LE CORDON BLEU®

LAROUSSE da CONFEITARIA

100 RECEITAS DE CHEF ILUSTRADAS PASSO A PASSO
PELA ESCOLA LE CORDON BLEU

EDITORA ALAÚDE

Resumo de Larousse da Confeitaria

Este livro é a obra de referência definitiva quando se trata de técnicas de confeitaria, pois apresenta os segredos dos grandes clássicos, as sobremesas mais populares e criações inovadoras em 100 receitas com passo a passo ilustrado, tudo com o aval da maior e mais renomada escola de culinária do mundo, a Le Cordon Bleu.

Para orientar o leitor, cada receita traz conteúdo extra, seja sobre o ingrediente principal e a maneira correta de manuseá-lo, conselhos dos chefs da Le Cordon Bleu para o preparo perfeito ou ainda uma curiosidade sobre a origem da receita.

O livro ainda traz as preparações básicas da confeitaria – a partir das quais é possível criar as próprias receitas – e apresenta os utensílios e os ingredientes indispensáveis para fazer estas delícias em casa.

Acesse aqui a versão completa deste livro