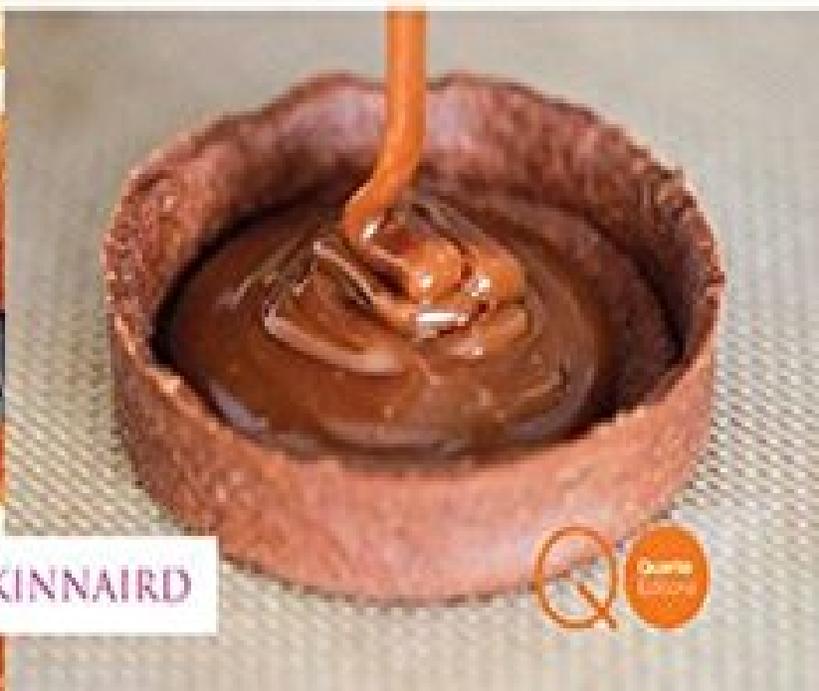
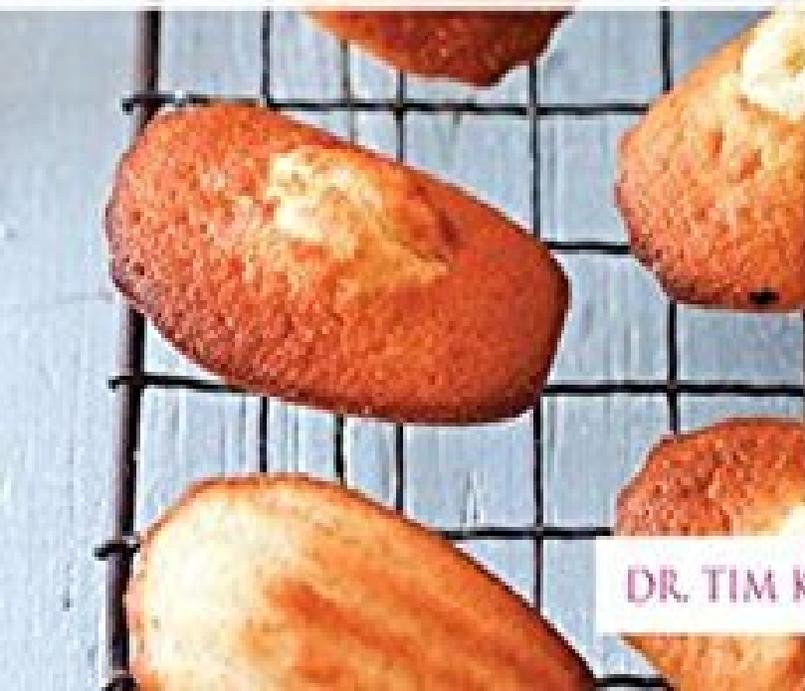




# Pâtisserie

PASSO A PASSO PARA FAZER MACARONS, TORTAS, MADELEINES,  
GÂTEAUX, MERENGUES E OUTRAS DELÍCIAS SEM ERRO



DR. TIM KINNAIRD



# Resumo de Pâtisserie. Passo a Passo Para Fazer Macarons, Tortas, Madeleines, Gâteaux, Merengues e Outras

Essencialmente, a pâtisserie envolve criar textura, sabor e decoração. Os componentes costumam ser facilmente criados, mas quando unidos em um bolo finalizado, eles passam a ilusão de uma complexidade geral.

Este livro apresenta receitas testadas e aprovadas de macarons, madeleines, massa choux, gâteaux, pâte sucrée, entremets, dacquoise, sablés, tuiles, canelés, petit fours e outras delícias, bem como as técnicas básicas de preparo.

Também inclui informações sobre os equipamentos e utensílios de cozinha essenciais. Alguns capítulos abordam os problemas mais comuns e ensinam como evitá-los, o que dá a quem cozinha a confiança necessária para o preparo de uma pâtisserie sensacional.

Há algumas técnicas básicas de recheios, coberturas e decorações, com o passo a passo para fazer ganache de chocolate, suspiros, crème brûlée, genoise, merengue, creme de confeiteiro, mousses, glacês, fondants e enfeites de açúcar.

Aperfeiçoe essas habilidades e entre nesse universo de beleza e sabor!

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