

(Mobile library) Pan / Bread: Hecho en casa y con el sabor de siempre / Homemade Taste Better (Spanish Edition)

## Pan / Bread: Hecho en casa y con el sabor de siempre / Homemade Taste Better (Spanish Edition)

*Xavier Barriga*

*ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook*



DOWNLOAD



READ ONLINE

#353587 in Books 2009-10-30 Original language: Spanish PDF # 1 10.25 x 8.25 x .751, 1.80 #File Name: 8425343267186 pages | File size: 65.Mb

**Xavier Barriga : Pan / Bread: Hecho en casa y con el sabor de siempre / Homemade Taste Better (Spanish Edition)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pan / Bread: Hecho en casa y con el sabor de siempre / Homemade Taste Better (Spanish Edition):

0 of 0 people found the following review helpful. Buen libroBy CustomerRecomendado para panaderos que tengan nociones muy baacute;sicas de panaderiacute;a ya que es un libro faacute;cil de leer y entender pero no se extiende mucho en la preparacioacute;n del pan, como es el caso de la humedad la masa, etc, soacute;lo se centra en los ingredientes.0 of 0 people found the following review helpful. Buen libroBy AlejandroEl libro es perfecto, tiene un inicio algo teacute;cnico que me ayudoacute;a comprender el proceso de elaboracioacute;n del pan. En cuanto a las

recetas, son muy variadas y entretenidas, lamentablemente tuve problemas con las unidades de las porciones manejadas por el autor. Sería bueno contar con información acerca de la equivalencia de esas unidades. 0 of 0 people found the following review helpful. Hecho en casa y con sabor a siempre By Josesito Acevedo Me gusta el tema y me apasiona, encontre datos suaves pero claros e interesantes y recetas que me ayudaran mucho en mis recetas.

Con este original libro tu cocina se convertirá en un auténtico obrador, siguiendo las sabias enseñanzas de Xavier Barriga, maestro panadero y asesor internacional de panificadoras. Este libro desvela los secretos de la harina y nos pone manos a la obra elaborando exquisitos panes de todos los tipos, desde los sencillos hasta los crujientes hojaldrados, pasando por los panes dulces, los panes aromáticos, e incluso panes de otros países, como las tortitas americanas, el appam de la India o el pan de pita de Marruecos. Todo explicado con un lenguaje muy claro, ilustrado con esclarecedoras imágenes de cada paso, y con soluciones prácticas y efectivas a los principales problemas que pueden surgir en cualquier fase de la elaboración del pan. Además, el libro dedica un capítulo especial a los celíacos y a otras intolerancias. Siguiendo las claras instrucciones de este libro, estaba garantizada la obtención de un pan bueno, apetecible y sobre todo, sano, muy sano.