



I DESSERT DI PAUL BOCUSE

Paul Bocuse, fotografie di Jean Charles Vaillant

18 x 25,5 cm – broccura – collana Illustrati

288 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 422 7



considerata come la migliore e più esaustiva raccolta delle ricette dolci firmate dal grande Maestro, una sorta di summa della sua invidiabile e sconfinata expertise nell'ambito della pasticceria francese.

Ma non finisce certo qui: fra le pagine di questo libro si celano anche veri e propri tesori appartenenti alla storia familiare, e quindi più personale e intima, del genio d'Oltralpe, come le cialde morbide di nonna Bocuse.

I diversi tipi di impasto (lievitati, sfoglie, frolle, sablée, choux), i flan, i biscotti, le torte, le creme, i dessert a base di riso, le charlotte, le bavaresi, le meringhe, le frittelle, i soufflé, le crêpes, i sorbetti, i dolci alla frutta e i pasticcini non avranno più segreti per chi sceglie di seguire i preziosi consigli e le indicazioni passo dopo passo di colui che, ancora oggi, è indiscutibilmente riconosciuto come il più grande chef francese di tutti i tempi.

Uno straordinario volume interamente dedicato a tutte le ricette di base, e non solo, della pasticceria francese, dalle delizie cotte al forno ai dolci al cucchiaio, passando per i dessert a base di frutta di stagione.

Nelle pagine di questo splendido volume sua Maestà Paul Bocuse, un nome che non ha certo bisogno di presentazioni nemmeno nell'angolo più sperduto e remoto del pianeta, si rivolge sia a chi è alle prime armi con pirottini, rotelle tagliapasta e stampi, sia a chi, invece, con questi strumenti ha già fatto parecchia strada e desidera ora confrontarsi con quella che può essere