

William Curley & Suzue Curley

PÂTISSERIE

ARTE E TÉCNICA PARA PROFISSIONAIS



Prefácio de Pierre Hermé
Fotografias de Jose Lasheras



Resumo de Pâtisserie. Arte e Técnica Para Profissionais

Ricamente ilustrado por belíssimas fotografias e repleto de instruções passo a passo, esta obra descreve em detalhes as diferentes preparações básicas (massas, merengues, cremes, recheios, musses, caldas e coberturas) e apresenta irresistíveis combinações de formas e sabores. Constituindo um curso completo de Pâtisserie, o livro traz todo o know-how necessário para produzir deliciosas obras-primas, desde receitas clássicas às autorais, sempre elaboradas com o toque sofisticado e inovador do casal de chefs.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)