

# Read Free Il Libro Della Pasticceria Naturale E Macrobiotica 150 Ricette Di Dolci E Leccornie Da Tutto Il Mondo

Recognizing the artifice ways to acquire this books **Il Libro Della Pasticceria Naturale E Macrobiotica 150 Ricette Di Dolci E Leccornie Da Tutto Il Mondo** is additionally useful. You have remained in right site to start getting this info. get the Il Libro Della Pasticceria Naturale E Macrobiotica 150 Ricette Di Dolci E Leccornie Da Tutto Il Mondo connect that we manage to pay for here and check out the link.

You could buy guide Il Libro Della Pasticceria Naturale E Macrobiotica 150 Ricette Di Dolci E Leccornie Da Tutto Il Mondo or acquire it as soon as feasible. You could quickly download this Il Libro Della Pasticceria Naturale E Macrobiotica 150 Ricette Di Dolci E Leccornie Da Tutto Il Mondo after getting deal. So, later you require the books swiftly, you can straight get it. Its hence unquestionably easy and hence fats, isnt it? You have to favor to in this vent

## 29KO3T - CASSIDY BOWERS

«Svegliarsi la mattina, coricarsi la sera e nel frattempo fare ciò che si ama – questo è il vero successo. Credo sia impossibile raggiungere grandi risultati dall’oggi al domani o la prosperità finanziaria senza avere uno scopo più ampio. I grandi chef, come del resto i grandi artisti, costruiscono le loro storie di successo con passione, umiltà e tanto lavoro. Quasi sempre sognano di riuscire a esprimersi al massimo e di lasciare un segno nel mondo. Questo libro è una raccolta di storie che parlano di forza interiore, momenti felici e tristi, trionfi e paure, dubbi, avversità, spossatezza fisica e mentale. Ciò che unisce questi chef è la straordinaria passione per la cucina. Una passione che si manifesta nella frenesia dei preparativi di una cena, nella piacevole sensazione che si prova nel servire gli altri, nel guizzo di genialità che trae ispirazione da arte, musica, viaggi.»

Dario Bressanini, autore di best seller, docente di chimica e ricercatore di professione, dopo il successo del volume sulla scienza della pasticceria torna con un libro dedicato alla carne. Il libro tratta la composizione, la struttura, il colore, il sapore, la consistenza e la succosità della carne applicando le basi teoriche a varie cotture asciutte e umide e perfino a quelle a basse temperature. Linguaggio semplice, disegni esplicativi e pratiche tabelle aiutano a comprendere tutto quello che serve per riconoscere i pezzi, acquistare i giusti tagli e cucinarli nel modo corretto. Il volume è arricchito da ricette, o sarebbe meglio dire “esperimenti culinari”: applicazioni sperimentali dei principi chimici e fisici illustrati. Una sorta di manuale di istruzioni che spiega le ragioni che muovono le cose, perché se si comprende come preparare scientificamente un buon brasato non ci saranno problemi a seguire una ricetta di un ossobuco o di una scaloppina. Osservare una bistecca mentre cuoce può offrire molti spunti di riflessione e far scaturire tante domande. Un po’ come guardare le stelle.

Scritto fra il 1935 e il 1937, ultimo romanzo russo di Nabokov, "Il dono" è forse anche il primo, e certo il più inesauribile, romanzo russo del Novecento. Al suo centro incontriamo l’iniziazione alla letteratura, all’amore, all’età adulta, di un giovane emigrato russo nella Berlino degli anni Venti, figura in cui sin dall’inizio il lettore sarà tentato di riconoscere una trasposizione di Nabokov stesso, mentre alla fine, stupefatto e ammaliato dalla complessità dei rimandi che costellano tutto il romanzo, sarà tentato di riconoscerla ovunque e in nessuna parte – e cioè appunto in quello stesso vertiginoso gioco di rifrazioni. Ma, al tempo stesso, "Il dono" è il romanzo della letteratura russa, una partitura narrativa dove risuonano, per via di allusioni, deformazioni, ibridazioni, ogni sorta di versi, stilemi, echi di quegli autori che avevano contribuito a comporre la sostanza variegata dello stile nabokoviano; ed è anche la storia della ricerca di un padre, qui il mirabile personaggio dell’esploratore Konstantin Godunov-Cerdynceev, l’uomo che «sapeva due o tre cose che nessun altro sapeva» e socchiudeva gli occhi fissando lo sguardo verso «azzurri paesi». La peculiarità del "Dono" è dunque innanzitutto quella di comprendere in sé una pluralità di romanzi inscatolati e rispecchiati l’uno nell’altro sino al felice artificio di far sboccare la narrazione sulla scrittura di un libro che è poi il "Dono" stesso: esempio superato di quel libro sul libro e dentro il libro che, come forma di romanzo, avrebbe poi continuato a svilupparsi a tutt’oggi, in quella terra estrema della letteratura dove la parola tenta continuamente di riflettersi in se stessa, quasi applicando alla narrazione quel procedimento che diede origine al teorema di Gödel e continua ad abitare la camera segreta di ogni pensiero. Scritto in russo tra il 1935 e il 1937, pubblicato a puntate (ma senza il quarto capitolo) dalla rivista dell’emigrazione «Sovremennye Zapiski» nel 1937-38, "Il dono" ebbe la sua prima edizione integrale nel 1952. Questa è la prima traduzione dal testo originale di "Dar", accompagnata da un saggio di Serena Vitale che aiuterà il lettore a riconoscere la vivida luce russa che bagna questo romanzo.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UN PASTICCINO MOLTO PERICOLOSO è il libro numero 3# di una nuova affascinante e spassosa serie di ‘cozy mystery’, firmata dalla penna dell’autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. Allison Sweet, 34 anni, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata qui al limite, con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Un famoso critico culinario, dopo aver gettato fango addosso alla panetteria di Allison, finisce per morire. E tutti i sospetti ricadono su di lei. Con l’attività che va a rotoli, l’unica speranza di Allison è di risolvere il crimine e salvare il proprio nome. Ma non è così semplice: il critico morto ha fatto infuriare una lunga lista di persone, e chiunque tra loro potrebbe essere stato felice di ucciderlo. Riuscirà Allison – insieme al suo adorato cane – a risolvere per tempo questo caso apparentemente impossibile? Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un’inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore.

Un libro che spiega come conciliare gusto e genuinità. Le regole di base della pasticceria naturale e i suoi fondamenti scientifici. Oltre 50 ricette per ogni occasione.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UNA BRIOCHE DANESE LETALE è il libro #4 di una nuova affascinante e spassosa serie di ‘cozy mystery’, firmata dalla penna dell’autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. Allison Sweet, 34 anni, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata al limite qui con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Un consigliere locale emana delle nuove leggi fiscali e impone nuove tasse su tutti gli esercizi lungo la via pedonale, rendendo la vita impossibile a tutti. In mezzo a tutto questo c’è anche il negozio in rapida espan-

sione di Allison. Ma quando il consigliere viene trovato morto, Allison diventa la naturale sospettata. Nel panico, Allison si rende conto che se non risolverà rapidamente questo crimine, tutto ciò per cui ha lavorato sodo verrà spazzato via. Riuscirà Allison – con l’adorato cane al suo fianco – a risolvere il caso prima che sia troppo tardi? Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un’inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. Sono ora disponibili anche i libri #5 (UNA TARTINA INSIDIOSA) e #6 (UN BISCOTTO DISASTROSO)!

Autore di best seller, docente di chimica e ricercatore di professione, Dario Bressanini in questo libro svela a tutti la scienza che sta alla base della pasticceria. Una sorta di manuale di istruzioni che spiega il perché delle cose, poiché tutte le ricette seguono gli stessi principi chimici e fisici e conoscerli è utile per interpretarle al meglio, riprodurle a casa e sperimentare nuove varianti, come veri pasticci. In che modo l’ordine in cui si aggiungono gli ingredienti influisce sul risultato finale? È vero che per montare gli albumi si deve aggiungere un pizzico di sale? In quale maniera la percentuale di grassi contenuti nel burro modifica un impasto? I 5 capitoli del libro illustrano la struttura e le proprietà degli ingredienti indispensabili per la pasticceria: zuccheri, uova, la famiglia del latte, farina e i gas. Un linguaggio semplice, disegni esplicativi, pratiche tabelle e tante ricette spiegate step by step presentano le tecniche fondamentali per sfruttare questi ingredienti in maniera ottimale, sfatare falsi miti e ottenere dolci perfetti.

Semplici e gustosi dessert da preparare a casa dal rinomato chef Richard Bertinet, autore di Scuola facile di pasticceria dolce e salata Un nuovo libro fotografico di deliziose ricette L’antica arte del maître pâtissier rappresenta il punto più alto dell’abilità e della creatività in cucina. Un livello che, molto spesso, appare totalmente irraggiungibile per chi si diletta tra i fornelli di casa. In questo libro, invece, il maestro pasticciere Richard Bertinet ci svelerà finalmente tutti i trucchi e le tecniche per realizzare, anche a casa nostra, i dessert più buoni e complessi della migliore tradizione culinaria internazionale. Grazie alle splendide foto contenute nel volume e alle semplici spiegazioni passo-dopo-passo, riusciremo a preparare dai biscotti alle meringhe, dalle bavaresi ai mignon, dai macarons alle mousse, per arrivare ai grandi classici della pasticceria francese e italiana, come la Saint Honoré e il Tiramisù. Richard Bertinetha iniziato la sua carriera come panettiere in Bretagna, e da allora ha accumulato oltre vent’anni di esperienza come chef, pasticciere e insegnante di cucina. Nel 2005 ha fondato una rinomata scuola di cucina a Bath, in Inghilterra, che attira allievi da tutto il mondo. I suoi libri hanno vinto diversi premi, fra cui il Guild of Food Writers e il Julia Child. Nel 2014 è uscito per Newton Compton il suo manuale Scuola facile di pasticceria dolce e salata.

Crostate, torte rustiche, biscotti, bignè: tutti i segreti per realizzare con semplicità tante deliziose ricette Dal rinomato chef Richard Bertinet, un libro fotografico di deliziose ricette Se, dopo vari tentativi falliti, siete arrivati alla conclusione che dolci e torte salate siano decisamente fuori dalla vostra portata, vi ricrederete! In questo libro, lo chef Richard Bertinet mostra come chiunque, con l’aiuto di semplici trucchi, possa diventare un provetto pasticciere. Grazie a istruzioni chiare e fotografie che illustrano passo passo le varie fasi della preparazione, Bertinet spiega come realizzare quattro diversi tipi di pasta – dolce, salata, sfoglia e bignè – per poi cimentarsi con oltre cinquanta deliziose ricette da far venire l’acquolina in bocca. E allora che aspettate? Non vi resta che armarvi di mattarello e cominciare! Richard Bertinetha iniziato la sua carriera come panettiere in Bretagna, e da allora ha accumulato oltre vent’anni di esperienza come chef, pasticciere e insegnante di cucina. Nel 2005 ha fondato una rinomata scuola di cucina a Bath, in Inghilterra, che attira allievi da tutto il mondo. I suoi libri hanno vinto diversi premi, fra cui il Guild of Food Writers e il Julia Child.

Un volume con tante proposte di golosità senza uova, burro, latte... dedicato ai vegani, ma anche a chi vuole scoprire un modo sano e naturale di concedersi dolci e rimanere in forma. Spiegazioni chiare e dettagliate per ottenere sicuri risultati. Approfondimenti sui principali ingredienti: le farine, i lieviti, i liquidi, i grassi vegan, i dolcificanti, gli addensanti... Come sostituire burro e uova e ottenere un pan di Spagna soffice, una crema pasticciere aromatica, delle friabili meringhe! Più di 50 ricette gustose e facili da realizzare: dalle basi della pasticceria vegana a pasticcini con crema di mele, mousse di tofu e fragole, muffin con limone e semi di chia, grandi classici come il panettone vegan... Tanti consigli, box con i trucchi da rubare, curiosità e abbinamenti con meravigliosi tè per ogni dolce. Torte e crostate, Biscotti e pasticcini, Dolci al cucchiaio, Muffin, Senza glutine e Occasioni speciali: all’interno di ogni capitolo troverete la ricetta più amata dagli utenti online e il guizzo dello chef, una golosità che Cristiano Bonolo ha deciso di creare seguendo le sue sensazioni. vegolosi.it è il primo magazine online di cucina e cultura vegetariana e vegana. Diretto da Federica Giordani, ospita tantissime ricette realizzate dallo chef Cristiano Bonolo, lasciando spazio anche a notizie, video e libri. La redazione di Vegolosi.it organizza eventi, workshop, corsi di cucina e partecipa con laboratori e show cooking a varie manifestazioni sui temi veg. Con Gribaudo hanno già pubblicato, nel 2014, il loro primo libro, Vegolosi.

Cibi alcalini e acidi, i 5 sapori fondamentali, la respirazione dei vegetali... Torna Dario Bressanini, questa volta con un libro dedicato al vasto mondo delle verdure. Come sempre, il libro offre un punto di vista inedito e innovativo, addentrandosi nel mondo del gusto, del benessere, della scienza, il tutto con un taglio rigoroso, ma sempre chiaro e comprensibile. Le principali verdure vengono interpretate dal punto di vista della struttura e della composizione, del colore, del sapore e dei vari metodi di cottura. Non mancano curiosità, aneddoti storici e ricette.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UN MACARON OMICIDA è il libro numero 2# di una nuova affascinante e spassosa serie di ‘cozy mystery’, firmata dalla penna dell’autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. Allison Sweet, 34 anni, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata qui al limite, con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Un turista maleducato muore dopo essersi mangiato ogni cosa

possibile lungo la camminata sul lungomare, e tutti gli occhi vengono puntati su Allison, dato che la polizia incolpa i suoi nuovi macaron. I macaron hanno un ingrediente segreto così delizioso che i clienti fanno la fila lungo tutta la passerella. Ma lei sa benissimo che non sono loro la causa della morte del malcapitato. Allison, costretta a salvare il proprio nome e recuperare i suoi clienti, non ha altra scelta che ripercorrere il viaggio culinario della vittima da un capo all'altro del lungomare, cercando di scoprire cos'abbia mangiato - o chi abbia insultato - al punto di finire ammazzato. Con il suo adorato cane al proprio fianco, risolvere il mistero sarà una corsa contro il tempo, per trovare il colpevole del delitto prima di perdere per sempre la sua panetteria, e il suo nuovo amore che sta fiorendo. Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un'inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. È disponibile anche il libro tre #3 della serie: UNA TORTA LECCA-LECCA PERICOLOSA!

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.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro a tutti gli appassionati dei gialli ben scritti, con colpi di scena e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UN CUPCAKE ASSASSINO è il romanzo di debutto di una nuova serie cozy mystery affascinante e spassosa, firmata dalla penna dell'autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. Allison Sweet, 34 anni, lavora come chef a Los Angeles ma, a causa delle continue umiliazioni a opera dei clienti, del suo esigente capo e della sua vita sentimentale andata a rotoli, è arrivata al limite della sopportazione. Dopo un incidente scioccante, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo e di perseguire il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire una pasticceria tutta sua. Quando Allison vede un affascinante negozio vuoto sul lungomare vicino Venice, si chiede se non sia proprio l'occasione che aspettava da tempo, per iniziare una nuova vita. Con la sensazione che si tratti di un segno del destino e di un'occasione che capita una volta soltanto nella vita, decide di buttarsi. Tuttavia, Allison non aveva previsto che si sarebbe ritrovata catapultata sulle montagne russe. Il lungomare, popolato di personaggi bizzarri, offre infinite fonti di svago ed è in continuo fermento. Ristoratori italiani che si contendono il suo affetto, chiromanti che vogliono svelarle il suo futuro e una losca proprietaria della pasticceria rivale. Allison desidera soltanto concentrarsi sulle ricette dei suoi dolci deliziosi e far quadrare i conti della sua nuova attività, ma tutto cambia quando si verifica un omicidio in prossimità del suo negozio. Coinvolta nella vicenda, in ballo c'è il suo intero futuro. Allison non ha altra scelta che indagare per dimostrare la sua innocenza e ripulire il suo nome. La ricerca ha inizio quando un cane randagio entra nella sua vita, rivelandosi un devoto braccio destro con l'abilità di risolvere i misteri. Riusciranno a trovare l'assassino? E la sua nuova attività saprà sopravvivere tra mille difficoltà? Un'esilarante serie di cozy mystery, fatta di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un'inattesa avventura. La serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti terrà attaccato alle pagine, facendoti ridere e restare con il fiato sospeso fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. È disponibile anche il libro #2 della serie, UN MACARON OMICIDA!

Un piccolo ricettario 100% vegetale con tante proposte ricche di sapore. Tante idee semplici e gustose, sia dolci che salate, per iniziare la giornata con gusto ed energia: dai biscotti alle torte passando per muffin, marmellate e creme spalmabili fino a pancake e al porridge, ce n'è davvero per tutti i gusti!

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 pro-

cedere 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!

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UN BISCOTTO DISASTROSO è il libro #6 di una nuova affascinante e spassosa serie di 'cozy mystery', firmata dalla penna dell'autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. La serie inizia con UN CUPCAKE ASSASSINO (Libro #1). Allison Sweet, 34, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata al limite qui con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Un cacciatore di tesori trova una preziosa moneta sulla spiaggia davanti alla panetteria di Allison al tramonto, e lei è stupefatta da quel tesoro. Ma è ancora più stupefatta quando scopre che l'uomo è stato assassinato. Allison, rimasta sulla scena del crimine con il suo cane al fianco e il tesoro in mano, non avrebbe potuto scegliere luogo e momento peggiore. Difficile giudicarla innocente. E se non risolverà presto questo crimine, le cose di sicuro peggioreranno ancora di più. Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un'inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. Altri libri della serie saranno presto disponibili!

«[...] era il giorno perfetto. C'era chi si organizzava per un'ultima gita al mare, chi andava in chiesa per consuetudine o devozione, chi a trovare i nonni per ascoltare storie fantastiche o inverosimili. Io volevo morire.» Così inizio la storia di Gregorio, la vicenda di un uomo giovane ma stanco della sua esistenza, un uomo che non ha paura di guardare negli occhi la morte, anzi, la desidera fortemente, la insegue con un piglio sempre nuovo ed ostinato, in una corsa affannosa verso un aldilà in cui crede a modo suo. Così i medici scelgono per lui la "cura" più appropriata che consiste in un percorso di riabilitazione in un ospedale psichiatrico, tramite potenti farmaci che dovrebbero indurlo al ripensamento. La follia di Gregorio è un viaggio introspettivo dentro le emozioni del protagonista ritenuto folle per la sua lucidità stupefacente, per la sua sincerità disarmante e all'interno del suo pensiero tanto innocente quanto sconcertante. Tanti i personaggi che come pezzi unici di un mosaico favoloso, si intersecano prima e si sistemano poi, in un loro posto che sembra destinato ancestralmente, fino a formare il quadro astratto, laconico ma scintillante, della vita di Gregorio.

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 bigné. 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.

"Molto intrigante. Raccomando fortemente questo libro per tutti gli assidui lettori che apprezzano un giallo ben scritto, con alcune svolte e una trama intelligente. Non resterete delusi. Un modo eccellente per trascorrere un freddo fine settimana!" --Books and Movie Reviews, Roberto Mattos (parlando di Assassinio in villa) LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA: UNA TARTINA INSIDIOSA è il libro #5 di una nuova affascinante e spassosa serie di 'cozy mystery', firmata dalla penna dell'autrice bestseller numero #1 Fiona Grace, il cui bestseller Assassinio in villa (Un giallo intimo e leggero di Lacey Doyle) ha quasi 200 recensioni a cinque stelle. La serie inizia con UN CUPCAKE ASSASSINO (Libro #1). Allison Sweet, 34, chef in seconda a Los Angeles, è arrivata al limite qui con le umiliazioni a opera dei clienti, le richieste esigenti del suo capo e una vita sentimentale andata a rotoli. Dopo uno scioccante incidente, si rende conto che è arrivato il momento di ricominciare da capo, seguendo il suo vecchio sogno di trasferirsi in una piccola cittadina e aprire un suo panificio. Una gara per mangiare hot-dog attira una folla enorme e si rivela l'occasione perfetta per l'attività di Allison, fino a che il campione non finisce morto nella sua panetteria. Peggio ancora: la polizia determina che è stato avvelenato. Allison, colpevole per diretta associazione, non ha altra scelta che risolvere il caso. E il tempismo non potrebbe essere peggiore: il negozio accanto sta chiudendo e finalmente Allison avrebbe l'occasione unica per espandere il suo panificio, realizzando il suo sogno. Ma solo se riuscirà a salvare la propria reputazione e risolvere questo omicidio. Riusciranno Allison e il suo adorato cane a prevalere? Una esilarante serie di gialli intimi e leggeri, piena zeppa di svolte, sorprese, romanticismo, viaggi, cibo e un'inattesa avventura: la serie LA PASTICCERIA SULLA SPIAGGIA ti farà ridere e girare le pagine fino a notte fonda, mentre ti innamorerai di questo nuovo tenero personaggio, capace di catturare il tuo cuore. È ora disponibile anche il libro #6 (UN BISCOTTO DISASTROSO)!

Le torte e i dessert più gustosi e alla moda del mondo Torte, crostate, cupcake, biscotti: tante irresistibili ricette da una delle più celebri pasticcerie del mondo! Dalla rinomata pasticceria Miette di San Francisco, celebre per le sue splendide torte e le coloratissime confezioni, un ricettario che porterà a casa vostra l'incanto di un posto magnifico e molto speciale, annoverato tra le destinazioni turistiche più amate al mondo. Scorrendo queste pagine vi ritroverete catapultati tra focchi sgargianti ed eleganti arredi parigini, biscotti allo zenzero, marshmallow, caramelle mou, torte e cupcake, grazie alle 100 ricette della proprietaria e chef Meg Ray e alle meravigliose foto che catturano l'atmosfera di quest'angolo incantevole di San Francisco. Un libro irresistibile, tutto da gustare. Meg Ray è la proprietaria della pasticceria Miette, la più affascinante e celebre di San Francisco. Pasticcera autodidatta, Meg offre nel suo negozio un irresistibile assortimento di torte, cupcake, biscotti e pasticcini in un'atmosfera raffinata. Miette è tra le migliori pasticcerie al mondo secondo «Condé Nast».