

FONDANT. DULCES CREACIONES PASO A PASO



Editorial: Ediciones Nobel

Autor: Aymar Baliela Valls, AYMAR
BALIELA VALLS

Clasificación: Divulgación General > Cocina
Práctica

Tamaño: 20 x 20 cm.

Páginas: ---

ISBN 13: 9788484597018

ISBN 10: 8484597016

Precio sin IVA: 15,87 Eur

Precio con IVA: 16,50 Eur

Fecha publicacion: 01/06/2014

Sinopsis

Con este libro aprenderás trucos y técnicas para disfrutar de tartas y sabores únicos. Dulces creaciones para sorprender, admirar y saborear explicadas paso a paso para que no te pierdas ningún detalle y sean un éxito por fuera y por dentro.

Descubre las propuestas de la autora y las que serás capaz de crear con sus consejos.

Cómo nivelar, rellenar y cubrir una tarta, las cremas y el almíbar, el fondant, tartas infantiles, de boda... propuestas originales, sorprendentes, extraordinariamente bonitas y, sobre todo, deliciosas.

Aymar Baliela es repostera creativa y propietaria de *Ma Petite Pâtisserie*. Especializada en tartas fondant, modelajes, cupcakes y macarons. Ha hecho de su pasión su profesión.

Indice

Capítulo 1: Las cremas y el almíbar, **capítulo 2:** Nivelar, rellenar y cubrir una tarta, **capítulo 3:** Cubrir una tarta con fondant, montar varios pisos y teñir fondant, **capítulo 4:** Tartas infantiles, **capítulo 5:** Tartas de boda, **capítulo 6:** Tartas para momentos especiales.

