



Lo Zucchero Fondente

Qualche informazione in più sullo zucchero fondente ?

- <http://it.wikipedia.org/wiki/Glassa>
- <http://www.giallozafferano.it/glossario/Fondant>

Vuoi qualche suggerimento d'uso ?

- <http://www.youtube.com/watch?v=IsrgS9eB1bE>
- <http://cristalrodizucchero.com/>
- <http://www.youtube.com/watch?v=LzsUY0Jk2o0>

Vuoi provare a fartelo da solo ?

- <http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=78210&page=1>
- http://forum.alfemminile.com/forum/cuisine1/___f80188_cuisine1-Facciamo-una-raccolta-di-tutte-le-ricette-del-fondente-di-zucchero-ne-ho-tante-e-ve-le-posto.html
- <http://www.lacucinadimarble.it/rec.php?id=318>
- <http://www.youtube.com/watch?v=p9rIJeJsJR0>

• **Ti serve il caramellometro ?**

http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=caramellometro&x=0&y=0

• **Ti serve il glucosio ?**

http://www.tibiona.it/shop/advanced_search_result.php?keywords=glucosio&x=0&y=0

• **Ti servono i colori alimentari ?**

http://www.tibiona.it/shop/tibiona-index-n-Coloranti_alimentari-cP-540_543.html

• **Ti servono delle spatole ?**

http://www.tibiona.it/shop/tibiona-index-n-Tarocchi-cP-307_384.html

• **Condividi queste tematiche e vuoi approfondirle ulteriormente ?**

Visita il mio blog: www.fysis.it

• **Ti occorrono altri ingredienti particolari per le tue ricette ?**

www.tibiona.it

Elite
Bongiovanni



Copyright 2011 - Aldo Bongiovanni.

Puoi distribuire liberamente questo files suo tuo sito, blog, portale, purché citi la fonte e non modifichi o prelevi parte del contenuto.