

MICHEL SUAS

Panificação e Viennoiserie

abordagem profissional



Resumo de Panificação e Viennoiserie. Uma Abordagem Profissional

Panificação e Viennoiserie - Abordagem profissional é um guia abrangente sobre pães e viennoiserie direcionado a estudantes, profissionais e entusiastas. Combinando fundamentos da tradição e abordagem moderna de métodos e técnicas, este livro une apresentação atraente e ensinamentos indispensáveis.

É destinado a ajudar professores, padeiros e chefs pâtissiers a acompanhar os recentes desenvolvimentos dos ingredientes, dos produtos e apresentações da indústria. As fórmulas/receitas são baseadas em uma variedade de métodos e processos clássicos.

Com esses conhecimentos, os profissionais estarão prontos para desenvolver habilidades mais avançadas, experimentar novas ideias e interpretar quaisquer fórmulas. Neste livro você encontrará: Centenas de fotografias em cores com produção impecável que apresentam, passo a passo, os procedimentos e os produtos finais que envolvem os leitores e fornecem referência visual fundamental.

Mais de 100 fórmulas testadas com ampla variedade de técnicas e de processos destinados a obter diversidade de resultados. A combinação de procedimentos clássicos e contemporâneos para panificação e viennoiserie.

Sugestões e dicas ao longo de cada capítulo que o ajudarão a evitar os erros mais comuns. Indicação dos objetivos de cada capítulo, palavras-chave e glossário para consulta rápida. Ilustrações coloridas e detalhadas, gráficos e mapas que fornecem representação visual de informações essenciais e esclarecimentos de conceitos complexos.

MICHEL SUAS é padeiro e chef pâtissier conhecido internacionalmente e fundador do San Francisco Baking Institute. Em 2002, foi premiado pelo Bread Bakers Guild of America com o prestigiado Golden Baguette por suas contribuições à comunidade de padeiros artesãos e à Guilda.

Conheça também, do mesmo autor, Pâtisserie - Abordagem profissional.

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