

200 Ricette Di Gelati E Sorbetti

Quanto è italiana una tortilla? E un hamburger di trota con panna acida alla Worcester? Vi sembra una bestemmia inserire nel canone delle ricette nazionali un poke di riso o un borsch? Il mondo evolve, si allarga, si apre ogni giorno alle trasformazioni, e il cibo, che del mondo è una delle anime, si trasforma con lui. Oggi c'è una nuova cucina italiana, che convive serenamente con la tradizione, innovandola e ampliandola, e di essa fanno parte allo stesso modo il sushi e l'amatriciana, una padellata di tofu con verdure e le sarde a beccafico. Allan Bay ci guida alla scoperta dei cambiamenti che hanno attraversato il patrimonio culinario nazionale negli ultimi anni, dalla grande fusion che ha fatto diventare la maggior parte dei piatti regionali proposte nazionali, condivise dalle Alpi alla Sicilia, no alla più recente rivoluzione portata dal web e dai social, che hanno permesso a chiunque di accedere a ricette da tutto il mondo. Uno scambio dinamico e sempre in qualche modo traditore, perché qualunque novità si adatta ai gusti locali, generando proposte originali e deliziose, qui presentate con chiarezza e dovizia di particolari: da antipasti come la bamia in agrodolce o i blini con caviale a primi piatti quali gli gnocchi d'ortica in salsa al porto o l'orzo risottato con mele, dalle proposte vegane come il ragù di seitan a piatti a base di carne quali il chop suey o la mussaka, dal sushi alla apple pie, ma senza tralasciare carbonare, zuppe di fagioli, brodetti di pesce e babà al rum. Paola Salvatori, a completamento dell'opera, ci aiuta a scoprire e capire la storia di alcune delle più classiche ricette italiane. Nuova cucina italiana, edizione aggiornata del precedente volume sulla «cucina nazionale italiana», è insieme uno straordinario strumento per conoscere come si è evoluto e arricchito in poco tempo il nostro modo di mangiare e uno sconfinato ricettario - oltre 1400 piatti - pieno di consigli pratici alla portata di qualunque tipo di cuoco, che sia esperto o alle prime armi. Un'autobiografia collettiva attraverso il palato per capire chi siamo stati, chi siamo oggi e chi saremo domani.

Non c'è niente di più colorato, saporito e vario della cucina brasiliana. In oltre mezzo millennio di convivenza tra índios e popoli immigrati hanno avuto origine un'infinità di piatti, un meraviglioso groviglio di sapori, sempre e comunque fortemente legati ai prodotti locali e al territorio. Sabor Brasil, nato come un sito di ricette brasiliane per il pubblico italiano, è ora un libro con centinaia di ricette tradizionali di questo sterminato Paese, intercalate con racconti e storie in un affascinante viaggio culturale gastronomico. Oltre a illustrare ingredienti e procedimenti culinari, l'autrice narra le origini delle ricette, spesso legate a una specifica zona geografica e all'influenza di culture arrivate da lontano, racconta come il cibo venga vissuto dal popolo brasiliano e descrive sia i luoghi del suo consumo sia le ritualità che lo accompagnano.

Questa raccolta di ricette intende proporsi come uno stimolo a valorizzare e diffondere la tradizione italiana fondata sulla dieta mediterranea, non solo come stile di vita sano ma anche per una integrazione alimentare naturale in chi pratica attività motoria e sportiva. Senza pretesa alcuna di esaustività, è il risultato di una estesa collaborazione tra gruppi di lavoro complementari e competenze multidisciplinari. Non è un testo medico né di ricerca scientifica, ma un semplice stimolo a promuovere la formazione su questi temi e creare dunque occasioni per favorire iniziative di educazione alla salute attraverso il contesto delle attività motorie e sportive. Ognuno è invitato a collaborare e contribuire a suggerire ricette e spunti su www.progettodoping.it. Auspichiamo questa iniziativa possa

trovare l'accoglienza di lettori di ogni età ed essere utile nelle scuole, nelle palestre, ai professionisti di vari ambiti ed agli operatori di sanità pubblica impegnati sul territorio.

ANTROPOS IN THE WORLD GENNAIO 2022

Almanacco italiano piccola enciclopedia popolare della vita pratica e annuario diplomatico amministrativo e statistico

Lombardia

Italiana

Gelato

"Feste in casa - Estate", una corposa e sapiente raccolta di oltre 200 ricette per preparare una festa casalinga con F maiuscola. Niente panico innanzitutto: sappiamo che molte di voi sono cuoche esperte, già abituate a ricevere, per cui può essere solo necessario arricchire ulteriormente un menù già consolidato con tante proposte nuove, originali e stuzzicanti. Via, dunque, a decine di accostamenti inusitati di alimenti che mai avremmo pensato risultare così gustosi ed appropriati. Pizzette, tartine dai mille sapori e colori, panini farciti, quiche grandi e piccole, pasta, riso, verdure stuzzicanti e ancora pasticceria salata, spiedini, frittelle, bruschette, dolci e dolcetti, gelati e torte alla frutta. Per le signore meno esperte, invece, ma desiderose di cimentarsi con l'arte del ricevimento, questo manuale costituisce uno strumento insostituibile per iniziare dalle preparazioni più semplici, ma non per questo meno gustose. I consigli della parte introduttiva, poi, si riveleranno preziosi per il buon andamento della festa, per non lasciare nulla al caso ed essere in grado di ovviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

Oltre 70 ricette, tutte italiane, dall'antipasto al dolce, semplici e alla portata di tutti, per portare in tavola tutta la bontà della gastronomia italiana ma con la leggerezza del senza glutine. Ricette adatte alle famiglie: bruschette, pasta, zuppe, risotti, focacce e deliziosi dessert. Un'attenta selezione di ricette senza glutine che non precludano il gusto, la texture e l'aspetto. Tante ricette anche vegetariane e vegane per poter accontentare ogni richiesta. Direttamente da Hollywood una cucina sana, leggera e 100% Made in Italy.

**Sia che vogliate imparare le ricette dei gelati classici sia le ricette di gelati particolari, questo libro vi aiuterà!!! Ecco un'anteprima delle ricette che imparerete... Gelato al cioccolato e caramello
Gelato alla frutta Gelati unici Gelati alla frutta e alla verdura Sorbetti deliziosi da preparare a casa vostra Gelati italiani Gelati senza grassi E molto, molto altro ancora!**

Dessert

La Grande Cucina Italiana con cenni di storia in 2000 ricette semplici e gustose delle nostre

Regioni

Le ricette di mio padre -

Il gelato tutto l'anno

Mediterranea Vegetariana

Fresche delizie, che possono essere presentate a concludere un buon pasto ma anche costituire, a sé stanti, un'occasione di raffinate degustazioni. In questo libro troverete cento ricette per preparare le combinazioni più prelibate. Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

Dopo aver completato i suoi studi in Chimica Alimentare nel 1972, inizia, con passione, ad occuparsi di Gelato. Inizia collaborando con

aziende di semilavorati per gelateria. Nel 1980 decide di partire per gli Stati Uniti per aprire una catena di gelaterie con la figura di consulente. Nascono le prime nuove gelaterie a San Diego in California. Si chiameranno "Gelatamore" Si specializza su impianti industriali e gelato artigianale. Frequenta il Corso di Food Science presso l'Università di San Diego conseguendo il Master Degree in Dairy Food Technology nel 1985. Rientrato in Italia comincia a collaborare con il gruppo Carpigiani per lo sviluppo di nuove macchine per gelateria. Ancora oggi lavora per il Gruppo Carpigiani. Sua è la realizzazione del Software di Bilanciamento Miscela Gelato "Smart5", riferimento per tutti i gelatieri che vogliono, veramente, bilanciare e conoscere a fondo il proprio gelato. Un grazie a tutti coloro che mi hanno aiutato a completare questo libro, amici e colleghi.

Il gelato è davvero il dessert più popolare e gradito. Sono ben poche le persone che non amano questa delizia dolce, cremosa e colorata. Le sue origini risalgono a più di 2.000 anni fa e pare sia stato l'imperatore romano Nerone ad inventarlo miscelando del ghiaccio che aveva fatto prelevare dalle montagne con una miscela di frutta. Le curiosità sul gelato e sulla sua evoluzione sono davvero tante e molte le troverete proprio in questo libro. Dalle sue origini e fino ai giorni nostri, scoprendo notizie sorprendenti, ricette e tante preziose risorse su uno dei dessert più amati, soprattutto dai più piccoli. Tra i temi trattati: la storia e le sue origini, la sua popolarità nel mondo, il confezionamento e la commercializzazione, la fiera internazionale del gelato, due ricette del grande Pellegrino Artusi e tanto altro

La storia, le caratteristiche, i benefici, le ricette

Ricette cioccolatose

La cucina. Per gli Ist. a indirizzo turistico e alberghiero

La colazione naturale in equilibrio, che annulla la voglia di dolce e la fame nervosa

Il gelato artigianale italiano

Esiste un luogo dove la natura e la cucina si fondono indissolubilmente, e dove l'amore per la natura si esprime nella consapevolezza e nel rispetto, dalla terra alla griglia. Il Podere Arduino è un ideale di vita, un'esperienza e un ristorante che raccoglie tutti coloro che hanno contribuito o contribuiscono tuttora a far sì che questo luogo esista. In cucina, i raccolti dell'orto si trasformano e danno vita a ricette originali, deliziose e sane. La tradizione agricola Toscana si combina con il fuoco della brace e una ricerca culinaria continua, che conquista tutti. Sapori autentici, colori unici e brillanti, Dalla terra alla brace è molto più di un libro, è uno strumento che accorcia le distanze, è una filosofia di vita che ti permette di osservare gli alberi e i loro frutti che maturano, godere del cambio delle stagioni e servire la natura su un piatto senza intermediari.

In questo 4° volume l'autore descrive le ricette della cucina di sala o alla fiamma tracciandone la storia e la metodologia di realizzazione dei piatti più noti. Alcuni link guidano il lettore all'approfondimento di questa tecnica suggestiva. Seguono le ricette

di alcune preparazioni adatte a completare i piatti, sono contorni di verdure della tradizione. Nei formaggi sono descritti i principali prodotti che possono far parte di un menù, soffermandosi anche su aspetti storici dell'origine di alcuni formaggi e il loro accompagnamento in dolce o salato. Nel capitolo dei dolci descrive i principali dolci della tradizione. La storia del panettone di Milano e alcuni dolci tipicamente locali di origine povera legati alle festività religiose o profane. Il capitolo della frutta vuole valorizzare i frutti della tradizione locale, pesche, ciliegie e fragole come dessert tipici. Nei digestivi ci sono i liquori fatti in casa o antiche come l'ippocrasso della Beata Ildegarda.

Mettersi alla prova e scoprire di essere all'altezza della situazione gratifica il nostro io e ripaga dalla fatica spesa. E' questo il fine che abbiamo pensato di farvi conseguire con la pubblicazione "Feste in casa - Estate", una corposa e sapiente raccolta di oltre 200 ricette per preparare una festa casalinga con F maiuscola. Niente panico innanzitutto: sappiamo che molte di voi sono cuoche esperte, già abituate a ricevere, per cui può essere solo necessario arricchire ulteriormente un menù già consolidato con tante proposte nuove, originali e stuzzicanti. Via, dunque, a decine di accostamenti inusitati di alimenti che mai avremmo pensato risultare così gustosi ed appropriati. Pizzette, tartine dai mille sapori e colori, panini farciti, quiche grandi e piccole, pasta, riso, verdure stuzzicanti e ancora pasticceria salata, spiedini, frittelle, bruschette, dolci e dolcetti, gelati e torte alla frutta. Per le signore meno esperte, invece, ma desiderose di cimentarsi con l'arte del ricevimento, questo manuale costituisce uno strumento insostituibile per iniziare dalle preparazioni più semplici, ma non per questo meno gustose. I consigli della parte introduttiva, poi, si riveleranno preziosi per il buon andamento della festa, per non lasciare nulla al caso ed essere in grado di ovviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

Dolci. Manuale pratico

L'Arte della cucina

Le cento migliori ricette di gelati, sorbetti e granite

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

Varietas rivista illustrata

C'è qualcosa di nuovo oggi in cucina. "Super facile": ricette facili e di tendenza, pronte in poche mosse. 61 ricette super facili: buonissime, belle e originali. Torte, pasticcini, dolci al cucchiaio, gelati e squisite ricette di frutta. Un ventaglio irresistibile di prelibatezze. Pochi ingredienti, pochi passaggi, grande soddisfazione. Et voilà, il dessert è servito!

Hai difficoltà a cucinare deliziose ricette vegane di alta qualità? Questo ricettario di cucina vegana ti insegnerà, passo dopo passo, a cucinare ricette vegane. Sarai in grado di preparare una varietà di cibi vegani per te e la tua famiglia! Hai difficoltà a cucinare deliziose ricette vegane di alta qualità? Questo ricettario di cucina vegana ti insegnerà, passo dopo passo, a cucinare ricette vegane. Sarai in grado di preparare una varietà di cibi vegani per te e la tua famiglia! Oggi, una delle abilità più preziose ed essenziali è saper nutrire noi stessi in un modo che supporti la nostra salute e si adatti ai nostri vincoli moderni! Quando fai la scelta di mangiare e cucinare cibo vero, che è il più ottimale per il corpo umano, come lo sono gli alimenti a base vegetale, ti stai assumendo la responsabilità del tuo benessere e contribuire positivamente alla nostra Terra. Quando fai la scelta di creare pasti fatti in casa con cibi vegani, stai scegliendo di evitare i pericoli per la salute degli alimenti trasformati e pronti e dei loro molti ingredienti e metodi di cottura dannosi. Cucinare i tuoi pasti ti aiuta anche a risparmiare denaro, portare più equilibrio nella tua vita e a costruire legami più forti con i familiari con cui condividi i tuoi pasti. Alcune ricette che imparerai includono: - Antipasti vegani come edamame speziato e ali di cavolfiore! - Antipasti vegani come pasta di

orzo, funghi ripieni e patate dolci ripiene, - dolci vegani come la mousse al cioccolato, i bocconcini energetici e i biscotti al cioccolato. Tutte le ricette sono vegane e facili da preparare, eppure cos'è deliziose con alto contenuto proteico. Ho visto che molte persone non hanno molta esperienza in cucina. Quindi, se sei un principiante vegano e un cuoco principiante, può sembrare tutto cos'è difficile. Ma hey, non lo è! Ti darò una mano. Questo pacchetto di libri di cucina Vegana per atleti ti porta in un viaggio di auto-potenziamento per costruire la tua sicurezza, il tuo comfort e la tua creatività per lavorare cibi vegetali interi nella tua cucina. Imparerai come: - nutrirsi in modo facile, in modo fattibile, economico e sostenibile. - Nutri te stesso in modo da nutrire e guarire il tuo corpo dall'interno verso l'esterno. - Nutri te stesso in modo rapido, dove un pasto medio dura 15 minuti. - Lavora con ingredienti alimentari comuni, freschi e sani che puoi ottenere dal tuo negozio di alimentari locale. - Cucina varie verdure amidacee e non amidacee, cereali, legumi e funghi. - Incorporerai frutta, noci, semi, erbe e spezie nei pasti in modo semplice e salutare. Creerai pasti e prelibatezze semplici, ma deliziosi e soddisfacenti. È un approccio alla cucina vegana a base vegetale in modo positivo, basato sulla consapevolezza e sulla gratitudine. Tutte le ricette vegane contenute in questo libro sono adatte a principianti e anche a principianti, super facili e deliziosi. Cominciamo insieme con successo! Scorri verso l'alto e fai clic sul pulsante "Aggiungi al carrello" ora! Translator: Simona Ingiaimo PUBLISHER: TEKTIME

Smoothies esotici, parfait gelato...Approfittate del largo ventaglio di prodotti di stagione per realizzare delle ricette fresche, frizzanti e piene di gusto. Il sole brillerà a lungo nei vostri piatti con queste 30 ricette estive!

Manuale di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia

30 ricette estive: Smoothies e gelati

Amore per la terra, passione per la cucina

Feste in casa - Estate

Vita in campagna

LA RIVISTA CULTURALE DI SALERNO

"Lasciatevi sorprendere: la Lombardia regala momenti di puro piacere a chi ha l'ardire di esplorarla. Ci sono laghi e monti, città d'arte e parchi. E una serie infinita di ottimi ristoranti." In questa guida: fiumi, laghi e navigli; borghi e patrimoni lombardi; attività all'aperto; la Lombardia a tavola.

Vincitore del premio "Best Hotel Award" rilasciato dalla British Vegetarian Society, il Country House Montali è stata recentemente proclamata in America come una delle dieci migliori destinazioni al mondo. In Italia è diventata il primo hotel/ristorante gourmet vegetariano e una meta di vacanze. Il cibo alla Country House Montali è fantastico, sfata i miti e i pregiudizi che si creano sulla cucina vegetariana e dimostra invece che si possono raggiungere alti livelli di eccellenza tecnica! Questo volume rappresenta la raccolta delle loro ricette migliori, sviluppate in 25 anni di lavoro professionale. Il loro sogno è sempre stato quello di dare alla cucina vegetariana un'interpretazione più raffinata, nonostante le difficoltà e i costi di tempo e denaro che ci sarebbero voluti per raggiungerlo. Il libro raccoglie anche molte storie divertenti su com'è la vita di un albergatore!

Bye Bye Voglia di dolce

1400 ricette tra tradizione e innovazione

Nuova cucina italiana

214 ricette

200 ricette di gelati e sorbetti

Più di 500 dolci ricette facili e golose! Tuffatevi in un mondo di cioccolato! Il cioccolato: un gusto, una passione, un'avventura dei sensi e della mente che sublima e appaga. Gli Aztechi lo chiamavano il "nettare degli dèi", e fin dalla sua prima comparsa nel Vecchio Continente è diventato un alimento irrinunciabile, tanto da indurre vescovi e prelati a dichiarare che sciolto in acqua non rompeva il digiuno della Quaresima. Un successo che non conosce crisi: ancora oggi non c'è niente di meglio della morbidezza di un cioccolatino per confortarci e coccolarci... E allora lasciatevi tentare dalla voluttà di questo alimento paradisiaco e provatelo nelle sue infinite declinazioni. Scegliete tra più di 500 ricette, dalle più classiche alle più curiose, adatte ognuna a un'occasione diversa. Dolci al cucchiaino, creme, semifreddi e soufflé, torte Sacher, meringate. E poi biscotti, dolcetti e pasticcini, tartufi, praline e bonbons ripieni, e, infine, corroboranti bevande vellutate. Un invito alle intense seduzioni del cioccolato, che è anche un viaggio nella sua storia, tra mito e realtà, corredato di informazioni sulle tecniche di lavorazione, le selezioni e le tipologie, e tante golose curiosità. Dolci al cucchiaino - Torte e crostate - Biscotti, dolcetti e pasticcini - Cioccolatini e confetteria - Frutta al cioccolato - Bevande, salse e glasse Alba Allotta sommelier, scrive di enogastronomia su riviste specializzate. Autrice di diversi libri di cucina tradotti in varie lingue, è da anni impegnata nella scoperta e nella valorizzazione dei sapori perduti della cucina mediterranea, soprattutto attraverso il recupero della tradizione orale e della gastronomia popolare. Con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 1001 ricette da cucinare almeno una volta nella vita, 101 ricette da preparare al tuo bambino, La cucina siciliana, Il cucchiaino di cioccolato, 500 ricette di insalate e insalatone, 500 ricette senza grassi, 500 ricette con i legumi, 500 ricette di riso e risotti.

200 ricette di gelati e sorbettiNewton Compton Editori

Le tecniche di produzione e di lavorazione del gelato

artigianale spiegate da Donata Panciera, Mastro Docente

Gelatiere dall'esperienza decennale. Con più di 120 ricette e con numerose fotografie a colori, questo manuale è lo

strumento di lavoro essenziale sia per i gelatieri esperti sia per i giovani apprendisti. INDICE TESTUALE Introduzione. **La storia del gelato - Il gelato artigianale - Merceologia - I componenti fondamentali di un gelato - La produzione del gelato - Gelati di frutta e sorbetti - Gelati con yogurt, ricotta e formaggi - Sorbetti e gelati con vini e liquori - Sorbetti e gelati dolci-salati nella gelateria e nella ristorazione - Gelati e sorbetti senza zuccheri aggiunti - Il gelato per vegetariani e vegani - I semifreddi del gelatiere - Igiene e normativa. Indice delle ricette.**

Ricette per il corpo e l'anima. Ricette semplificate e briciole di saggezza per uomini e donne che lavorano

Le ricette per gli impasti di base - Ricette di Casa

Il gelato

Almanacco italiano

Dolci del sole. Ricette, passione e tradizione della Costiera Amalfitana

Chi ha detto che il gelato si può mangiare solo in primavera e in estate? Sempre più persone lo consumano in ogni periodo dell'anno e la cosa può farsi davvero interessante se si sperimentano abbinamenti fantasiosi. Avete mai provato dei tagliolini al guanciale con gelato al burro e salvia? Oppure un sorbetto al mango su carpaccio di pesce spada? E che dire di una granita di pompelmo con capesante al miele? Questi sono solo alcuni degli «esperimenti» che troverete in questo volume, nel quale Massimiliano Scotti - nominato miglior gelatiere d'Europa - ha selezionato 45 ricette da fare in casa, anche senza gelatiera. Dai grandi classici che tutti conoscono ai gusti «d'autore», fino al gelato salato e ai suoi abbinamenti, in questo libro Scotti ci invita ad avvicinarci in modo nuovo al gelato. E ci svela i suoi segreti, la sua filosofia, la continua ricerca del gusto e della sperimentazione che lo hanno portato in pochi anni a diventare un punto di riferimento mondiale nel suo settore. Un libro per chi non vuole mai rinunciare al piacere del gelato.

Hai mai pensato che una colazione ti potesse cambiare la vita? Iniziare la giornata con la colazione naturale in equilibrio è la chiave del benessere. Cambiando gli ingredienti della tua colazione potrai migliorare il tuo peso forma, sentirti più sgonfio e svolgere tutti i compiti quotidiani e magari anche allenarti in modo più efficace. I primi passi del mattino pongono le basi per una vita e una

salute migliore e, senza dubbio, sarà l'inizio di tanti altri cambiamenti positivi per la tua vita. Questo libro ti insegnerà ad iniziare ogni nuova giornata con energia e vitalità, offrendoti ricette naturali che rivoluzioneranno tutto quello che sai sul cibo e cambieranno per sempre il modo in cui ti senti ogni giorno. Colazioni super deliziose, veloci e semplici da preparare in casa, adatte anche per chi al mattino è sempre di fretta.

Le ricette del Grande Cerchio è il libro di cucina vegetariana che mancava. Chi l'ha detto che vegetariano è triste e senza sapore? Qui troverete 200 piatti gustosi e colorati, studiati e preparati da un ristorante di culto milanese. La nuova cucina naturale è una gioia per occhi, palato e salute. A base di cereali integrali, legumi, frutta e verdura biologiche di stagione, mette d'accordo le esigenze nutrizionali con quelle della buona tavola e soddisfa tutti: chi segue rigorose scelte vegetariane e chi vegetariano non è.

manuale completo per I cuochi e per le famiglie : 871 ricette

contenente più di 4000 ricette e 280 disegni intercalati nel testo, compilato sulle basi dell'esperienza da una donna italiana ...

Le ricette del Grande Cerchio

Raccolta delle 200 ricette vegane più ricercate e tutto quello che dovete sapere sul cibo

Come prevenire il doping con gusto e tradizionalità

Tutti i segreti per realizzare a casa dessert freschi, colorati e golosi Gelato mon amour ♥ Sua maestà il gelato, ovvero: il dessert per eccellenza. Una specialità che piace a tutti, adulti e bambini, e che è sinonimo di estate, allegria, felicità. Grazie a questo ricco e prezioso ricettario potrai divertirti a creare da solo una varietà quasi infinita di dolcezze artigianali, tra gelati, creme, sorbetti, granite, e ghiacciate, dai gusti tradizionali a quelli più originali o addirittura inediti. Un mondo di freschi piaceri che saprà soddisfare ogni tuo desiderio, con la scelta di ingredienti sani fatta da uno chef eccezionale: tu! - Più di 200 ricette innovative, deliziose e irresistibili - I gelati fatti in casa sono più cremosi di quelli industriali! - E puoi farli anche tu, solo con ingredienti freschi e sani - Scegli la tua ricetta preferita tra gelati biologici, leggeri, a basso contenuto di colesterolo e molto altro - Alcune ricette: Gelato al cioccolato e macaron; Gelato alla carota e zenzero; Gelato al tè verde; Gelato cremoso allo zabaglione; Ghiacciata di anguria e limonata; Sorbetto di visciole
Marilyn Linton è autrice, giornalista, ha scritto articoli, rubriche e libri su cibo e salute. Tanya Linton è Director of Original Production alla Home & Garden Television.

Pasta all'uovo o di semola di grano duro, Cuscus, Gnocchi di patate, Impasto per passatelli, Impasto per crêpe, Polenta, Pasta sfoglia, Pizza margherita, Pummarola,

Besciamella, Ragù di carne, Senape, Maionese, Pastafrolla, Pasta savarin e per babà, Pasta per croissant, Marzapane, Crema al mascarpone, Crema pasticceria... e tante altre ricette succulente in un eBook di 47 pagine. Un utilissimo ricettario, con tenere illustrazioni dal sapore naïf per rendere gradevole la lettura, e comodi indici per trovare subito quello che cerchi. Un libro che ha tutto il calore e il sapore di casa tua.

Una piccola raccolta di ricette fatte in casa ,per gustare in ogni momento un gelato o un dessert. Eseguite con il Bimby. All'interno consigli, nozioni, curiosità e ben 32 ricette per tutti i palati.

Ricettario vegano starter kit

Dalla terra alla brace

Gelati fatti in casa con il Bimby

Le ricette dello sportivo

Le 73 migliori ricette di gelati