

## Non Solo Zuccheri Tecnica E Qualità In Pasticceria 6

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perché il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

1 juni 2017 is het vijftig jaar geleden dat het iconische, legendarische album Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band verscheen, een plaat die in de ogen van velen de pop- en de rockmuziek voorgoed verhefde tot een volwassen en invloedrijke kunstvorm met een geheel eigen bestaansrecht. Een goede aanleiding om de prachtige en meeslepende biografie van Bob Spitz uit 2005 opnieuw het licht te doen zien. Deze biografie is met 1088 pagina's en twee fotokaternen niet te dun en niet te dik, niet te partijdig en niet te wetenschappelijk. Hij is precies goed. En het is een ware pageturner. 'Dus jij denkt dat je The Beatles kent? Mooi niet, als je tenminste niet deze maniakaal voortstuwende, hartslagverhogende groepsbiografie hebt gelezen. Niet alleen ontsluit Bob Spitz alle raadsels en rekent hij af met roddels, hij slaat je met stomheid, iets wat alleen de allerbeste biografieën voor elkaar krijgen.' Neal Gabler, bekend Amerikaans publicist en cultuurcriticus 'Een knappe, uitgebreide, gedetailleerde, goed gedocumenteerde biografie over The Beatles.' Jos Bloemkolk, Het Parool 'Pakkend geschreven en met heel veel informatie – je kunt in feite geen alinea overslaan. Wie het in één adem uitleest, is na afloop volkomen verbeatled.' Matthijs Smits, Het Financieele Dagblad 'Bob Spitz' schitterend geschreven kroniek blaast nieuw leven in het bekende verhaal.' The New York Times

Questo libro è stato scritto per uno scopo ben preciso: la conoscenza e quindi prevenzione per la salvaguardia della nostra salute e vita. Ciò è dovuto alla scoperta avvenuta nel 1835 per caso, come spesso accade, di esseri invisibili unicellulari, cioè d'una sola cellula, che ci portiamo addosso come una camicia: i microbi. Ma chi fu che diede il primo colpo di manovella che fece tanto rumore da suscitare una spasmodica ricerca in numerosi ricercatori? Uno, sol uno, che non pensava nemmeno lontanamente ai microbi, che voleva laurearsi solo in chimica, Luigi Pasteur. E proprio mentre stava studiando le fermentazioni scoprì che quelle dell'alcool, del latte e della birra erano dovute a esseri viventi e da quel momento non chiuse occhio fino a che non scoprì che erano microbi, appunto. Da quel momento non c'è più pace per questi esseri invisibili che catturati vengono regolarmente chiusi in fiale e provette e attaccati con vaccinazioni che rendono inutili molti loro attacchi. Ma non va trascurato obiettivamente che non tutti sono patogeni, cioè creatori d'infezioni, perché molti, chiamiamoli buoni, albergano tranquilli nel nostro corpo e coi loro enzimi ci aiutano a digerire. Certo, quando arriveranno i virus infinitamente più piccoli, ci sarà da mettersi letteralmente le mani nei capelli! Nella seconda parte invece, il lettore potrà conoscere come avviene la circolazione del sangue, la digestione nel corpo e l'Universo ricco di Nebulose e Galassie stracolme di miliardi di soli. In conclusione, il testo non è di quelli che fanno andare in sollucchero con trame amorose, ma vivaddio, è un testo... salvavita!

Progetto Storia. Scienza, tecnica e società offre in tre volumi – in vendita in formato PDF – una trattazione completa delle specifiche tematiche tecnico-scientifiche: come nel tempo la tecnica, la ricerca e le sue applicazioni si sono evolute; come sono state influenzate dal potere politico; quale contributo hanno portato allo sviluppo economico e come ne sono state condizionate. Ricette di base spiegate passo a passo - La natura e la funzione degli ingredienti - Le metodologie collaudate dai grandi maestri. Questo manuale è un'introduzione al mondo della pasticceria, scritto in forma semplice e accattivante così da agevolare la lettura di appassionati e principianti. Le preparazioni più importanti della pasticceria sono suddivise in capitoli a seconda degli ingredienti di base. Per ogni ricetta è suggerita la tecnica di lavorazione più efficace e sono evidenziati gli errori da evitare.

WINNAAR KIRKUS REVIEWS BOOK PRIZE SHORTLIST MAN BOOKER PRIZE: 'Een exceptioneel verhaal over wreedheid en de kracht van vriendschap.' SHORTLIST NATIONAL BOOK AWARD: 'Over onze behoefte aan verbinding en onze wil om lief te hebben.' Vier studievrienden zoeken samen hun weg in New York: de charmante acteur Willem, de excentrieke kunstenaar JB, de getalenteerde architect Malcolm en Jude St. Francis. Jude is teruggetrokken, slim en raadselachtig, en zijn vrienden weten beter dan vragen te stellen over zijn verleden. Ze proberen zijn pijn te verlichten, maar naarmate de decennia verstrijken dringt zich de vraag op of Jude wel verlost kan worden van de demonen uit zijn verleden. 'Prachtig van stijl [...] een aangrijpend verhaal. Ze trekt je, of je nu wilt of niet, beetje bij beetje een duistere wereld in en laat je aan het eind achter met op je netvlies onuitwisbare beelden van goed en kwaad.' Trouw 'Een fascinerende leeservaring, ook op niveaus waarvan je niet wist dat ze bestonden. Het huilen hoort erbij. De Groene Amsterdammer Hanya Yanagihara groeide op in Hawaii en Texas. Ze werkt bij The New York Times Magazine en debuteerde met Notities uit de jungle. Een klein leven betekende haar wereldwijde doorbraak als schrijver en werd een bestseller in Engeland en de Verenigde Staten.

130 nieuwe bakrecepten uit Rudolph's Bakery 2, het onweerstaanbare nieuwe bakboek van Meester Patissier Rudolph van Veen. Zeg je bakken, dan zeg je Rudolph van Veen. In Rudolph's Bakery 2 deelt hij 130 nieuwe recepten, voor oogstrelend lekkere cakes, koekjes, taarten en vers brood. De oneindige liefde voor zoete en hartige juweeltjes van de Meester Patissier is meegebakken. Bovendien staat dit dubbeldikke bakboek boordevol persoonlijke extra's. Met Rudolph's makkelijke uitleg, gouden regels voor succesvol bakken en handige baktips huppelt iedereen als een meesterbakker door de keuken. WIN: Bestel nu alvast jouw exemplaar en maak kans op 1 van de 10 behind the scenes-plekken bij een opname van Rudolph's Bakery en een ontmoeting met Rudolph van Veen! Wil je kans maken op deze prijs? Stuur dan je aankoopbewijs aan [prijsvraagrudolph@kosmosuitgevers.nl](mailto:prijsvraagrudolph@kosmosuitgevers.nl)

«Siamo Alessia ed Eric, una coppia nel lavoro e nella vita. Siamo i fondatori di Elefanteveg, portale di ricette vegetali, e i creatori del metodo GIOIA (Gusta, Impara, Organizza, Ispirati, Amati), che unisce l'alimentazione vegetale al nutrimento interiore.» In queste pagine, Alessia ed Eric raccontano con il sorriso la loro storia, la loro passione, il rispetto per la vita e l'ambiente, la loro ricerca per un approccio al cibo che comprenda sia il benessere individuale che quello generale. Questo libro è un percorso pratico per chi desidera passare a un'alimentazione anche solo un po' più vegetale e non sa

da dove iniziare, per chi pensa che mangiare 100% vegetale sia difficile e costoso, ma anche per chi ha poco tempo da trascorrere in cucina ed è alla ricerca di ricette sane e vegetali facilmente realizzabili nella vita di tutti i giorni. Ognuno troverà le risposte alle domande e ai dubbi più frequenti per avvicinarsi con allegria e semplicità a questo stile di vita. Inoltre, Alessia ed Eric vi guideranno passo dopo passo nell'organizzazione di una spesa facile ed essenziale per comporre una dispensa vegetale sana, nella gestione dei menù attraverso la tecnica del batch cooking, fino ad arrivare alle tante ricette facili e davvero golose. Ma non ci si nutre di solo cibo, e gli autori lo sanno benissimo. Per questo, oltre alle ricette, i ragazzi di Elefanteveg vi parleranno di come curare l'energia della cucina (ovvero lo spazio sacro dove si prepara lo stesso cibo), come coltivare la gratitudine e avere un'attitudine positiva durante la preparazione dei piatti, così da beneficiare al massimo dell'energia degli alimenti.

Ecco un libro che si legge volentieri, che oscilla tra storia e gastronomia e che ha al centro Venezia, crocevia di culture, di commerci, impasto di esperienze islamiche e mitteleuropee, porto dove sbarcavano spezie, zucchero, caffè, merluzzi essiccati. Non è un libro di ricette ma la ricostruzione dettagliata e spesso, cosa che non guasta, spiritosa di circa 1500 anni, con pessimistiche riflessioni sugli ultimi che stiamo attraversando. "Il Venerdì di Repubblica" La cucina veneziana è lo specchio dello stile della sua città, multietnica per vocazione storica. Carla Coco ne racconta il percorso in continuo divenire, dalle ostriche rinascimentali coperte d'oro alla moda seicentesca degli chef francesi, dalla cioccolata amara in tazza che impazzava nel Settecento all'aperitivo con lo spritz importato dagli austriaci. Tra ricette dal sapore antico, aneddoti, pagine di storia e ricettari, questo libro sprigiona a ogni pagina la miscela magica di una sapienza del vivere che resiste nel tempo.

"Ogni organismo sano è portatore naturale di gioia e felicità": partendo da questo assunto Michele Riefoli, biologo nutrizionista, propone la sua ricetta per una vita più sana e più lunga, che promuova il benessere non solo dell'uomo ma anche del pianeta. Un approccio che fonde moderne conoscenze scientifiche con antiche pratiche salutistiche per dar vita a strumenti davvero efficaci da applicare alla nostra quotidianità. Dopo una attenta disamina dei vantaggi di un'alimentazione a base vegetale, che prediliga cibi naturali e non trattati, freschi e di stagione, da consumarsi secondo un ordine prestabilito e nelle giuste quantità, Michele Riefoli passa in rassegna una selezione di tecniche, pratiche e esercizi tratti principalmente dallo yoga, dalla ginnastica posturale e dall'educazione motoria e psicomotoria che, se correttamente utilizzati, sono in grado di migliorare la qualità della nostra vita. Ma non solo: l'educazione alla salute naturale e al benessere integrale non può prescindere dalla relazione fra l'organismo umano e tutto ciò che interagisce con esso anche sul piano mentale e della coscienza, producendo salute e appagamento. Per questa ragione, ampio spazio è dedicato al delicato rapporto mente-cibo, molto spesso causa di compulsioni alimentari che ci impediscono di stare bene col nostro corpo, e alla ricerca interiore, prerequisito fondamentale per raggiungere una migliore consapevolezza di sé. Un manuale ricco di spunti e consigli, strumento indispensabile per chiunque voglia comprendere le basi di un benessere naturale e duraturo, sentendosi libero di fare scelte consapevoli.

Salve, si tratta di un libro di ricette di pasticceria scritto nelle tre lingue: italiano, inglese e Francese con ricette gourmet e foto autentiche scattate durante esperienze laboratoriali sotto la guida di uno chef di pasticceria e due docenti di Inglese e Francese, che hanno realizzato due torte personali.

Achter gesloten deuren ligt een wereld van mogelijkheden verborgen. Haal eruit wat erin zit! The Secret leert ons dat we door middel van positief denken kunnen manifesteren wat we voor onszelf wensen. Echter, de focus op deze wet alleen is net zoiets als het eten van alleen een toetje. Over een toetje zeggen we: 'Goh, dat was lekker, maar ik zit nog niet vol!' We willen het volledige menu zien om een passende keuze te maken, en zo onze honger te stillen. The Meta Secret biedt een onthullende blik in de keuken van het universum. Mel Gill leert ons onze bestelling in het juiste perspectief te plaatsen. De wet van de aantrekkingskracht is maar één van de zeven aloude principes; The Meta Secret onthult de andere zes en biedt een praktische methode om meer liefde, geluk, humor en rijkdom aan te trekken.

Tra i tuoi sogni nel cassetto c'è anche quello di aprire un laboratorio di marmellate e conserve? Oppure hai un B&B o un agriturismo e ti piacerebbe creare una linea di marmellate e conserve con un tuo marchio da poter servire e vendere ai tuoi ospiti? Se la risposta è sì, questo è il libro giusto per te. Ti farò entrare nel meraviglioso mondo delle marmellate, ti spiegherò come produrle in modo sicuro e come metterle sul mercato per creare il tuo business dalla tua passione. Il Business Delle Ricette In Barattolo COME TROVARE IL TUO MERCATO IDEALE Come trovare il tuo mercato ideale senza sprecare energie, tempo e denaro. Come scegliere la migliore strategia di produzione da adottare in base alle tue esigenze e al tuo obiettivo. Il segreto per capire i gusti e le tendenze del tuo consumatore ideale. COME SCEGLIERE LE ATTREZZATURE RISPARMIANDO Il segreto per trovare attrezzature professionali a prezzi ridotti senza rivolgerti a negozi specializzati. Perché il rifrattometro e il banco multifunzione sono strumenti indispensabili per chi vuole creare una confettura di qualità Come porre attenzione alla scelta dei vasetti e delle capsule da utilizzare per contenere le tue confetture. COME PROCURARTI GLI INGREDIENTI AL MIGLIOR PREZZO Perché la fantasia e gli ingredienti di buona qualità sono alla base di un prodotto innovativo e diverso da tutti gli altri. Il segreto per trovare frutta di qualità a basso costo anche se non sei in grado di produrla da solo. Perché gli aromi naturali e le spezie sono in grado di trasformare una semplice confettura in qualcosa di speciale. COME PREPARARE UNA CONFETTURA 10 E LODE Come creare un prodotto innovativo attraverso l'abbinamento di due frutti diversi. Il segreto per sterilizzare i vasetti di vetro e le capsule senza l'utilizzo del metodo classico della bollitura. Come pastorizzare efficacemente attraverso una tecnica poco conosciuta in Italia. QUELLO CHE NEMMENO GLI ESPERTI SANNO Come creare una confettura che può contenere oltre il 100% di frutta. Le due caratteristiche da mettere bene in evidenza per distinguere il tuo prodotto da quello di tutti gli altri. La pectina: cos'è, a cosa serve e perché è fondamentale per diminuire la quantità di zuccheri della tua confettura.