

4	Introduzione
4	La più dolce fra le arti
9	Per cominciare subito bene
12	Come leggere questo libro

16 Piccola enciclopedia

16	Ingredienti di base – Per una buona riuscita
32	Utensili da forno
54	Bacche e frutti
64	Frutta

74 Ricette di base

76	Masse
82	Impasti
96	Glasse, sciroppi, gelatine, coperture e ripieni
98	Regole per la preparazione di pietanze da forno
102	Ricette

138 Dolci & torte

140	Dolci e torte
141	Fette
142	La «Sachertorte», la regina delle torte
144	Ripieni
145	Torte alla panna e alla crema
148	Dolci alla frutta
150	Conservazione di torte, dolci, fette & biscotti
151	La torta nuziale
153	Un grande spettacolo per gli ospiti più piccoli
154	Ricette

268 Dolci & dessert

270	Dessert
271	Dolci freddi
274	Dolci gelati
275	Dolci caldi
282	Ricette

334 Dolci e fritti sudtirolesi

336	Una specialità per ogni giorno di festa
337	Il mondo dei krapfen sudtirolesi
342	«Muas» (Mosa)
344	Ricette

372 Pane & alimentazione

374	Cenni storici
375	Prodotti a base di cereali macinati
377	Panificazione
378	Pane e varietà regionali
381	Il pane in Sudtirolo
382	Le forme del pane
384	«Faschingskrapfen» (bomboloni)
384	Salatini al formaggio
386	Completo, sano, alternativo
387	Che cos'è «biologico»?
388	Eccessi di zucchero, sale e grassi
388	Mangiare dimagrendo!
390	Alimentazione a base di cibi integrali
392	Alimentazione vegetariana
393	Ayurveda: la scienza della vita
394	Diabete
395	Celiachia (intolleranza al glutine)
396	Allergia al latte e intolleranza al lattosio
397	Additivi alimentari
399	Le migliori ricette per sentirsi in forma
402	Ricette

448 Dolci e pasticceria natalizia

450	Cuocere i biscotti
453	Piccoli pasticceri
454	Stollen
454	Lebkuchen (pan pepato)
455	Zelten
456	Ricette

492 Praline & decorazioni

494	Praline
497	Petits fours – pasticceria mignon
499	Pasticceria mignon
500	Guarniture e decorazioni
500	Guarniture
502	Decorazioni per torte, fette e praline
503	Preparati per decorazioni

504	Figure e decorazioni di marzapane
507	Cioccolato
509	Cacao in polvere
510	Zucchero
515	Decorazioni di (e per) salse
516	Ricette

538 Bibite

540	Succhi di frutta e di verdura
542	Bibite a base di succo di frutta
543	Cocktail e altre bevande miscelate
544	Liquori e grappe
547	L'acqua, elisir di lunga vita
549	Il mondo del tè
552	Caffè
554	Bevande al cacao
555	I vini dolci del Sudtirolo
560	Ricette

578 Consigli

580	I giorni di festa nel corso dell'anno
583	Party
585	È tornato il tempo del galateo
586	Colazione
588	Storie e concetti
588	Storia dell'arte pasticceria
590	Termini della pasticceria
594	Definizioni dalla A alla Z
595	I termini della pasticceria in un lessico essenziale
596	Inconvenienti e loro rimedi dalla A alla Z
598	Fate tesoro degli errori!
600	Cuocere in forno: si fa così!
604	Suggerimenti per cotture al forno e non solo
606	Piccoli trucchi per ogni giorno
610	Congelare in modo corretto!

612	Gli autori
616	Indice delle fotografie
617	Ringraziamenti
620	Indice A–Z