

MICHEL SUAS

Pâtisserie

abordagem profissional



Resumo de Patisserie. Abordagem Profissional

Pâtisserie - Abordagem profissional é um guia abrangente direcionado a estudantes, profissionais e entusiastas. Combinando fundamentos da tradição e abordagem moderna de métodos e técnicas, este livro une uma 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. Conheça também, do mesmo autor, Panificação e Viennoiserie - Abordagem profissional.

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