

Torte, Biscotti E Piccola Pasticceria Ediz A Colori

Ricche ricette di dolci americani, tipiche dei giorni di festa. Da provare, magari orientandosi con le dosi ridotte, la prima volta e poi perché non ispirarsi per sorprendere i propri cari o gli amici. Anche se ingredienti sono reperibili nei negozi specializzati, la maggior parte sono disponibili anche nelle nostre cucine. Con l'avvicinarsi delle feste un raccolta di biscotti e torte al cioccolato per fare la differenza... Buon appetito

Già nel 600 a.C. i Maya macinavano i semi di cacao per produrne una bevanda: presso gli Aztechi, i semi della pianta venivano addirittura usati come moneta di scambio. In Europa l'uso del cacao si è affermato nel XVII secolo; oggi è diffuso in tutto il mondo e alimenta una fiorente industria. Il cioccolato trova innumerevoli impieghi in cucina; nelle cento ricette qui presentate troverete anche primi piatti e salse, ma soprattutto dolci: torte, pasticcini, biscotti... oltre, naturalmente, a varie versioni di cioccolato in tazza. Paola Balducchimodenese, è appassionata di cucina, ricercatrice di ricette inedite antiche e moderne e autrice di vari libri sull'argomento. Con la Newton Compton ha pubblicato Cucinare con la nutella®, La cucina di mare dell'Emilia Romagna, La cucina di mare delle Marche e Ricette per casalinghi disperati oltre a svariati volumetti de «La Compagnia del Buongustai».

La Piccola Pasticceria di Magie non è un negozio di dolci come tutti gli altri. Da generazioni le pasticcere che si sono avvicendate alla sua guida appartengono alla medesima famiglia, nelle cui vene scorre sangue magico. Torte, biscotti e pasticcini sfornati dalle loro sapienti mani hanno il potere di far trovare, a chi ha la fortuna di gustarli, il Vero Amore, quello con la “A” maiuscola! Mirtilla è l'ultima esponente di questa straordinaria famiglia di streghe, ma ancora non è a conoscenza dei suoi incredibili poteri: la sua cara nonna, infatti, è morta prima di riuscire a svelarle la verità e, soprattutto, prima di insegnarle i segreti della pasticceria magica. Al compimento dei suoi ventiduesimo compleanno bussa alla sua porta la zia Astra, una sorella della nonna, proveniente da molto lontano; Mirtilla si mostra subito entusiasta di conoscerla, anche perché dalla morte della nonna si è buttata a capofitto nel lavoro, concedendosi poco tempo per altri svaghi e ritrovandosi il più delle volte completamente sola. O almeno così crede... Mirtilla Bruja. La Piccola Pasticceria di Magie trasporta il lettore in un’atmosfera magica, dove, tra streghe e incantesimi, si dipana una trama avvincente, capace di regalare, tra le righe, numerosi spunti di riflessione. Veronica Calvo è nata nel 1987 a Casale Monferrato. L'amore per la creatività le è stato tramandato dalla famiglia; fin da piccolissima passa giornate intere a disegnare personaggi fantastici, scrivere storie e inventare filastrocche, con tanto di illustrazioni. Da circa dieci anni si sperimenta in prima persona nel campo della crescita personale e della ricerca spirituale e si sta formando come Counselor presso la Scuola di Counseling Esperienziale e Relazionale di Milano. Questo suo primo libro nasce dalla gioia di ritornare un po’ bambina e dalla voglia di fare spazio ai sogni! Vive con i suoi gatti immersa nelle colline del Monferrato.

Toscana

Bologna la Golosa

Segreti, curiosità e ricette

50 sfumature di caffè

È facile vincere lo stress a Roma se sai dove andare

Mini Torta e Biscotti

Semplici consigli passo passo per decorare torte, biscotti, cupcake e molto altroIl manuale più completo per rendere i vostri dolci degli autentici capolavoriVi è mai capitato di fermarvi a osservare la vetrina di una pasticceria o una magnifica torta nuziale e chiedervi come sia possibile creare dolci così belli oltre che buoni? Pensate che un principiante, nella cucina di casa sua, non possa replicare quelle perfette decorazioni? Ebbene vi sbagliate, perché in questo libro Juliet Sear, esperta di cake design contemporaneo e titolare di una delle pasticcerie inglesi più celebri e ricercate, ci dimostra che con pochi, semplici strumenti e un po’ di fantasia ogni appassionato può trasformare torte, cupcake e biscotti in piccoli capolavori. Con metodo e passione, Juliet passo dopo passo riesce a svelarci una delle pasticcerie alla perfezione dolci e biscotti e usare glitter e coloranti alimentari per decorare torte e cupcake. E accanto a preziosi consigli, trucchi del mestiere e istruzioni per rimediare agli inevitabili “pasticci”, tante splendide fotografie che illustrano ogni tappa della creazione fino al sorprendente risultato finale.Juliet Searè proprietaria di una favolosa e caratteristica pasticceria nell’Essex, che rifornisce, tra l’altro, il mitico store di Harvey Nichols a Londra. Le sue straordinarie creazioni sono richiestissime da celebrità e riviste specializzate. Juliet tiene anche dei corsi di pasticceria alla Leiths School of Food and Wine.

Un’assoluta novità gastronomica: la pasticceria salutistica. Montersino ci spiega come prepa- Foto di Roberto Sammartini rare dolci doppiamente buoni: per il proprio benessere, e soprattutto per il palato. Latte, uova, zucchero, lievito, glutine: sempre più persone soffrono di intolleranze alimentari o sono attente alla linea e alla qualità delle materie prime. In questo agile ricettario il Maestro della pasticceria sana offre tante ottime alternative per sostituire gli ingredienti impoveriti da processi di raffinazione industriale con alimenti genuini e buoni, come farro, riso integrale, kamut, zucchero d’uva, olio extravergine d’oliva, fruttosio, zucchero di mela e malto. Un dolce prnuario indispensabile per realizzare crostate, biscotti, torte, creme e pasticcini coniugando sapore e salute.

«Il caffè è un piacere», diceva Nino Manfredi in un noto spot. Di più: è la coccola quando ci sentiamo scarichi, il rito per cominciare bene la giornata, il simbolo dello stare insieme. Tutto quello che c’è da sapere sulla bevanda per eccellenza: • 50 curiosità, 50 modi di ordinarlo, 50 opere che lo hanno immortalato, 50 aforismi, 50 locali dove gustarlo (e come si dice in tutte le lingue del mondo). • 50 percorsi gastronomico-culturali che abbinano una ricetta (non solo dolce!) a una canzone, un film e un libro. • Infografiche, interviste a esperti, la lettura dei fondi di caffè, il galateo per assaporarlo, l’incredibile ventaglio di aromi, il tipo più adatto a ogni segno zodiacale, dimmi come lo bevi e ti dirò chi sei...

Sani Sapori CookBooks - Le Dolci Golosità dell'Arte Pasticcera

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

Tecniche di base per la pasticceria casalinga

Merceoologia degli alimenti

Cake Design

200 ricette per incantevole mini torte in un libro di cottura

Il solare agrume è davvero il re degli aromi: fresco e profumato nel conferire gusto e leggerezza alle creme dei dolci al cucchiaio che abbiamo scelto di presentarvi; insuperabile dissetante nei gelati e sorbetti, particolarmente apprezzati nelle stagioni più calde; invitante e aromatico negli impasti delle torte e dei pasticcini: un vero amico, un alleato prezioso, talmente presente da essere considerato perfino ovvio, ma guardato con occhi attenti, fa’ scoprire che la sua umiltà è regale e la sua generosità abbonda di doni.

Caleidoscopio di colori e profumi, isola tra le più belle e affascinanti del Mediterraneo, l’Elba è un tesoro da scoprire in ogni angolo e in tutte le stagioni: le spiagge da sogno, i verdi boschi solcati da sentieri, i borghi medievali arroccati sui fianchi dalle montagne sono una continua gioia per gli occhi e per la mente. E poi c’è Pianosa, un paradiso naturalistico che reca ancora le tracce di un passato ingombrante ma suggestivo. Visitate le residenze napoleoniche, salite al Forte Falcone, godetevi il panorama dal Castello del Volterraio, passeggiate tra gli antichi borghi di pescatori. E se volete scoprire la vera essenza dell’Elba, indossate scarpe comode e salite in montagna, tra borghi e chiesette nascoste fra i boschi.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farina, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticcieri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamentali della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l’importante capitolo della decorazione, perché il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest’Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

Dolci naturali

Marocco

Viaggio goloso nella pasticceria sana e buona

Rivisteria

Note di bibliografia e di documentazione scientifica

Dolci, torte e biscotti (Maxiricettari)

101 luoghi per combattere la fatica e la noia della vita quotidiana
Una città a prova di stress
Vuoi dimenticare il caos cittadino e rigenerarti? Hai voglia di ritrovare il tuo equilibrio al riparo da un mondo che corre troppo velocemente? Non aspettare i giorni di vacanza. Il relax, quello vero, è dietro l’angolo, e può diventare parte della tua quotidianità. Questo libro presenta 101 piccoli paradisi a portata di mano, sparsi in ogni quartiere della città. Un chiostro in mezzo agli aranci, una biblioteca antica dove si respira cultura, un piccolo bar dall’elegante design, un parco dove passeggiare e leggere. E ancora, il microclima di una grotta di sale, una cioccolateria fuori dal tempo, un hammam con i suoi massaggi, un negozio bio o un parucchiere dove si può leggere e ascoltare musica francese. Esperienze inaspettate e atmosfere perfette per staccare la spina: luoghi in cui lo scorrere del tempo rallenta e per una volta è la vita ad adattarsi ai nostri ritmi, non il contrario. Alcuni dei luoghi antistress a Roma • Bagno turco e massaggi in un’atmosfera da vere thermae romanae • Una cena romantica, a lume di candela • Sorseggiare un caffè tra aranci, limoni e magnolie • Un’antica cioccolateria di delizie artigianali • Un bar nella cappella di un collegio religioso • Un massaggio in un salotto orientaleSimona Mannavie e lavora a Roma. È giornalista per l’agenzia di stampa AGI. Nel tempo libero ama fotografare, viaggiare, occuparsi delle sue piante. E, soprattutto, rilassarsi.

Forty years after a woman vanishes from a seemingly idyllic Edwardian upper class family, a collection of notebooks and letters turn up that could offer her grown daughters answers to the riddle of her disappearance, but the discovery of a mummified body in the ruins of their old home complicates their quest for the truth.

Il primo vademecum per il consumatore di oggi, acquirente evoluto nel modo di mangiare e sempre più attento al valore biologico degli alimenti prota gonisti della dieta e della dispensa, Uno strumento facile da consultar e prima di far e la spesa o di mettersi ai fornelli: 232 alimenti, le loro caratteristiche e come utilizzarli al meglio.Una guida completa per conoscere virtù e proprietà di ciò che mangiamo e potersi nutrire in maniera gustosa ma allo stesso tempo rispettosa dei principi nutrizionali. La nuova "bibbia" del mangiar sano proposta da un celebre enogastronomo e un autorevole dietologo, per conoscere tutto dei prodotti che portiamo ogni giorno sulle nostre tavole. Un libro "non di cucina" ma dedicato al lettore curioso: di cucina, naturalmente. E attento al proprio benessere. Da tenere sempre sotto mano, in bella vista, perché racconta tutti i segreti degli alimenti che compongono la nostra dieta, illustrati, proposti in ordine alfabetico e spiegati in modo semplice: dall'A alla Zeta, acciughe, banane, fagioli yogurt, zucche e zucchero rivelano caratteristiche, composizione chimica, dimensioni, ma anche curiosità, modalità di scelta e di acquisto nei banchi del mercato o negli scaffali del supermercato. Strumento di conoscenza delle peculiarità dei prodotti che mangiamo, il libro, realizzato a quattro mani da Allan Bay e Nicola Sorrentino, "guru" rispettivamente della gastronomia e della nutrizione, si arricchisce di 50 ricette "che piacciono agli autori", pensate per far conoscere meglio gli ingredienti senza rinunciare ai sapori più accattivanti e rispettando i principi nutrizionali fondamentali per il nostro benessere. Spezzatino di ossobuco o riso alla paesana, insalata di rinforzo o budino di fragole: dall'antipasto al dolce, un menù "ideale" facile da realizzare, buono per la salute

Le dolci tentazioni

200 ricette per non sentirsi in colpa

origini e storia della pasticceria; pasticceria, torte e paste di fondo; paste al lievito; piccole "paste"; petits fours; paste glassate; biscotti; biscotti all'uovo; la decorazione; dolci fantasia; pasticceria d'albergo; gelati; frutta candita; confetteria; i confetti; cioccolato; praline; spuntini; gastronomia; materie prime e nuovi prodotti ausiliari; disposizioni legislative riguardanti l'industria dolciaria

Isola d'Elba e Pianosa Pocket

Dolci al limone

Il piacere di una pasticceria sana e buona

In un piccolo paesino siciliano, LA BOTTEGA DEI DOLCI regala momenti colorati e golosi alla gente del posto trasformando i loro desideri in carne ed ossa o per meglio dire... in pan di spagna e crema. La passione per i dolci della giovane proprietaria della pasticceria, unita al talento artistico della nipote, porterà le due ragazze a vivere deliziose avventure in compagnia dei loro amici regalando un sorriso a chi ha dimenticato che i sogni possono diventare realtà.

Un modo insolito per scoprire e assaporare Bologna. La guida è suddivisa in ore e tocca a voi decidere come e quando muovervi. Ventiquattro ore da organizzare a vostro piacimento scandite dal cibo, perché a Bologna la Grassa, il cibo è un modo di vivere. Cibo che a Bologna la Dotta è tradizione e cultura. Inventatevi un giorno con colazione, pranzo e cena condito da musei e portici. Un altro con brunch, osteria e krapfen caldi alle quattro di mattina oppure spizzicando qua e là, degustando vini in enoteca mentre partite alla scoperta di giardini segreti e torri da conquistare. Qualunque sia la vostra scelta Bologna saprà soddisfare le vostre voglie. La guida contiene le ricette della cucina tradizionale bolognese, tutte da provare, per portare a casa non solo foto e ricordi ma i profumi e l’anima della città. La guida è corredata da mappe turistiche e fotografie.

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c’è a concedersi una cucchiaiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d’oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofi a del “goloso di salute”. Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lievitati, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l’olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

L'altra vita (Un thriller psicologico di Stella Fall—Libro 5)

Pasticciere confettiere moderno

Torte, biscotti e piccola pasticceria. Ediz. a colori

Pasticceria: Le mie più golose ricette al forno (Dolci: Baking Desserts Ricette)

Roma

PayPal è un servizio web che offre a utenti e titolari di negozi e e-commerce una soluzione rapida e sicura per gestire pagamenti e transazioni commerciali, con pochi clic e senza condividere dati finanziari. Oggi PayPal è per i pagamenti online quello che è Google per le ricerche e Amazon per la vendita di libri: si tratta di una della grandi web-company di successo. Nel mondo sono milioni gli utenti che adottano PayPal come modalità privilegiata, o esclusiva, di pagamento in Rete. Questa vasta utenza fidelizzata e affezionata è uno dei motivi che spinge chi fa business online a passare a PayPal. Questo libro, partendo dalla spiegazione del funzionamento e dei motivi del successo di PayPal, si rivolge a chi, gestore di negozi di e-commerce o sviluppatore, vuole implementare una soluzione di pagamento su base PayPal. Si parte illustrando lo sviluppo di soluzioni standard, per poi introdurre l'uso delle API e l'implementazione di soluzioni sempre più complesse. Note, suggerimenti e appendici permettono di approfondire e affrontare le problematiche più comuni, come quelle connesse ai pagamenti multipli o ricorrenti, ai rimborsi e alla reportistica. A corollario di tutto l'esperienza PayPal in merito allo sviluppo di carrelli e modalità di pagamento funzionali all'incremento del business.

NON DISPONIBILE PER KINDLE E-INK, PAPERWHITE, OASIS. Deliziose ricette per preparare torte, crostate, ciambelle, strudel, biscotti e piccola pasticceria. Dalle merende per i bambini alle occasioni speciali, una selezione irresistibile di golosità.

Torte, biscotti e piccola pasticceria. Ediz. a coloriDolci, torte e biscotti (Maxiricettari)Edizioni Gribaudo

Roma per il Goloso 2014

La Monella Sglutinata - ricette semplici senza glutine

Dolci VEGolosi

Dolcezze di fragola

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

E-commerce con PayPal

Un padre di famiglia con una vita apparentemente perfetta viene trovato senza vita in un ricco quartiere. Tuttavia, mentre Stella comincia a scavare sul passato della vittima, viene a scoprire dei segreti nascosti, che potrebbero essere la chiave per trovare l'assassino. L'ALTRA VITA è il quinto libro della nuova serie psicologica dell'autrice debuttante Ava Strong, che si apre con L'ALTRA MOGLIE (Libro #1). A primo acchito, la vittima aveva tutto ciò che serve per definire una vita di successo: lavorava per una società finanziaria di lusso, era un membro di un esclusivo club di yacht, aveva una bellissima casa in periferia, una moglie e due bambini. Tuttavia, mentre l'agente speciale Stella Fall comincia a scavare tra le prove, si rende conto che non era poi l'uomo perfetto che fingeva di essere. Cosa stava facendo nella sua serata libera? E nei weekend in cui partiva? E all'interno della società in cui lavorava? C'era qualcosa che non quadrava. Ma il tempo stava per finire e toccava a Stella trovare la risposta a queste domande. Riuscirà a mettere insieme i pezzi del puzzle e fermare l'assassino? Un thriller psicologico dal ritmo incalzante, con personaggi indimenticabili e preugno di una suspense che toglie il fiato, L'ALTRA VITA è il quinto libro della nuova affascinante serie che vi farà terrà inchiodati alle pagine fino a notte fonda. Il libro #6 - L'ALTRA VERITÀ - è già disponibile.

Mini Torta e Biscotti: 200 ricette per incantevole mini torte in un libro di cottura. Tutte le ricette di cottura libro con passo dettagliate per passo le istruzioni.

Con questa edizione ci siamo avvicinati a grandi passi alla soglia delle 1.000 botteghe segnalate: un obiettivo ambizioso, reso possibile dall'effervescenza della Capitale che, pure in periodi difficili come l'attuale, ci ha “regalato” l'apertura di tanti indirizzi golosi grazie anche al traino di fenomeni quali il biologico e le birrerie artigianali. Ne è venuta fuori una mappa del gusto che dimostra, qualora ce ne fosse ancora bisogno, che per fare la spesa nella Capitale ci sono (quasi) mille alternative alla G.D.O. Botteghe con una tradizione alle spalle, perpetuata di padre in figlio ed in grado di dar voce alle tantissime micro-produzioni di cui il nostro Paese è ricco. Questa guida, in definitiva, vuole essere uno strumento al servizio della diversità, contro la standardizzazione e l'omologazione dei sapori, un aiuto per mangiare meglio e più sano.

Manuale di pasticceria e decorazione -

La bottega dei dolci di Lilli e Lulù

Mirtilla Bruja

Il tesoretto della pasticceria e della dispensa

Piccolo manuale di pasticceria vegana: tutte le basi e tante idee per dessert veg

The Shape of Sand

Un volume con tante proposte di golosità senza uova, burro, latte... dedicato ai vegani, ma anche a chi vuole scoprire un modo sano e naturale di concedersi dolci e rimanere in forma. Spiegazioni chiare e dettagliate per ottenere sicuri risultati. Approfondimenti sui principali ingredienti: le farine, i lieviti, i liquidi, i grassi vegan, i dolcificanti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticciera aromatica, delle friabili meringhe! Più di 50 ricette gustose e facili da realizzare: dalle basi della pasticceria vegana a pasticcini con crema di mele, mousse di tofu e fragole, muffin con limone e semi di chia, grandi classici come il panettone vegan... Tanti consigli, box con i trucchi da rubare, curiosità e abbinamenti con meravigliosi tè per ogni dolce. Torte e crostate, Biscotti e pasticcini, Dolci al cucchiaio, Muffin. Senza glutine e Occasioni speciali: all'interno di ogni capitolo troverete la ricetta più amata dagli utenti online e il guizzo dello chef, una golosità che Cristiano Bonolo ha deciso di creare seguendo le sue sensazioni. vegolosi.it è il primo magazine online di cucina e cultura vegetariana e vegana. Diretto da Federica Giordani, ospita tantissime ricette realizzate dallo chef Cristiano Bonolo, lasciando spazio anche a notizie, video e libri. La redazione di Vegolosi.it organizza eventi, workshop, corsi di cucina e partecipa con laboratori e show cooking a varie manifestazioni sui temi veg. Con Gribaudo hanno già pubblicato, nel 2014, il loro primo libro, Vegolosi.

Frutto tra i più amati, da grandi e piccini, la fragola colora e rallegra le nostre tavole nei periodi estivi e primaverili. Perfette per profumare torte, merende e freschi dolci al cucchiaio, le fragole sono il frutto ideale per rendere golosi i vostri dolci della stagione più calda. Ricche di vitamine e sali minerali, inoltre, le fragole conciliano perfettamente gusto e importanti doti nutritive, tanto da renderlo uno dei frutti più versatili e amati per eccellenza. Lasciatevi dunque tentare da queste facili ricette, per rendere i vostri dessert e le nostre merende davvero gustose e speciali.

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!

Dolci. Manuale pratico

Golosi di salute

Le cento migliori ricette al cioccolato

L'Italia dei dolci

Feste bio. Menu vegetariani per tutte le stagioni
Oltre 900 botteghe del gusto della Capitale segnalate per quartiere