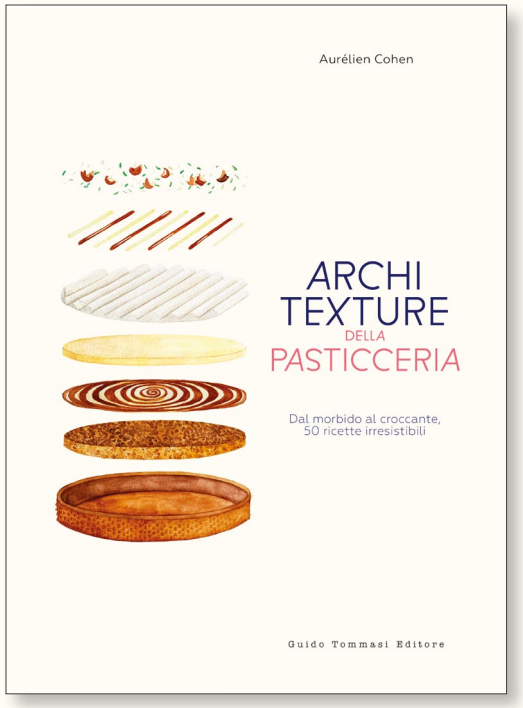


ARCHITEXTURE DELLA PASTICCERIA

DAL MORBIDO AL CROCCANTE, 50 RICETTE IRRESISTIBILI

Aurélien Cohen
fotografie di Louise Marinig
illustrazioni di Chroniques de bouche

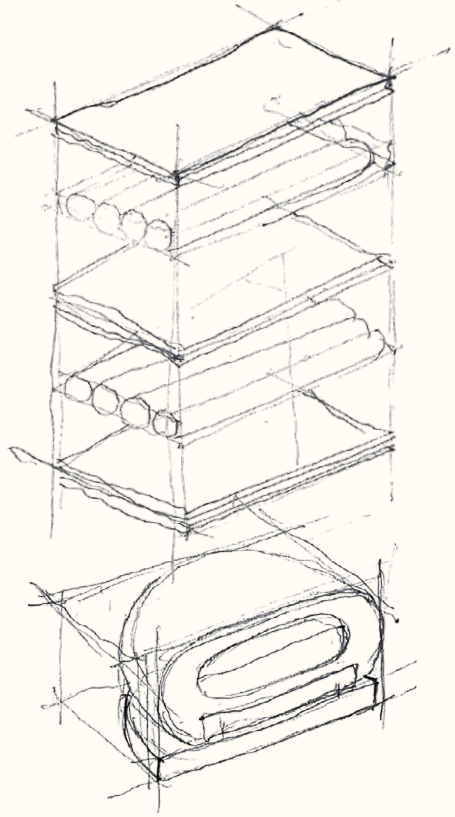
22 x 30 cm | cartonato
collana Illustrati | 256 pagine
illustrazioni a colori | € 35
ISBN 978 88 6753 428 9

Per il pasticciere francese Aurélien Cohen la pasticceria è stata prima una passione che un lavoro. Il suo amore è stato talmente forte e prorompente da riuscire a fargli cambiare strada e allontanarlo dalla poco "dolce" carriera del marketing.

L'immaginazione, la creatività e la condivisione sono i tre pilastri portanti del suo lavoro e sono ciò che lo ha ispirato a ideare le 50 deliziose ricette contenute in questo libro.

Partendo dall'idea che in un dolce non ci sono solamente sapori e profumi ma anche consistenze, il giovane pasticciere si concentra principalmente su queste ultime, nella ferma convinzione che proprio grazie alle texture e alle loro diverse combinazioni siamo in grado di apprezzare ancora di più le altre componenti.

Voluttoso, croccante, morbido, vellutato, friabile, cremoso, fondente...

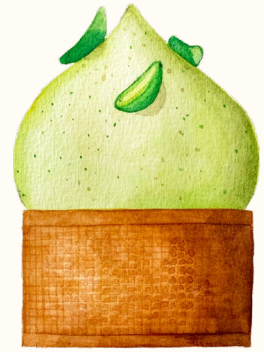


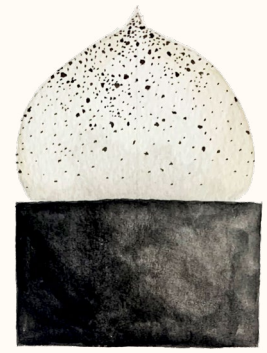
sono tutte note di un'armoniosa sinfonia creata dal pasticciere-direttore d'orchestra per infondere piacere al palato.

Fra ricette nuove e ricette già note ai clienti della sua pasticceria di Asnières (vicino a Parigi) ma rimaste fino ad ora un mistero, Aurélien apre le porte del suo "studio da architetto", svelando i suoi segreti e fornendo tutti gli strumenti e le tecniche più adatti per realizzare queste meravigliose opere d'arte.

Il tutto è accompagnato da invitanti fotografie ed eleganti illustrazioni ad acquerello che vi aiuteranno anche a dare forma alle vostre creazioni.

Stupirete sicuramente i vostri amici portando in tavola delle piccole tartellette alla nocciola, una brioche al caramello, una torta alle albicocche e mandorle o dei semplici frollini, e sarete in grado di trasmettere emozioni forti per chiunque assaggi queste meraviglie, proprio come un vero architetto della pasticceria.









In questo libro vi propongo un viaggio nel mio dolce universo attraverso una moltitudine di sapori e sinfonie di texture!

Perché in un dolce non ci sono solo sapori e profumi: le texture sono altrettanto importanti. Tanto che, a mio avviso, è proprio la texture di un dolce che ne mette in risalto i sapori e ne fa apprezzare il gusto.

Croccante, cremoso, friabile, la sensazione di un cuore morbido... sono note di uno spartito la cui l'esplosione in bocca è orchestrata dal pasticciere. Con un unico desiderio: trasmettere un'emozione.

Spero che le 50 ricette che ho progettato nei dettagli e immaginato come un direttore d'orchestra, e come un architetto, vi inviteranno a realizzarle, assaggiarle, farle assaggiare ad altri e magari anche appropriarvene.

Buon viaggio gastronomico a tutti!

Aurélien