

CHOCOLATE GOURMET

ARTE E TÉCNICA PARA PROFISSIONAIS



WILLIAM
CURLEY

FOTOGRAFIAS DE JOSE LASHERAS
PREFÁCIO DE PIERRE KOFFMANN



Resumo de Chocolate Gourmet - Arte E Tecnica Para Profissionais

Explicadas passo a passo e acompanhadas de belíssimas fotografias, as receitas deste livro incluem trufas, bombons, barras, confeitos, bouchées, bolos, biscoitos, pâtisserie, sorvetes, caldas e bebidas. Das clássicas às autorais – como a taça de chocolate com tiramisu e os entremets de chocolate e chá verde –, a beleza de cada criação é acompanhada por uma combinação perfeita de sabores e texturas.

Profissionais e estudantes de gastronomia, bem como todos os interessados em desenvolver suas habilidades no trabalho com o chocolate, encontrarão nesta obra uma fonte de ideias inspiradoras e uma referência valiosa para o aprendizado e o aperfeiçoamento, adquirindo o conhecimento necessário para criar verdadeiras obras-primas visuais e culinárias.

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