

## *Dolcesse Al Cioccolato Torte, Biscotti E Cioccolatini*

*Se siete seriamente intenzionati a diventare maître patissier o semplicemente desiderate cimentarvi nella preparazione di un irresistibile tiramisù, ecco il libro che fa per voi. Un'agile guida alla scoperta degli innumerevoli trucchi del mestiere che, dotata di un pratico approccio alla materia, desidera fornire al lettore un apprendimento graduale, conducendolo per mano alla scoperta dell'arte pasticceria. Capperi sotto sale, Aglio sott'olio, Cardi in agrodolce, Carciofini sott'olio, Cetriolini sott'aceto, Funghi trifolati, Melanzane al funghetto, Olive in salamoia ligure, Pomodori secchi sott'olio, Salsa di pomodori e peperoni verdi, Salsa chili, Giardiniera con tonno, Crema toscana alle noci, Pesto alla ligure, Chutney di ribes all'aceto balsamico, Mostarda cremonese, Marmellata di arance, Confettura di amarene, Cotognata, More selvatiche e vaniglia, Confettura rossa al vino... e tante altre ricette succulente in un eBook di 127 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.*

*Zuccotto al cioccolato e caffè, Sachertorte, Budino al cioccolato, Tartufi al cioccolato, Crêpe al cioccolato, Pasticcini fiorentini, Boeri, Spuma di cocco e cioccolato, Brownie, Cannoli siciliani, Gubana, Salame di cioccolato, Cassata di Noto, Torta tenerina, Torta con cioccolato e noci, Pere al cioccolato bianco, Tronchetto freddo di castagne e cioccolato, Crostata cioccolato e lamponi, Torta integrale di yogurt e cioccolato, Torta dell'Africa nera, Torta di riso... e tante altre ricette succulente in un eBook di 48 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.*

*Giulia è una ragazza romana orfana dei genitori, una studentessa universitaria che un giorno sale su un affollato treno Intercity diretta nel Cilento, luogo lontano della sua infanzia. Lì, alle spalle della Torre di Velia, affacciata sul mare, ha ereditato una casa che ora vuole vendere. Ma anche un viaggio in treno può talvolta sconvolgere la vita. Giulia incontra nella cabina altre cinque persone. Paolo, un giovane medico siciliano che come lei abita a Roma, e che la guarda con simpatia. Giovanni, un imprenditore agricolo del Cilento che ama profondamente il suo lavoro. Francesco, un ingegnere toscano che si sposta da un cantiere all'altro in giro per l'Italia. Maria, una cuoca di Sapri troppo affezionata alla sua terra per andarsene. E poi c'è lui: uno stravagante e burbero anziano che se ne resta tutto il tempo in disparte. Nell'ultima tratta, quella cilentana, i tempi di percorrenza si dilatano, e dal finestrino si affacciano paesaggi che Giulia osserva con ammirato stupore. Le chiacchiere si sommano e tra i cinque, ad eccezione del misterioso anziano, si crea un rapporto amichevole fatto di battute e di rivelazioni. Ma arriva per la ragazza il momento di scendere. Salutare Paolo però per Giulia non è così semplice, perché in quella manciata di ore trascorse insieme nel vagone di un treno qualcosa è scoccato. Tuttavia Giulia non può permettersi di soffrire ancora per un ragazzo, dunque scende dal treno senza voltarsi indietro. Ma il destino ha altri piani per la ragazza e per tutti gli altri...*

**Dolcesse al cioccolato**

**Torte e dolcesse al cioccolato**

**Aneto, lavanda, noce moscata, cannella... un patrimonio di gusti da riscoprire**

**Le decisioni di investimento industriale. Tra consuetudine e cambiamento**

**Ricettario di pasticceria**

*Questo libro è una guida completa che ti aiuterà a seguire la dieta metabolica dei 21 giorni in modo corretto e coronato dal successo. Questa dieta è già stata fatta da entinaia di migliaia di persone, che Hanno riscontrato un successo mai visto prima. Il team degli autori ha voluto dare particolare importanza a un'esposizione semplice e chiara delle procedure e delle loro spiegazioni di fondo. In forma facilmente comprensibile imparerai perché con questa dieta molte persone hanno ottenuto successi rapidi e duraturi senza il temuto effetto yo-yo. Le sostanze vitali altamente pregiate sono opportune e qual è il loro uso corretto? Come funzionano gli attivatori del metabolismo e perché sono così importanti proprio in questa dieta metabolica? Perché con questa dieta non si soffre lo spiacevole senso di fame? Sono soltanto tre delle tante – legittime – domande alle quali troverai in questo libro dettagliate risposte. In modo comprensibile ti viene spiegato come ti puoi nutrire in modo adeguato. La competenza del team degli autori si fonda su un'ampia conoscenza professionale, su una pluriennale esperienza e sulle osservazioni dell'andamento della dieta su molte persone. La dieta metabolica dei 21 giorni è pensata per essere duratura, perché mira a un'alimentazione sensata e sana a lungo termine e non a successi a breve termine (solo apparenti). Dimagrire velocemente o 'soltanto' fare del bene al proprio corpo. Con questo metodo entrambe le cose sono possibili con una facilità che non hai mai sperimentato prima d'ora. Una componente fondamentale di questa guida è un ampio ricettario con oltre 100 gustose ricette. Ti aiuterà a preparare i tuoi piatti e inoltre ti farà venir voglia di cucinare in modo più sano piatti con un più alto valore nutritivo, facendo nuove e personalissime esperienze di vita ed esperienze che sentirai nel tuo corpo. Non importa se sceglierai questa strada o se invece ne troverai un'altra: ti auguriamo una vita sana ed emozionante, con condizioni ottimali per il tuo corpo, la tua mente e il tuo spirito, che ti permettano di aumentare notevolmente la qualità della tua vita.*

*Tante gustose ricette e preziosi consigli per risparmiare e limitare gli sprechi in cucina. Riutilizzando scarti e avanzi, recuperando gli alimenti in scadenza e imparando a valorizzare gli ingredienti meno costosi potrete creare ottimi menu che soddisferanno il palato e... il portafogli!*

*Le torte farcite sono un sogno, avvincenti e squisite, bellissime da vedere, un vero e proprio trionfo di golosità. Ogni torta e corredata dalle fasi di lavorazione molto accurate e minuziosamente illustrate che guidano passo*

*dopo passo nell'esecuzione come un provetto pasticciere. Stuzzicano la fantasia: decine di ricette di creme e farciture che si possono intercambiare e abbinare senza limiti. Veri capolavori che puoi realizzare a casa tua. Dieci racconti, un unico filo comune: i dolci. Lasciatevi ingolosire da questo mix scoppiettante di romance mm e mf. Perché alla fine, cosa c'è di più dolce dell'amore? Elenco dei racconti: Quattro luglio – Erika Pomella, collana Romance Maamoul – Eva Milani, collana Rainbow Gli zaeti dell'Adelina – Nuel, collana Rainbow Coricheddos – Nykyo, collana Rainbow Cioccolato & Alchermes – Sara Santinato, collana Rainbow Il fantasma dell'amore passato – Maria Claudia Sarritzu, collana Romance Amori eterni come l'acqua alle fontane – Roberta Marcaccio, collana Romance Di pastiere, leggende e ammor' – Antonella Pellegrino, collana Rainbow È decisamente amore – Autumn Saper, collana Rainbow Cacao amaro – Paolo Capponi, collana Rainbow*

*I sapori dimenticati*

*Benvenuti in Facebook!*

*Fino alla fine*

*La Zucca in padella*

*Ricette senza sprechi*

*Questo è l'apice del mio viaggio, partito dalla voglia di condividere, con gli altri e per gli altri, anni di studio da autodidatta e tanta gavetta, fino al sogno realizzato di aprire un ristorante tutto mio, che profumava di casa. Ma la vita è un percorso tortuoso e difficile che mi ha portato lontano dalla mia città natale, fino ad entrare nel mondo di Instagram dove ho scoperto l'emozione di condividere le mie ricette e scambiare con gli altri opinioni su di esse. Da qui è nata la mia pagina "La zucca in padella", che in poco più di un anno ha raccolto un seguito modesto e gratificante che mi ha reso orgogliosa di quel poco che so, ma che credo di sapere bene. Come diceva mia nonna: "La vecchina non voleva mai morire, perchè aveva sempre voglia di imparare"...*

*"Da sempre crocevia del Mediterraneo, la Sicilia continua ad affascinare i viaggiatori con la straordinaria varietà dei paesaggi, i tesori d'arte e antichità e la ricchezza gastronomica." Gregor Clark, autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.*

*Nick è solo; un uomo alla deriva. Soltanto Mia può salvarlo dai suoi demoni, ma come può perdonarlo? Lei sa cosa ha visto... I segreti possono mettere alla prova l'amore, fino ai suoi limiti. Nick aveva promesso a Mia di lasciarla entrare del tutto nella sua vita; aveva solo bisogno di tempo. Ora il tempo è quasi arrivato alla fine. Ma Nick non è il solo a nascondere qualcosa; infatti, Mia non è proprio ciò che sembra, e il perdono funziona se messo in atto da entrambe le parti. Nick vuole che Mia perdoni il suo passato, ma lui riuscirà a perdonare quello di lei? In fondo, l'amore non è niente senza accettazione. Nick e Mia saranno in grado di accettare i propri difetti e quelli dell'altro? Riusciranno a lasciar andare le loro paure e insicurezze che minacciano di separarli, e trovare in qualche modo il loro lieto fine?*

*Anita è una giovane donna alle prese con il proprio passato con cui dovrà chiudere i conti per poter accogliere "una nuova emozione, un autentico amore, folle e prematuro." Agostino, è un ragazzo così bello e forte da togliere il fiato, incontrato per caso in un bar, diventato, per fortuna, il suo amore eterno. L'autrice ci delizia descrivendoci una storia d'amore da fiaba dove la felicità è però concreta e risiede nelle piccole azioni quotidiane. Un amore struggente perché lo spettro della morte inizia a penetrare, precocemente, tra i due. Anita e Agostino vivranno intensamente la loro storia fino all'ultimo, non senza rabbia e paura ma con la consapevolezza che di lì a poco dalla dipartita di Agostino, il destino, che li aveva crudelmente divisi, li avrebbe fatti riabbracciare per sempre. Ero così spaventata, se non ci fosse stato il tempo? Se non avessimo avuto il futuro che progettavamo? Se i suoi occhi si fossero chiusi per sempre? Cercai di rigettare i pensieri che, giorno dopo giorno, si impadronivano della mia mente. Rimasi ancora a guardare quel ragazzo che ogni mattina si alzava e cercava di combattere contro qualcosa forse troppo grande. Mi commuovevo ogni volta che rideva, che mangiava, che faceva l'amore con me. Continuava ad andare avanti, continuava ad amare. Guardavo quel ragazzo e come la mia vita avesse preso colore grazie a lui. Lo guardavo e mi ammutolivo, in silenzio, come una sacerdotessa devota davanti al suo Dio. Il lettore non potrà che commuoversi, emozionarsi ed immedesimarsi in questa storia di amore che va oltre il tempo. Anita è nata nel 1988 e vive a Genova. Grazie alla scrittura è riuscita ad affrontare paure e fragilità. Proprio per questo motivo nasce Anita, nome di fantasia che le ha permesso di liberarsi dalla convinzione di essere sbagliata, riconquistando se stessa.*

*Il profumo e' dietro l'angolo*

*Le streghe di east end*

*L'Italia dei dolci*

*Il gusto dell'immaginazione*

*L'Italia del cioccolato*

**Timo, fiori di sambuco, tarassaco, rosolio, chiodi di garofano. Ma anche fichi secchi, pinoli, capperi, protagonisti di innumerevoli classici della cucina regionale. Più di 100 ricette con erbe di campo, spezie, odori e anche certi liquori che ci accompagnano dall'infanzia e che si tramandano di generazione in generazione. Assaporati e mai più dimenticati. Dall'acetosella al Vov le schede descrittive introducono, in ordine alfabetico, ogni singolo protagonista e poi vengono date le ricette per provare subito a ricreare quella sensazione perduta che un piatto è in grado di rievocare: cuscus dolce con culis di fichi, lenticchie con i verzini al mirto, ravioli di borragine, salsa verde alle nocciole, spezzatino alle mele, zuppa di conchiglie all'anice stellato, mezzelune dolci alla ricotta, trifle alla camomilla e pistacchi...**

**Dalla pasticceria Primrose Bakery, la più famosa di Londra Un libro che fa gola a tutti La Primrose Bakery di Londra non è solo una**

pasticcERIA dove trovare ogni sorta di dolci prelibati, ma è un luogo speciale, qui la dolcezza vi accompagna in ogni momento della giornata: dai croissant della prima colazione alle torte farcite per l'ora del tè... e, ovviamente, è sempre il momento giusto per un delizioso cupcake ricoperto di crema al burro! Con più di 80 ricette semplici da realizzare e di sicuro successo - fra torte, dolci per la colazione con la frutta secca, cupcake, biscotti e moltissime altre creazioni originali e appetitose - sempre accompagnate da spiegazioni dettagliate che svelano i trucchi del mestiere, Le deliziose ricette di cupcake, torte e biscotti sarà la vostra Bibbia della dolcezza per diventare provetti pasticceri. E forse, mentre preparate uno dei loro dolci, vi sembrerà di ritrovarvi a cucinare accanto a Martha e Lisa, nella loro pasticceria dei desideri. Martha Swifte Lisa Thomas aprirono la prima sede del Primrose Bakery, a Primrose Hill, nell'ottobre del 2004, un po' per gioco: non avevano una formazione da professioniste alle spalle, avevano sempre preparato i dolci nella cucina di casa, ma le animava una grande passione. E infatti il successo della loro pasticceria ha fugato ogni dubbio sulle loro capacità nel giro di pochissimo tempo. I dolci della Primrose sono diventati famosi in tutta Londra, tanto che Martha e Lisa hanno aperto una seconda sede, a Covent Garden. Hanno scritto un altro libro (Cupcakes from the Primrose Bakery), creato una App e una linea di utensili da cucina che vendono nei loro negozi. "Dalle cucine della 'Prova del cuoco', direttamente nelle case degli italiani, un grande manuale di ricette. Questa volta al mio fianco ho voluto due fuoriclasse oltre che miei quotidiani compagni di viaggio: la 'Sfoglina' bolognese Alessandra Spisni e lo chef lombardo Sergio Barzetti, maestri di cucina e beniamini del nostro pubblico. Alessandra Spisni propone, con tutta la sua carica di simpatia, il meglio delle ricette tradizionali bolognesi, dalle paste fresche a quelle ripiene, dai grandi secondi di carne ai dolci di casa, dai ricchissimi fritti ai sontuosi piatti dei giorni di festa. Sergio Barzetti ci spiega invece tutti i segreti della sua cucina creativa. Partendo da ingredienti stagionali e facilmente reperibili, arricchiti dall'utilizzo di erbe fresche e spontanee, Sergio suggerisce ricette innovative ed elegantissime, ideali per far colpo durante una cena o per arricchire il menu casalingo quotidiano. Le mie ricette infine vogliono dimostrare come anche una mamma e donna impegnata nel lavoro possa diventare una grande cuoca, trasformando i prodotti acquistati al supermercato in rapidi e sfiziosissimi piatti. Un mix di stili diversi, dunque, con due caratteristiche comuni: l'amore per la buona tavola e il gusto della convivialità. Rimboccatevi le maniche e armatevi di buona volontà: con questo manuale di cucina potrete finalmente stupire familiari e amici."

Il cioccolato, uno degli alimenti più amati, raccontato e interpretato da diciotto pasticceri dell'Associazione Pasticceri di Bologna (Marco Balboni, Andrea Bandiera, Roberto Di Benedetto, Francesco Elmi, Gino Fabbri, Davide Franchin, Roberto Garani, Luigi Laganà, Giorgio Lanzoni, Marco Pallotti, Luca Ponti, Salvatore Romano, Roberto Sarti, Gabriele Spinelli, , Andrea Tedeschi, Fabrizio Toselli, Valentina Vogli, Boris Zucchini). Settanta ricette per realizzare mousse, biscotti da tè, praline dolci e salate, dolci al cucchiaio, torte al forno, gelati, semifreddi, pasticceria mignon, dolci internazionali e della tradizione. Non solo ricette, ma consigli, tecniche, trucchi del mestiere e curiosità per esaltare e arricchire il cioccolato. Cioccolato che esercita benefici effetti sul cuore e appaga i sensi. Un viaggio seducente e indimenticabile che parte dall'origine del cioccolato e termina con un racconto dolce-amaro. Un nuovo goloso quaderno del Loggione da assaporare pagina dopo pagina.

101 cose da fare a Roma con il tuo bambino

Avrei voluto portarti sulla luna, ma ho trovato posto solo al lago

Ristoranti in viaggio

Mirari

**Cioccolato Codex Nero Fondente**

*Una leggenda giapponese racconta di come un filo rosso invisibile unisca il mignolo delle mani di due amanti destinati a trovarsi e ad essere anime gemelle. Perché quando l'amore decide di legare due anime, ogni tentativo di resistergli è vano. Delicato e inesorabile, il romanzo di Martina Borella si aggroviglia al nostro cuore e ci porta, riga dopo riga, a respirare, piangere, amare e crescere insieme a Nicole, la protagonista. Le sue paure, i suoi dolori, i suoi amori e le sue gioie diventano le nostre, una nuova sorpresa pronta a stravolgere nuovamente tutta la vicenda ad ogni capoverso. Perché, in fondo, è così che la vita ci insegna, è così che va vissuta, è così che va amata. Martina Borella è una ragazza di sedici anni che vive a Roma e frequenta il terzo anno di amministrazione, finanza e marketing. È appassionata di storie e Il profumo è dietro l'angolo è la sua prima pubblicazione.*

*This book is a collection of four theatrical works around such themes as distress, exclusion, tragedy, and society's expectations of women. It is particularly suitable for students of Italian language, gender studies, and modern Italian literature and theater.*

*Penelope, una donna che ha appena compiuto trent'anni e due uomini, uno il suo ex ancora innamorato e l'altro, l'amico da sempre cotto di lei. Una donna testarda, spiritosa e ironica capace di cambiare la sua esistenza con un sorriso. Ma chi dei due pretendenti la conquisterà? Nella Londra caotica e in una romantica campagna inglese, una storia d'amore avvincente, fuori dal comune e piena di tante sorprese che lasceranno il lettore col fiato sospeso fino all'ultima riga.*

*A volte la vita è fatta di pura magia... a volte c'è solo una possibilità per ristabilire i fragili equilibri fra il bene e il male. E ora tutto dipende dalle Beauchamp. È settembre e le tre donne si sono da poco trasferite a North Hampton. Sulla cittadina sembra regnare la calma; tuttavia, quando la comunità viene sconvolta da morti e scomparse misteriose, e gli occhi di tutti sono su di loro, dovranno decidere da che parte stare e riprendere in mano il loro destino. Da secoli hanno rinunciato ai propri poteri: Joanna può resuscitare i morti, Ingrid prevede il futuro, e Freya ha una pozione magica per ogni pena d'amore. Ora il tempo stringe, ed è giunto il momento di recuperarli... Fra misteri, forze oscure da placare, sensualità e vero amore, si muove questa avventura dal ritmo incessante e irresistibile.*

*Più di tutto*

*Marmellate e Conserve di casa - Ricette di Casa*

*La dieta metabolica dei 21 giorni -L' Original - (Edizione italiana)*

*Ciocolatemi, coccole al cioccolato*

*600 dolci & dolcesse*

Dal goloso profiterole al classico budino, dall'intramontabile Sacher alle piú squisite praline, tutte le ricette e i segreti per preparare i grandi dessert al cioccolato: un ricettario indispensabile corredato da un piccolo corso di pasticceria con pratici consigli e tecniche di base.

Facciamo un gioco facile, possibile e divertente: cerchiamo di scoprire una Roma insolita e colorata, una Roma dove il caos e lo smog lasciano il passo alla fantasia e all'invenzione. La nostra amata metropoli pu ó diventare un luogo a dimensione di bambino, dove anche gli adulti riscoprono il lato allegro e spensierato della città . È sufficiente osservare la Capitale, culla di storia e di cultura, con gli occhi dei figli e allora sar à facile trasformare l'ambiente urbano in un luogo vivace e gioioso, dove poter chiacchierare con le statue di antichi eroi, accompagnare la Barbie a fare la conoscenza di un'antica bambola romana, viaggiare in 3D nell'antica Roma, mettersi a tavola con gli animali del Bioparco, riscoprire a Trastevere qualche vecchio gioco di strada e tirare la coda ai corazzieri per scoprire di che cosa è fatta, oppure organizzare una super festa di compleanno nella città piú bella del mondo. Elisabetta Putini, in 101 itinerari condivisi da grandi e piccini, prende per mano i genitori e i loro figli e mostra una Roma genuina e istintiva. Una Roma da vedere e da vivere, ma anche da immaginare. Perché , come direbbe tuo figlio, «facciamo che la città oggi è un grande parco giochi?». Elisabetta Putini romana, è autrice di libri per l'infanzia e di guide per bambini. È socia fondatrice della Cooperativa ArteinGioco che da anni progetta e conduce laboratori e itinerari didattici "in gioco" per i piccoli visitatori dei musei e dei luoghi della Capitale. Per il Comune di Roma ha realizzato molti opuscoli divulgativi storico-artistici.

Da adolescente, Charlie "Chase" Rhodes incontra Scott Boone e si innamora perdutamente del popolare, atletico ragazzo della porta accanto. Charlie pensa di vivere un sogno quando Scott dice che prova le stesse cose. Ma i suoi sogni si infrangono quando il giovane inaspettatamente si trasferisce. Anni dopo, Charlie conosce Adan Navarro, sfacciato e sicuro di sé , che senza problemi dichiara di voler solo rotolarsi un po' con lui tra le lenzuola. Dopo otto mesi, insieme, Charlie è convinto che Adan ricambi il suo amore. Ma quando arriva l'opportunità di essere onesti riguardo alla loro relazione, Adan non lo fa. Il tempo passa e la vita continua, ma quando Charlie scopre che gli unici due uomini che abbia mai amato si amano a vicenda, il suo cuore va di nuovo in pezzi. Scott e Adan gli dicono che lo rivogliono, ma Charlie non sa che si pu ó fidare di due persone che l'hanno ferito così profondamente. Il tempo forse non guarisce tutte le ferite, ma con due uomini motivati e desiderosi di averlo indietro, Charlie otterrà molto di piú di quanto abbia mai creduto possibile.

Secondo volume de La Dinastia dei Donovan Lui la vuole sottomessa alla sua volontà . Lei ha paura di non volersi allontanare mai piú . La prima volta che Sofia McBride incontra il forte e determinato Cade Donovan, lui la avverte di mantenere le distanze. Sofia cerca di convincersi a dargli retta, ma si rende anche conto di quanto sia profonda l'attrazione che prova per quest'uomo intimidatorio. Sa che dovrebbe stare lontana da Cade, ma per quanto ci provi, non riesce a opporsi a lui o alle sue richieste sexy ed erotiche. Piú Sofia si fa irretire, piú si rende conto che forse non vuole piú scappare. Per tutta la vita l'enigmatico proprietario terriero Cade Donovan ha scelto donne che non si aspettavano troppo da lui. Ma quando una tempesta lo blocca con Sofia, la sua adorabile organizzatrice di eventi che non accetta un no come risposta, tutti i suoi istinti dominanti e protettivi si accendono. Cade vuole tutto ciò che lei ha da offrire, ma presto scopre che la bellezza di Sofia nasconde una determinazione che non ha messo in conto. Diretta e disinvolta lei lo costringerà a intraprendere un viaggio che scaccerà i suoi demoni e cambierà entrambi per sempre.

Marchiami

Le deliziose ricette di cupcake, torte e biscotti

Armance

Le 135 migliori ricette di Quadò

Le torte farcite - Guida pratica

Divertire e divertirsi, stupire e stupirsi, in cucina si può! Cucinare e degustare significa stimolare i cinque i sensi, anzi sei, considerando la mente e, quindi, l'immaginazione. È questa l'idea de "Il gusto dell'immaginazione" dello chef campano Federico Campolattano che, partendo dal concetto di gusto in cucina, accarezza le varie forme d'arte, mescolandole e fondendole, condividendo, con chi legge, la risposta alla domanda divenuta fulcro della sua filosofia gastronomica: che gusto ha l'immaginazione? Un trattatello (così lo chiama il prof. Michele Francipane nella prefazione) di ricette fatte per essere

"rifatte"; aforismi, musica, fotografie, esperienze personali, informazioni utili e dettagliate, confronti con il nutrizionista dr. Pietro Carideo, accompagnano il lettore in un viaggio in cui il concetto di gusto vuole essere protagonista. "Il cibo - spiega l'autore - ha una sua forma ed una sua dimensione, diventa equilibrio, trasforma una sensazione in un gioco di piacevoli esperienze; il cibo è gusto, il cibo è immaginazione".

Maxiricettario fotografico con tante golose ricette da realizzare facilmente per gustare tutto il piacere dei dolci fatti in casa: crostata di mele, millefoglie con fragoline, strudel di ricotta, torta di noci e cioccolato, e ancora bavarese al caffè, semifreddo al torrone, biscotti allo zenzero, frittelle al mascarpone... Tante fantastiche dolcezze alla portata di tutti!

1940. Siamo a ridosso della Seconda guerra mondiale e incombe sugli ebrei la minaccia dell'Olocausto. Schneersohn, sesto Lubavicher Rebbe, capo spirituale dell'ebraismo chassidico, è riparato negli Stati Uniti dopo essere stato liberato dal Ghetto di Varsavia. Egli intuisce che l'attuale persecuzione sta per trasformarsi in un evento funesto di incommensurabile portata e decide di raccogliere un gruppo di Rabbini e discepoli per tornare in Europa. L'angoscioso viaggio ha l'intento di portare i rappresentanti del popolo ebraico a parlare con Hitler per cercare di fermare lo sterminio che si profila all'orizzonte. La narrazione è una costante ascesa verso il Nido dell'Aquila, residenza del Führer, dove le due controparti, quella ebraica e quella nazista, si fronteggeranno. La discussione assume subito toni drammatici. Il viaggio e l'incontro tra la delegazione ebraica e Hitler si svolge nell'arco della settimana dallo Yom Rishon allo Shabbat. I sette giorni a loro volta sono scanditi dai tre momenti della giornata religiosa ebraica che inizia la sera con la preghiera di Arvit, prosegue con quella mattutina di Shacharit e si conclude con quella del crepuscolo di Mincha. Il romanzo è uno straordinario viaggio nella cultura e nella mistica ebraica nei suoi aspetti talmudici e cabalistici. Con la prefazione di Moni Ovadia

135 ricette semplici e gustose per soddisfare tutti i palati  
Le migliori ricette per cucinare primi piatti veloci e prelibati  
Le migliori ricette per cucinare secondi piatti deliziosi e senza sprechi  
Le migliori ricette per cucinare dolci invitanti e gustosi  
divertendoti e sorprendendo i tuoi cari

Extravagance and Three Other Plays

Dolci, torte e biscotti (Maxiricettari)

Le incarnazioni

DOLCEZZE AL CIOCCOLATO

Le ricette della Prova del Cuoco

***Un colore scuro e l'inconfondibile gusto che lascia una nota di amaro in bocca, questo è il cioccolato fondente, presentato in questo volume in tutti i passaggi che stanno dietro a una semplice tavoletta, con le sue caratteristiche nutrizionali e il suo gusto apprezzato per diverse ragioni. Un libro dedicato al solo cioccolato fondente: dalla pianta al suo frutto profumato, dalla raccolta alla molitura, dalla massa di cacao alle tavolette, per poi passare alle tecniche di degustazione, agli abbinamenti e per concludere con il nero fondente come ingrediente principe di ricette stellate. La parte dedicata alla degustazione fornisce le linee guida per valutare il cioccolato fondente attraverso tutti i sensi, creando una vera esperienza sensoriale. L'abbinamento con le bevande, quali caffè, acqua, birra, tè e distillati, che coinvolge i professionisti del settore, lascia spazio anche agli appassionati che scopriranno i segreti di queste unioni felici. Un ricettario stellato chiude il volume, senza lasciare così l'amaro in bocca. Un viaggio che ha inizio dalla presentazione delle diverse varietà di piante coltivate, passa alla conoscenza del frutto, alle caratteristiche e ai valori nutrizionali della cabossa, della polpa e delle fave di cacao fresche che contiene al suo interno, fino a introdurre alcuni cenni storici che legano il cioccolato a storie e leggende lontane. La degustazione del cioccolato che avviene attraverso i cinque sensi e la tavola con le principali sensazioni e percezioni del fondente è un ulteriore e diverso strumento di guida, altrettanto valido e ricco di sorprese. Le tavolette degustate vanno dal fondente extra 85% a un fondente extra con semi di cacao, all'arancia, pistacchio fino al sapore intenso e particolare della tavoletta con i cristalli di zenzero o fondente al 95%. Infine un capitolo sull'utilizzo del cioccolato nella ristorazione. Dal nero fondente i grandi chef hanno saputo scovare il meglio e lo hanno usato per la realizzazione di piatti particolari, ma equilibrati nella composizione e nel sapore.***

***Fabiana è una donna forte, intraprendente, positiva. Supera la fine del suo matrimonio in cui aveva tanto creduto, ma rimane inevitabilmente aggrappata ai ricordi, alle emozioni vissute con Lorenzo. La sua esperienza in Facebook, la ricerca di colmare le***

***incrinature della vita. Senza diventarne succube, scopre una realtà umana che gioca tra verità e finzione.***

***Florian ha appena ereditato la fortuna di sua zia Maria. All'improvviso, decide di abbandonare tutto per fuggire dalla vita parigina, a favore di un maniero dell'epoca vittoriana. Vuole restaurare la casa per riportarla al suo antico splendore e offrire ai suoi clienti delle camere per gli ospiti, garantendo un viaggio di successo attraverso il tempo. Dopo qualche mese, i lavori procedono bene fino al giorno in cui lo Stato impone un confinamento per limitare la diffusione del virus nel Paese. Florian si ritrova ormai solo in questo grande edificio e impossibilitato a finire i lavori in corso con i propri mezzi. Per caso, entra in una stanza segreta nascosta dietro uno specchio. Il giovane ci trova diversi oggetti, che non vedono la luce da più di 150 anni. Tra queste antichità c'è un diario scritto da Armance de Bellieu. Per occupare il suo tempo, Florian si diverte a scoprire i segreti che questa giovane donna del passato potrebbe nascondere... «Una storia d'amore contemporanea e torica che vi farà scoprire i dintorni della costa armoricana...» «Un viaggio linguistico e culinario allo stesso tempo.»***

***NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. Classici da forno, morbide squisitezze al cucchiaino, torte originali, biscotti, pasticcini, cioccolatini, bonbon, gelati e dessert di frutta. Una formidabile raccolta di dolci tentazioni, con tutte le ricette di base per impasti, creme, farce, gelatine, marmellate e confetture, glasse e salse. E un intero capitolo dedicato alla decorazione dei dolci.***

***Torte e dolcesse al cioccolato - Ricette di Casa***

***Scuola di pasticceria***

***Dolcesse tra le righe***

***Uno Shabbat da Hitler***

***Die 21-Tage Stoffwechselkur -das Original-***