

# Download Blog Di Successo For Dummies

Pan di spagna trucchi e segreti. Oggi vi voglio parlare del Pan di spagna classico, base per torte che io uso spessissimo, diciamo che in rete ci sono una valanga di ricette sul pan di spagna PDS, ma io uso la classica ricetta con cui mi sono sempre trovata bene.-off topic- Ha mai fatto qualche esperimento con la slow cooker? Sarebbe interessante capirne di più. Il sapore dei cibi è ottimo con la cottura lenta, gli aromi si diffondono uniformemente e la consistenza di carne e pesce è eccellente. Da ex-saccarifero, ma di estrazione bieticola mi sono interessato circa le proprietà e le applicazioni del saccarosio. Vi informo che vi è un capitolo intero che riguarda il ruolo del saccarosio nella ritenzione degli aromi e nel rinforzo del "flaveur" degli alimenti. Oggi mi calo nei panni della persona seria. Non dirò nulla di sconveniente, farò un po' la maestrina (ho sempre detestato quel tipo di donna) e condividerò con te tutto ciò che, studiando, provando e assaggiando, ahhh che sacrificio, ho imparato sulla pasta frolla!