



PASTICCERIA: LE MIE RICETTE DI BASE

Maurizio Santin

17,5 x 28,5 cm - cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67530 977



Chi si avvicina al mondo della pasticceria di solito lo fa in punta di piedi, con quel timore reverenziale che riserva ad attività per le quali non si ritiene all'altezza. Perché molto spesso la pasticceria sembra destinata esclusivamente ai professionisti, a un circolo ristretto di adepti restii a svelare i loro segreti; senza contare che a volte pare un'impresa impossibile riuscire a realizzare a casa quei dolci che fanno bella mostra di sé nelle vetrine. Eppure questo non è altro che un pregiudizio.

Certo, in pasticceria si richiedono dosi precise e c'è poco spazio per l'improvvisazione, ma diventare pasticceri provetti non è poi così impossibile. Soprattutto se si ha come maestro un professionista di alto livello come Maurizio Santin, l'uomo che ha inventato il tortino al cioccolato con il cuore fondente e che è stato eletto per ben due volte pasticcere dell'anno. Un nome una garanzia, insomma. Imparerete tutto quello che vi serve per preparare creme, coperture, impasti di base e conoscerete le tecniche e gli strumenti necessari per potervi considerare (ed essere considerati) dei veri esperti in materia.

Farina, burro, uova, latte, zucchero e via!

Maurizio Santin. Si è avvicinato alla cucina lavorando con il padre Ezio nella storica "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano per poi diventare pasticcere di professione. È stato eletto "pasticcere dell'anno" 1998 per la guida dei ristoranti de "L'Espresso" e "pasticcere dell'anno" 2008 per "Identità Golose". Oggi è anche un volto noto al pubblico televisivo per le sue trasmissioni su Gambero Rosso Channel e per la partecipazione a *La prova del cuoco* su Rai 1.

Dello stesso autore:



Guido Tommasei Editore