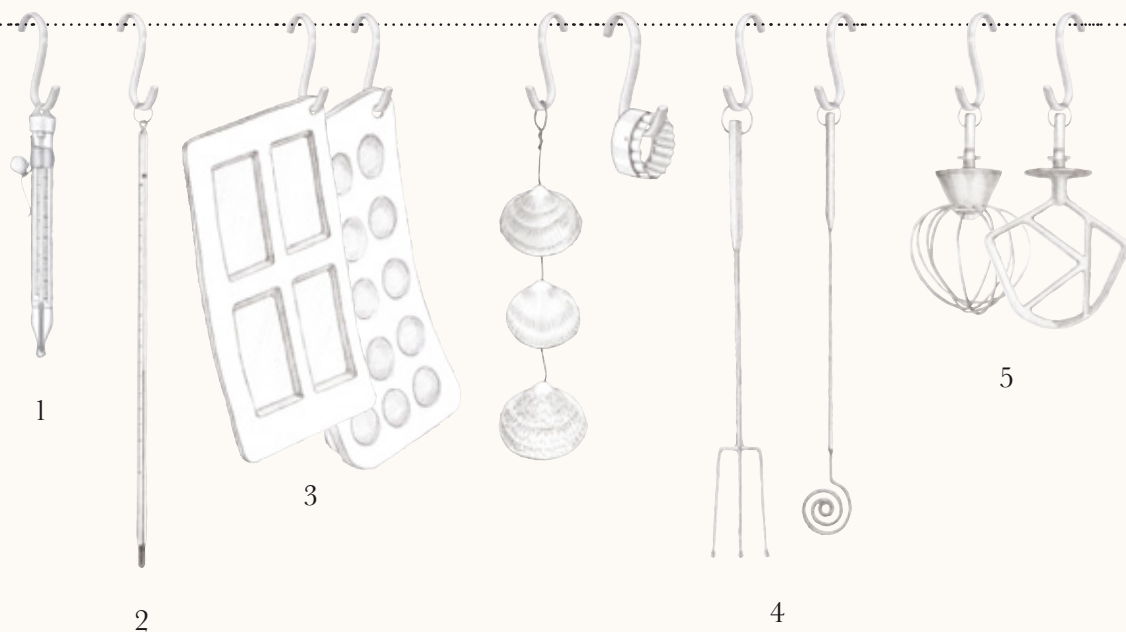
16 Cioccolato di copertura bianco

Elaborato a partire da burro di cacao, zucchero e latte.

17 Gocce di cioccolato gusto fragola

Cioccolato bianco addizionato con aroma e colorante.

Attrezzatura



1 Termometro da zucchero

Fondamentale per preparare caramelle, confetture, caramello ecc., perché indica con precisione la temperatura da raggiungere secondo la ricetta scelta. Ne esistono modelli di ogni genere, digitali e analogici.

2 Termometro da cioccolato

Un must per lavorare il cioccolato: permette di regolare la temperatura del temperaggio con tutte le tipologie di cioccolato.

Casseruola a fondo spesso

Questo tipo di casseruola permette di cuocere lo zucchero ad alta temperatura e molto a lungo.

3 Stampi e placche per caramelle e cioccolatini

Gli stampi sono disponibili in materiali diversi: plastica, silicone o policarbonato. Per le caramelle a base di zucchero cotto, verificate che lo stampo possa resistere a temperature elevate.

4 Forchette per cioccolato

Facilitano l'immersione di caramelle e ganache nel cioccolato temperato.

5 Robot da cucina

Il robot permette di preparare più facilmente la meringa italiana, i marshmallows ecc., specie quando occorre versare lo sciroppo caldo a filo.



6

7

8

Piano di marmo

È adatto per lavorare lo sciropo di zucchero e per temperare il cioccolato (vedi pagina 126).

Ciotole e altri recipienti

Scegliete ciotole resistenti al calore per gli ingredienti da sciogliere, temperare o raffreddare.

6 Sac à poche usa e getta

I sac à poche usa e getta non richiedono le bocchette perché basta tagliare la punta alla dimensione desiderata.

7 Guanti di protezione in lattice

Protegetevi le mani dal calore con guanti di lattice, in particolare per realizzare lo zucchero tirato.

8 Utensili da cucina

Tenete sempre a portata di mano cucchiaini di legno, di metallo, spatole e palette, raschietti di metallo, fruste, matterello, stampi e vassoi, bilancia, forbici, pennelli e carta forno.

Nido d'ape

Preparazione: 10 minuti • Cottura: 12-15 minuti
Riposo: 30 minuti + 1 ora per il cioccolato (facoltativo)

Olio per la teglia
200 g di zucchero granulato
5 cucchiaini di golden syrup (reparto “prodotti dal mondo”)
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
100 g di cioccolato di copertura al latte
o fondente con almeno il 70% di cacao, sciolto
e temperato (vedi pagine 126-129) (facoltativo)



- Rivestite di carta forno una teglia quadrata di 20 cm di lato. Ungete leggermente la carta.
- Scaldate lo zucchero e il golden syrup in una casseruola grande a fondo spesso per 12-15 minuti su fuoco medio. Quando lo sciroppo assume un colore ambrato, toglietelo dal fuoco e incorporate il bicarbonato di sodio. Lo sciroppo si gonfierà.
- Versate la preparazione nella teglia e lasciate raffreddare per 30 minuti circa. Quando il caramello è duro, fatelo a pezzi.

- Per una ricetta più golosa, immergete metà di ogni pezzetto di caramello nel cioccolato sciolto e fate riposare su carta forno in un luogo fresco e asciutto, per almeno 1 ora. Questo caramello si conserva fino a 2 settimane in un luogo asciutto, chiuso in un contenitore ermetico.



Torrone ai pistacchi, mandorle & ciliegie

Preparazione: 15 minuti • Cottura: 25-60 minuti
Riposo: minimo 3-4 ore, meglio 1 notte

ATTREZZATURA:



Olio per la teglia
4 fogli piccoli o 2 grandi di ostie per torrone
300 g di zucchero granulato
50 ml d'acqua
150 g di miele
1 albume grande
100 g di pistacchi tostati
100 g di mandorle pelate tostate
50 g di ciliegie essiccate

Per
5
strisce lunghe (400 g)

- Ungete leggermente una teglia quadrata di 19 cm di lato, rivestitela di carta forno e di 1 o 2 fogli di ostia.
- Scaldate lo zucchero, l'acqua e il miele in una casseruola a fondo spesso su fuoco medio, mescolando finché lo zucchero non è sciolto. Portate a ebollizione, mettete un termometro da zucchero nello sciroppo e proseguite la cottura fino a 120°C per un torrone molto morbido o 150°C per un torrone duro.
- Nel frattempo montate l'albume a neve nel robot con un pizzico di sale, finché si formano delle punte morbide. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura desiderata, versatelo a filo sulla meringa

sbattendo a velocità media. Continuate a sbattere per circa 10 minuti, fino a quando il composto diventa denso e assume un color crema. Incorporate le mandorle, i pistacchi e le ciliegie essiccate.

- Versate la preparazione nella teglia e livellate la superficie. Sovrapponete 1 o 2 fogli di ostie e premete delicatamente. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente per almeno 3 o 4 ore o, se possibile, fino al giorno seguente. Tagliate il torrone a strisce o in quadrati. Conservatelo fino a 2 settimane in un contenitore ermetico, separando le strisce con la carta forno.



Indice

- A**
arachidi
Barrette al cioccolato e caramello & arachidi..... 242
Coppette di cioccolato, confettura di mirtilli & burro di arachidi..... 162
Crocante alle arachidi & sesamo 220
Ganache di cioccolato al latte & arachidi tostate 138
arancia (*vedi anche* Scorze d'arancia candite)
Ganache di cioccolato fondente & arancia amara..... 140
Semisfere di cioccolato bianco, caramello al limone & fiori d'arancio 176
aromi 7, 14, 18, 24, 56, 64-68, 72, 78, 82, 90, 164, 206
- B**
Baci di meringa 200
banana
Tavolette di cioccolato al latte con banana & toffee 180
Barfi con pistacchi & cardamomo 122
Barrette al cioccolato
Barrette al cioccolato con frolla & caramello 244
Barrette al cioccolato e caramello & arachidi..... 242
Barrette al cioccolato e cocco & limone verde 240
Barrette al cioccolato pralinate con riso soffiato 158
basilico
Quadretti di cioccolato, caramello al basilico 170
Bastoncini al caramello e cioccolato . 46
Bombe di meringa italiana su canapè al cioccolato..... 208
boulé..... 62
grand boulé 42
petit boulé..... 114
burro salato
Cioccolatini ripieni, caramello al burro salato..... 172
- C**
caffè
Caramelle al caffè 22
Cioccolatini ripieni con fondente Irish Coffee..... 60
Crocante alle nocciole & caffè 218
Ganache di cioccolato bianco & caffè 136
Torrone tipo tiramisù 98
Tronchetti di meringa, caffè & nocciole 202
candito, zucchero 226
cannella
Panforte 102
Tartufi al cioccolato, cannella & peperoncino 146
caramelle
Caramelle al caffè 22
Caramelle al latte 246
Caramelle allo zucchero cotto..... 14
Caramelle di gelatina 82
Caramelle fondenti alla frutta 72
Caramelle fondenti alla menta..... 18
Caramelle mou..... 44
caramello
Barrette al cioccolato con frolla & caramello..... 244
Barrette al cioccolato e caramello & arachidi..... 242
Bastoncini al caramello e cioccolato 46
Caramelle al fleur de sel..... 48, 50
Caramelle fondenti alla menta..... 18
Caramelle mou..... 44
caramello a secco 164, 176, 214
caramello morbido 88, 168, 244, 246
Cioccolatini ripieni, caramello al burro salato..... 172
Cioccolatini ripieni, caramello alla vaniglia & sciroppo d'acero .. 174
Coppette di cioccolato farcite di marshmallows & caramello..... 88
Crocante alle arachidi & sesamo 220
Crocante alle mandorle o pralinato in polvere 216
Cuori di cioccolato con caramello morbido 168
Nido d'ape..... 26, 186
Quadretti di cioccolato, caramello al basilico 170
Rose del deserto al caramello, popcorn & marshmallows 92
Semisfere di cioccolato bianco, caramello al limone & fiori d'arancio 176
Tavolette di cioccolato con caramello & fleur de sel..... 178
Toffees al naturale 34
cardamomo
Barfi con pistacchi & cardamomo 122
Tartufi speziati con cioccolato bianco & cocco... 148
ciliegie
Frutta e petali cristallizzati 230
Panforte 102
Quadretti Rocky Road..... 182
Tartufi alla ciliegia..... 150
Torrone ai pistacchi, mandorle & ciliegie 96
cioccolatini
Cioccolatini ripieni, caramello al burro salato..... 172
Cioccolatini ripieni, caramello alla vaniglia & sciroppo d'acero..... 174
Cioccolatini ripieni con fondente Irish Coffee..... 60
Cuori di cioccolato con caramello morbido 168
Quadretti di cioccolato, caramello al basilico 170
Semisfere di cioccolato bianco, caramello al limone & fiori d'arancio 176
cioccolato 7
(*vedi anche* barrette al cioccolato, cioccolatini, coppette, ganache, tartufi e tavolette di cioccolato)
Bastoncini al caramello e cioccolato 46
Bombe di meringa italiana su canapè al cioccolato..... 208
Cioccolatini al pistacchio & pasta di mandorle 192
Cioccolato con riso soffiato, nido d'ape & mirtilli 186
Fogli di cioccolato bianco con semi di sesamo..... 166

Fogli di cioccolato croccante alla menta.....	164	il grand cassé.....	12	fragole	
Fondenti con menta e cioccolato.....	238	il grand filé.....	224	aroma naturale	
forchetta da cioccolato.....	8	il petit boulé.....	114	di fragola.....	68, 72, 82, 90
Fudge al cioccolato fondente & scorze d'arancia candite.....	118	il piccolo cassé.....	32	Caramelle allo zucchero cotto, mela acidula, fragolina di bosco, ananas tropicale.....	14
Funghetti meringati, rivestiti di cioccolato.....	204	croccante.....	213	Frutta e petali cristallizzati.....	230
Glassatura al cioccolato.....	132	Croccante alle arachidi & sesamo.....	220	Ganache alla fragola.....	142
Lecca lecca fantasia al cioccolato bianco.....	154	Croccante alle mandorle o pralinato in polvere.....	216	Marshmallows intrecciati alla fragola.....	90, 92
Lokum al cioccolato e cocco.....	110	Croccante alle nocciole & caffè.....	218	Tavolette di cioccolato bianco con fragole & pepe rosa.....	184
Mendicanti di lusso.....	156			Torrone alla vaniglia e fragola....	100
Mini-donuts di cioccolato con pralinato.....	160	F		frolla	
Modellare il cioccolato.....	130	fiori		Barrette al cioccolato con frolla & caramello.....	244
Negretti.....	94	Fiori di menta.....	58	frutta (<i>vedi anche</i> gelatine di frutta)	
Nido d'ape.....	26	Frutta e petali cristallizzati.....	230	Caramelle fondenti alla frutta.....	72
Panforte.....	102	Lokum al pistacchio & petali di rosa.....	108	Frutta e petali cristallizzati.....	230
Quadretti Rocky Road.....	182	fiori d'arancio		frutta secca	
Rocher al cioccolato.....	236	Lokum al limone.....	106	Mendicanti di lusso.....	156
Temperaggio del cioccolato .	126-128	Semisfere di cioccolato bianco, caramello al limone & fiori d'arancio.....	176	Panforte.....	102
termometro da cioccolato.....	8	Torrone alle mandorle Marcona.....	104	fudge	
cocco				Fudge al cioccolato fondente & scorze d'arancia candite.....	118
Barrette al cioccolato e cocco & limone verde.....	240	fleur de sel		Fudge al mascarpone & noci di macadamia.....	120
Lokum al cioccolato e cocco.....	110	Caramelle mou al fleur de sel.....	48	Fudge alla vaniglia.....	116
Tartufi speziati con cioccolato bianco & cocco.....	148	Rotolini al fondente & fleur de sel.....	50	Tavolette di cioccolato al latte con banana & toffee.....	180
Toffees al latte di cocco & zucchero muscovado.....	36	Tavolette di cioccolato con caramello & fleur de sel.....	178	Funghetti meringati, rivestiti di cioccolato.....	204
confettura		fondente			
Coppette di cioccolato, confettura di mirtilli & burro di arachidi.....	162	Barrette al cioccolato e caramello & arachidi.....	242	G	
coppette		Caramelle fondenti alla frutta.....	72	ganache	
Coppette di cioccolato, confettura di mirtilli & burro di arachidi.....	162	Caramelle fondenti alla liquirizia.....	66	Coppette di cioccolato con ganache di lavanda, matcha e fragola.....	142
Coppette di cioccolato con ganache di lavanda, matcha e fragola.....	142	Cioccolatini ripieni con fondente Irish Coffee.....	60	Ganache di cioccolato al latte & arachidi tostate.....	138
Coppette di cioccolato farcite di marshmallows & caramello.....	88	Coppette di cioccolato farcite di marshmallows & caramello.....	88	Ganache di cioccolato bianco & caffè.....	136
Modellare il cioccolato.....	130	Cuori di cioccolato con caramello morbido.....	168	Ganache di cioccolato fondente..	134
cotogne		Fondente classico.....	54	Ganache di cioccolato fondente & arancia amara.....	140
Cotognata.....	80	Fondenti con menta e cioccolato.....	238	Rocher al cioccolato.....	236
cottura dello zucchero		Pasta di zucchero (fondente senza cottura).....	56	Tartufi al cioccolato fondente....	144
il boulé.....	62	Rotolini al fondente & fleur de sel.....	50	Gelatine di frutta.....	75
il grand boulé.....	42				

Cotognata.....	80	Macarons.....	210	Frutta e petali cristallizzati	230
Gelatine al lampone	76	Mendicanti di lusso	156	Mendicanti di lusso	156
Gelatine alla mora e liquirizia.....	78	Panforte	102	Rose del deserto al caramello, popcorn & marshmallows	92
glassatura al cioccolato.....	132	Torrone ai pistacchi, mandorle & ciliegie	96	modellare il cioccolato	130
Funghetti meringati, rivestiti di cioccolato.....	204	Torrone alla vaniglia e fragola	100	more	
Ganache di cioccolato bianco & caffè, glassa al cioccolato fondente.....	136	Torrone alle mandorle Marcona.	104	Gelatine alla mora e liquirizia.....	78
grand boulé	42	Torrone tipo tiramisù	98		
grand cassé	12			<i>N</i>	
grand filé	224			Nido d'ape.....	26, 154, 186
<i>L</i>				nocciole	
lamponi		marshmallows		Crocante alle nocciole & caffè... 218	
Gelatine al lampone	76	Coppette di cioccolato farcite di marshmallows & caramello.....	88	Mendicanti di lusso	156
Spirali di meringa al lampone.....	206	Marshmallows classici	86	Mini-donuts di cioccolato con pralinato	160
lecca lecca		Marshmallows intrecciati alla fragola.....	90	Panforte	102
Lecca lecca al mandarino	24	Quadretti Rocky Road.....	182	Rocher al cioccolato	236
Lecca lecca al ribes nero	16	Rose del deserto al caramello, popcorn & marshmallows	92	Tronchetti di meringa, caffè & nocciole	202
Lecca lecca fantasia al cioccolato bianco.....	154	Negretti	94		
Zucchero candito	226			noce di cocco (<i>vedi</i> cocco)	
limone		mascarpone		noci	
Barrette al cioccolato e caramello & arachidi.....	242	Fudge al mascarpone & noci di macadamia	120	Panforte	102
Lokum al limone	106	menta		Spirali di meringa al lampone.....	206
Semisfere di cioccolato bianco, caramello al limone & fiori d'arancio	176	Fiori di menta.....	58	noci di macadamia	
Liquirizia	64	Fogli di cioccolato croccante alla menta.....	164	Fudge al mascarpone & noci di macadamia	120
Caramelle fondenti alla liquirizia..	66	Fondenti con menta e cioccolato. 238			
Gelatine alla mora e liquirizia.....	78	Tartufi con pistacchi & menta....	152	noci pecan	
Stringhe di liquirizia.....	68			Toffees allo sciroppo d'acero & noci pecan	38
lokum		meringhe	195		
Lokum al cioccolato e cocco	110	(<i>vedi anche</i> marshmallows e torrone)		<i>P</i>	
Lokum al limone	106	Baci di meringa	200	Panforte	102
Lokum al pistacchio & petali di rosa	108	Bombe di meringa italiana su canapè al cioccolato.....	208	Pasta di mandorle.....	190
<i>M</i>		Funghetti meringati, rivestiti di cioccolato.....	204	Cioccolatini al pistacchio & pasta di mandorle	192
Macarons.....	210	Macarons.....	210	Pasta di zucchero.....	56
mandarino		Meringa francese.....	196	peperoncino	
Lecca lecca al mandarino	24	Meringa italiana.....	198	Tartufi al cioccolato, cannella & peperoncino	146
mandorle (<i>vedi anche</i> pasta di mandorle)		Spirali di meringa al lampone.....	206	petit boulé.....	114
Crocante alle mandorle o pralinato in polvere	216	Tronchetti di meringa, caffè & nocciole	202	piccolo cassé	32
		metodo del marmo.....	126	pistacchio	
		metodo dell'inseminazione.....	128	Barfi con pistacchi & cardamomo 122	
		mirtilli		Cioccolatini al pistacchio & pasta di mandorle	192
		Cioccolato con riso soffiato, nido d'ape & mirtilli.....	186	Lokum al pistacchio & petali di rosa	108
		Coppette di cioccolato confettura di mirtilli & burro di arachidi.....	162		

Mendicanti di lusso	156	Toffees allo sciroppo d'acero & noci pecan	38	Toffees al naturale	34
Quadretti Rocky Road.....	182	Scorze d'arancia candite	232	Toffees allo sciroppo d'acero & noci pecan	38
Tartufi con pistacchi & menta.....	152	Fudge al cioccolato fondente & scorze d'arancia candite	118	torrone	
Torrone ai pistacchi, mandorle & ciliegie	96	Ganache di cioccolato fondente & arancia amara.....	140	Torrone ai pistacchi, mandorle & ciliegie	96
pralinato		Mendicanti di lusso	156	Torrone alla vaniglia e fragola	100
Barrette al cioccolato pralinate con riso soffiato	158	Panforte	102	Torrone alle mandorle Marcona. 104	
Crocante alle mandorle o pralinato in polvere	216	Tartufi speziati con cioccolato bianco & cocco	148	Torrone tipo tiramisù	98
Mini-donuts di cioccolato con pralinato	160	sesamo		Tronchetti di meringa, caffè & nocchie	202
polvere frizzante	24	Crocante alle arachidi & sesamo	220		
popcorn		Fogli di cioccolato bianco con semi di sesamo	166	<i>V</i>	
Rose del deserto al caramello, popcorn & marshmallows	92	Lecca lecca fantasia al cioccolato bianco	154	vaniglia	
		Toffees al latte di cocco & zucchero muscovado	36	Ciocolatini ripieni, caramello alla vaniglia & sciroppo d'acero ..	174
<i>Q</i>		Spirali di meringa al lampone.....	206	Fudge alla vaniglia	116
Quadretti Rocky Road.....	182			Torrone alla vaniglia e fragola	100
<i>R</i>					
ribes nero		<i>T</i>		<i>Z</i>	
Lecca lecca al ribes nero	16	tartufi		zucchero	6
riso soffiato		Tartufi al cioccolato, cannella & peperoncino	146	(vedi anche termometro da zucchero e cottura dello zucchero)	
Barrette al cioccolato pralinate con riso soffiato	158	Tartufi al cioccolato fondente	144	Caramelle allo zucchero cotto.....	14
Ciocolato con riso soffiato, nido d'ape & mirtilli	186	Tartufi alla ciliegia.....	150	Frutta e petali cristallizzati	230
Rocher al cioccolato	236	Tartufi con pistacchi & menta.....	152	Pasta di zucchero.....	56
Rocher al cioccolato.....	236	Tartufi speziati con cioccolato bianco & cocco	148	Zuccherini colorati.....	228
Rocky Road, quadretti	182	tavolette di cioccolato		Zucchero candito	226
Rose del deserto al caramello, popcorn & marshmallows	92	Ciocolato con riso soffiato, nido d'ape & mirtilli	186	Zucchero tirato.....	70
Rotolini al fondente & fleur de sel.....	50	Tavolette di cioccolato al latte con banana & toffee	180		
Roudoudous	20	Tavolette di cioccolato bianco con fragole & pepe rosa.....	184	Zucchero filato	28
		Tavolette di cioccolato con caramello & fleur de sel.....	178		
<i>S</i>		temperaggio del cioccolato.....	126-128		
sale		termometro da cioccolato	8, 128		
Caramelle mou al fleur de sel	48	termometro da zucchero.....	8, 12, 32, 42, 54, 62, 114, 198, 224		
Ciocolatini ripieni, caramello al burro salato.....	172	toffee			
Rotolini al fondente & fleur de sel.....	50	Tavolette di cioccolato al latte con banana & toffee	180		
Tavolette di cioccolato con caramello & fleur de sel	178	Toffees al latte di cocco & zucchero muscovado	36		
sciroppo d'acero					
Ciocolatini ripieni, caramello alla vaniglia & sciroppo d'acero	174				



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

Caramelle... come se piovessero!

*Il dolce profumo dello zucchero che si scioglie
in un caramello ambrato, le note piccanti del cacao,
l'accogliente abbraccio dell'aroma di vaniglia...*

*Nessun dolcetto amato o immaginato sarà fuori
dalla vostra portata: caramelle, liquirizie, mou, gelatine
di frutta, marshmallows, meringhe, pasta di mandorle,
tartufi, barrette di cioccolato...*

*Le tecniche per cuocere lo zucchero, temperare il cioccolato,
marmorizzare, glassare, spiegate passo a passo.*

ISBN: 978 88 67530 595



9 788867 530595

25 €

IVA INCLUSA