PEGGY PORSCHEN

CONFEITARIA CHIC

bolos, cupcakes e guloseimas

editora senac são paulo

Cook Lovers

Resumo de Confeitaria Chic

Peggy Porschen é um dos nomes mais notáveis e pioneiros no mundo do design contemporâneo de bolos. Renomada por sua habilidade requintada combinada ao seu amor pela confeitaria, sua paixão é criar obras de arte deliciosas, que são tão saborosas quanto aparentam.

Este novo livro captura a essência da técnicas de Peggy e seu uso inspirado das cores, garantindo que cada bolo seja acessível e ao mesmo tempo delicioso. Confeitaria Chic possui uma variedade imbatível de receitas que combinam a confeitaria clássica com decorações simples e chiques.

O primeiro capítulo, ,Guloseimas,, contém receitas favoritasde todos, como os suspiros e os macarons, assim como a versão da Peggy para pirulitos de bolo. No capítulo seguinte, ,Biscoitos maravilhosos,, há receitas baseadas em suas raízes alemãs, incluindo Biscoitos Springerle e Estrelas de vinho quente.

O terceiro capítulo é focado no maior fenômeno no mundo dos bolos da última década, o cupcake, e Peggy conta os segredos do seu maravilhoso repertório de cupcakes gourmet. O capítulo ,Deliciosos bolos em camadas, dá ideias deslumbrantes para ocasiões especiais, enquanto o capítulo seguinte, ,Bolos clássicos,, mostra como dar vida nova às receitas tradicionais ao criar bolos lindos e apetitosos como o Bolo napolitano marmorizado e o Bolo Battenberg de chocolate.

Logo em seguida, há um capítulo com ideias fantásticas de bebidas caseiras para acompanhar todas essas delícias. Por último, mas certamente importante, há o capítulo ,A cereja em cima do bolo,, uma fonte de dicas, técnicas e toques finais fabulosos dessa grande especialista em confeitaria.

Acesse aqui a versão completa deste livro