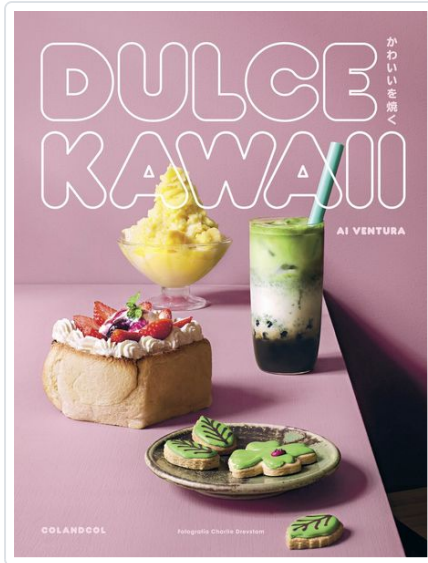


Dulce kawaii



Ventura, Ai

SINOPSIS

¡Un libro absolutamente adorable para dejar volar la imaginación al más puro estilo kawaii! Aprende a preparar mochis, crepes harajuku, helados de nieve, galletas decoradas, además del popular té boba y el café dalгона... Más de 60 recetas originales, sofisticadas y, sobre todo, muy, muy monas, para sumergirse en la cultura popular asiática. ¡Tierno, delicioso y adorable! Así es el universo de Dulce kawaii creado por Ai Ventura, un mundo en el que el lector aprenderá a elaborar algunas de las recetas más trendy de la repostería asiática: donuts de mochi, crepes harajuku, galletas con forma de animalitos y té de burbujas, entre muchas otras. Procedente de Japón, la palabra kawaii significa adorable o tierno y define esa pastelería creativa de recetas dulces características de la cultura pop asiática. Con una estética llena de color, imaginativa a la vez que elegante, el libro reúne elaboraciones no solo de pasteles o tartas, también ofrece una gran variedad de helados y bebidas de países como Taiwán, China, Japón y Corea. La autora guía al lector a través de un recetario de más de 60 creaciones que agrupan distintos tipos de elaboraciones: la preparación del popular shokupan o pan de molde japonés, los macarons coreanos –tan tan monos– o los helados de nieve aromatizados como el de mango, originario de Taiwán, pero ya extendido por el mundo. Como un regalo envuelto con el lazo perfecto, muchas recetas están acompañadas de fotografías, ilustraciones y una paleta de colores donde el rosa es el gran protagonista; de este modo, el lector podrá preparar al detalle y sin perderse las galletas con forma de panda o corazón y aprender a ensamblar correctamente los ingredientes para conseguir la perfecta crepe harajuku....



Editorial	COL AND COL
Materia	ESTILOS DE VIDA- AFICIONES-OCIO
Colección	COOK & PLAY
EAN	9788419483324
Encuadernación	Tapa blanda
Páginas	144
Tamaño	24x18x2 mm.
Peso	615
Precio (Imp. inc.)	20,95€
Fecha de publicación	25/10/2023

Títulos relacionados



Bentos de las películas del Studio Ghibli, Los Azuki



Dumplings y otros dim sum Karin Lei



La cocina india ilustrada Pankaj Sharma; Sandra Salmandjee