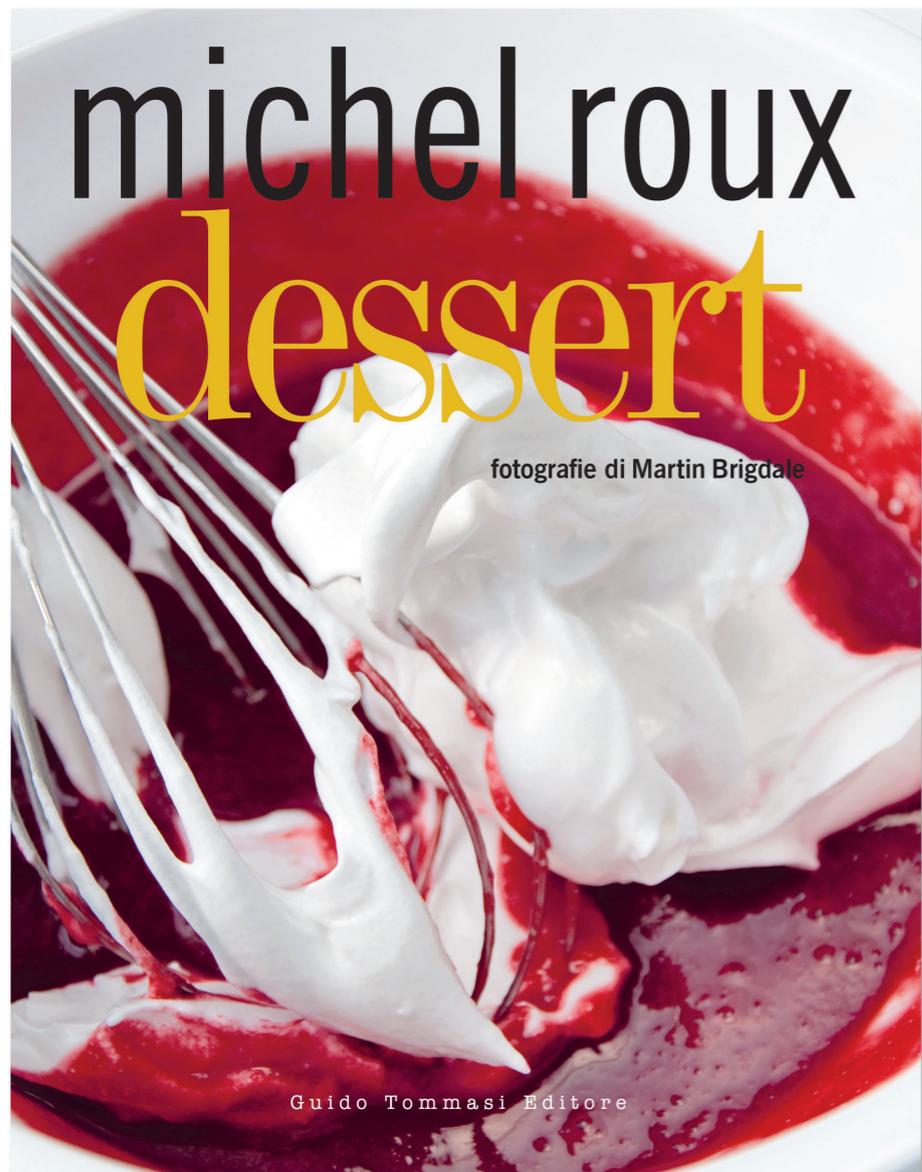




Guido Tommasi Editore



DESSERT

Michel Roux

16 x 21 cm – brossura – collana Illustrati – 288 pagine, illustrazioni a colori
€ 20 – 978 88 6753 308 4



I dolci sono sempre stati una delle passioni di Michel Roux (fondatore del The Waterside Inn di Londra, insignito delle tre stelle Michelin), che infatti è unanimemente considerato una vera e propria autorità in materia. Ispirato dai suoi viaggi, in questo libro Michel Roux affronta l'argomento dessert con uno sguardo leggero e innovativo, presentando grandi classici rivisitati e squisite ricette contemporanee pensate per soddisfare il gusto odierno, più delicato e fresco rispetto al passato.

Ogni capitolo è incentrato su un particolare tipo di dessert, dalle semplici idee realizzate con la frutta alle torte più sontuose, passando per morbidi e confortanti soufflé dal cuore fondente, gelati, sorbetti, meringhe, pasticceria varia e dolci di ogni genere.

Le ricette, spiegate passo a passo e in modo sintetico ma chiaro, guidano il lettore attraverso le specificità delle varie tecniche, con un abbondante corredo di belle illustrazioni che si contraddistinguono per la loro creatività e il loro taglio innovativo.

Una superba raccolta di oltre 120 ricette che include dessert per tutte le stagioni e le occasioni.