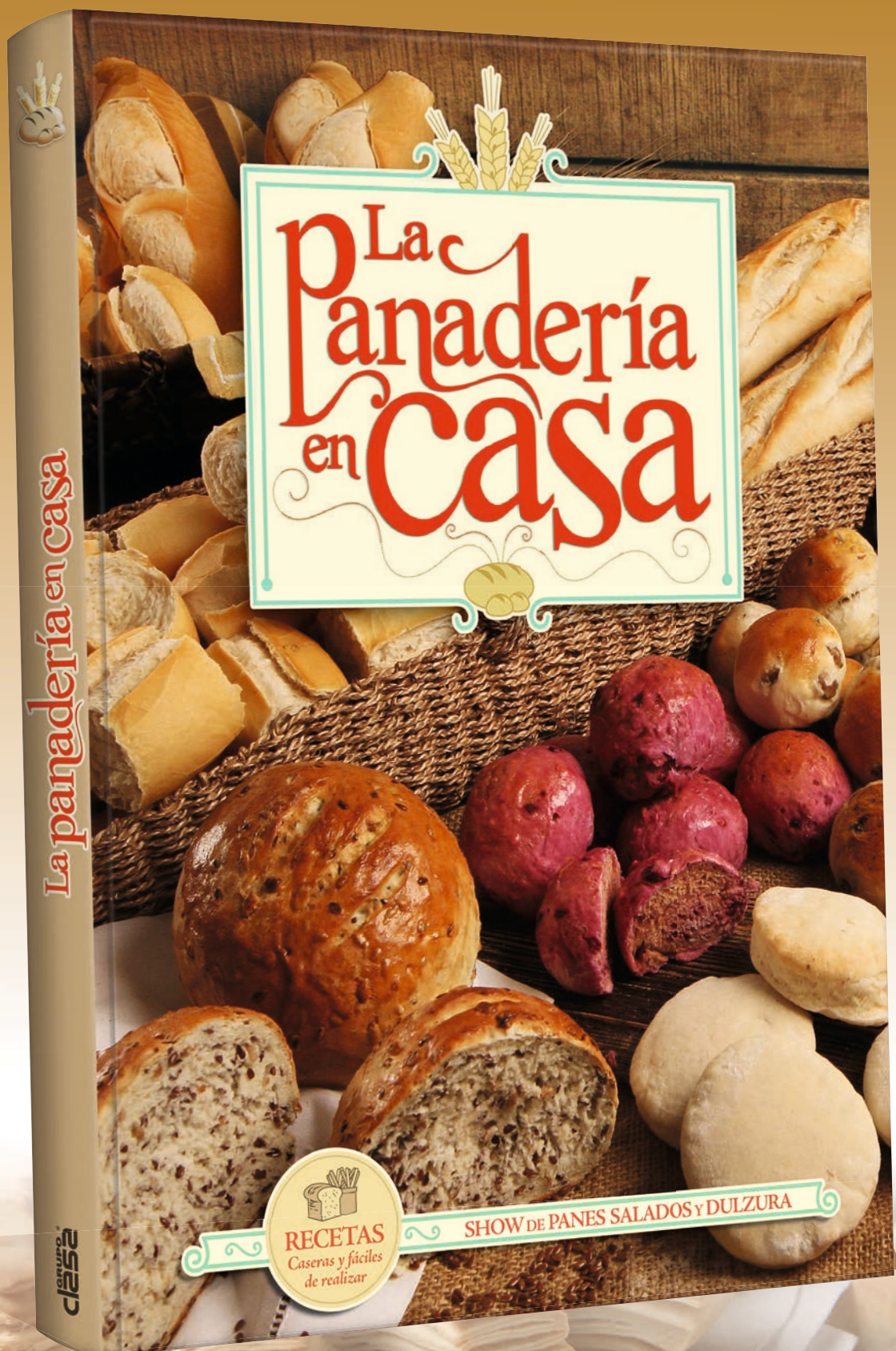


Para colmar nuestra cocina
con el aroma hogareño más delicioso:
el del pan recién horneado

Obras para la Familia y el Hogar



Todas las técnicas y secretos para que nuestra panadería preferida quede en casa



Características de la Obra

- 1 volumen.
- 168 páginas impresas a todo color.
- Formato 22,5 x 31 cm.
- Encuadernación en cartóné plastificado y abullonado.

Algunos contenidos de la Obra

Panes salados

Panes tradicionales
Panes de campo
Panes para reuniones y agasajos
Pan de panchos y hamburguesas
Chips, pan de Viena y de pizza
Panes integrales y con semillas
Panes saborizados
Método de elaboración del pan rayado

Panes dulces

Pan de chocolate
Pan con nueces y avellanas
Brioche hojaldrado
Kougelgof
Pan de leche
Pan de elote
Budín vienés de naranja
Roscones
Ensaimadas
Churros

Galletas, galletitas y bizcochos

Galletas de agua
Galletas de jengibre
Galletas de queso
Tostis saborizadas
Grisines
Bizcochos de grasa
Pastelitos hojaldrados
Pepas con dulce de membrillo

Panes libres de gluten (para celíacos)

Recetas para máquinas de pan automáticas

Ofrece una increíble selección de recetas para hacer los más ricos panes salados y dulces característicos de toda Latinoamérica.

Cuenta con una sección especial donde se explica en detalle la historia del pan, las técnicas para amasar, los diferentes tipos de harina, en muchos otros datos útiles.

Incluye recetas libres de gluten, especialmente pensadas para celíacos, y recetas para hacer con las máquinas automáticas.



Fotografía a todo color de la preparación terminada.