



LIVE, LOVE, BAKE

Ricette nuove e classiche italiane, inglesi e francesi per torte, biscotti e altri dolci

Melissa Forti

Fotografie di Giovanna Di Lisciandro

18,5 x 24,5 cm – cartonato – collana Illustrati

240 pagine, illustrazioni a colori

€ 30 – 978 88 6753 446 3



Con uno spirito e un talento straordinari, Melissa Forti vive la sua vita preparando una torta alla volta. Dapprima passatempo, la pasticceria è diventata la sua passione e la sua professione. Oggi serve le sue squisitezze uniche e deliziose nell'esclusivo Café Duse, aperto a Copenaghen, in Danimarca.

Nel suo nuovo libro, Melissa condivide la storia del suo viaggio culinario. Partendo dalle sue origini, si concentra sulle ricette tipiche della sua città natale, Roma – tra cui cheesecake alla ricotta, biscotti e zeppole – accompagnate da splendide immagini della Città Eterna.

Racconta la sua evoluzione personale e professionale come pasticciere con immagini del suo nuovo ed elegante caffè e ricette personalizzate per il tiramisù, la red velvet cake, la meringa e altre squisitezze. Infine, l'autrice guarda al futuro, con dolci classici aggiornati per le diete contemporanee, tra cui la torta al cioccolato vegana,

il plumcake senza glutine e la galette di albicocche senza latticini. Splendidamente illustrato e ricco di ricette per cuochi di ogni livello di esperienza, questo nuovo libro di un'autrice molto apprezzata sarà per certo all'altezza delle aspettative più esigenti.

Da quando ha aperto la sua prima boutique di pasticceria, Melissa Forti è diventata una celebrità televisiva a livello internazionale, tanto da aver ricevuto l'incarico di ideare il menu dell'Afternoon Tea per la Royal Academy of Arts di Londra. È autrice di *Il senso di Melissa per le torte* e *Natale, i dolci delle Feste come piacciono a me*. La sua nuova caffetteria, il Café Duse, ha aperto le porte a Copenaghen, in Danimarca, nel 2022.

