

Il Libro Delle Torte

Passione e ricerca, editoria e letteratura, sperimentazione e memoria s'incontrano negli studi qui raccolti in occasione dei 75 anni della casa editrice di Giulio Einaudi. Dalla storia del simbolo, lo struzzo, ai progetti delle collane (con i mitici "Gettoni" di Vittorini) sono svelati aspetti anche inediti, frutto di ricerche d'archivio, di successi come *Il sergente nella neve* di Rigoni Stern, *La Storia della Morante* e *Gli zii di Sicilia* di Sciascia, illuminando - attraverso lettere, illustrazioni e documenti - le scelte editoriali di Saba, Contini, Rodari, Fenoglio, Natalia Ginzburg e altri autori di via Biancamano, perché, come ha scritto il fondatore, «ogni libro si integra agli altri, ben sapendo che senza questa integrazione, questa compenetrazione dialettica, si rompe un filo invisibile che lega ogni libro all'altro, si interrompe un circuito, anch'esso invisibile, che solo dà significato a una casa editrice di cultura, il circuito della libertà».

WINNER OF THE JAMES BEARD FOUNDATION 2020 AWARD FOR BEST SINGLE SUBJECT COOKBOOK Learn how to make pasta like Italian nonnas do. Inspired by the hugely popular YouTube channel of the same name, *Pasta Grannies* is a wonderful collection of time-perfected Italian pasta recipes from the people who have spent a lifetime cooking for love, not a living: Italian grandmothers. "When you have good ingredients, you don't have to worry about cooking. They do the work for you." - Lucia, 85 Featuring easy and accessible recipes from all over Italy, you will be transported into the very heart of the Italian home to learn how to make great-tasting Italian food. Pasta styles range from pici - a type of hand-rolled spaghetti that is simple to make - to lumachelle della duchessa - tiny, ridged, cinnamon-scented tubes that take patience and dexterity. More than just a compendium of dishes, *Pasta Grannies* tells the extraordinary stories of these ordinary women and shows you that with the right know how, truly authentic Italian cooking is simple, beautiful and entirely achievable.

4 yrs+

Simplification, Explicitation and Normalization

Pasta Grannies: The Official Cookbook

Il piccolo grande libro delle torte

Mud book. Il libro delle torte di fango

Il primo e secondo libro delle satire alla carlona

Tutti in cucina

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.

Mich Turner is London's top cake designer for society and celebrities alike. She has refined a simple and modular approach—start with a dozen basic recipes and let the icing, glazes, and finishing touches be the key to perfecting the design. Here, she focuses on the wedding cake and offers inspiration and guidance to brides-to-be as well as to caterers, chefs, and wedding planners. The cutting of the cake is one of the most cherished memories of any wedding. This portfolio of Mich Turner's stunning cake designs is organized thematically, from simple sunny cakes redolent of a

springtime garden wedding to opulent more autumnal chocolate multi-tiered sculptural cakes. Mich also shows how to present the cake to create drama and a real sense of occasion, including advice on every detail, from the type of tablecloth to use and how best to display candles, flowers, and ribbon. Mich Turner's wedding cakes are regularly featured in Brides, Vogue, and Harper's Bazaar, and this book amply demonstrates how to achieve perfection.

Seasonal baking recipes for special occasions, from the world's prettiest bakery. With its fairytale pink façade and picture-perfect cupcakes, the Peggy Porschen Parlour has become a destination bakery for sweet-toothed Londoners and tourists from all around the world. Over half a million people follow Peggy's creations and seasonal floral displays on Instagram and her customers flock to her London Parlours - often dressed in 'Peggy pink' - for an exquisite sweet treat. This book pays tribute to the magic Peggy weaves with her bakes through every season. Going through the year and punctuated by special occasions like Valentine's Day, Easter, Halloween and Christmas, the recipes cover cakes, iced cookies and cupcakes and reflect the changing seasons. The more technical bakes are illustrated with clear step-by-step photography. Peggy also shares some of her unique style secrets - covering spring, summer, autumn and winter - so that fans can recreate this stunning lifestyle at home.

One World

Voglia di Cucinare

600 dolci & dolcezze

Mud Book

Torte, dolci, biscotti, crostate e...

The Guernsey Literary and Potato Peel Pie Society

The search for general laws and regularities in Translation Studies gained new momentum in the 1990s when Baker (1993) promoted the use of large electronic corpora as research tools for exploring the linguistic features that render the language of translation different from the language of non-translated texts. By comparing a corpus of translated and non-translated English texts, Baker and her research team put forward the hypothesis that translated texts are characterized by some "universal features", namely simplification, explicitation, normalization and levelling-out. The purpose of this study is to test whether simplification, explicitation and normalization apply to Italian translations of children's books. In order to achieve this aim, a comparable corpus of translated and non-translated works of classic fiction for children has been collected and analysed using Corpus Linguistics tools and methodologies. The results show that, in the translational subcorpus, simplification, explicitation and normalization

processes do not prevail over the non-translational one. Therefore, it is suggested that the status of translated children's literature in the Italian literary "polysystem" (Even-Zohar, 1979, 1990) and, from a general viewpoint, all the cultural, historical and social conditions that influence translators' activities, determine translation choices that can also tend towards processes different from those proposed by Baker.

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre: • La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo. • Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali. • Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti... • Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati. • Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte. • Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.

Ci prendiamo molta cura di garantire che le nostre ricette siano cotte con successo. Di solito abbiamo scritto istruzioni molto precise, passo dopo passo, in modo che tutti possano davvero cucinare le nostre ricette. Con le nostre ricette non dovete temere che non funzionino. Con le nostre ricette funzionerà. Le nostre ricette possono essere adattate ad ogni gusto in modo giocoso, in modo che davvero tutti possano gustare le nostre ricette. Nella preparazione troverete anche le istruzioni per farlo funzionare. Troverete molte ricette tradizionali nei nostri libri di cucina, ma anche ricette modernizzate. Dato che spesso non è possibile ottenere tutti gli ingredienti per una ricetta nelle vicinanze, abbiamo modificato alcune ricette con ingredienti simili che danno lo stesso risultato, ma in ogni caso possono essere ricotte senza spendere molti soldi per gli ingredienti e senza doverle

cercare. Lasciatevi ispirare dalle nostre deliziose ricette e imparate a conoscere una nuova cultura della cucina.

Le stagioni del cioccolato

Cheesecake

Three Cakes in One!

Il libro delle ricette della nonna

Il secondo libro delle satire alla charlona di messer Andrea da Bergamo

The Sugar and Spice Bakery

Sawyer, an ex-navy SEAL comfortable with no-strings attached relationships, finds that's he's interested in more than that with Grace, but she holds deep secrets and pain.

Che siate genitori con orari da incubo, nonni della domenica, studenti fuori sede, zii vacanzieri, single senza pentole o tate plurime non ha importanza. E non importa neanche che siate quel tipo di persona che trema all'idea di preparare un piatto con più di tre ingredienti, teme il forno e guarda con soggezione un impasto. Se siete di buon appetito, e pensate che il cibo sia un modo per stare insieme e dimostrare affetto agli altri e a se stessi, allora questo manuale di cucina è per voi.

Se siete alla ricerca di ricette per partecipare ad una gara di torte, ad un qualsiasi concorso culinario, o state cercando una nuova torta da provare in famiglia, in questo libro troverete delle ricette per crostate davvero sorprendenti. Tutte le ricette sono di torte premiate che potrete servire con orgoglio ad amici e parenti. Tutte le ricette contenute in questo libro si sono aggiudicate una "coccarda blu" (1° posto) o un premio anche più importante, come il Grand Champion o il premio per la miglior torta da esposizione. Questo è il terzo volume di una serie di libri di cucina contenenti ricette di pietanze premiate. Tra le ricette contenute: torte, tortine, crostate e altri dolci.

La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo

Il libro delle torte invernali e primaverili

Libri e scrittori di via Biancamano

The Tucci Cookbook

La boutique delle torte. Torte, cupcakes e dolcetti da tè

Peggy Porschen: A Year in Cake

When Maddy loses her high-paying city job, her instant reaction is blind panic. But after the 'drowning her sorrows' hangover has cleared, she realises that this is an opportunity to change her life and do what she loves best: baking cakes. And so she sets up her own cake company, embracing the highs and lows of getting a new business off the ground, while looking for love along the way. In the mid-1950s, legendary avant-garde composer John Cage and artist Lois Long created a truly marvelous object. Part artist's book, part cookbook, and part children's book, Mud Book is a spirited, if not satirical, take on almost every child's first attempt at cooking

and making. Through the humble mud pie—add dirt and water!—Cage and Long encourage children to explore their imagination and to get their hands dirty, and they offer this warning: "Mud pies are to make and look at, not to eat." A unique hybrid of art book, unconventional cookbook, and inspiration for young makers, this new edition of Mud Book will delight children and parents alike, and makes a charming gift for all ages. Three cakes in one, this is every cake-lovers dream! Composed of just eggs, sugar, flour, butter and milk, and with a super simple preparation method, at first glance these recipes look just like any other cake recipe. But the magic in these cakes is in the cooking. Baked at a low temperature, the cake mixture divides itself into three layers, each with a distinct texture and taste: a dense, moist cake base; a delicate cream filling; and a light and fluffy sponge to top it off. The result is a cake like you've never tasted before - an explosion of textures and flavours in a moreish cake you just can't have one bite of! With chapters covering the Basics; Tutti-Frutti; Special and Occasion Cakes; and Savoury, there are a host of flavours at your fingertips, from the simple vanilla cake of chocolate hazelnut, to more exotic flavour combinations of raspberry and Matcha green tea. Take the magic cake to a whole new level with the occasion cakes - try the Valentine mango passion cake or the intense chocolate Easter cake. More than just cakes, there are recipes for cupcakes, pies, cheesecakes and brownies - all with the special 'magic' touch. So what are you waiting for?

Discover the magic for yourself!

Wedding cakes. Il grande libro delle torte nuziali: classiche, contemporanee, meravigliose

Seasonal Recipes and Dreamy Style Secrets From the Prettiest Bakery in the World

How to Make Pies and Cakes

Il libro della grammatica interiore

Il primo [-terzo] libro delle opere burlesche di m. Francesco Berni di m. Gio. Della Casa, del Varchi ..

Ricettario di pasticceria

Il volume presenta una suddivisione in sezioni a seconda del tipo di dolce: dalle immancabili torte, protagoniste di ogni occasione speciale, si passa ai dolci della tradizione e a quelli regionali. Bavarese, creme, semifreddi, soufflé e ogni genere di dolce morbido si accompagnano a tante ricette per gli impenitenti golosi di cioccolato e ad altre per chi vuole spaziare nella cucina dolce etnica. Non manca una sezione dedicata a dolci fatti con ingredienti integrali e biologici. Un volume pieno di idee e spunti, corredato da un ricco apparato illustrato, per chi vuole conoscere i segreti dell'arte pasticceria.

Un invito a riscoprire i sapori antichi e genuini dei piatti della tradizione, dietro cui si celano sapienza secolare, pazienza, abilità e intuito femminile. Niente di più lontano dalla filosofia del fast food. Caposcuola indiscusso il grande Artusi.

Il piacere di preparare dolci con ingredienti genuini, impastando sapientemente come le massaie di un tempo, uova, farina, burro... ed ecco una fragrante ciambella, una gustosa crostata di frutta, uno strudel fatto a regola d'arte, un superbo tiramisù... e la tradizione dei dolci fatti in casa non avrà più segreti.

Ricettario vegano

Il boss delle torte

Il piccolo libro dei dolci delle feste

Storie e ricette della Mia famiglia

Il club del libro e della torta di bucce di patata di Guernsey

Il grande libro delle torte della nonna

In un quartiere popolare di Gerusalemme vive Aharon, un bambino amato da tutti. Ma quando i suoi amici cominciano a subire le trasformazioni dell'adolescenza, Aharon scopre che il suo corpo ha deciso di non crescere e che attorno a lui sta succedendo qualcosa che fatica a descrivere. Il conflitto non coinvolge solo il volgare mondo degli adulti, ma anche i suoi coetanei e soprattutto il suo stesso corpo. Il ragazzo si rifugia negli improbabili giochi alla Houdini, nel mondo interiore dove tutto è immutabile e puro. In questo romanzo David Grossman racconta con poetica intensità il delicato passaggio dall'infanzia all'adolescenza, profetica metafora di una società che sotto la sua forza nasconde la vulnerabilità dell'individuo.

Mud book. Il libro delle torte di fango

Il libro delle torte

Il libro delle torte Taylor & Francis

La boutique delle torte. Torte, cupcakes e dolcetti da tè

Il libro delle torte Edizioni Demetra

Cheesecakes are one of the oldest desserts in existence, traceable back to ancient Greece, where they were served to the Olympic athletes. And it's no wonder they have been around so long! Simple to make and undeniably irresistible, Cheesecake celebrates this most beloved of desserts. A chapter on the Classics includes simple Baked Vanilla, Raspberry Ripple and Chocolate Chip cheesecakes.

Whatever the time of year, Fruity cheesecakes are the best way to enjoy whatever is in season; try Strawberry and Clotted Cream, Pink Rhubarb or Bananas Foster. For those with the most incurable of sweet teeth, Candy Bar cheesecakes are packed with your favourite confections - from peanut brittle to candied maple pecans - while Gourmet recipes add a touch of contemporary sophistication, including Salted Honey and Crème Brûlée varieties. Party cheesecakes offer truly original ideas for brightening any occasion, from pretty Trifle Cheesecakes in glass jars to irresistible Cheesecake Pops! And finally, International skips over the globe to bring you cheesecakes in flavours such as Japanese Cherry Blossom and Italian Tiramisu.

Il libro dei dolci della nonna

Il libro delle torte

Il grande libro della fermentazione

Corpus-Based Research into English to Italian Translations of Children's Classics

Il primo e secondo libro delle Satire alla Carlona

60 classic and original recipes for heavenly desserts

Il libro delle torte

Il grande libro della fermentazione

Le torte di Buddy Valastro sono leggendarie, così come lo è stata la vita di suo padre, abile pasticciere, scomparso quando Buddy aveva solo 17 anni, lasciando a lui il compito di mandare avanti l'azienda. Nel suo commovente e divertente libro di memorie Valastro ci racconta come, tra mille traversie, la sua famiglia sia riuscita ad affermarsi negli Stati Uniti e come il boss delle torte abbia realizzato il suo sogno: portare la sua pasticceria ai massimi livelli, migliorando le ricette tradizionali e lanciandosi in un settore nuovo come le eccezionali torte a tema che l'hanno reso famoso in tutto il mondo. Le sue creazioni pluripremiate sono state presentate in numerose occasioni sulle principali riviste dedicate al matrimonio e

alla cucina, mentre servizi che si occupano di Buddy e della pasticceria Carlo's sono apparsi sulla stampa americana e in popolari trasmissioni televisive. In Italia il canale Real Time gli dedica ben tre programmi. Il boss delle torte parla di vita, amore, trionfi e sconfitte, ma anche di ciò che avviene dietro le quinte della produzione di paste, torte, crostate e cupcake. Il libro, ricco di aneddoti rivelatori sulla famiglia, il duro lavoro e il successo di Buddy, presenta anche le intramontabili tecniche di pasticceria che sono alla base dei suoi capolavori dolciari. Con le principali ricette, i trucchi e i consigli preziosi del boss, per preparare a casa propria i biscotti, le paste, le torte e le cupcake più celebri di Carlo's.

La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali semplici ma d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli pratici e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e d'effetto. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteca digitale di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

The Tucci Family brings wine pairings, updated recipes, gorgeous photography, and family memories to a new generation of Italian food lovers. There is some truth to the old adage "Most of the world eats to live, but Italians live to eat." What is it about a good Italian supper that feels like home, no matter where you're from? Heaping plates of steaming pasta . . . crisp fresh vegetables . . . simple hearty soups . . . sumptuous stuffed meats . . . all punctuated with luscious, warm confections. For acclaimed actor Stanley Tucci, teasing our taste buds in classic foodie films such as *Big Night* and *Julie & Julia* was a logical progression from a childhood filled with innovative homemade Italian meals: decadent Venetian Seafood Salad; rich and gratifying Lasagna Made with Polenta and Gorgonzola Cheese; spicy Spaghetti with Tomato and Tuna; delicate Pork Tenderloin with Fennel and Rosemary; fruity Roast Duck with Fresh Figs; flavorful Baked Whole Fish in an Aromatic Salt Crust; savory Eggplant and Zucchini Casserole with Potatoes; buttery Plum and Polenta Cake; and yes, of course, the legendary Timpano. Featuring nearly 200 irresistible recipes, perfectly paired with delicious wines, *The Tucci Cookbook* is brimming with robust flavors, beloved Italian traditions, mouthwatering photographs, and engaging, previously untold stories from the family's kitchen.

Sweet Temptation

The Secrets of Italy's Best Home Cooks

Magic Cakes

Cucinare come i professionisti. Cucinare in modo economico, rapido e semplice.

Ricette delle torte da primo premio delle fiere di paese americane

As London is emerging from the shadow of World War II, writer Juliet Ashton discovers her next subject in a book club on Guernsey--a club born as a spur-of-the-moment alibi after its members are discovered breaking curfew by the Germans occupying their island.

Chi non custodisce nella memoria quell'aroma che si diffondeva dalla cucina quando la nonna faceva un dolce? Un invito a riscoprire i segreti per realizzare i dolci della

tradizione, dal ciambellone, un classico della colazione, a crostate, budini, creme, biscotti, dolcetti e pasticcini per ogni occasione. Tutti con l'inconfondibile sapore di una volta.

Wedding Cakes

Il secondo libro

Torte magiche