

Torte, Biscotti E Piccola Pasticceria Ediz A Colori

*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 dolcifi canti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticceria 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. «Un libro che fa stare bene.» Marie Claire
Dall'autrice del bestseller La piccola casa in riva al mare Fay Merrlyweather gestisce un caffè con annessa pasticceria in uno splendido giardino a Whittan, sulle rive del Grand Union Canal, che soprattutto in estate si anima di un allegro traffico di barche colorate. A Fay piace curare il giardino e coccolare i suoi clienti mentre si godono i fiori e la quiete del canale. Del resto, Fay è abituata a occuparsi degli altri: da anni infatti, oltre a stare dietro all'attività, deve badare a madre invalida e scontentosa, nonché sovvenzionare una sorella minore un po' scaestrata. Per una persona è davvero molto, e a volte si sente così esusta da desiderare una tregua. Per questo, quando Danny Milde entra all'improvviso nella sua vita, si domanda se le sue scelte fino a quel momento siano state tutte giuste. Perché il destino ha scelto di presentarsi nei panni di un affascinante giovane che arriva proprio a bordo di una delle barche che Fay ama tanto. Potrebbe essere l'occasione giusta per trovare finalmente la felicità? Un'autrice bestseller del Sunday Times Pubblicata in oltre 30 Paesi
L'amore è... La ciliegina sulla torta del destino! «La scrittura piena di brío di questa autrice conquista a colpi di romanticismo.» Booklist «Un successo pieno di irresistibile ironia.» Kirkus Reviews «Un libro che fa stare bene.» Marie Claire «Un romanzo divertente, piacevole. Perfetto per le fan di Bridget Jones da entrambi i lati dell'oceano.» Publishers Weekly
Carole Matthews È autrice di numerosi bestseller tradotti in più di trenta Paesi, alcuni dei quali destinati a diventare grandi successi hollywoodiani. Con il suo travolgente umorismo ha conquistato la critica e milioni di fan, ed è spesso ospite di trasmissioni radio e Tv. Nel tempo libero, quando non scrive romanzi o sceneggiature, ama fare trekking, pattinare, sorvegliare del buon tè e rilassarsi nel suo giardino di Milton Keynes, nel Buckinghamshire. La Newton Compton ha pubblicato con successo i suoi romanzi Il sexy club del cioccolato, Per un'ora d'amore, Le donne preferiscono l'amore, Un regalo inaspettato, Appuntamento sotto l'albero, Christmas Party e La piccola casa in riva al mare.*
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 prontuario indispensabile per realizzare crostate, biscotti, torte, creme e pasticcini coniugando sapore e salute.
Cupcakes e Muffins - I 200 migliori ricette in un libro da forno (torte e pasticcini)
La piccola pasticceria nel giardino dei fiori
Dolcezze di fragola
Dalla A alla Z, tutti i segreti dell'arte dolce
La Monella Sglutinata - ricette semplici senza glutine

Scopi ogni giorno la raffinata eleganza del capoluogo piemontese Scopri i mille volti di Torino in 365 eccezionali itinerari! Torino ha mille facce, mille vite. E ogni suo aspetto si presta a offrirci un itinerario eccezionale, da seguire nell'arco di una sola giornata. C'è la Torino dello slow food e degli splendidi vigneti delle Langhe, ma anche quella meno nota dello street food (qui sono stati inventati il cono da passeggio, il tramezzino, il pinguino, il bicerin!). Si può vivere una giornata da re o da regina passeggiando per i giardini della Reggia di Venaria. E ancora, ammirarne i monumenti e i palazzi dall'alto di un pallone aerostatico o pagaiando in canoa sul Po, o da un tram storico degustando un tipico menu piemontese. Si possono trascorrere ventiquatt'ore tutte dedicate all'arte, tra Barocco, Liberty, Neoclassico e Arte contemporanea. Oppure fare ammenda e recarsi in pellegrinaggio tra le chiese della città, vestire i panni di uno scrittore in qualche circolo letterario, proporsi come comparsa in un teatro lirico o fare shopping etnico nel Quadrilatero. E infine, progettare un tempio con la mente di un architetto egizio, fare fitwalking al Parco del Valentino o entrare nella sede del primo Parlamento della Repubblica. Alcune delle 365 giornate: • una giornata al Salone internazionale del libro di Torino • una giornata nei musei allestiti da François Confino • una giornata alla Turin Marathon e Stratorino • una giornata alosa di cioccolato • una giornata sciando senza confini: le montagne olimpiche della Val Susa • una giornata sportiva al Parco del Valentino • una giornata risorgimentale con Camillo Benso conte di Cavour • una giornata magica • una giornata "sacra" • una giornata da tifoso bianconero • una giornata da tifoso granata ...e molte altre! Daniela Schembi Volpenata a Palermo nel 1963, al Politecnico di Torino ha conseguito il titolo in Scienze e arti della stampa. Ha lavorato prima nel settore della grafica come art director junior e da tempo, nell'editoria come correttrice di bozze e editor. Ha vissuto all'estero in diverse città del mondo. È appassionata di viaggi, di arte e ovviamente della sua amata Torino.

PayPal è un servizio web che offre a utenti e titolari di negozi 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 della successio 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 e 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.

Dolci da forno
Dolci, torte, biscotti. Tante idee golose per tutti i gusti

i dolci naturali

Marocco

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

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.

Semplici consigli passo passo per decorare torte, biscotti, cupcake e molto altro! manuale più completo per rendere i vostri dolci degli autentici capolavori!Vi 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 sbagiate, 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 come glassare 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 "pasticcini", tante splendide fotografie che illustrano ogni tappa della creazione fino al sorprendente risultato finale.Juliet Sear è 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.

Torte, biscotti e piccola pasticceria. Ediz. a coloriDolci, torte, biscotti. Tante idee golose per tutti i gustiFetnelriniMirtilla BrujaGruppo Albatros Il Filo

Cake Design

La bottega dei dolci di Lilli e Lulu

Le dolci tentazioni

Torte, biscotti e piccola pasticceria. Ediz. a colori

Rivisteria

La felicità può nascondersi in posti inaspettati Dall'autrice del bestseller Una piccola libreria molto speciale Fin da ragazzina, Roxanne Cartwright non ha fatto che attendere con ansia il giorno in cui avrebbe lasciato il paesino dello Yorkshire nel quale è cresciuta. Aveva sogni troppo grandi per un posto così piccolo. Adesso, trent'anni dopo, lavora per una rivista di moda a Londra e ha la vita brillante e glamour che ha sempre desiderato. Ma quando un uomo le spezza il cuore e tutto ciò che ha costruito minaccia di crollare, Roxanne ritorna nel piccolo villaggio da cui era fuggita. E Burley Bridge è tranquillo come lo ricordava, anche se la libreria aperta da suo sorella Della ha portato una ventata di aria fresca, accendendo nuovi entusiasmi. Però spesso non c'è molto da fare, a parte passeggiare. Proprio passeggiando, Roxanne scopre cose che non aveva mai notato prima: le persone, ad esempio, sono davvero persone, ben diverse dai personaggi del jet set cui è abituata, eppure tutt'altro che noiose. La loro gentilezza pian piano la conquista, in particolare quella di Michael, affascinante padre single che si occupa della pasticceria del paese. Basterà un po' di dolcezza a far capire a Roxanne che la felicità può nascondersi nei posti più inaspettati? Preparatevi a innamorarvi del piccolo paese di Burley Bridge «Un romanzo confortante come una fetta di torta di mele fatta in casa.» Red «Romantica, divertente, toccante.» The Daily Mail «Brillante, una finestra aperta sulla vita familiare.» Chick Lit Reviews Ellen BerryÈ giornalista e scrittrice. Originaria della campagna del West Yorkshire, vive a Glasgow con il marito e tre figli. Quando non scrive, adora cucinare una delle ricette dei suoi innumerevoli libri di cucina, che sono l'ispirazione per i suoi romanzi. La Newton Compton ha pubblicato Una piccola libreria molto speciale e La piccola pasticceria in fondo alla strada.

In cucina, la felicità si nasconde nei posti più inaspettati. La BOTTEGA DEI DOLCI regala momenti colorati e golosi alle gate 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.

Il primo vademecum per il consumatore di oggi, acquisite evoluto nel modo di mangiare e sempre più attento al valore biologico degli alimenti protagonista della dieta e della dispensa. Uno strumento facile da consultare e prima di far e la spesa o di metersi 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 portano ogni giorno sulle nostre tavole. Un libro "non di cucina" ma dedicato al lettore curioso: di cucina, naturalmente. 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, figlioli 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

Torte creative. Biscotti, muffin e torte irresistibili per tutte le occasioni

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

Tecniche di base per la pasticceria casalinga

I dolci della cucina regionale italiana

Pasticciere confettiere moderno

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 del suo 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.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, 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. Neì due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticciere, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti 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.

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 salme, ma soprattutto dolci: torte, pasticcini, biscotti... oltre, naturalmente, a varie versioni di cioccolato in tazza. Paola Balducchimodense, 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 Buon gusto!».

Roma

Dolci. Manuale pratico

con ami in acque marine...

Feste bio. Menu vegetariani per tutte le stagioni

365 giornate indimenticabili da vivere a Torino

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 filosofia 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.

Oltre 400 ricette tradizionali che il mondo ci invidia in un viaggio nel mondo dolce e invitante della pasticceria italiana: regione per regione, dai dolci più noti a quelli più segreti La tradizione pasticcerica in Italia ha radici che si perdono nel tempo ed è fatta di dolcezza e amore, ma anche di rigore e costanza. Ogni ricetta, tramandata di famiglia in famiglia, ha una sua storia incredibile. fatta di segreti unici e amore per la propria terra. Samuele Bovini ci guida in un viaggio alla scoperta di oltre quattrocento dolci tradizionali italiani, dalle torte da credenza ai biscotti, dai dolci al cucchiaio alle creazioni più particolari. In questo libro, suddiviso in base alla provenienza regionale, sono custodite preziose ricette, con un significato profondo: sono storie di onstuosi dolci di fine pasto dei giorni di festa, storie di improvvisazioni con ingredienti semplici e poveri, storie di merende di bambini che tornano affamati dai giochi all'aperto. Non solo, quindi, i grandi classici della pasticceria italiana, ma anche ricette meno conosciute e usuali, che suscitano ricordi ed emozioni oltre, ovviamente, alla giusta dose di languorino. Samuele Bovini Ha lavorato in importanti ristoranti dell'Umbria, delle Marche e dell'Emilia Romagna. Attualmente lavora come Chef formatore e consulente. È un grande appassionato e studioso della tradizione della cucina classica, interesse che concilia con la costante sperimentazione di nuove tecniche. Con la Newton Compton ha pubblicato Le ricette dimenticate della cucina regionale italiana e I dolci della cucina regionale italiana.

Caledoscopio 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 arroccate nascoste fra i boschi.

Il pescatore dilettante

E-commerce con PayPal

Dolci VEGolosi

È facile vincere lo stress a Roma se sai dove andare

Il tresoretto della pasticceria e della dispensa

Una guida completa alla pasticceria, compilata da un grande maestro dell'arte dolciaria. Un volume indispensabile per chi ama la dolce scienza, per chi la pratica per passione o per lavoro e anche per tutti gli appassionati di cucina. Una vera e propria enciclopedia, facile da consultare, le cui voci sono ingredienti, tecniche, strumenti e ricette base, dedicata a chi vuole imparare i trucchi del mestiere, conoscere le materie prime e le loro proprietà chimiche e fisiche, perfezionare i procedimenti, ottenere i migliori risultati.

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 parrucchiere 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 thermæ romane • 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 orientaleSioma Mannavive 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.

Frutto tra i più amati, da grandi e piccoli, 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.

Manuale di pasticceria e decorazione -

I'Italia dei dolci

Merceologia degli alimenti

Cosa mangiare

"L'arte sublime celata nei musei, i paesaggi da cartolina, i borghi da favola, la natura aspra e il mare cristallino: da qualunque lato la si guardi, la toscana è in grado di sedurre ogni tipo di viaggiatore" (Giacomo Bassi, Autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: itinerari a piedi, in bicicletta e in automobile; le migliori cantine del Chianti; a tavola con i toscani.

Il piacere di una pasticceria sana e buona

Toscana

Mirtilla Bruja

Glossario di pasticceria

Sani Sapori CookBooks - Le Dolci Golosità dell'Arte Pasticcere