

Libros con Miga

Varios

Revista Pan Nº 4

OTOÑO 2017

Un artículo de Ibán Yarza sobre las elaboraciones del pan a lo largo del mundo y sus conexiones. Una aportación real y cercana de Anna Bellsolà sobre su experiencia como panadera. Una conversación panadera entre Xavier Barriga de Turrís y el panadero casero Iñaki Echegoyen, guiada por Nuria Gutiérrez (bloguera&panadera). Jean-Philippe de Tonnac (autor del imprescindible Dictionnaire Universel du Pain) nos cuenta todo sobre el pan de la Última Cena. Viajamos hasta África, Japón y Nueva York gracias a los relatos panaderos de Joaquín Labayen, Francisco Castellá y Sheena Otto, y a Italia de la mano del arqueólogo Vincenzo Desiderio. La escritora Ana Esteban, estrena una sección sobre comunicación con un artículo sobre el pan y las redes. Profundizamos el proceso de escaldados y cocidos con Beatriz Echeverría, las dificultades de elaborar panes de centeno con Stanley Ginsberg y los inconvenientes de panificar con altitud con Manuel Flecha. Jordi Morera nos ayuda a elegir el horno ideal. Un artículo imprescindible sobre la Masa madre de Debra Wink. Abel Sierra nos cuenta toda la historia del pan de muerto mexicano. Recetas de Jeffrey Hamelman, Lars Petersen, Luca Scarcella, Kaoru Kameyama, Helen Vass. En la parte gráfica, contamos con...



Argitaletxea	Libros con Miga
Azalak	Tapa blanda o rústica
Orrialdeak	148
Neurria	19x28x mm.
Hizkuntza	Español
Gaia	Gastronomía
EAN	9772445360004
PVP	15,00 €
PVP,BEZik gabe	14,42 €