



IL CAMELLO DELLE MERAVIGLIE

Trish Deseine

fotografie di Marie-Pierre Morel

17,5 x 28,5 cm – broccura

collana Gli Indispensabili

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 24 – ISBN 978 88 95092 70 6



con i deliziosi succhi di fine cottura della carne o di una verdura arrosto, oppure provate a caramellare il salmone...

Il successo è garantito. Questo è un libro fuori dal comune: le ricette, sia dolci che salate, sono semplici da realizzare, senza tecniche complicate né utensili strani. Niente olio, niente sciroppo di mais o margarina, né altri ingredienti che di solito vengono utilizzati nella preparazione delle caramelle.

Vi occorre solo un po' di zucchero, qualche pezzetto di burro e panna di ottima qualità... Siete pronti per un viaggio senza complessi e ricco di piacere nell'universo sensuale di un ingrediente unico e magico?

Il caramello, così come il cioccolato, fa parte dei nostri più dolci ricordi d'infanzia. Protagonista assoluto di morbide crèmes caramel, torte di compleanno sontuose, tenere caramelle mou da masticare a merenda, è da sempre sinonimo di bontà ineguagliabile! Apoteosi della golosità, scrocchia sotto i denti e si scioglie lentamente in bocca, liberando gli effetti delle sue molteplici consistenze e sommergendo le papille con il suo sapore...

Duro, mou, liquido, cremoso, mescolato al cioccolato, al burro, alla panna o al gelato è sensualità allo stato puro. Dolce e morbido, non si fa dimenticare tanto facilmente. Perché allora addurre come pretesto un ritorno all'infanzia per abbandonarsi impunemente al piacere dello zucchero? Il caramello sa essere discreto e sarà ovunque il benvenuto, regalando una nota dolce a un piatto salato: mescolatelo