EDICIONES NOBEL

FONDANT. DULCES CREACIONES PASO A PASO

Editorial: Ediciones Nobel
Autor: Aymar Baliela Valls, AYMAR BALIELA VALLS
Clasificación: Divulgación General > Cocina Práctica
Tamaño: 20 x 20 cm.
Páginas: ---
ISBN 13: 9788484597018
ISBN 10: 8484597016
Precio sin IVA: $ 400.00 Mxn
Precio con IVA: $ 400.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/06/2014

Sinopsis

Con este libro aprenderás trucos y técnicas para disfrutar de tartas y sabores únicos. Dulces creaciones para sorprender, admirar y saborear explicadas paso a paso para que no te pierdas ningún detalle y sean un éxito por fuera y por dentro.
Descubre las propuestas de la autora y las que serás capaz de crear con sus consejos.
Cómo nivelar, rellenar y cubrir una tarta, las cremas y el almíbar, el fondant, tartas infantiles, de boda... propuestas originales, sorprendentes, extraordinariamente bonitas y, sobre todo, deliciosas.
Aymar Baliela es repostera creativa y propietaria de *Ma Petite Pâttiserie.* Especializada en tartas fondant, modelajes, cupcakes y macarons. Ha hecho de su pasión su profesión.

Indice

Capítulo 1: Las cremas y el almíbar, **capítulo 2:** Nivelar, rellenar y cubrir una tarta, **capítulo 3:** Cubrir una tarta con fondant, montar varios pisos y teñir fondant, **capítulo 4:** Tartas infantiles, **capítulo 5:** Tartas de boda, **capítulo 6:** Tartas para momentos especiales.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649