

TRISH DESEINE

ATELIER DO CHOCOLATE

FOTOGRAFIAS DE FRÉDÉRIC LUCANO



Resumo de Atelier do Chocolate

O livro aborda desde as dicas para uso e manejo das diversas formas do cacau e chocolate processado (como derreter temperar como proceder com tabletes ou utensílios necessários etc.) até revelar os segredos dos chocolateiros profissionais para chegar ao mesmo efeito das peças de confeitaria.

Além disso apresenta uma porção de receitas que todo mundo adora. Língua de gato trufas recheadas frutas banhadas barrinhas a até brownies e bolos de chocolate.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)