

The background of the cover is a close-up photograph of two golden-brown baguettes resting on a rustic wooden surface. The baguettes are positioned diagonally, with one in the foreground and another slightly behind it. The lighting highlights the texture of the bread's crust and the porous interior. A semi-transparent dark brown horizontal band is overlaid across the top third of the image, containing the title and subtitle in white text.

PÃES

SENSACIONAIS

RECEITAS DELICIOSAS DE CROISSANTS, BRIOCHES,
FOCACCIAS, PIZZAS E OUTRAS TENTAÇÕES

ANNE SHEASBY

PUBLIFOLHA

Resumo de Pães Sensacionais. Receitas Deliciosas de Croissants, Brioches, Focaccias, Pizzas e Outras Tentações

Nada melhor do que preparar um pão em casa, sentir seu aroma fresquinho e compartilhá-lo com a família e os amigos. Esse título ensina a fazer diversos tipos de pães, explorando seus formatos, texturas e sabores.

São mais de 100 receitas deliciosas, que incluem pães tradicionais, integrais, brioches e muffins, além de bolos, pizzas e muito mais. Traz orientações sobre ingredientes básicos, como farinhas, fermentos, água, leite, gorduras e misturas prontas; aborda as técnicas de preparo, como crescimento, sova e modelagem da massa; explica como finalizar, decorar, pincelar e salpicar; dá instruções sobre armazenamento; além demonstrar como adaptar as receitas.

São muitas opções saborosas para o dia a dia, como a Baguete francesa e o Pão de batata-doce; de pães rápidos, como o Triângulo de queijo e o Muffin de chocolate; de outras culturas, como o Naan e o Pretzel; e para ocasiões festivas, como a Rosca de Páscoa e o Babá ao rum.

Há ainda sugestões para fazer em máquinas de pão, como o Pão de tomate seco; pães sem glúten, como o Pão de arroz e trigo-sarraceno; e pratos que usam o pão como ingrediente, como o Sorvete de pão integral.

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