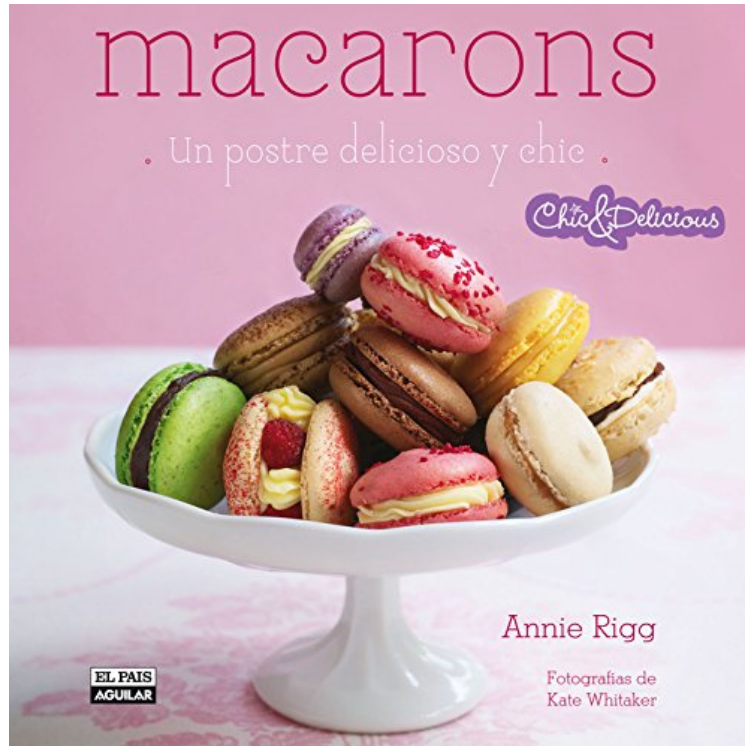


[FREE] Macarons (en español) (Spanish Edition)

Macarons (en español) (Spanish Edition)

Annie Rigg

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

#2443901 in Books 2011-10-01 Original language: Spanish PDF # 1 .50 x 7.70 x 7.60l, .75 #File Name: 840351117564 pages | File size: 37.Mb

Annie Rigg : Macarons (en español) (Spanish Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Macarons (en español) (Spanish Edition):

0 of 0 people found the following review helpful. Four Stars By Carolina Orozco Good recipes 0 of 0 people found the following review helpful. Nice flavors By Pilar H This is an good translation, great collection of recipes, new flavors and useful tips. La traducción es correcta, con términos fáciles de entender. Muy buenos trucos, bien explicado y con muchos sabores interesantes. Lo recomiendo. 0 of 0 people found the following review helpful. Excellent!! By Tere Franco Excellent!! I loved it a lot. I bought several things with you and your service has been very good, congratulations!!

Recetas infalibles para triunfar con unos exquisitos y originales macarons Crujientes por fuera y suaves por dentro, sofisticados y deliciosos. Asi que son los macarons, el postre de moda. Cuando se tiene entre los dedos uno de estos pastelitos es fácil sentirse transportado a la mesa de un salo de París. Todo en ellos, su textura, su reducido tamaño, su delicado color, lleva impreso el chic del vecino. Los macarons son el regalo perfecto para un anfitrión exquisito y también el acompañamiento ideal para cualquier sobremesa. Y aunque ya se pueden comprar en muchas confiterías, ¡qué mayor placer que aprender a prepararlos en casa! Este libro instruye al lector paso a paso hasta dominar la receta básica del macaron, momento en el cual ya podrá realizar las múltiples variedades propuestas por Annie Rigg: fruta y flores; caramelo y chocolate; frutos secos, especias y otras cosas ricas. La autora se atreve tanto con las variantes

tradicional #limoacute;n, chocolate, frambuesa y pistacho# como con otras combinaciones sorprendentes e innovadoras: caramelo salado; mantequilla de cacahuete y frambuesa; fresas y nata; chocolate y cereza... Da igual que desprendan aromas de rosa o que traigan a nuestro paladar el exotismo del coco y el mango: todos los macarons resultan tan irresistibles que hacen obligado repetir. Ahora podraacute; prepararlos en casa con total garantiacut;a de eacute;xito. ¡Bon appeacute;tit! ENGLISH DESCRIPTION Meet the new cupcakes! Stylish, picture-perfect and delicious, macaroons are the ultimate sweet treats. Adaptable to any color scheme or flavoring, these delicate little fancies make the perfect gift or gathering centerpiece. This gorgeous new book by baking queen, Annie Rigg, gives you step-by-step instructions on how to master the basic macaroon recipe so that you always get a crisp exterior, chewy biscuit and flavorsome fillingmdash;in traditional, unexpected and mouthwatering options.