Pasticceria Giapponese, bontà a metà fra Oriente ed Occidente

past-jap-64fc54ff

La passione per la cucina di James Campbell, nato e cresciuto in Scozia, ha avuto origine sin dalla sua infanzia, quando da piccolo ha avuto la fortuna di godere di un’ottima cucina casalinga e di essere circondato da frutta e verdura fresche provenienti dai giardini di famiglia.

Il suo amore e la sua passione per i dolci sono però nati quando ha cominciato a lavorare nel comparto pasticceria dei più grandi ristoranti scozzesi, londinesi e australiani, fra cui il Mandarin Oriental Hotel, dove è sbocciato l’interesse per la pasticceria giapponese.

Questo libro rappresenta un vero e proprio viaggio nelle eccellenze dell’Est e del Sud-est asiatico. Un inno alla pasticceria giapponese e alle sue caratteristiche peculiari: precisione, rigore, pulizia, attenzione per il dettaglio e per l’accostamento cromatico, e ancora la celebrazione della stagionalità degli ingredienti e la cura dell’esecuzione in ogni fase, dalla preparazione del cibo al servizio, addolcito dalla natura gentile e educata di questo popolo.