

## Ricette Torte Pasticceria

Se siete seriamente intenzionati a diventare maitre patissier o semplicemente desiderate cimentarvi nella preparazione di un irresistibile tiramisù, ecco il libro che fa per voi. Un'agile guida alla scoperta degli innumerevoli trucchi del mestiere che, dotata di un pratico approccio alla materia, desidera fornire al lettore un apprendimento graduale, conducendolo per mano a pasticcera.

Deliziosi prodotti di cucina e di pasticceria, guarniti di frutta di stagione: una vera leccornia per i palati più esigenti. In questo libro cento ricette per preparare in modo semplice le varietà più golose. Emilia Vallilaureata in filosofia e insegnante, esperta gastronoma, vanta la collaborazione a diversi periodici specializzati e la pubblicazione di decine di libri di educazione alla cucina, nei quali alla scelta degli ingredienti si abbina una nota di raffinata fantasia legata alla genuinità della tradizione italiana. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 500 ricette di pasta fresca, 1000 ricette di carne rossa, 500 ricette con le verdure, 1000 ricette con la frutta, La cucina del Veneto, La cucina del Friuli e 501 ricette di biscotti e dolcetti.

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. I dolci senza glutine senza più segreti: più di 100 ricette a prova di errore e una guida alla scelta degli ingredienti più adatti, alle modalità di preparazione e alle tecniche di cottura. Per realizzare in casa biscotti, torte, dolci al cucchiaio, crostate e pan di Spagna indimenticabili. Un libro di ricette che aiuta anche a scegliere gli ingredienti e gli accorgimenti giusti per realizzare ottimi dolci senza glutine. Dalle preparazioni di base alle proposte più elaborate che si possono realizzare nella cucina di casa, tante ricette “senza”, spiegate passo dopo passo, che nulla hanno da invidiare alle ricette “con”.

Viaggio goloso nella pasticceria sana e buona

Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia

SELEZIONE ARTUSI - la Pasticceria

Il boss delle torte

Feste in casa - Estate

Pasticceria Vegana Senza Glutine

*Se sei alle prese con zucchero e farina e hai voglia di creare qualcosa di bello e di buono, ma non hai mai seguito un corso di pasticceria e non puoi spendere soldi in utensili professionali, questo libro fa per te! Indice dei capitoli: frutta - coppe gelato - semifreddi e dolci al cucchiaio - torte e tortini - dolci tradizionali per le feste - panini dolci e focacce - pasticcini e merende - biscotti. Le ricette sono semplici, gli ingredienti sono di uso comune! Prova!!!*

*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, perchè possono contenere tanta frutta; così nutrienti e sane anche per i bambini o per gli anziani; così ammiccanti con quelle spechiaturre 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.*

*Dal famoso ricettario Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", tutte le migliori ricette della pasticceria tradizionale italiana: - Pasticceria lievitati, brioches, babà e ciambelle - Ricette per biscotti artigianali italiani - Ricette per torte della nonna fatte in casa - Ricette di paste e impasti per crostate, pasticcini, pasta frolla, panettoni - Dolci al cucchiaio per spuntini e merende - Ricette per conserve dolci originali italiane - Cose diverse per rendere stuzzicante ogni momento della giornata - Sciroppi per dolci e bevande per adulti e bambini - Liquori fatti in casa tradizionali Una nuova edizione 2021 per giovani pasticceri, quale ricettario di pasticceria o idea regalo e da collezione, per esperti buongustai appassionati della tradizione*

La grande pasticceria

La cucina italiana. Torte. Oltre 200 ricette della pasticceria classica e moderna

Le deliziose ricette di cupcake, torte e biscotti. Dalla pasticceria Primrose Bakery, la più famosa di Londra

L'Italia dei dolci

Cioccolatemi, coccole al cioccolato

La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c’ è a concedersi una cucchiaiata 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 a 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.

Libro di ricette e descrizione della preparazione di dolci sardi fatti in casa.

Dalla pasticceria Primrose Bakery, la pi ù famosa di LondraUn libro che fa gola a tuttiLa Primrose Bakery di Londra non è solo una pasticceria dove trovare ogni sorta di dolci prelibati, ma è un luogo speciale, qui la dolcezza vi accompagna in ogni momento della giornata: dai croissant della prima colazione alle torte farcite per l'ora del tè ... e, ovviamente, è sempre il momento giusto per un delizioso cupcake ricoperto di crema al burro! Con pi ù di 80 ricette semplici da realizzare e di sicuro successo – fra torte, dolci per la colazione con la frutta secca, cupcake, biscotti e moltissime altre creazioni originali e appetitose – sempre accompagnate da spiegazioni dettagliate che svelano i trucchi del mestiere, Le deliziose ricette di cupcake, torte e biscotti sar à la vostra Bibbia della dolcezza per diventare provetti pasticceri. E forse, mentre preparate uno dei loro dolci, vi sembrer à di ritrovarvi a cucinare accanto a Martha e Lisa, nella loro pasticceria dei desideri.Martha Swifte Lisa Thomas aprirono la prima sede del Primrose Bakery, a Primrose Hill, nell'ottobre del 2004, un po' per gioco: non avevano una formazione da professioniste alle spalle, avevano sempre preparato i dolci nella cucina di casa, ma le animava una grande passione. E infatti il successo della loro pasticceria ha fugato ogni dubbio sulle loro capacità nel giro di pochissimo tempo. I dolci della Primrose sono diventati famosi in tutta Londra, tanto che Martha e Lisa hanno aperto una seconda sede, a Covent Garden. Hanno scritto un altro libro (Cupcakes from the Primrose Bakery), creato una App e una linea di utensili da cucina che vendono nei loro negozi.

Ricette e trucchi per scoprire che tutti possono fare un dolce

Le Crostate - Guida Pratica

English Pudding. Ricette e curiosità ÷ dal raffinato universo dei dolci inglesi

Le ricette dolci dell'ex pasticcere

Dolci VEGolosi

Ricche ricette di dolci americani, tipiche dei giorni di festa. Da provare, magari orientandosi con le dosi ridotte, la prima volta e poi perché non ispirarsi per sorprendere i propri cari o gli amici. Anche se ingredienti sono reperibili nei negozi specializzati, la maggior parte sono disponibili anche nelle nostre cucine. Con l'avvicinarsi delle feste un raccolta di biscotti e torte al cioccolato per fare la differenza... Buon appetito

Le ricette dolci dell'ex pasticcere è un regalo che l'ex pasticcere 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 pasticcere sarà sempre a tua disposizione per supportarti nella preparazione di tutte le ricette: expasticcere@gmail.com Buon appetito!!!!

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, verdurine 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 avviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

Il dolce gluten free

Biscotti, Torte, Dolci Al Cucchiaio, Dolci Crudisti

Le deliziose ricette di cupcake, torte e biscotti

Ricettario di pasticceria

Dolci di casa mia - Dolci Sardi

i Libretti Verdi: Ricette Base

***Un raccolta di ricette dolci di tutti i tipi, dalle torte, ai biscotti, ai cupcake, ai dolci al cucchiaio, e fino ai dolci crudisti. Tutte le ricette sono vegane e senza glutine, facili da preparare... e soprattutto da mangiare!***

***Questo libro è dedicato agli chef più raffinati, o per chi muove i primi passi in cucina, una vera e propria “bibbia dei dolci” con gradi di difficoltà e preparazione diversi. Dalle ricette più classiche a quelle più ricercate e originali: torte soffici e crostate, creme per farcire e dessert al cucchiaio, biscotti e dolci al cioccolato, ma anche frittelle, tortelli, mousse, e semifreddi. Spiegazioni sempre chiare e complete arricchite da tanti “trucchi del mestiere” per una perfetta riuscita del dolce.***

***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.***

***per Compleanni, Ricorrenze, Feste, Cerimonie***

***I Lievitati - Guida pratica***

***Torte a strati***

***Le cento migliori ricette di torte di frutta***

***600 dolci & dolcezze***

***Le torte farcite - Guida pratica***

Le pagine di questo quaderno sono progettate per scrivere ricette di dolci. Ideale per annotare le tue ricette personali o quelle dei tuoi pasticceri preferiti e riordinarle in un ricettario unico ed originale. Puoi usare pi ù quaderni (scopri anche le altre copertine) per organizzare le ricette in volumi e creare la tua collana di ricettari personalizzata. - Dettagli: \* LINGUA: ITALIANO \* DIMENSIONI: 21.59 x 27.94 cm (A4 circa) \* COPERTINA FLESSIBILE, a colori, patinata lucida (spessore: 0.25 mm) \* PAGINE INTERNE: carta bianca (grammatura: 90g), stampa in bianco e nero, 178 pagine \* RILEGATURA: brossura a colla - Il quaderno è composto da: \* Pagina iniziale con NUMERO del VOLUME (puoi organizzare le ricette in volumi usando pi ù quaderni) \* Pagina per DEDICA (ideale per regali) \* INDICE delle ricette (personalizzabile, per ordinare le ricette e trovarle facilmente) \* COME USARE QUESTO RICETTARIO (istruzioni semplici e chiare per compilare il ricettario) \* RICETTARIO per 50 ricette di dolci ( 50 schede ricetta formate da due pagine affiancate per un totale di 100 pagine. In ogni SCHEDA RICETTA puoi riportare: Numero e Nome della ricetta - Difficolt à - Valutazione à - Autore - Dimensioni - Peso - Pezzi - Porzioni - Nazionalit à - Tipo di dolce - Ideale per - Stagionalit à - Dieta speciale - Tabella Ingredienti - Utensili - Procedimento - Note - Tempi - Cottura - Conservazione - Ricette usate - Varianti della ricetta - Immagine - Memo) \* 3 SCHEDE RICETTA precompilate ( Crema pasticcera - Savoiardì - Tiramis ù ) \* APPUNTI (5 pagine a righe) \* GLOSSARIO (definizioni semplici dei termini usati con note tecniche ed esempi pratici) \* IL MIO GLOSSARIO (4 pagine a righe dove puoi scrivere le definizioni dei termini che vuoi tu) \* PESI E MISURE (4 SCHEDE con CONVERSIONI: Volume in cup, tablespoon e teaspoon - Conversioni da volume, misurato in cup, tablespoon e teaspoon, a peso di alcuni ingredienti comunemente utilizzati in pasticceria - Dimensioni teglie, Porzioni e Tipi di taglio delle torte - Peso e Misure lineari da sistema imperiale a metrico e Temperature in °F e °C) \* 18 SEGNALIBRI Sono inoltre disponibili altre copertine e ricettari di questo autore. SCOPRI TUTTA LA COLLEZIONE!

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 bab à e il kugelhopf, alla pasticceria da prima colazione con la tecnica della sfogliatura: croissant e cornetti, brioce 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.

Ciao mi presento, sono un pasticcere in pensione che dopo aver chiuso l'attivtà ha deciso di non far morire la sua arte, ma di condividerla 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...

Dolci senza bilancia

Dolce dolcissimo. 250 ricette per preparare torte, gelati, piccola pasticceria e dolci dalla cucina tradizionale

Scuola di pasticceria

contenente pi ù di 4000 ricette e 280 disegni intercalati nel testo, compilato sulle basi dell'esperienza da una donna italiana ...

Le dolci tentazioni

Pi ù di 100 ricette di pasticceria casalinga

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. Classici da forno, morbide squisitezze al cucchiaio, 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. 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.

Il cioccolato, uno degli alimenti pi ù amati, raccontato e interpretato da diciotto pasticceri dell'Associazione Pasticceri di Bologna (Marco Balboni, Andrea Bandiera, Roberto Di Benedetto, Francesco Elmi, Gino Fabbri, Davide Franchin, Roberto Garani, Luigi Laganà, Giorgio Lanzoni, Marco Pallotti, Luca Ponti, Salvatore Romano, Roberto Sarti, Gabriele Spinelli, , Andrea Tedeschi, Fabrizio Toselli, Valentina Vogli, Boris Zucchini). Settanta ricette per realizzare mousse, biscotti da tè, praline dolci e salate, dolci al cucchiaio, torte al forno, gelati, semifreddi, pasticceria mignon, dolci internazionali e della tradizione. Non solo ricette, ma consigli, tecniche, trucchi del mestiere e curiosità per esaltare e arricchire il cioccolato. Cioccolato che esercita benefici effetti sul cuore e appaga i sensi. Un viaggio seducente e indimenticabile che parte dall'origine del cioccolato e termina con un racconto dolce-amaro. Un nuovo goloso quaderno del Loggione da assaporare pagina dopo pagina.

Pasticceria senza glutine fatta in casa

Dolci, Le Ricette: 25 Ricette Deliziose Di Dolci (Ricettario: Desserts & Baking)

Pasticceria: Le mie pi ù golose ricette al forno (Dolci: Baking Desserts Ricette)

Storie e ricette della Mia famiglia

Le Mie Dolci Ricette

Feste in casa

Le **torte farcite** sono un sogno, avvincenti e squisite, bellissime da vedere, un vero e proprio trionfo di golosità. Ogni torta e corredata dalle fasi di lavorazione molto accurate e minuziosamente illustrate che guidano passo dopo passo nell'esecuzione come un provetto pasticcere. 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.

**EDIZIONE DIGITALE SPECIALE: CONTIENE 15 RICETTE EXTRA!** Come preparare dolci deliziosi senza sbagliare nulla? Prendete un bicchiere e un cucchiaino, e seguite Sara nel suo manuale alla pasticceria! La pasticceria è da sempre sinonimo di grande abilità tecnica ed estrema precisione, un luogo sacro dove bisogna pesare tutto al grammo. Proprio per questo spaventa molti che, pur cavandosela sul salato, non osano affrontare il mondo dei dolci. Sara Brancaccio, nota on line come Cookiss Bakery, prima pasticcera e oggi food blogger, ha un grande obiettivo nella sua vita: rendere la pasticceria accessibile e convincere le persone che davvero “tutti possono fare un dolce”. Sul suo blog [www.cookissbakery.com](http://www.cookissbakery.com) propone dolci alla portata di chiunque, e lo stesso fa su Instagram e TikTok con ricette in video che fanno venire l’acquolina in bocca. Il suo segreto in questo libro è usare cucchiaini e bicchieri per dosare gli ingredienti (ma trovate indicato sempre anche il peso tra parentesi) e preparare dolci adatti a ogni momento della giornata. Dai biscotti ai muffin, dalle crostate alle torte delle feste, dai dolci al cucchiaio a quelli per iniziare bene la giornata, siete pronti a cucinare e gustare tutte queste incredibili bontà? In questo libro troverai: - una lista di gustosissime ricette da seguire; - appunti chiari per non sbagliare mai quantità e dosaggi; - le splendide fotografie realizzate da Sara; - i suoi preziosi consigli (che fanno davvero la differenza); - contenuti video raggiungibili attraverso QR code sparsi fra le pagine.

Cucina le tue delizie preferite - Oggi! Leggi questo libro sul tuo PC, Mac, smartphone, tablet! Quando leggerai Dolci-le ricette: 25 Ricette deliziose di dolci, entrerai in un delizioso nuovo mondo di sapori e divertimento. Imparerai le basi della pasticceria, delle torte e delle tecniche. Questo libro di insegna a cucinare i tuoi dolci preferiti: •TORTA ALLA BANANA SUPER COOL •INSOLITA TORTA AL CIOCCOLATO DAL FRULLATORE •TORTA DI BUDINO AL CIOCCOLATO Istantanea •FAVOLOSA TORTA DI BROWNIES •Torta incredibile di zucca al caramello •Torta mistica burro e arancia •Ciambella fantasia alle more •Gustosa torta mandorle e fragole •Banana fantastica •Torta alla banana extraterrestre •Torta interessante allo zenzero candito con succo di mela •Torta alla banana e al burro d'arachidi da acquolina in bocca •Folle torta alla melassa di pere e mele •Sbriciolata ai mirtilli •Splendida torta al laticello e al cioccolato Non aspettare altro! Scarica la tua copia oggi e comincia a cucinare per amici e familiari! Basta spendere soldi in merendine o dolci in pasticceria. Ora puoi cucinarli a casa e mettere un pizzico d'amore in ogni dolce che preparerai. Indossa il grembiule e cuciniamo!

Ricettario di pasticceria. Oltre 500 ricette di dolci delizie

Piccolo manuale di pasticceria vegana: tutte le basi e tante idee per dessert veg

Ieri, Oggi e Domani

Le Paste - Guida Pratica

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre Regioni

Corso di pasticceria dell'ExPasticcere

"Torta" è un nome generico usato da secoli in pasticceria per indicare composizioni spesso diverse, ma che hanno in comune la forma, per lo più rotonda, e la compattezza, che le differenzia dai dolci al cucchiaio. La preparazione e la cottura delle torte richiedono tempo e lavoro, ma non presentano particolari difficoltà, se ci si attiene con scrupolo alle ricette qui presentate. Ecco dunque un libro che vi permetterà di chiudere i vostri pranzi in allegria! Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

Ricette irresistibili per dolci fantasiosi e sorprendenti Dolci spettacolari per stupire i vostri invitati! Ma davvero l’hai fatta tu? La cucina è cura, amore e... meraviglia. E cosa ci può essere di più spettacolare di una torta a strati fatta in casa, creata con l’abilità di un vero mastro pasticcere? Con questo libro chiunque sarà in grado di realizzare torte da lasciare a bocca aperta invitati e festeggiati. I parenti e gli amici faranno a gara per scoprire il vostro segreto. Da oggi in poi sarà possibile preparare torte strepitose con un semplice forno da casa, dolci che combinano sapori nuovi, gustosi ripieni e guarnizioni: frutta, liquori, cioccolato, crema, panna e quanto di più squisito c’è per la gioia dei vostri ospiti, per compleanni, anniversari o semplici dopocena fantasiosi. Ricco di informazioni e spiegazioni sui metodi di cottura, splendide foto e semplici descrizioni, oltre a trucchi e suggerimenti per ottenere risultati strabilianti, Torte a strati è davvero il libro indispensabile per fare da soli quello che fino a ieri sembrava irrealizzabile: torte perfette per momenti indimenticabili. Tessa HuffPasticcera professionista, creatrice di ricette e fotografa di cucina, ha un blog su cui pubblica foto e tutorial di molte ricette di sua invenzione, [stylesweetca.com](http://stylesweetca.com). Collabora con numerose testate di cucina di carta stampata e online.

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 dolcifi canti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticciera 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](http://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](http://Vegolosi.it).

I dolci naturali

Le cento migliori ricette di torte

**Quaderno per Scrivere Ricette Di Dolci - 50 Ricette - Copertina Azzurro il Mondo Di Ielle (Torta) - Formato 21,59 Cm X 27,94 Cm (A4 Ca. )**

**Quaderno per Scrivere Ricette Di Dolci - 50 Ricette - Copertina Rosa il Mondo Di Ielle (Torta) - Formato 21,59 Cm X 27,94 Cm (A4 Ca. )**

Le torte di Buddy Valastro sono leggendarie, così come lo è stata la vita di suo padre, abile pasticciere, scomparso quando Buddy aveva solo 17 anni, lasciando a lui il compito di mandare avanti l'azienda. Nel suo commovente e divertente libro di memorie Valastro ci racconta come, tra mille traversie, la sua famiglia sia riuscita ad affermarsi negli Stati Uniti e come il boss delle torte abbia realizzato il suo sogno: portare la sua pasticceria ai massimi livelli, migliorando le ricette tradizionali e lanciandosi in un settore nuovo come le eccezionali torte a tema che l'hanno reso famoso in tutto il mondo. Le sue creazioni pluripremiate sono state presentate in numerose occasioni sulle principali riviste dedicate al matrimonio e alla cucina, mentre servizi che si occupano di Buddy e della pasticceria Carlo's sono apparsi sulla stampa americana e in popolari trasmissioni televisive. In Italia il canale Real Time gli dedica ben tre programmi. Il boss delle torte parla di vita, amore, trionfi e sconfitte, ma anche di ciò che avviene dietro le quinte della produzione di paste, torte, crostate e cupcake. Il libro, ricco di aneddoti rivelatori sulla famiglia, il duro lavoro e il successo di Buddy, presenta anche le intramontabili tecniche di pasticceria che sono alla base dei suoi capolavori dolciari. Con le principali ricette, i trucchi e i consigli preziosi del boss, per preparare a casa propria i biscotti, le paste, le torte e le cupcake più celebri di Carlo's.

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente La scienza in cucina. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterme i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.