

comunicato stampa

NUOVE USCITE:

Autunno

2006

Food Cost

(Calcolare in cucina)

Finalmente un testo in lingua italiana sui preziosi calcoli che possono aiutare tutti gli operatori del settore della ristorazione a capire i reali costi dei piatti proposti in menu. Un vademecum di tecniche manageriali per sensibilizzare tutto lo staff alla necessità di monitorare e analizzare ogni fase del lavoro, dalla scelta dei fornitori al controllo e stoccaggio della merce in arrivo, dal controllo delle ricette al calcolo degli scarti, dalla struttura del menu al fattore tempo.

Ampiamente corredato da formule, tabelle, grafici e disegni, il volume offre tantissimi esempi concreti d'applicazione delle varie teorie presentate. Franco Luise, Executive Chef del prestigioso Hotel Caruso di Ravello, ha alle spalle una straordinaria carriera professionale che lo ha portato da alberghi come Gritti Palace, Villa San Michele, Palace Gstaad e Palace St.Moritz, al Cipriani di Venezia che gli ha dato la possibilità di fare il salto verso l'internazionalità.



Titolo:	FOOD COST
Autore:	Franco Luise
Formato:	17 X 24 cm
Legatura:	cartonato a colori
Pagine:	136
Illustrazioni:	disegni, tabelle, grafici
ISBN:	88-95056-00-0
Prezzo:	€ 24,90
Uscita prevista:	Settembre 2006

scheda tecnica

Parmigiano Reggiano

Uno degli chef più innovativi si confronta con l'ingrediente principe della cucina italiana, il formaggio che trasforma tutto quello che tocca, dal più umile ortaggio al più maestoso primo piatto. Ironico, irriverente, ma anche profondamente consapevole del ruolo fondamentale di questo alimento, Bottura offre una selezione di ricette che spaziano si dall'antipasto al dessert, ma in un modo del tutto inaspettato.



Titolo:	PARMIGIANO REGGIANO
Autore:	Massimo Bottura
Formato:	21 X 21 cm
Legatura:	cartonato con sovracoperta a colori
Pagine:	72
Illustrazioni:	28 foto a colori + foto in b/n
ISBN:	88-95056-02-7
Prezzo:	€ 22,00
Uscita prevista:	Settembre 2006

scheda tecnica



PH10

PH10, documentando gli ultimi dieci anni della straordinaria creatività del più celebre pasticciere di Francia, è un monumento allo chef come artista. Con la sua decisione nel 1995 di presentare i suoi dessert come "collezioni" alla stregua degli stilisti della moda, Hermé ha costretto il pubblico e la stampa a considerare la propria opera in una luce completamente diversa. Il suo preciso impegno a reinventare continuamente la sua arte, a cambiare ed evolversi per rimanere vitale, è stato uno stimolo straordinario per molti altri.

Con oltre 300 ricette combinate in un'infinità di soluzioni, questo lavoro enciclopedico è la testimonianza di un'insuperabile carriera e una miniera d'oro di informazioni per gli appassionati dell'arte del dolce.

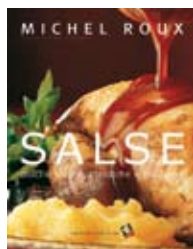


Titolo:	PH10
Autore:	Pierre Hermé
Formato:	126 x 29 cm
Legatura:	cartonato con sovracoperta a colori
Pagine:	576
Illustrazioni:	200 foto a colori a piena pagina
ISBN:	88-95056-01-9
Prezzo:	€ 145,00
Uscita prevista:	Ottobre 2006

scheda tecnica

Salse

Oltre 200 stupende salse proposte dal famoso proprietario del Waterside Inn (3 stelle Michelin), divenute un classico indispensabile nella cucina dei professionisti e degli appassionati. I dieci capitoli del libro trattano la materia in modo sistematico partendo dalle semplici salse addensate, passando per vinaigrette e oli aromatizzati, burri aromatizzati e coulis di verdure, salse per terrine, pâté e selvaggina, salse per pesci e crostacei, salse emulsionate (calde e fredde), salse bianche, salse brune e, infine, salse per dessert. Per ogni ricetta suggerimenti per l'abbinamento e un utilissimo indice per ulteriori connubi perfetti.



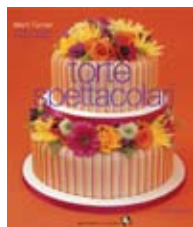
Titolo:	SALSE
Autore:	Michel Roux
Formato:	20 X26 cm
Legatura:	cartonato a 4 colori
Pagine:	176
Illustrazioni:	45 foto a colori a piena pagina + 160 sempre a colori
ISBN:	88-86174-87-X
Prezzo:	€ 26,00
Uscita prevista:	Settembre 2006

scheda tecnica

Torte Spettacolari

Un tempo sinonimo di ostentazioni pacchiane, le torte monumentali hanno acquisito una nuova vita per merito delle emergenti generazioni di pasticceri. Famosa per il suo elegante e raffinato design, la Turner ha completamente rivitalizzato questo settore della pasticceria. Nel suo libro propone oltre 50 modelli per straordinarie preparazioni, le cui decorazioni rivelano la mano di un vero artista.

Completo di tutte le tecniche fondamentali per preparare, impilare, conservare e, naturalmente, decorare un vasto numero di torte, questo libro è assolutamente indispensabile a coloro che desiderano preparare golosi e memorabili dessert per le grandi occasioni.



Titolo:	TORTE SPETTACOLARI
Autore:	Mich Turner
Formato:	24 x 28.5 cm
Legatura:	cartonato con sovraccoperta a 4 colori
Pagine:	160
Illustrazioni:	45 foto a colori a piena pagina + 160 sempre a colori
ISBN:	88-86174-92-6
Prezzo:	€ 42,00
Uscita prevista:	Settembre 2006

scheda tecnica

