

Pubblicato il manuale di Marco Nebbiai con “

un approfondito percorso ne

>

**Itinerari
Tradizione
in pasticceria
di**

e

Marco Nebbiai

Il libro utile a chi si vuole “specializzare” nella preparazione di dolci, ma nello stesso tempo è piacevole

Marco Nebbiai riesce a

“far percorrere al lettore un b

L'autore parte dalla premessa, condivisibile, che “

l'arte pasticceria è parte della

Ristudiare e rilanciare

“le ricette tradizionali e impie

La storia dell'alimentazione e anche storia di innovazione con grandi cuochi e pasticceria che iscatonsta

Il libro inizio con serie di note

“sulle origini della pasticceria

Molto interessante è il sesto capitolo

“dedicato all'analisi sensoria

Il libro mescola e integra le indicazioni generali, storiche e metodologiche, con moltissime ricette con

Nota 1

Sommario

1. Storie di dolci

I dolci tipici della tradizione italiana

Ricette della tradizione

2. Prodotti tipici e marchi di qualità

Prodotti tipici e ricette tradizionali

I vini dolci italiani

Ricette con vini tipici

Nuovi ingredienti in pasticceria

3. Tecniche e tecnologie in pasticceria

Le tecnologie del freddo in pasticceria

La gastronomia molecolare

Ricette di pasticceria molecolare

Il sifone

Ricette di pasticceria molecolare con il sifone

Il confezionamento in atmosfera protettiva

La tecnica di cottura a bassa temperatura in sottovuoto

Ricette di pasticceria a bassa temperatura in sottovuoto

Ricette di pasticceria in vasocottura

La tecnologia pacojet sirman

Ricette con il pacojet sirman

La tecnica dell'essiccazione in pasticceria

4. La pasticceria per gli allergici, gli intolleranti e i celiaci

Le produzioni di pasticceria per allergici, intolleranti e celiaci

Ricette per allergici, intolleranti e celiaci

5. Il processo creativo in pasticceria

Ricette di base

6. Analisi sensoriale degli alimenti
L'analisi sensoriale di prodotti dolciari

Nota 2

Docente Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto St

Scheda>

Titolo:

Itinerari. Tradizione e innov

Autore:

Marco Nebbiai

Editore: Youcanprint

Anno edizione:

2020

Data di uscita: 29 ottobre 2020

In commercio da: 29 ottobre 2020

Edizione cartacea

Pagine: 166

Copertina: morbida

EAN:

9788831698047

ISBN: 8831698044

Pagine: 166 p.

Edizione

eBook

ISBN: 9791220301923