



1

PER CUOCERE

La teglia rettangolare
In acciaio antiruggine e antiaderente, è caratterizzata da insolite dimensioni che permettono di realizzare eleganti crostate o torte salate. Il fondo mobile è molto utile per sformare le preparazioni (Kaiser, 35x11 cm, a circa € 38).



2

Per la cottura in bianco
Collana in metallo ricoperta in silicone: ti permette di cuocere i gusci di frolla senza usare i legumi secchi (Cuoricini, Zeal, distribuito da Kunzi, 112 cm, a circa € 13).



3

La teglia quadrata
Protetta da uno speciale rivestimento interno antiaderente rinforzato con particelle ceramiche, garantisce grande resistenza contro graffi e usura (Guardini, linea Keramia, a € 9,90).



...frolla

più, libri e prodotti pronti per chi ha fretta

La frolla fresca già stesa: molto sottile, e perfetta per le crostate (Buitoni, 230 g, a € 1,90).



Sapiente mix di farine che garantisce la massima resa per i dolci (Almaverde Bio, 1 kg, a circa € 1,20).



I libri

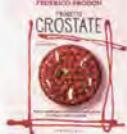
DA UN GRANDE PASTICCIERE
Sessanta ricette d'autore realizzate da uno dei più apprezzati e creativi docenti dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Crostate, di Gianluca Fusto, Fusion Ideas, a € 69).



COME IL DOLCE
Un volume a forma di crostata con 50 ricette facili da realizzare: dalla confettura alla frutta, dal cioccolato alle creme (Crostate, a cura di Accademia Barilla, White Star, a € 12,90).



APPROCCIO SCIENTIFICO
Tante ricette innovative, realizzate con tutte le fritte possibili e con tutti i trucchi per non sbagliare (Progetto crostate, di Federico Prodron, Gribaudo, a € 14,90).



LA FRUTTA PROTAGONISTA
Le crostate, farcite solo con frutta di stagione: ricette rustiche, ma di grande impatto sensoriale, golose e irresistibili (Crostate per tutte le stagioni, di Bianchessi e Fagioli, Bibliotheca Culinaria, a € 13,90).



59

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Pagina **Guardini**