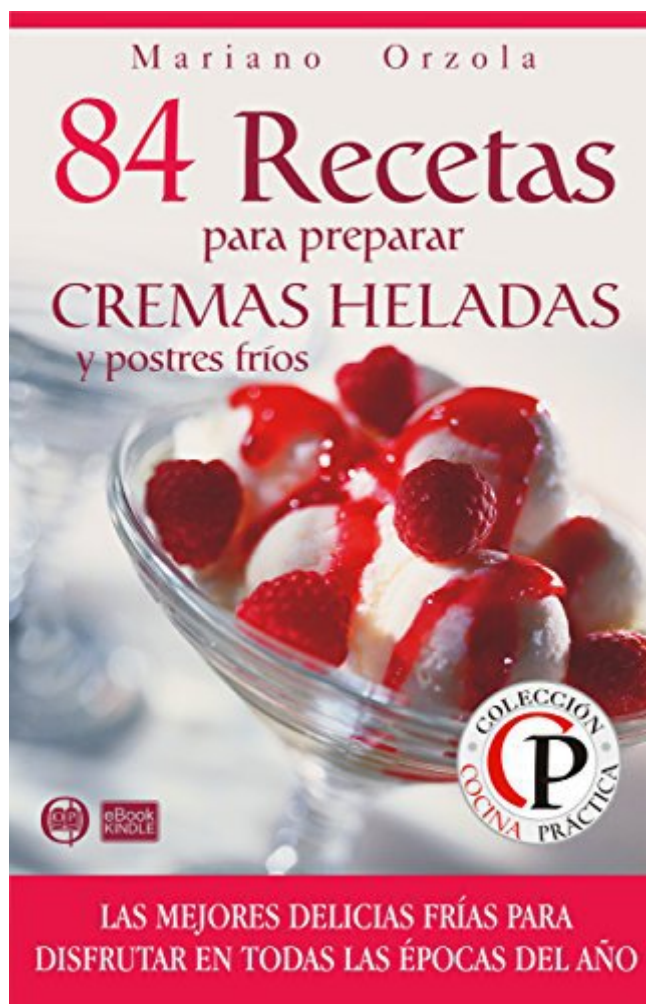


84 RECETAS PARA PREPARAR CREMAS HELADAS Y POSTRES FRÍOS: Las mejores delicias frías para disfrutar en todas las épocas del año (Colección Cocina Práctica nº 41)



Fecha de publicación: 3 abril, 2015

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 91

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas para preparar cremas heladas y postres fríos, categorizadas por sus características culinarias principales. Una manera de recuperar el arte de la "cocina casera", con preparados exquisitos concebidos sobre la base de las combinaciones más creativas de la auténtica "cocina dulce".

En su forma más simple, el helado o crema helada es un postre congelado hecho de agua, leche, nata o natilla, combinada con saborizantes, edulcorantes o azúcar. En la actualidad, se añaden otros ingredientes tales como yemas de huevo, frutas, chocolate, galletas, frutos

secos, yogur y sustancias estabilizantes. De un modo u otro, el helado resulta irresistible para la gran mayoría de las personas, sobre todo en épocas de calor. Aunque la elaboración de exquisitos postres helados y fríos ha dado lugar a que se disfrute también en invierno. Este libro recopila las recetas típicas de cremas heladas, tanto las más simples como las más elaboradas. Encontrarás además recetas para preparar los clásicos cafés fríos como el Frappuccino y la más selecta variedad de postres helados, como el Tiramisú helado y la tarta helada de arándanos. También incluye deliciosas recetas para preparar una docena de tortas heladas y frías junto con las salsas más exquisitas para acompañar cualquier postre helado. Ahora puedes disfrutar del universo dulce e irresistible con ese toque de “ hecho en casa ” .
Atrévete a probar esta nueva aventura gastronómica. ¡Es hora de disfrutar!

<http://tezfiles.com/file/8574f98a6b8fa/Lv1OnprQB.pdf.rar>