

Pasticceria Tecnica, Arte E Passione

Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità sono eBook in formato epub, che permettono una fruizione ottimale dei contenuti in digitale su tutti i device (pc, Mac, iPad, tablet). In tre volumi, uno per anno di corso, un percorso completo ma agile di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità alberghiera. Dal Medioevo ai giorni nostri si affrontano i maggiori nodi relativi a risorse del territorio e tecniche di produzione del cibo, consumi e tradizioni alimentari, alimentazione e salute, cambiamenti del gusto, pratiche dell'ospitalità e forme del turismo; ogni capitolo è corredato di documenti, schede storiografiche, immagini.

Supera le tue paure, impara ad affrontare i rischi con coraggio, sii costante e determinato nelle tue scelte per costruire la vita che desideri. Oltre al testo, l'ebook contiene i link per scaricare . Una serie di pratici ed efficaci esercizi, disponibili in pdf scaricabile per un migliore utilizzo. Con questo ebook, Matteo Majer, consulente, formatore e coach in ambito di organizzazione e gestione delle risorse umane, prende in considerazione tutti quegli elementi che consentono alle persone di realizzare concretamente quanto progettato e passare finalmente all'azione. In maniera pratica e concreta, l'autore approfondisce il concetto di propensione al rischio, analizza la paura e il coraggio sotto diverse prospettive, fornisce elementi utili per sviluppare la disciplina, la costanza, la determinazione e per superare la fatica e i sacrifici, ti offre ulteriori spunti di riflessione e piani d'azione per sviluppare la pazienza, dote fondamentale e imprescindibile per raggiungere i risultati sperati. Infine, in appendice, vengono presentate tre storie di persone che hanno cambiato la propria vita, provenienti da ambiti diversi, che possono fornire suggerimenti e spunti di riflessione. Grazie a indicazioni semplici, in un percorso delicato e progressivo, potrai scoprire le zone più profonde di te per migliorare la tua vita, raggiungere appagamento nelle relazioni e ottenere con la tua forza ciò che desideri. Indice dell'ebook . Introduzione . La propensione al rischio . Il coraggio e la paura . La determinazione . Il sacrificio e la fatica . La disciplina e la costanza . La pazienza . Appendice: esempi di chi ha cambiato vita e vive un'esistenza appagante . Bibliografia . Sitografia Questo ebook è destinato . A chi vuole conoscere, mettere in discussione e migliorare le proprie idee e convinzioni . A chi vuole liberarsi da condizionamenti, paure e cattive abitudini . A chi vuole mettere in atto un cambiamento profondo di sé . A chi vuole realizzarsi e diventare ciò che desidera . A chi vuole realizzare il proprio progetto di vita, in ambito personale e professionale

La pagina d'arte de "Il mondo" di Mario Pannunzio, 1949-1966

Ciocolatemi, coccole al cioccolato

Dalla A alla Z, tutti i segreti dell'arte dolce

Genio e materia

Casabella rivista di architettura e di tecnica

Il ricettario "I miei appunti di pasticceria" di Ermanno Cicciarelli prende in esame sia le basi della pasticceria che i dolci composti più complessi,. Adatto a tutti gli appassionati, professionisti, esperti e meno esperti che con questo manuale potranno sempre avere un valido strumento di indicazioni a portata di mano.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farine, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creatività si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticceri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente tralasciare l'importante capitolo della decorazione, perchè il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

Pane e pizza

Glossario di pasticceria

Tecniche di base per la pasticceria casalinga

Manuale di Pasticceria e Decorazione -

Commercio rivista mensile dell'economia commerciale italiana

Il manuale offre un approfondito percorso nel mondo della pasticceria, affrontando molti temi di attualità dell'arte dolciaria. Nella parte iniziale, si trova una breve storia della pasticceria italiana, corredata dalla descrizione di prodotti tipici e ricette tradizionali. Poi vengono trattate, in modo scientifico, alcune tecniche che possono essere usate in laboratorio: il sottovuoto; la cottura a bassa temperatura; la vasocottura; l'essiccazione; ecc. È stata poi realizzata una vera e propria "guida alla creatività", che possa servire a ideare nuove preparazioni. Il libro analizza, inoltre, i temi delle allergie e delle intolleranze alimentari, illustrandone i problemi produttivi. L'ultima parte del manuale si occupa dell'analisi sensoriale, per fornire alcuni strumenti utili alla valutazione dei prodotti dolciari. Ogni capitolo è composto da una parte teorica e da alcune ricette, per consentire al lettore di mettere in pratica le nozioni acquisite.

Questo libro è un dono prezioso: il racconto di sessanta anni di vita e di lavoro. E' un dono per chi ama i racconti, ma anche per chi predilige le raccolte di ricette;per chi è appassionato di storia dell'arte panaria, come per chi cerca un manuale pratico che riveli sapienza e segreti dei maestri artigiani. Questo libro è un dono che Giovanni Guarnera fa a chi ha voglia di ascoltare, per gli animi generosi,infaticabili e curiosi proprio non riescono a trattenere per sé ciò che nella vita hanno conquistato e sanno che, a qualunque età, è bene fare il punto delle esperienze trascorse, prima di procedere a passo spedito verso nuove avvincenti avventure! "Oggi sono soddisfatto di tutto ciò che Dio mi ha regalato, dalla preziosa collaborazione di mia moglie e dei miei figli, di quello che abbiamo realizzato nel corso della nostra vita affettiva e lavorativa. In questo volume mi metto al servizio del lettore svelando, con totale umiltà e alta competenza, tutti i segreti

della mia difficile arte” Sono Giovanni Guarnera e sono nato a Messina nel 1946. Mio padre era calzolaio, mia madre cuciva giacche per i Carabinieri. Io, ultimo di 14 figli, ragazzino già dotato di una sana dose di realismo, nella realtà del dopoguerra, mi trovai fin da subito...con le mani in pasta!

Giornale della libreria

Manuale di pasticceria e decorazione -

I maestri del cioccolato. Le grandi firme italiane ed europee. Piccoli e medi artigiani. I grandi marchi

Le dolci tentazioni

La decorazione classica in pasticceria. Tecnica e arte del cornetto

Una guida completa alla pasticceria, compilata da un grande maestro dell'arte dolciaria. Un volume indispensabile per chi ama la dolce scienza, per chi la pratica per passione o per lavoro e anche per tutti gli appassionati di cucina. Una vera e propria enciclopedia, facile da consultare, le cui voci sono ingredienti, tecniche, strumenti e ricette base, dedicata a chi vuole imparare i trucchi del mestiere, conoscere le materie prime e le loro proprietà chimiche e fisiche, perfezionare i procedimenti, ottenere i migliori risultati.

In questo secondo volume abbiamo affrontato i temi più impegnativi della pasticceria: la pasta lievitata, la pasta sfoglia, il sistema pasta lievitata a sfoglia, i dolci fritti, la pasta choux, la pasta frolla, i dolci in coppa e in forma, il cioccolato e, nel grande capitolo dedicato alla decorazione, la glassa fondente, la pasta di mandorle la crema al burro e i decori con frutta e fiori. Attraverso le ricette, estremamente dettagliate e ulteriormente illustrate nelle numerose fasi di lavorazione, avrete la possibilità di cimentarvi nella pasticceria quasi a 360°.

Il problema alimentare chimica, fisiologia, patologia, terapia

Produzione e consumo del cibo, accoglienza e ospitalità

Brescia ritrovata : catalogo didattico della mostra : Brescia, Chiesa di S. Giulia, 9 marzo-29 settembre 1996

Teoria e tecnica della indicizzazione per soggetto

vol. 2 Dal Seicento all'Ottocento

Non fatevi scoraggiare dal vero e proprio assalto: Venezia sarò capace di stupirvi con angoli segreti e spaccati di vita quotidiana, ritmi perduti e suggestioni antimoderni, esplosioni di gioia di vivere e momenti di grande autenticità... Certo, dovrete saper vedere e saper ascoltare, oltre che armarvi di pazienza e accettare di non trovare tutto al primo; così, forse, farete la cosa: prendere tempo e perdere voi stessi, magari ascoltando il vociare del mercato che interrompe i silenzi della laguna oppure osservando l'oro luccicante dei riflessi dell'acqua che rimanda a Costantinopoli e che illumina le austere facciate rinascimentali del Canale della Giudecca. In questa guida: cartine per ogni zona; itinerari a piedi; i consigli di chi ci vive; i suggerimenti degli esperti; contenuti indipendenti al 100%.

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c'è a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofia del "goloso di salute". Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lievitati, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l'olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

Le cucine del mondo

Venezia Pocket

Archeologia e città

Tradizione in evoluzione. Arte e scienza in pasticceria

La cucina e la tavola

Antonio Giangrande, orgoglioso di essere diverso. ODIO OSTENTAZIONE ED IMPOSIZIONE. Si nasce senza volerlo. Si muore senza volerlo. Si vive una vita di prese per il culo. Tu esisti se la tv ti considera. La Tv esiste se tu la guardi. I Fatti son fatti oggettivi naturali e rimangono tali. Le Opinioni sono atti soggettivi cangianti. Le opinioni se sono oggetto di discussione ed approfondimento, diventano testimonianze. Ergo: Fatti. Con me le Opinioni cangianti e contrapposte diventano fatti. Con me la Cronaca diventa Storia. Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

Un colore scuro e l'inconfondibile gusto che lascia una nota di amaro in bocca, questo è il cioccolato fondente, presentato in questo volume in tutti i passaggi che stanno dietro a una semplice tavoletta, con le sue caratteristiche nutrizionali e il suo gusto apprezzato per diverse ragioni. Un libro dedicato al solo cioccolato fondente: dalla

pianta al suo frutto profumato, dalla raccolta alla molitura, dalla massa di cacao alle tavolette, per poi passare alle tecniche di degustazione, agli abbinamenti e per concludere con il nero fondente come ingrediente principe di ricette stellate. La parte dedicata alla degustazione fornisce le linee guida per valutare il cioccolato fondente attraverso tutti i sensi, creando una vera esperienza sensoriale. L'abbinamento con le bevande, quali caffè, acqua, birra, tè e distillati, che coinvolge i professionisti del settore, lascia spazio anche agli appassionati che scopriranno i segreti di queste unioni felici. Un ricettario stellato chiude il volume, senza lasciare così l'amaro in bocca. Un viaggio che ha inizio dalla presentazione delle diverse varietà di piante coltivate, passa alla conoscenza del frutto, alle caratteristiche e ai valori nutrizionali della cabossa, della polpa e delle fave di cacao fresche che contiene al suo interno, fino a introdurre alcuni cenni storici che legano il cioccolato a storie e leggende lontane. La degustazione del cioccolato che avviene attraverso i cinque sensi e la tavola con le principali sensazioni e percezioni del fondente è un ulteriore e diverso strumento di guida, altrettanto valido e ricco di sorprese. Le tavolette degustate vanno dal fondente extra 85% a un fondente extra con semi di cacao, all'arancia, pistacchio fino al sapore intenso e particolare della tavoletta con i cristalli di zenzero o fondente al 95%. Infine un capitolo sull'utilizzo del cioccolato nella ristorazione. Dal nero fondente i grandi chef hanno saputo scovare il meglio e lo hanno usato per la realizzazione di piatti particolari, ma equilibrati nella composizione e nel sapore.

Giornale di bibliografia tecnica internazionale

Pasticceria. Tecnica, arte e passione. La pasticceria per studenti, amatori, appassionati e casalinghe

Bollettino d'arte

Tradition in Evolution. The Art and Science in Pastry

Archivio tipografico periodico tecnico mensile dedicato alle arti grafiche

Il cioccolato, uno degli alimenti più amati, raccontato e interpretato da diciotto pasticceri dell'Associazione Pasticceri di Bologna (Marco Balboni, Andrea Bandiera, Roberto Di Benedetto, Francesco Elmi, Gino Fabbri, Davide Franchin, Roberto Garani, Luigi Laganà, Giorgio Lanzoni, Marco Pallotti, Luca Ponti, Salvatore Romano, Roberto Sarti, Gabriele Spinelli, , Andrea Tedeschi, Fabrizio Toselli, Valentina Vogli, Boris Zucchini). Settanta ricette per realizzare mousse, biscotti da tè, praline dolci e salate, dolci al cucchiaio, torte al forno, gelati, semifreddi, pasticceria mignon, dolci internazionali e della tradizione. Non solo ricette, ma consigli, tecniche, trucchi del mestiere e curiosità per esaltare e arricchire il cioccolato. Cioccolato che esercita benefici effetti sul cuore e appaga i sensi. Un viaggio seducente e indimenticabile che parte dall'origine del cioccolato e termina con un racconto dolce-amaro. Un nuovo goloso quaderno del Loggione da assaporare pagina dopo pagina.

Nell'opera si analizzano i sistemi teorici e le attuali tecniche di indicizzazione. In particolare, l'autore si propone di individuare un punto di contatto tra le procedure messe in atto dagli informatici e le tradizionali metodologie di soggettazione. Riproduzione a richiesta dell'edizione: Editrice Bibliografica, 1993 (Bibliografia e biblioteconomia 30)

La salute vien mangiando. Un anno in cucina con il cuoco dei Fatti vostri - Rai Due

I miei appunti di pasticceria

Cioccolato Codex Nero Fondente
geopolitica del gusto

Una storia del cibo, indispensabile ingrediente della nostra vita quotidiana: un itinerario pieno di fascino tra l'evolversi dell'alimentazione e del gusto (e il suo rapporto con l'economia) e i riti legati alla cucina, tra l'etichetta e la dietetica, tra antiche ricette e moderni fast food, tra le bassezze del ventre e le raffinatezze del palato. Dalla nascita della nouvelle cuisine alle ricette degli antichi Babilonesi ed Egizi, un affascinante viaggio (molto piacevole da leggere) che incomincia nella Preistoria per approdare, attraverso Greci e Romani, monasteri medievali e ricche tavolate regali, alle mode gastronomiche dei giorni nostri.

Una storia di vita e di pane

ANNO 2022 L'AMBIENTE PRIMA PARTE

Storia di 5000 anni di gastronomia

Mix & drink. Come preparare cocktail con le tecniche del barchef

Il Concilio rivista mensile di cultura e letteratura