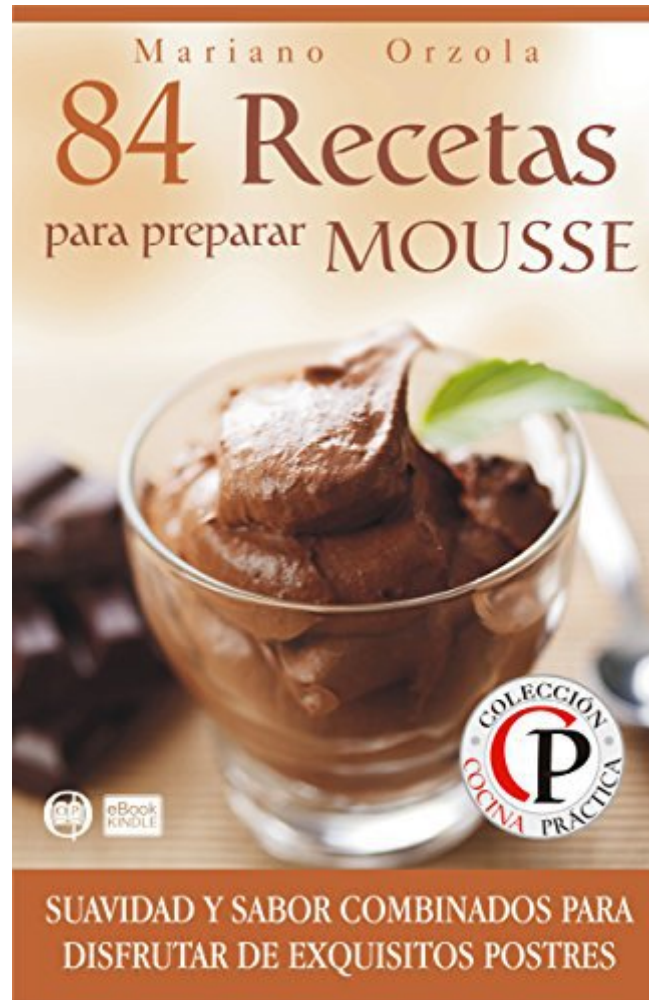


84 RECETAS PARA PREPARAR MOUSSE: Suavidad y sabor combinados para disfrutar de exquisitos postres (Colección Cocina Práctica nº 63)



Fecha de publicación: 30 enero, 2016

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 100

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas para preparar un universo de mousse, categorizadas por sus características culinarias principales. La forma de recuperar el arte de la "cocina casera", con preparados suaves y espumoso sobre la base de la auténtica gastronomía francesa y europea.

Los registros históricos hablan de la mousse de chocolate; sin embargo refieren que las mousses saborizadas se conocen en el siglo XVIII y que como postre aparecen en la segunda mitad del siglo XIX. La Mousse se convirtió en tal como la conocemos con la introducción de claras de huevo, separadas de las yemas. La invención de maquinas mezcladoras ayudaron en

la confección de la espuma y le facilito la tarea a los cocineros que tenían el placer de prepararla.

Este libro recopila las recetas clásicas y gourmet más populares para preparar mousse. Encontrarás recetas para preparar todas las versiones de la mousse de chocolates, variedades de mousse frutales, tortas con mousse, postres a base de mousse y selectos mousse combinados. Además incluye una selección de recetas para preparar mousse salados, con el toque gourmet que dan ingredientes clásicos como el salmón, el atún, los palmitos y el aguacate. Atrévete a probar esta nueva aventura gastronómica y disfrutar del auténtico sabor de la cocina premium. ¡Es hora de poner a prueba el paladar!

<http://tezfiles.com/file/f9654ab652e97/vKbGH9d6I.pdf.rar>