



FROLLA & SFOGLIA

Michel Roux

16 x 21 cm - brossura

304 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 95092 744

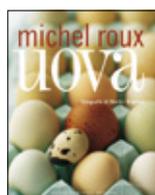
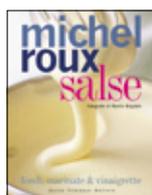


9 788895 092744

Frolla & Sfoglia sfata il mito per cui preparare gli impasti di base sarebbe complicato e fuori dalla portata di molti. In un pratico formato, questa raccolta presenta tutti i tipi di impasti classici nel modo più semplice possibile, oltre a tante ricette e spunti originali. Michel Roux, chef di altissimo livello con più di trent'anni di esperienza, mette a disposizione la sua vasta conoscenza in materia, accompagnando il lettore con consigli e suggerimenti pratici. Ogni capitolo è dedicato a un tipo di impasto e si apre con la descrizione passo a passo della tecnica di preparazione.

Per vincere l'indecisione sarà sufficiente prendere spunto dalle eccezionali fotografie di Martin Brigdale, così realistiche e invitanti che riusciranno a solleticarvi l'immaginazione e... l'appetito!

Michel Roux è uno degli chef più acclamati al mondo, e ha avuto per ben 24 anni le tre stelle Michelin al Waterside Inn di Bray. Ha ricevuto un'infinità di altri riconoscimenti, tra cui il *Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie* nel 1976, il *Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres* nel 1990, una laurea honoris causa in Arti Culinarie della Johnson & Wales University negli USA nel 2002 e il *Chevalier de la Légion d'Honneur* nel 2004. Nel 2002 ha ricevuto il titolo di Ufficiale dell'Impero Britannico. Ha scritto diversi libri di cucina di successo, vincendo tra l'altro il *Glenfiddich Visual Award* per *Salse*. In Italia, Guido Tommasi Editore ha pubblicato *Salse* (2011) e *Uova* (2008).



Guido Tommasi Editore