



SCUOLA DI PASTICCERIA

Torte e delizie dolci e salate

Julie Jones

20 x 26 cm – cartonato – Illustrati

208 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 – 978 88 6753 337 4



Ci avete mai fatto caso? Abbiamo molti ricordi legati al cibo, ma quelli che hanno a che fare con la pasticceria sembrano indelebili.

Quel biscotto croccante e profumato di burro che addentavamo a scuola durante l'intervallo, la ciambella dorata che la mamma sfornava il pomeriggio per la merenda, quel morso al mille foglie della domenica che si sfaldava con un niente...

I nostri ricordi sarebbero stati così memorabili se avessimo addentato dolci poco cotti, flaccidi e deludenti? Assolutamente no.

Eppure ci arrendiamo più spesso di quanto vorremmo alla comodità dei dolci già pronti, perché sotto sotto pensiamo che la pasticceria sia l'antitesi di quella pausa di golosità e conforto che cerchiamo quando siamo un po' giù o quando vorremmo concludere una cena con un dessert strepitoso.

Tempi lunghi, passaggi infiniti, attenzione maniacale alle dosi... Una fatica enorme.

Per convincerci a mettere mano alla preparazione di una torta bisognerebbe semplificare ogni processo ed eliminare quel gergo tecnico da adepti. Le ricette dovrebbero essere facili da seguire e di sicura riuscita, senza dover ricorrere a una costosa attrezzatura professionale o a una laurea in pasticceria...

Sembra un elenco di desideri irrealizzabili e probabilmente era così... prima di questo libro! Provate a sfogliarlo. È su misura per voi, lo ha scritto una persona che non ha frequentato una scuola professionale. L'unico ingrediente difficile che dovete trovare, il più importante, è la pazienza. Per il resto, affidatevi alle sue pagine.

"Ho sperimentato e visto gli effetti calmanti e terapeutici della pasticceria, e consiglio di fare una torta a chiunque voglia solo dimenticare il mondo, almeno per un po'".



Guido Tommase Editore