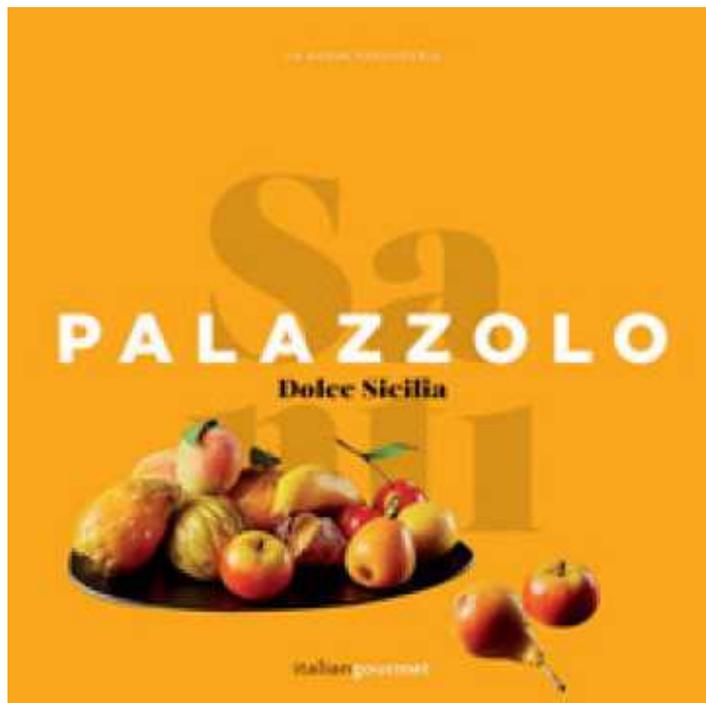


Dolce Sicilia. Ediz. illustrata PDF

Santi Palazzolo



Questo è solo un estratto dal libro di Dolce Sicilia. Ediz. illustrata. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Santi Palazzolo
ISBN-10: 9788898675647
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1133 KB

DESCRIZIONE

Cassata, cannoli, reginelle e marzapane, taralli e panelle, granita e torrone. Parole magiche che evocano immediatamente intramontabili capolavori della pasticceria siciliana, forse le basi dell'arte dolciaria mondiale. In Dolce Sicilia Santi Palazzolo, uno dei maestri pasticceri italiani membro ventennale di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani - ha raccolto le ricette tradizionali della sua terra, soffermandosi a lungo sull'importanza delle materie prime - tanto eccellenti in Sicilia - dalla ricotta, agli agrumi, dalla fragola al pistacchio, all'oro verde di Bronte. Senza ottimi ingredienti nessun dolce sarà veramente buono e la pasticceria siciliana lo sa bene: proprio dalla ricchezza della sua terra, manipolata dalle mani creative dei suoi abitanti, ha saputo creare capolavori dolci divenuti simboli dell'arte dolciaria. Dalla storia - "ho cercato di farmi coinvolgere non solo dall'aspetto tecnico ma soprattutto dall'aspetto emozionale. I dolci siciliani sono infatti emozione, passione, spiritualità. Alcuni nati per caso, altri sono l'espressione di un popolo venuto a contatto con numerose ed eclettiche "intromissioni" culturali. Eppure, attraverso la cultura del dolce e le sue preparazioni, i siciliani sono riusciti in qualche modo a mantenere un'identità forte che le tante dominazioni non hanno potuto scalfire" racconta Palazzolo - alle ricette: due macro sezioni, ricette tradizionali e ricette innovative. Le tradizionali presentano le paste - cannolo, raviolino, cartoccio, panelle dolci e minni di vergine -, le torte - cassata e cassata al forno, torta Savoia, torta delizia e cuccia con crema di ricotta -, i biscotti, i dolci da passeggio - pupi di zucchero, torrone, pignocata e pastareale -, i gelati, il salato - caponata, arancine e sfincione, e le ricette tradizionali delle province siciliane - Tirimulluri, Ciscuna, Bucconetti ed Ericini. Le ricette innovative raccontano la ricerca di Palazzolo e la sua idea di pasticceria, dalla materia prima alla necessità di un laboratorio all'avanguardia: Rapsodia al limone, Diamante, Oro verde, Profumo di Zagara, Mand'arin e Fragranza coniugano sapientemente i profumi e i sapori della terra siciliana con l'eccellenza della pasticceria contemporanea. Oltre 80 ricette per scoprire la grande tradizione siciliana e i segreti di chi in tanti anni l'ha saputa custodire e comunicare al mondo. Il volume è arricchito dalle raffinate immagini di Giovanni Panarotto che ha colto, nei colori e nelle forme, la golosità e la morbidezza della pasticceria siciliana di cui Santi Palazzolo è un indiscusso paladino e supporter nel mondo.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Dolce Sicilia. Ediz. illustrata è un libro scritto da Santi Palazzolo pubblicato da Italian Gourmet nella collana La nuova pasticceria

Dolce Sicilia. Ediz. illustrata è un libro di Santi Palazzolo pubblicato da Italian Gourmet nella collana La nuova pasticceria: acquista su IBS a 58.65€!

Dolce sicilia ediz illustrata italian Cassata, cannoli, reginelle e marzapane, taralli e panelle, granita e torrone. parole magiche che evocano immediatame

DOLCE SICILIA. EDIZ. ILLUSTRATA

[Leggi di più ...](#)