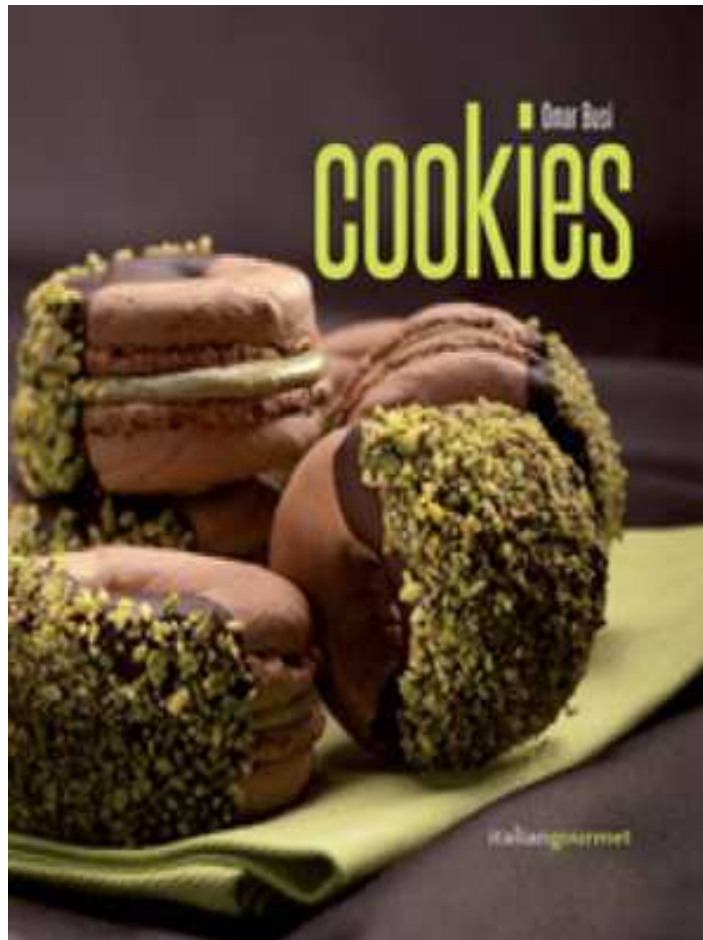


## Cookies PDF

Omar Busi



*Questo è solo un estratto dal libro di Cookies. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



**DOWNLOAD PDF**

Autore: Omar Busi  
ISBN-10: 9788898675791  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 3853 KB

## DESCRIZIONE

Il volume è la nuova edizione di Cookies, volume monografico di Omar Busi dedicato al fantastico mondo dei biscotti. Con Cookies Omar Busi ha saputo unire la ricerca degli ingredienti e dei rispettivi abbinamenti a creatività, scienza, tecnica e passione. Le ricette della tradizione, tanto care ad ognuno di noi, sono state svecchiate in punta di piedi, avendo ben presente il punto di partenza e costruendo passo dopo passo il cambiamento, evitando preparazioni sovraccariche ma mantenendo il gusto essenziale. Il biscotto del resto ha lontane origini contadine: deve essere rustico, riproporre ingredienti genuini, evocare il mondo dei sapori e degli odori che abbiamo perso con l'avvento dell'industria, riportandoci alla semplicità di materie prime quali uova, burro, zucchero, farina, olio. Per questo l'autore ha suddiviso le sue ricette a partire da 'nuovi classici' (in cui si possono trovare le sue interpretazioni di baci, cantucci, kranzettini e meringhette), 'amaretti' (dove l'interpretazione di mandorle, zucchero e albume d'uovo, diviene di volta in volta pasta secca, morbida e granellata) e, dopo la moda dei macaron e delle cupcakes da oltreoceano, 'whoopies', sostanzialmente delle minitortine dal ripieno cremoso. Ma ancora, a seguire, 'viva la frutta' (con i suoi cornetti alle nocciole, i finanziari al pistacchio o le tipiche raviole bolognesi ai mirtilli), 'spe-ziali', in cui il tratto distintivo è dato da sapienti abbinamenti con le spezie come nei biscottini bergamotto o con i frollini montati allo zenzero o le tegoline cacao, mandorle e peperoncino. Conclude la sezione di ricette il capitolo dedicato ai 'salati' (con specialità come caramello e rosmarino, sfogliatine al curry, macaron salati al pomodoro...), e - last but not least - 'benessere alternativo' che offre soluzioni integrali, gluten free e con l'impiego dell'ormai famoso 'burro vegano' di Omar, dettagliatamente descritto nella parte tecnico introduttiva del volume, che annovera anche le basi, la descrizione di impasti e principi nutrizionali (pasta frolla e pasta sfoglia, lipidi, glucidi e burro vegano) e le materie prime: farine, sale, miele, cioccolato, tè e caffè...

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Your browser may not be recent enough to run Cookie Clicker. You might want to update, or switch to a more modern browser such as Chrome or Firefox.

Stai cercando ricette per Cookies? Scopri gli ingredienti e i consigli utili per cucinare Cookies tra 280 ricette di GialloZafferano.

(Reindirizzato da Enabling and disabling cookies)

**COOKIES**

[Leggi di più ...](#)