

# FONDANT. DULCES CREACIONES PASO A PASO



**Editorial:** Ediciones Nobel

**Autor:** Aymar Baliela Valls, AYMAR  
BALIELA VALLS

**Clasificación:** Divulgación General > Cocina  
Práctica

**Tamaño:** 20 x 20 cm.

**Páginas:** ---

**ISBN 13:** 9788484597018

**ISBN 10:** 8484597016

**Precio sin IVA:** \$ 66390.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 66390.00 COP

**Fecha publicacion:** 01/06/2014

## Sinopsis

Con este libro aprenderás trucos y técnicas para disfrutar de tartas y sabores únicos. Dulces creaciones para sorprender, admirar y saborear explicadas paso a paso para que no te pierdas ningún detalle y sean un éxito por fuera y por dentro.

Descubre las propuestas de la autora y las que serás capaz de crear con sus consejos.

Cómo nivelar, rellenar y cubrir una tarta, las cremas y el almíbar, el fondant, tartas infantiles, de boda... propuestas originales, sorprendentes, extraordinariamente bonitas y, sobre todo, deliciosas.

Aymar Baliela es repostera creativa y propietaria de *Ma Petite Pâtisserie*. Especializada en tartas fondant, modelajes, cupcakes y macarons. Ha hecho de su pasión su profesión.

## Indice

**Capítulo 1:** Las cremas y el almíbar, **capítulo 2:** Nivelar, rellenar y cubrir una tarta, **capítulo 3:** Cubrir una tarta con fondant, montar varios pisos y teñir fondant, **capítulo 4:** Tartas infantiles, **capítulo 5:** Tartas de boda, **capítulo 6:** Tartas para momentos especiales.