

300 Consejos y técnica para la decoración de tartas

Trucos y consejos para adornar pasteles y bizcochos

Deacon, Carol

Editorial: Librero

ISBN: 9789089983671

Páginas: 160

Dimensiones: 19 x 24,5 cm

Encuadernación: Rústica

PVP.: 12,95 €



SINOPSIS

En la línea del mercado de la cocina artística que tanto furor causa en la actualidad, esta obra reúne información muy completa acerca del arte de decorar tartas. Su autora, Carol Deacon, descubre al lector cómo crear una increíble variedad de adornos para tartas y delicias comestibles con fondant, crema de mantequilla, chocolate y mazapán.

Este libro le irá como anillo al dedo si quiere hacer cupcakes, que tanto gustan a niños y adultos, pero también si le apetece preparar unas tartas que queden tan espectaculares como deliciosas, una torre de pastelitos adornada con margaritas, entrañables animales de fondant o jugosas tartas en miniatura adornadas con cintas.

Con más de 300 técnicas profesionales, trucos de primera mano y secretos para no salirse del presupuesto, el contenido se presenta con una práctica división por temas para ayudar a los aficionados a orientarse en todo momento a la hora de confeccionar sus cupcakes, cake pops o tartas de celebración como auténticos reposteros.