



DOWNLOAD



Decorar cupcakes: 52 técnicas, recetas y diseños

By Bridget Thibeault

Blume (Naturart), 2014. soft. Book Condition: New. Una manera sencilla, accesible y divertida de aprender técnicas para elaborar elegantes cupcakes decorados. Las fotografías paso a paso ilustran técnicas básicas, como el glaseado con espátula angular, el uso de la manga pastelera, glaseados y baños con ganache de chocolate o el teñido de la crema de mantequilla. Los capítulos abarcan una amplia variedad de ideas para decorar: frutas y flores caramelizadas, estampación, estarcido, aplicación de glasa real sobre fondant con manga pastelera, amasado, letras y bordes. . . En Luna se prepara todo para los cupcakes, glaseados y demás repostería cada día y con los mejores ingredientes. Se apuesta por la repostería natural y los ingredientes frescos y de calidad, y este libro pretende inspirarle y contagiarle esa filosofía. No obstante, ya que hornear y decorar los postres lleva su tiempo, damos prioridad a los cupcakes. Son rápidos de preparar y mucho menos intimidantes que un pastel grande a la hora de glasear y decorar. Este libro está repleto de ideas sencillas, divertidas y creativas para decorar cupcakes para todo tipo de ocasiones. Algunos de los diseños son obras de arte; otros son solo conceptos encantadores y sencillos. Cuando domine las...



READ ONLINE
[5.68 MB]

Reviews

Thorough manual for ebook fans. it had been writtern quite properly and valuable. It is extremely difficult to leave it before concluding, once you begin to read the book.

-- Dr. Catherine Wehner

Absolutely among the best book I have possibly go through. I have go through and that i am certain that i am going to gonna read through once again again in the future. I am just delighted to tell you that this is basically the finest book i have got go through within my personal existence and could be he finest book for ever.

-- Brian Bauch