



SOUFFLÉ

Formaggio, Grand-Marnier, vaniglia...

Orathay Souksisavanh
fotografie di David Japy

19 x 19 cm – cartonato – collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 141 7



9 788867 531417

“Durante la cottura l’acqua contenuta nella preparazione evapora, preme sulla superficie e fa gonfiare il soufflé. Come in una mongolfiera, il calore parte dal basso, e per evitare che le bolle scoppino nella loro risalita è necessario si formi una crosticina, simile alla tela della mongolfiera”.

Preparare i soufflé in casa e ritrovare all’assaggio la loro tipica e raffinata consistenza, che coniuga il cuore umido e spumoso con la crosta sottile, è una vera soddisfazione. Gustarli in beata solitudine o servirli agli amici è una gioia che ci innalza da terra, facendoci librare nell’aria con il volo placido e lieve di una mongolfiera.

Se simili sensazioni vi sono sconosciute, o se al contrario vi hanno già sfiorato e vorreste assaporarle ancora, queste ricette sono quello di cui avete bisogno.

Non solo potrete sperimentare e affinare la vostra arte nei soufflé, ma anche lasciarvi stimolare da nuove idee e abbinamenti, per declinare queste delizie dalla morbida essenza in tante versioni dolci e salate. Parmigiano, cipolle, funghi, salmone o sardine, e poi naturalmente cioccolato, vaniglia e frutti di ogni genere si mettono al servizio di una preparazione di fama intramontabile e completano la soffice e paradisiaca esperienza del soufflé.



Guido Tommasi Editore



Guido Tommasi Editore
dal 1999