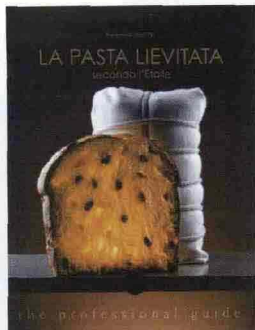


# recensioni

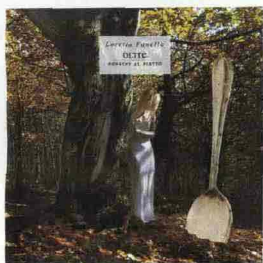


**LA PASTA LIEVITATA SECONDO L'ETOILE**  
Francesco Favorito  
Boscolo Etoile Academy  
[www.istitutoetoile.it](http://www.istitutoetoile.it)  
tel. 041 5543080 - €68,00

Boscolo Etoile Academy presenta il nuovo volume dedicato alla pasta lievitata, con 80 ricette di grandi lievitati e prodotti per la prima colazione, tecniche di lavorazione, gestione del lievito e ricette di base.

**OLTRE - DESSERT AL PIATTO**

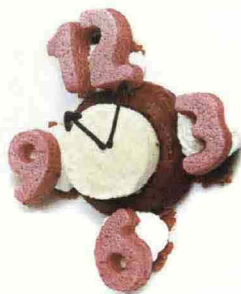
Loretta Fanella - Avanguardia Culinaria - 156 pag. - €82,00  
[www.avanguardiaculinaria.com](http://www.avanguardiaculinaria.com)



KitchenAid ha presentato ad Identità Golose il primo libro di Loretta Fanella, giovane talento che, a soli 28 anni, ha già frequentato 8 stelle Michelin, lavorando con alcuni dei più grandi nomi della cucina internazionale, come Ferran Adrià e Carlo Cracco (si veda l'intervista apparsa sul n. 220).

In tutto 36 dessert al piatto, 247 preparazioni, 34 procedure illustrate, 170 foto e traduzioni in quattro lingue: un libro che lo stesso Ferran Adrià descrive, nella prefazione, ricco di "un'immaginazione così straripante che sembra proprio uscito da un racconto di fiabe".

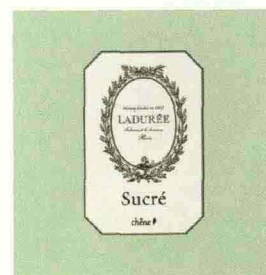
Basato su padronanza di tecnica e tecnologia, ricerca del nuovo ed esplorazione di forme e consistenze diverse, il volume presenta dessert capaci di entrare nel campo delle suggestioni, attraverso viaggi, ricordi d'infanzia e sentimenti dell'autrice. Perché la grandezza della natura e la semplicità del quotidiano sono la sua fonte di ispirazione.



**LADURÉE SUCRÉE** - Philippe Andrieu, Sophie Tramier  
Editions du Chêne - [www.editionsduchene.fr](http://www.editionsduchene.fr) - €29,90

Come i famosi macaron proposti in scatole rivestite dai colori pastello, anche Ladurée Sucre appare in edizione di lusso, rivestito in carta di seta. Philippe Andrieu, chef pâtissier, presenta 100 ricette della maison parigina adattate per il grande pubblico, dai financier al pistacchio, alle diverse versioni di macaron e di piccola pasticceria.

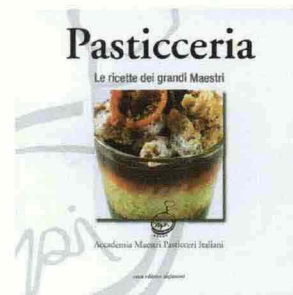
Le creazioni sono il frutto di cura particolare non solo per il buono ma anche per il bello, con il fine di esprimere al meglio lo stile francese, già a partire dalla golosa gamma di colori degli elaborati, spaziando tra verde pastello, violetto, giallo limone... Il capitolo intitolato "La Petite histoire de Ladurée" introduce la raccolta, ripercorrendo le vicende della piccola panetteria fondata nel 1862 da Louis Ernest Ladurée, diventata oggi un'istituzione della golosità d'Oltralpe.



**PASTICCERIA - Le ricette dei grandi Maestri**  
Accademia Maestri Pasticceri Italiani  
Stefanoni, Lecco - pag. 224 - €20,00

Un ricettario elaborato dai 52 accademici, suddiviso per regione, rivolto al grande pubblico perché, come afferma Giovanni Pina, presidente Ampì, "il modo migliore di far apprezzare i nostri prodotti è quello di mettere in condizione chi ci legge di realizzarli".

Il volume, curato nella grafica, contiene ricette di biscotti, di dolci al bicchiere e di torte, per un ventaglio di proposte in grado di soddisfare tutti i gusti e di permettere a chiunque di sentirsi protagonisti. Uno strumento di comunicazione per avvicinare il professionista al cliente.



La collana "Cartolina della cucina" di **Bibliotheca Culinaria** ([www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)) raccoglie agili libretti che contengono ciascuno delle ricette su un preciso tema, spaziando dagli antipasti ai dolci. Ogni libro è introdotto da un breve saggio sull'argomento prescelto, con suggerimenti pratici su tecniche e strumenti di lavoro. Ciascuna ricetta, da realizzare senza difficoltà, grazie alle dettagliate spiegazioni, è accompagnata da foto a piena pagina.

- Dolcemente senza glutine (€13,90)
- Viva le torte! dolci e salate (€13,90)
- Soufflé mignon, di Ernst Knam (€13,90)
- A tutto sifone, di Matteo Vigotti (€13,90)
- Di zucca in zucca, di Igles Corelli (€13,90)

