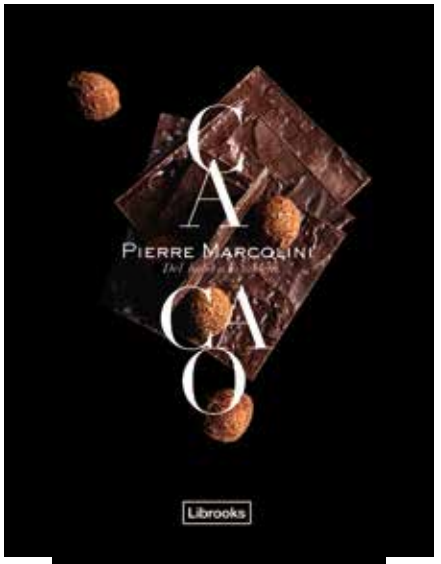

pierre marcolini 'cacao'

L'ambaixador mundial de la xocolata belga recull en un llibre els secrets que cal conèixer per crear les elaboracions de cacau més bones i sorprenents.

MESTRE XOCOLATER

A Bèlgica són experts a treballar la xocolata, i Pierre Marcolini fa més de trenta anys que s'hi dedica. L'autor del llibre ha estat premiat diverses vegades i el 2001 va decidir crear una xocolata pròpia, la Carré Chocolat, *fruit d'un viatge per tot el món per trobar la fava de cacau més adequada per elaborar-la.*

CACAO
Pierre Marcolini
Ed. Librooks.
384 pàg.
Preu: 48 €.

Per als més avançats
Treballar la xocolata no és gens fàcil i aquest llibre no ens n'explica els primers passos, ja que s'adreça a un públic professional o que ja tingui una experiència àmplia fent elaboracions dolces amb xocolata.

De principi a fi
Pierre Marcolini ha recollit 170 receptes d'alta xocolateria que pretenen sorprendre i donar una visió clara de les possibilitats que ofereix aquest ingredient quan el sabem treballar de manera adequada. Per mitjà de les receptes, fa un recorregut per tots els passos de l'elaboració de xocolata de primera categoria: des de la recol·lecció de les faves de cacau fins a l'elaboració de les rajoles de xocolata que tant agraden a tothom.

Els millors trucs
Els cuiners saben molt bé que tan important és seguir la recepta com triar la millor matèria primera. I la xocolata no n'és cap excepció. Per això, el llibre també fa un viatge als territoris on es conrea el cacau perquè aprenguem a triar-ne les millors varietats. I no és l'únic secret de la xocolata que explica Marcolini. Llegint *Cacao* s'aprèn a fer la millor xocolata gràcies a un dels experts més importants d'aquest producte que hi ha al món.