

Dolci Basi Per Pasticceria

Creme, farce, cioccolato, frutta secca e fresca sparsi o spalmati in inserti fantasiosi e accattivanti entro sottili fette di pan di Spagna o torte tagliate a strati: non può esistere palato che non desideri assaggiarli, non c'è occhio indifferente che non si posi su queste meraviglie! Cari amici di Bimby, non avere o fare nessuna torta non è neanche una soluzione! Rimboccati le maniche, accendi il Bimby, preriscalda il forno: è arrivata l'ora di viaggiare con il Bimby nel paese delle più belle creazioni da forno! La nostra esperta Anna Lehmacher ha, attraverso le sue creazioni, ulteriormente animato la nostra passione per i dolci da forno. Potevamo con lei gustare e godere le ricette più variate ed assaggiare tutto, a partire dalla Eierschecke (torta piatta con mele e panna) attraverso il Gugelhupf di Noci, fino alla Torta della Foresta Nera. Ogni prodotto da forno ha riscontrato il nostro pieno entusiasmo e così abbiamo deciso di presentarvi tutte queste ricette in questo libro. E affinché tutte le torte riusciranno, la Anna ha svelato per ogni ricetta i suoi consigli e trucchi ultimativi. Noi vi garantiamo: qui bruciacchia niente! Fatti incantare da questa collezione di ricette, prova le farciture gustosissime e non avere timori ad sperimentare qualcosa di nuovo! Il nostro miglior amico in cucina, il Bimby, fa per te il lavoro impegnativo del mescolare, impastare ed avvolgere. Ti auguriamo molto divertimento e gioia mentre cucini e gusti le tue torte preferite! Concediti un pezzo e non avere sensi di colpa - di sicuro qualcuno da qualche parte nel mondo festeggerà il

compleanno oggi!

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. Classici da forno, morbide squisitezze al cucchiaino, torte originali, biscotti, pasticcini, cioccolatini, bonbon, gelati e dessert di frutta. Una formidabile raccolta di dolci tentazioni, con tutte le ricette di base per impasti, creme, farce, gelatine, marmellate e confetture, glasse e salse. E un intero capitolo dedicato alla decorazione dei dolci.

30 ricette che ti permetteranno di acquisire i fondamenti chiave della pasticceria. Dopo aver letto e messo in pratica questo libro nessun dolce sarà più un mistero per te! Ho scelto di scrivere e condividere in questo ricettario il mio percorso attraverso le 30 ricette base che ogni pasticcere deve saper realizzare, viste attraverso gli occhi di un principiante che sceglie di cimentarsi per le prime volte nella preparazione di dolci classici di pasticceria. In questo ricettario troverai: Ricette in ordine crescente di difficoltà, in modo da stimolarti giorno dopo giorno a migliorare e ad alzare il tuo livello in cucina. Differenti tematiche trattate: dalle classiche preparazioni di base, ai più conosciuti dolci americani e francesi. Passaggi chiari e perfettamente comprensibili, che si focalizzano sui punti cruciali di ogni preparazione. Immagini illustrative per ognuna delle 30 ricette presenti in modo da poter comprendere l'obiettivo finale. Realizzare questo libro ha cambiato totalmente la mia visione della pasticceria permettendomi finalmente di iniziare a coltivare con costanza questa passione. Con tempo e dedizione ho iniziato a preparare tutte le ricette base, le ho perfezionate e realizzate al meglio delle mie

possibilità, con l'auspicio di poter incoraggiare anche altre persone che come me vogliono iniziare a cucinare e dedicarsi alla preparazione di magnifici dolcetti! Siete pronti a mettervi ai fornelli?

Un volume fotografico appetitoso alla scoperta delle specialità regionali più tipiche. Un viaggio affascinante che celebra i tesori del gusto: ecco svelati tutti i segreti del variegato patrimonio gastronomico delle regioni italiane, in un mosaico appetitoso fatto di ricette tradizionali, prodotti tipici di qualità, storia e cultura. Ogni volume è arricchito da splendide fotografie, suggerimenti per varianti, istruzioni passo dopo passo per riuscire a realizzare le ricette più complesse e tante informazioni per conoscere il territorio...stando seduti a tavola!

Mettersi alla prova e scoprire di essere all'altezza della situazione gratifica il nostro io e ripaga dalla fatica spesa. E' questo il fine che abbiamo pensato di farvi conseguire con la pubblicazione "Feste in casa - Estate", una corposa e sapiente raccolta di oltre 200 ricette per preparare una festa casalinga con F maiuscola. Niente panico innanzitutto: sappiamo che molte di voi sono cuoche esperte, già abituate a ricevere, per cui può essere solo necessario arricchire ulteriormente un menù già consolidato con tante proposte nuove, originali e stuzzicanti. Via, dunque, a decine di accostamenti inusitati di alimenti che mai avremmo pensato risultare così gustosi ed appropriati. Pizzette, tartine dai mille sapori e colori, panini farciti, quiche grandi e piccole, pasta, riso, verdure stuzzicanti e ancora pasticceria salata, spiedini, frittelle, bruschette, dolci e dolcetti, gelati e torte alla frutta. Per le signore meno esperte, invece,

ma desiderose di cimentarsi con l'arte del ricevimento, questo manuale costituisce uno strumento insostituibile per iniziare dalle preparazioni più semplici, ma non per questo meno gustose. I consigli della parte introduttiva, poi, si riveleranno preziosi per il buon andamento della festa, per non lasciare nulla al caso ed essere in grado di ovviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

Chiaro, pratico, senza reticenze, questo manuale rivela centinaia di informazioni che pochi conoscono e aiuta a proteggere la salute: una vera bussola alimentare, attenta al gusto per il cibo.

I lievitati è una guida pratica che tratta le preparazioni di pasticceria che utilizzano, nel ciclo di lavorazione, il lievito di birra. Dai grandi classici come il pandoro, il panettone, la colomba, il babà e il kugelhupf, alla pasticceria da prima colazione con la tecnica della sfogliatura: croissant e cornetti, brioche e kranz. Inoltre ampio spazio è dedicato ai lievitati semplici da prima colazione: veneziane, muffins, saccottini, maritozzi e pan brioche di svariati formati. Chiude il volume una sezione di frittelle. Tutte le ricette sono state provate, dettagliatamente spiegate e corredate da svariate fasi di lavorazione.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria

consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perchè il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

Piccolo manuale pratico che accompagna passo dopo passo nella creazione delle basi dolci, fondamentali nel modo della pasticceria. Lasciati guidare dallo Chef e Pasticcere Andrea Di Giglio nella realizzazione di pan di spagna, bignè, creme, meringhe, e molto di più. Con indicazioni dettagliate che chiariscono i vari procedimenti ed una spiegazione precisa di ogni passaggio, questo libro fugge i dubbi che si creano durante lo sviluppo di ogni ricetta, permettendo anche ai meno esperti di ottenere risultati entusiasmanti. Un libro imperdibile per chi desidera iniziare ad apprendere l'arte della pasticceria, per coloro che vogliono stupire amici e ospiti con un ottimo gelato fatto in casa, e per i vuole produrre da sé le prelibatezze genuine che soddisfano la voglia di dolce.

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Cicciarelli si inserisce nella migliore tradizione della cucina italiana. Con precisione e cura, l'autore indica ingredienti e procedimento di preparazione di oltre seicento ricette, arricchendo il tutto con utili suggerimenti. Il ricettario prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi, descritti con procedimenti semplificati in modo da rendere il più semplice possibile la realizzazione di ogni ricetta. Si va dalle creme ai dolci classici, dalle paste lievitate agli impasti per montature e decorazioni, insomma, tutte le basi del mestiere del pasticcere, che l'autore ben conosce

data la sua decennale esperienza come docente in un istituto alberghiero. Adatto sia ai più esperti, sia a chiunque voglia cimentarsi in cucina tenendo un valido strumento di indicazioni a portata di mano, avendo anche la possibilità di personalizzarlo grazie agli appositi spazi previsti per aggiungere note ed appunti.

Il settore turistico-alberghiero in Italia è sicuramente uno dei più floridi. Ciascuno di noi si sarà trovato almeno una volta a soggiornare in un albergo e ad usufruire dei servizi dedicati agli ospiti, ma cosa c'è dietro? In che modo si prova a garantire che tutti i clienti siano soddisfatti e possano godere di un'esperienza piacevole? In questo esauriente vademecum, pensato per offrire agli operatori turistici informazioni utili a completare la propria preparazione tecnico-turistico-ricettiva, ma molto interessante anche per chi è curioso di scoprire come funziona l'organizzazione di un albergo, vengono presentati tutti i diversi settori che interagiscono in maniera complementare per permettere che gli ospiti si sentano come a casa propria. Partendo dalla storia del turismo in generale, si passa poi a spiegare la struttura di un albergo, i diversi servizi e la classificazione del personale impiegato, i vari modi di servire a tavola, le basi della gestione amministrativa, fino ad arrivare ad argomenti culinari, come i modi di conservare, preparare i cibi e trincerarli di fronte al cliente. Infine Daniela Biasioli delizia il lettore con una serie di ricette nazionali e internazionali, esempi di menù tipici a cui vengono accostati vini e liquori, accompagnati da una loro classificazione dettagliata. Buon viaggio, e buon appetito! Daniela Biasioli è originaria veneta. Nata nel 1957 si trasferisce in una cittadina svizzera per tutto il periodo dell'infanzia. Al rientro in Italia si iscrive ad una scuola statale professionale ad indirizzo turistico-alberghiero il cui programma scolastico prevede, tra le altre materie anche l'insegnamento di tre lingue straniere. A distanza di non

molto tempo, abbandona il settore turistico-alberghiero in favore di un impiego statale e conclude il suo percorso di studi con la laurea in lingue e letterature straniere a Milano. Il manuale offre un approfondito percorso nel mondo della pasticceria, affrontando molti temi di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte iniziale, si trova una breve storia della pasticceria italiana, corredata dalla descrizione di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria "guida alla creatività", che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrandone i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

In questo secondo volume abbiamo affrontato i temi più impegnativi della pasticceria: la pasta lievitata, la pasta sfoglia, il sistema pasta lievitata a sfoglia, i dolci fritti, la pasta choux, la pasta frolla, i dolci in coppa e in forma, il cioccolato e, nel grande capitolo dedicato alla decorazione, la glassa fondente, la pasta di mandorle la crema al burro e i decori con frutta e fiori. Attraverso le ricette, estremamente dettagliate e ulteriormente illustrate nelle numerose fasi di lavorazione, avrete la possibilità di cimentarvi nella pasticceria quasi a 360°.

La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali semplici ma d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un

ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli pratici e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e d'effetto. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteca digitale di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina. Bellezza e dolcezza hanno molto in comune, perché gratificano l'animo e ci donano delle emozioni. È proprio questa la consapevolezza da cui Angela Simonelli è partita per aggiungere quel tassello che, nella sua costante ricerca dell'estetica in cucina, non poteva mancare: dopo il successo del suo primo libro A scuola di food design, eccone uno interamente dedicato alla pasticceria. Affidandovi a ognuna delle sue 40 ricette, tutte coronate dalle tecniche di decorazione, riuscirete a realizzare dolci tanto buoni quanto belli nella vostra cucina di casa, regalando emozioni attraverso un cioccolatino ripieno o un biscotto glassato. Oppure potrete dare sfogo alla vostra fantasia, combinando gli spunti offerti da Angela in modo nuovo e creando così il vostro dolce personalizzato. Senza mai dimenticare, però, quanto in pasticceria siano importanti i dettagli, il rispetto preciso dei tempi, gli ingredienti e gli strumenti giusti. A tutto ciò Angela ha dedicato la prima sezione del libro, una raccolta di preziosi suggerimenti e informazioni.

Il manuale spiega in modo dettagliato i temi fondamentali della materia, è rivolto ai professionisti, agli appassionati

e agli studenti dei corsi di pasticceria. È nato dall'esigenza di avere uno strumento semplice e concreto da usare per l'insegnamento e quotidianamente durante le preparazioni in laboratorio. Al suo interno troverete la descrizione delle materie prime e le tecniche di base per la produzione dolciaria; le caratteristiche sensoriali che devono avere i prodotti di qualità e i consigli per evitare gli errori durante le lavorazioni. Il manuale contiene più di 200 ricette descritte in ogni fase. I capitoli principali sono: gli impasti di base (le paste frolle; le paste sfoglie; la pasta per bignè; le paste montate a base uova e a base grasso; gli arrotolati; le meringhe; le preparazioni croccanti; i croissant; i danesi; le brioche); le creme; le creme leggere; le creme a base di grasso; le creme da forno; le glasse; i semifreddi; i cremosi; le mousse; i dolci fritti; la biscotteria, la panificazione.

I miei appunti di pasticceria Youcanprint

CUCINARE FA RIMA CON AMARE. DALLA FONTE PIÙ AUTOREVOLE, TUTTO IL MEGLIO DELLA NOSTRA TAVOLA In questo libro troverete l'abc e le tecniche di pasticceria che La Cucina Italiana ha maturato in 90 anni di storia. Vi guideremo nell'arte della frolla perfetta, nel mondo soffice del pan di Spagna e nello splendore di un bignè. Con la dolce sensazione di condividere qualcosa con qualcuno per non smarrire un'esperienza sempre più preziosa. La pasta frolla - Parola d'ordine: friabilità La pasta sfoglia - Aerea e fragrante Il pan di Spagna e altri impasti - Alti e morbidi, jolly in cucina Gli impasti non lievitati - Ricette e sapori antichi Le meringhe e i bignè - Magie in cucina Creme, glasse e caramelli - Morbido vs

crocante Bavaresi, mousse e semifreddi - Delizie al cucchiaio Il cioccolato - Tutti i segreti Dolci alla frutta fresca - Golosa leggerezza I dolci fritti - Prelibatezze irresistibili

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c'è a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofia del "goloso di salute". Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lievitati, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l'olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Ciccirelli prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi,. Adatto a tutti gli appassionati, professionisti, esperti e meno esperti che con questo manuale potranno sempre avere un valido strumento di indicazioni a portata di mano.

Ti è mai capitato di arrivare a metà di una ricetta solo per ritrovarti con un intruglio incomprensibile e non avere la minima idea di dove hai sbagliato? Hai mai perso la bussola in ricettari grigi e sterminati? Se la risposta è sì, Zoom Food è la soluzione! Ricette selezionatissime, tutte illustrate, tutte spiegate passo a passo. Inoltre con Zoom Food decidi tu come e dove sfogliare il tuo libro: se preferisci un eReader ai soliti smartphone o tablet, in ogni volume troverai una semplice versione testuale di ogni ricetta. Insomma: Zoom food, semplicemente squisiti. "Le basi della pasticceria" ti svela venti ricette di paste e creme essenziali per imparare a stupire gli amici con deliziosi dolci fatti in casa.

Le pagine del libro Le paste con i loro mille colori, gli accostamenti classici e i delicati ingredienti scelti con grande cura ci mettono allegria, augurandoci il buongiorno ogni mattina, chiudendo in bellezza un pranzo importante o accogliendo i nostri ospiti in maniera impeccabile e in ogni occasione in cui vogliamo fare bella figura. Con le ricette contenute nel libro faremo sfavillare gli occhi dei nostri ospiti e delizieremo il loro palato, gratificandoci con i loro sorrisi e complimenti.

Ciao mi presento, sono un pasticcere in pensione che dopo aver chiuso l'attività ha deciso di non far morire la sua arte, ma di dividerla con tutti attraverso Internet. Ho incominciato con dolcissimo Blog (Blogdolci.com) e poi una gustosissima APP (Video ricette dolci APP) e oggi pubblico il mio primo iBook sul mondo della pasticceria italiana dalla A alla Z. Su internet mi conoscete come l'ExPasticcere e con questo corso di pasticceria spero di riuscire a farvi apprendere l'arte della pasticceria Italiana. Ho organizzato il libro in tre sezioni. Si parte con le basi di pasticceria, per passare poi alle ricette dei biscotti e per finire con delle gustosissime torte. Ogni ricetta è accompagnata da un VIDEO!!!! In ogni ricetta ho inserito la foto del dolce, il video

con i passaggi principali e anche il mio riferimento nel caso vi serva un suggerimento o aiuto. Cosa aspetti? partiamo per questo bellissimo viaggio insieme...

Feste in casa è uno strumento di facile consultazione, ricco di consigli e suggerimenti, nonché di ricette per soddisfare la golosità di ognuno! Più di 200 ricette, decisamente sfiziose da combinare tra loro, per scegliere il menù perfetto per ogni occasione. Ricorrendo alla fantasia e con semplici ingredienti, potrete davvero stupire i vostri ospiti, deliziare i piccoli e coccolare i nonni e, alla fine di ogni festa, assaporare nel vostro intimo la gioia di esservi ben spesi per gli altri.

Le ricette dolci dell'ex pasticciere è un regalo che l'ex pasticciere vuole fare a tutti i golosi italiani. Tantissime ricette di torte, biscotti e specialità dal mondo della pasticceria italiana. Se ti piacciono i dolci e hai un ipod o iphone questo è il libro che fa per te. In più, l'ex pasticciere sarà sempre a tua disposizione per supportarti nella preparazione di tutte le ricette: expasticcere@gmail.com Buon appetito!!!!

Le torte farcite sono un sogno, avvincenti e squisite, bellissime da vedere, un vero e proprio trionfo di golosità. Ogni torta è corredata dalle fasi di lavorazione molto accurate e minuziosamente illustrate che guidano passo dopo passo nell'esecuzione come un provetto pasticciere. Stuzzicano la fantasia: decine di ricette di creme e farciture che si possono intercambiare e abbinare senza limiti. Veri capolavori che puoi realizzare a casa tua.

È un libro, tecnico e teorico, tratto dal ricettario personale usato in laboratorio da Federico, scritto in modo semplice ed intuitivo che permette veramente a tutti di capire differenze e piccoli segreti tra le principali basi di pasticceria. Le ricette, sono tutte corredate di immagine illustrativa in modo da poter comprendere l'obiettivo finale, di facile consultazione, sono complete di ingredienti, tempi di preparazione, dosi, modalità di cottura, procedimento e consigli professionali frutto della

pluriennale esperienza dell'autore che garantisce ottimi risultati. Un regalo per te, Federico ha dedicato un capitolo (con un contatto diretto per comunicare con lui) per donare consigli gratuiti a quanti ne avessero necessità o per chi volesse trasformare la passione per i dolci-salati in professione sia a livello domestico (microimpresa alimentare domestica) che professionale con laboratorio e punto vendita. A chi è rivolto questo libro? A persone di tutte le età con o senza esperienza, che vorranno iniziare o perfezionare le loro abilità con i dolci; a quanti vorranno imparare nuovi metodi e tecniche per ottenere dolci di qualità; a coloro che oltre alla ricetta, amano un consiglio professionale; a chi per curiosità o con determinazione desidera avvicinarsi al meraviglioso mondo dei dolci. "Per hobby o per professione, dai sfogo alla tua passione... ti renderà felice. Credici! Io ci ho creduto".

Federico

UN OPERA GENIALE, RIGOROSA, PARTICOLARE E INCREDIBILMENTE CHIARIFICATRICE...OFFRE GLI SPUNTI PER CAPIRE COME FARE IL PANE, MA OFFRE ANCHE MOLTI ALTRI CONSIGLI ...”

“Un giorno scopri che devi eliminare il glutine dalla tua dieta o da quella di qualcuno che conosci ... Ed allora ti chiedi: Cos'è il glutine?, Dove si trova, come lo evito?Come posso fare il pane, panini, pizza, cocas, crepes, maddalene, torte e dolci senza glutine in casa? Che ingredienti posso utilizzare? Come? E' nutritivo allo stesso modo un pane con glutine che un pane senza glutine? Devo utilizzare miscele panificabili o posso crearne delle mie? Queste domande sono le stesse che si sono fatte gli autori di “Pane senza glutine” e il libro offre le

risposte. Il libro si divide in due parti. Nella prima si affronta il problema del glutine nella dieta, dove si trova, come evitarlo e soprattutto quali sono i prodotti alternativi al glutine e le loro proprietà. Si identificano e analizzano dal punto di vista nutrizionale gli ingredienti (tipi di farine, additivi, lieviti e gassificanti) con i quali fare pane e dolci senza glutine. Come agiscono sul risultato, come si può combinare e in quali proporzioni. La seconda parte si centra sulla cucina: vengono presentate le tecniche e trucchi per cucinare senza glutine e vengono proposte 15 ricette di pane, pizza, crepes, empanadillas, cocas, torte, maddalene (cupcakes) e dolci senza glutine. Offre alternative alle ricette, processi e strumenti (macchine per fare il pane, per ammassare o per impastare a mano) i tipi di farine affinché uno possa applicare le proprie variazioni su queste ricette senza glutine.

Un volume con tante proposte di golosità senza uova, burro, latte... dedicato ai vegani, ma anche a chi vuole scoprire un modo sano e naturale di concedersi dolci e rimanere in forma. Spiegazioni chiare e dettagliate per ottenere sicuri risultati. Approfondimenti sui principali ingredienti: le farine, i lieviti, i liquidi, i grassi vegan, i dolcificanti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticceria aromatica, delle friabili meringhe! Più di 50 ricette gustose e facili da realizzare: dalle basi

della pasticceria vegana a pasticcini con crema di mele, mousse di tofu e fragole, muffin con limone e semi di chia, grandi classici come il panettone vegan... Tanti consigli, box con i trucchi da rubare, curiosità e abbinamenti con meravigliosi tè per ogni dolce. Torte e crostate, Biscotti e pasticcini, Dolci al cucchiaio, Muffin, Senza glutine e Occasioni speciali: all'interno di ogni capitolo troverete la ricetta più amata dagli utenti online e il guizzo dello chef, una golosità che Cristiano Bonolo ha deciso di creare seguendo le sue sensazioni. vegolosi.it è il primo magazine online di cucina e cultura vegetariana e vegana. Diretto da Federica Giordani, ospita tantissime ricette realizzate dallo chef Cristiano Bonolo, lasciando spazio anche a notizie, video e libri. La redazione di [Vegolosi.it](http://vegolosi.it) organizza eventi, workshop, corsi di cucina e partecipa con laboratori e show cooking a varie manifestazioni sui temi veg. Con Gribaudo hanno già pubblicato, nel 2014, il loro primo libro, *Vegolosi*.

Quali ragioni ci inducono a pensare al dolce che associa in sé la semplicità, l'uso di pochi ingredienti e una bontà innegabile? Perché le Crostate sono un trionfo di gusci ripieni di marmellate, confetture, creme e frutta su cui gettarsi con morsi voluttuosi; così delicate e rinfrescanti, perché possono contenere tanta frutta; così nutrienti e sane anche per i bambini o per gli anziani; così ammiccanti con quelle specchiature che fanno capolino sotto la

griglia incrociata delle pastefrolle; così semplici che la potrebbero fare anche i bambini! In questo libro ve ne proponiamo tantissime: con confetture, creme, creative, nazionali ed internazionali, tanti suggerimenti che la vostra fantasia potrà a sua volta personalizzare, senza porre limiti ad una sana bontà creativa e alle buone abitudini alimentari.

«Barbie, io non sono un pasticciere ma ho scritto un libro di pasticceria. Che mi dici?» «Che sei un bugiardo.» Mia figlia Aurora di 6 anni. «Ale, che mi dici del fatto che ho scritto un libro sulla ricotta?» «Che sei bravissimo ma a noi piace la cioccolata.» Mio figlio Alessandro di 9 anni.

[Copyright: 68e59bf780012ab0fc46758671e3ff23](#)