

Special Patisserie News

Sweet of the Month

Τραγανή βάση με πραλίνα φουντουκιού, μους βανίλιας, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος και κομποτέ φρούτα του δασους #inlove



Special
PATISSERIE

Local

Μορφές και σιωπές τοπίων

Η ART APPEL GALLERY σας προσκαλεί στην έκθεση ζωγραφικής Άννας Γρηγόρα & Γιάννη Πανουτσόπουλου στο ΙΔΡΥΜΑ ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΑΚΟΓΙΑΝΝΗΣ Εκθεσιακός χώρος 1ου Ορόφου Δευτέρα, 9 Μαρτίου 2020, ώρα 19:00 διαδραστική περιήγηση της έκθεσης από τον Κωνσταντίνο Μπούρα.

Did you know?

Κρέμα Σαντιγύ:

Η σαντιγύ (Chantilly) φτιάχτηκε για πρώτη φορά τον 17ο αιώνα ο ζαχαροπλάστης François Vatel και την ονόμασε έτσι προς τιμήν του ομώνυμου πύργου Chantilly. Την έφτιαξε χτυπώντας με το "σύρμα", κρέμα γάλακτος με ζάχαρη και βανίλια, έτσι ώστε η κρέμα να "πάρει αέρα" και να φουσκώσει.

