

Biscotti Per Le Feste

Cucina di Natale: I 333 migliori ricette per le feste. Tutte le ricette con le istruzioni dettagliate.

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°.

Sfogliate questo ebook e vi troverete immersi in mille golosità che abbiamo realizzato per voi. Tutte le ricette sono correlate dalle fasi illustrate per offrire a tutti la possibilità di dimostrarsi cuochi provetti, sicuri del risultato finale. La pasticceria salata e le preparazioni rustiche esibiscono davvero centinaia di manicaretti creati da fantasia e arte a braccetto. Ecco, ad esempio, un vero golosario di croissant, cannoli, tartellette, cornetti, brioche, maritazzi, cassoni, muffin, frittelle, pizze e pizzette... e potremmo continuare elencando altre numerosissime preparazioni pubblicate in questa caleidoscopica giostra di gusto inimitabile. Non occorrono super-ingredienti, ma mani sapienti, pazienza e passione. La passione per la pasticceria dolce e salata ci ha sempre sostenuto e, poichè è contagiosa, ne siamo certe, sosterrà anche voi.

Maria Sole, anoressica e disfattista probabilmente dovuto dal fatto di essere frutto di una violenza sessuale, vive attraverso il rapporto freddo e impersonale con la madre una vita sospesa fra l'autodistruzione e la ricerca dell'amore mai ricevuto. Giungerà, dopo molte esperienze, alla consapevolezza e all'importanza del valore delle origini.

Una grande raccolta dei classici dolci made in USA, con tante ricette spiegate in maniera semplice e chiara da un'americana doc. In questo libro sono raccolti i segreti per preparare cookies, brownies e donuts, tante varianti di cheesecake, apple pie e muffin, biscotti e barrette, torte e tortine, crostate, budini, crumble e dolci al cucchiaio ma anche banana bread, Mississippi mud cake, deliziosi cinnamon rolls, fruit pizzas e squisiti chocolate puddings.

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.

Gli anni precedenti la scomparsa di mia moglie, ero una di quelle persone che si possono definire introversive. Lavoravo nell'industria informatica, dipingevo miniature di fantasia, collezionavo francobolli ed ero un lettore appassionato. Il filo conduttore di tutte queste attività era il fatto che non fossero coinvolte altre persone. Tutto è cambiato però dopo la morte di mia moglie. La sensazione di dolore era devastante e dovevo fare qualcosa per uscire da quel tunnel oscuro e profondo. Coloro tra voi che hanno vissuto un lutto possono comprendere quel che sto dicendo. Il lutto è un luogo pericoloso in cui sprofondare: in esso non c'è proprio niente di salutare. Mi sono avvicinato alla fotografia e sono andato a immortalare la natura nei parchi nazionali, statali e locali della California del sud. Ho iniziato ad andare alle fiere, soprattutto al Festival rinascimentale locale. Mi sono imposto di essere più "social" e socievole, nonostante questo andasse contro una personale mentalità introversa. Ho iniziato a partecipare alle feste. Anche prima ovviamente ero stato ad altre feste, ma in generale ero parecchio riluttante e non mi fermavo mai troppo a lungo. Arrivavo senza buttarmi subito nella mischia e spesso gli altri invitati non si accorgevano nemmeno che fossi lì anch'io. Ora è tutto diverso per me. Quel tunnel oscuro di dolore non faceva per me. Stare all'aria aperta e frequentare altra gente mi ha guidato verso la mia rinascita. La cosa interessante dei festival rinascimentali è la natura sociale delle persone coinvolte. In men che non si dica ero diventato già il fotografo ufficiale del Festival del Rinascimento e mi invitavano alle loro feste ed eventi sociali. Un mondo completamente nuovo per me, un mondo di socializzazione con altre persone. All'inizio, non avevo la minima idea di cosa fare e mi sentivo un po' spaesato. Dopo aver conosciuto nuova gente a feste ed eventi, si è aperto uno spiraglio e ho ricominciato a divertirmi.

Meaghan prende molto sul serio l'organizzazione delle feste. Scrive diagrammi, appunti, ordini e tiene tutti in riga. La sua festa di Natale sarà perfetta – dopotutto ci ha lavorato per mesi! Tuttavia, quando si dimentica una delle chiavi principali della Festa, Meaghan precipita nella disperazione più nera. Essendo abituata a dare sempre il massimo, si sente come se avesse rovinato la giornata a tutti. Fortunatamente, suo marito decide di farsi avanti, dandole la prova che l'amore e i miracoli di Natale possono arrivare in qualunque momento, anche quando non li si aspetta. Una storia d'amore fresca e di 5000 parole, perfetta per una lettura veloce prima di andare a dormire!

Raccolta di fiabe inedite, scritte a quattro mani da due autrici. Vecchi castelli stregati, boschi incantati, isole di giada e il misterioso mondo sul fondo del mare fanno da cornice alle avventure di bambini e giovani, sia maschi che femmine, dotati sempre di un cuore buono e di un indomabile coraggio. Non mancano naturalmente le creature magiche, come fate, maghi, elfi, folletti, gnomi, orchi, nani e persino fantasmi e, come sempre nelle fiabe di Marilyn Kunrow, gli animali, sempre pronti a dare sostegno e a mostrare ai giovani protagonisti delle storie la strada giusta per arrivare all'immane lieto fine.

Dagli antipasti ai dolci, dagli stuzzichini ai piatti unici, dalle salse alle seconde portate, "Tutti ai fornelli" è un libro pensato per appassionati di cucina dai sei anni in su, per cucinare tutti insieme in allegria e in sicurezza. Ricette originali e preparazioni studiate per fasce d'età danno grande soddisfazione sia ai baby cuochi e alle baby cuoche che si cimentano per la prima volta, in un mondo di odori, colori e sapori, sia alle cuoche e ai cuochi in erba, desiderosi di sperimentare ai fornelli la propria creatività. Ricette per tutti i gusti e le esigenze, con piatti della cucina tradizionale e dal mondo e soluzioni pensate per chi ama la cucina naturale, con attenzione anche alla filosofia vegana e a chi soffre di celiachia.

La guida completa per meringhe, dolci e ricette salate 100% vegetali con l'ingrediente più magico che ci sia Scopriamo insieme cos'è l'aquafaba, come si ottiene dai legumi secchi e come usarla in cucina: quale utilizzare? la proporzione per sostituire le uova trucchi per montarla al meglio conservazione Le 20 ricette vegane di questo ebook sono tra

le migliori selezionate da Vegolosi.it, sia dolci sia salate: dalle meringhe alla maionese, dai pancake alle cheesecake ai nuggets e alla farifrittata. Queste pagine vi permetteranno di moltiplicare le vostre possibilità in cucina facendo a meno di qualsiasi prodotto di origine animale: c'è da scoprire un mondo incredibile e tutto nuovo!

Mettersi alla prova e scoprire di essere all'altezza della situazione gratifica il nostro io e ripaga dalla fatica spesa. E' questo il fine che abbiamo pensato di farvi conseguire con la pubblicazione "Feste in casa - Estate", una corposa e sapiente raccolta di oltre 200 ricette per preparare una festa casalinga con F maiuscola. Niente panico innanzitutto: sappiamo che molte di voi sono cuoche esperte, già abituate a ricevere, per cui può essere solo necessario arricchire ulteriormente un menù già consolidato con tante proposte nuove, originali e stuzzicanti. Via, dunque, a decine di accostamenti inusitati di alimenti che mai avremmo pensato risultare così gustosi ed appropriati. Pizzette, tartine dai mille sapori e colori, panini farciti, quiche grandi e piccole, pasta, riso, verdure stuzzicanti e ancora pasticceria salata, spiedini, frittelle, bruschette, dolci e dolcetti, gelati e torte alla frutta. Per le signore meno esperte, invece, ma desiderose di cimentarsi con l'arte del ricevimento, questo manuale costituisce uno strumento insostituibile per iniziare dalle preparazioni più semplici, ma non per questo meno gustose. I consigli della parte introduttiva, poi, si riveleranno preziosi per il buon andamento della festa, per non lasciare nulla al caso ed essere in grado di ovviare e addirittura prevenire gli inconvenienti più comuni.

La selezione delle nostre migliori 30 ricette di dolci dedicati ai momenti speciali. Dalle torte della tradizione, passando per idee originali semplici ma d'effetto e grandi classici della pasticceria, dal panettone ai bignè. Un ricettario ricco di foto, con un'introduzione dettagliata, consigli pratici e un sacco di idee per portare in tavola dolci spettacolari. Troverete crostate, muffin, grandi lievitati, biscotti e piccole idee facilissime e d'effetto. Che libri ospita la collana "I semini"? Tanti piccoli ricettari dedicati a svariati temi e ingredienti, ebook da collezionare e che entreranno di diritto, anche grazie al prezzo davvero vantaggioso, nelle biblioteche digitali di ogni buon appassionato di ricette e buona cucina.

Perché un "altro" libro di cucina?. La risposta è nei numeri del mio blog "Arte e Cucina da Clo" dal quale ho estratto le ricette di questo libro: due anni e mezzo di lavoro, 250 post pubblicati, 1500 commenti, 120.000 contatti, 311 lettori fissi ai quali vorrei dare una risposta. Per seguire le ricette di questo libro non c'è bisogno di essere uno chef, di avere un'attrezzatura di cucina da grande ristorante, di trovare ingredienti complicati. Ma solo di un pò di buona volontà e del bisogno di offrire ai propri invitati ed alla propria famiglia delle preparazioni d'effetto e di gusto. La scelta di pubblicare una raccolta di ricette di dolci tra le tante tipologie contenute nel blog è stata semplice: ho seguito il mio gusto di appassionata di dolci, di torte, di muffin e creme. La suddivisione in più sezioni è dovuta alla necessità di fornire un quadro più completo possibile partendo dalle preparazioni di base fino ad arrivare a quelle più complicate e d'effetto

Un ritorno in patria dopo molti sacrifici è l'occasione a lungo sognata per iniziare una nuova vita. E qui, tra i tesori di una terra che muove i primi timidi passi dopo il crollo del regime comunista e tradizionalista verso l'età moderna, l'Italia Osman incontra ancora mille avversità. Di ricerca e verità su se stessa. Sul suo futuro. L'Albania o l'Italia? La sua permanenza è una via d'uscita: indagare sulla sua vecchia esistenza fatta di fallimenti. Solo ora, qualcuno rischia di far saltare i progetti di Thalia sul suo futuro, che la costringe a mettere in discussione tutto ciò che era convinta di essere e di volere, che spoglia di ogni falsità i suoi legami di una vita finché non le rimane un'unica certezza: l'amore non dipende da nessuno.

Un romanzo delicato e ironico, che grazie a un'indimenticabile protagonista mescola la malinconia a una buona dose di umorismo. Un bestseller che ha conquistato i lettori di tutto il mondo e ha fatto conoscere un'autrice di straordinario talento.

XIX secolo: minacciato di morte, il diciassettenne Shu Wei è costretto a fuggire dalla sua terra natia, la Cina, e insieme alla sua famiglia si dirige nella caotica Chinatown di San Francisco, dove dovrà ricostruire la sua vita, andata in frantumi, e salvare l'onore della sua famiglia.

Biscotti - Guida pratica QUADO' EDITRICE SRL

Questo libro nasce dal gruppo di ricette su Facebook "Antichi sapori apuani". Lo scrittore Andrea Campoli si mette alla tastiera e ai fornelli e riunisce decine di ricette di cuochi amatoriali legati alla tradizione culinaria italiana. Giocando tra i saperi e i sapori esce un libro dove le ricette, anche le più famose, diventano esperienze personali. Nella cucina di Andrea Campoli incrociamo le forchette con: Giuseppe Vanni, Manuel Lenzi, Cinzia Finotello, Simonetta Moscardini, Maria Giulia Giannasi, Annamaria Botti, Silvia Bertagna, Angela Bonugli, Daniela Fontanini, Maria Grazia Todaro, Aurelia Biagioli, Anna Maria Franchini, Michela Galluzzi, Alessandra Frieri, Antonella Famlonga, Monica Campoli, Enrica Santi, Delfina Pierotti, Antonella Zinni Cristina Franchini, Silvana Giacché, Daniela Bianconi, Marinella Bertei, Iole Francini, Mariella Ferri, Maria Luisa Cecchi, Normanna Albertini, Dina Vanni, Leonetta Mannini, Vilma Donati, Olisea Caddia, Gabriella Magnani.

Il bicarbonato è una sostanza naturale dotata di tante proprietà, utilissima per gli scopi più svariati: combatte l'acidità, stimola la circolazione sanguigna, leviga la pelle, cancella stanchezza e gonfiore. Inoltre serve per pulire e igienizzare tutta la casa; si usa anche in cucina come depurante e lievificante. Il limone è un prezioso alleato per la salute: elimina le tossine, rinforza le difese immunitarie, aiuta a perdere peso, riduce la cellulite, allontana la fatica, i dolori e il nervosismo. Mantiene giovane la pelle e rende luminosi i capelli. È utilissimo per pulire, sgrassare e disinfettare. Infine è un ingrediente prezioso in tante ricette. Spesso il bicarbonato e il limone si usano insieme per potenziare i loro effetti benefici e le loro proprietà. In questo libro tutte le informazioni utili e i consigli su come sfruttarli bene per la salute e il benessere.

Nel corso di una breve vacanza in montagna, dopo un brutto periodo, Luisa ritrova i luoghi della sua infanzia e dei mesi vissuti a Castelrotto durante la Seconda Guerra Mondiale. I suoi genitori decidono nel maggio '43 di lasciare la casa di Civitavecchia perché preoccupati di un imminente attacco alla città portuale, considerata dai tedeschi come base logistica per un probabile sbarco alleato in Sardegna. Il viaggio per scappare dalla città è avventuroso e precede solo di qualche ora l'attacco aereo che distruggerà quasi il 90% della città. I successivi mesi, vissuti in montagna, sono un susseguirsi di quotidianità e di episodi reali, di incontro con la guerra e con la morte. La famiglia si divide. La madre di Luisa, Pia, originaria di quelle zone, avvia un breve commercio che la costringe più volte a tornare alla sua città natale dove incontra anche il marito. Nasce il suo terzo figlio, Carlo che è costretto a lasciare presso una balia fino a

tempi migliori. La famiglia vive a lungo nella 'casa aperta', una casa scoperchiata e solo in parte adattata ad ospitare una famiglia. La vita nella 'casa aperta' ha aspetti piacevoli e momenti di tristezza e disagio, soprattutto in attesa di quel fratello ancora lontano da loro. Solo nel 1952 la famiglia si riunisce, ma intanto la malattia ha minato la salute di Pia che avrà solo qualche altro anno per godere di una serenità ritrovata...

Seguite Caterina nella cucina di Detto Fatto e imparate a trasformare un pranzo in famiglia, una merenda con i bambini, una cena con gli amici e tutte le feste dell'anno in un momento di gioia per gli occhi e il palato. Primi e secondi sfiziosi, originali e tipici della nostra tradizione, dolci per super golosi ma anche per chi sta attento alla linea e piatti per vegetariani e celiaci: oltre 60 ricette illustrate, accompagnate dai consigli dei tutor della trasmissione e dalle chicche di Caterina e della sua famiglia!

"In ognuno di noi c'è un folletto che sa fare magie"... Pensate che anche gli oggetti ci possano vedere e giudicare? In uno di questi racconti pare di sì. Che sia un bambino, una mamma o un nonno, i personaggi di queste 8 storie sono sfiorati da un tocco magico e le difficoltà spariscono per incanto. E voi sognate ad occhi aperti? Non rinunciate mai ad un sogno perché tutto è possibile, soprattutto la notte di Natale.

Quali ragioni ci inducono a pensare al dolce che associa in sé la semplicità, l'uso di pochi ingredienti e una bontà innegabile? Perché le Crostate sono un trionfo di gusci ripieni di marmellate, confetture, creme e frutta su cui gettarsi con morsi voluttuosi; così delicate e rinfrescanti, perché possono contenere tanta frutta; così nutrienti e sane anche per i bambini o per gli anziani; così ammiccanti con quelle specchiature che fanno capolino sotto la griglia incrociata delle pastefrolle; così semplici che la potrebbero fare anche i bambini! In questo libro ve ne proponiamo tantissime: con confetture, creme, creative, nazionali ed internazionali, tanti suggerimenti che la vostra fantasia potrà a sua volta personalizzare, senza porre limiti ad una sana bontà creativa e alle buone abitudini alimentari.

Feste in casa è uno strumento di facile consultazione, ricco di consigli e suggerimenti, nonché di ricette per soddisfare la golosità di ognuno! Più di 200 ricette, decisamente sfiziose da combinare tra loro, per scegliere il menù perfetto per ogni occasione. Ricorrendo alla fantasia e con semplici ingredienti, potrete davvero stupire i vostri ospiti, deliziare i piccoli e coccolare i nonni e, alla fine di ogni festa, assaporare nel vostro intimo la gioia di esservi ben spesi per gli altri.

Le pagine del libro Le paste con i loro mille colori, gli accostamenti classici e i delicati ingredienti scelti con grande cura ci mettono allegria, augurandoci il buongiorno ogni mattina, chiudendo in bellezza un pranzo importante o accogliendo i nostri ospiti in maniera impeccabile e in ogni occasione in cui vogliamo fare bella figura. Con le ricette contenute nel libro faremo sfavillare gli occhi dei nostri ospiti e delizieremo il loro palato, gratificandoci con i loro sorrisi e complimenti.

I biscotti sono facili da preparare, si conservano a lungo, se custoditi in modo adeguato, sono adatti a grandi e piccini, possono essere consumati in qualunque momento della giornata anche fuori casa e, ultimo ma non meno importante, diventano un'eccellente idea regalo. Questo breve preambolo descrittivo delle qualità dei biscotti, però, non tiene conto della loro nota fondamentale: sono buonissimi! E' un piacere prepararli, cuocerli in forno e inondare la casa del loro soave profumo e, infine, sbocconcellarli ancora caldi, al solo scopo di controllare se la ricetta è riuscita, poi assaggiarli tiepidi per gustarne appieno la friabilità e i profumi e ancora un terzo e un quarto motivo... praticamente solo nell'assaggio 1/5 dei biscotti si è volatilizzato! In questo libro troverete: biscotti per la colazione, biscotti per il tè e il caffè, biscotti accoppiati, biscotti classici, biscotti da regalare, biscotti per i bambini, biscotti integrali, biscotti con le farine speciali e ultimi ma non ultimi biscotti internazionali.

Un'umoristica storia d'amore proibita! Rebecca Quella notte passata con il Costruttore Sexy non era nei miei piani. Non era da me ma, in un momento di debolezza, sono stata attratta dai suoi penetranti occhi azzurri, dal sorriso affascinante e dal suo spettacoloso muscoloso... tutto. È stato un errore. Solo che il giorno dopo mi chiede il mio numero e comincio a pensare che questa cosa potrebbe avere un potenziale. Forse non è stato un errore. E poi lo vedo di nuovo nel posto peggiore possibile e mi rendo conto che non potrà mai funzionare. Ci sono delle regole in merito, per ottimi motivi, e non oso superare i limiti. Connor Rourke è off-limits. Non so fino a quando riuscirò a resistere alla tentazione. Commedia romantica standalone con un lieto fine da svenire. Nessun cliffhanger. I Rourke Royal Catch - Gabriel (Vol. 1) Royal Hottie - Phillip (Vol. 2) Royal Darling - Emma (Vol. 3) Royal Charmer - Lucas (Vol. 4) Royal Player - Oscar (Vol. 5) Royal Shark - Adrian (Vol. 6) Rogue Prince - Dylan (Vol. 7) Rogue Gentleman - Sean (Vol. 8) Rogue Rascal - Jack (Vol. 9) Rogue Angel - Connor (Vol. 10) Rogue Devil - Brendan (Vol. 11) Rogue Beast - Garrett (Vol. 12)

Giocattoli, abbigliamento, cartelle, astucci e materiale scolastico, corsi di sport, playstation e telefonini, feste e regali di compleanno per amici e compagni... Quante e quali spese siamo chiamati a sostenere negli anni dell'infanzia? D'altronde, nessuno di noi vorrebbe far mancare qualcosa ai propri figli. Per un figlio solo il meglio. Ma cos'è il meglio per un bambino? Torna la domanda che è stata il punto di partenza del best seller Bebé a costo zero – la guida al consumo critico per futuri e neogenitori che ha aiutato migliaia di famiglie ad evitare spese inutili, senza far mancare assolutamente nulla ai propri piccini. Anzi... Ora l'attenzione si sposta sui bambini più grandi, a partire dai 2 anni di età, fino alle soglie dell'adolescenza, perché se accogliere un bimbo a costo pressoché zero è possibile, vedremo che è possibile anche crescerlo serenamente senza affrontare continue spese. Bebé a costo zero crescono vi aiuterà a comprendere e soddisfare le esigenze del vostro bambino, garantendogli gli strumenti necessari per crescere felice ed equilibrato. Con tanti suggerimenti per giocare, cucinare, divertirsi e far festa a costo zero! Le testimonianze dei genitori e gli approfondimenti degli esperti (pediatri, psicologi, pedagogisti) confermano che "fare meglio con meno" è possibile, e può essere la via per trovare una nuova dimensione, più umana e familiare, per assaporare gli anni dell'infanzia insieme ai propri bambini con meno oggetti... e più affetti!

I lievitati è una guida pratica che tratta le preparazioni di pasticceria che utilizzano, nel ciclo di lavorazione, il lievito di birra. Dai grandi classici come il pandoro, il panettone, la colomba, il babà e il kugelhupf, alla pasticceria da prima colazione con la tecnica della sfogliatura: croissant e cornetti, brioche e kranz. Inoltre ampio spazio è dedicato ai lievitati semplici da prima colazione: veneziane, muffins, saccottini, maritozzi e pan brioche di svariati formati. Chiude il volume una sezione di frittelle. Tutte le ricette sono state provate, dettagliatamente spiegate e corredate da svariate fasi di lavorazione.

Biscuit recipes for Christmas, Saint Valentine's Day, Easter, Mum and Dad, Halloween.

