

LEZIONE 4: TRASFORMA LA TUA PASSIONE IN RISULTATI CONCRETI

Molti dolci riescono una volta e falliscono quella dopo.
Non è colpa tua, ma dell'assenza di metodo.

Problemi comuni:

- Dosi approssimative (tazze, cucchiari).
- Ingredienti poco precisi.
- Nessun metodo → risultati caotici e incostanti.

Metodo Golosamente:

1. Comprendere gli ingredienti → sapere cosa fanno e come reagiscono.
2. Applicare la ricetta con precisione → pesate corrette, ingredienti giusti.
3. Personalizzare → creare varianti e ricette proprie in modo consapevole.

Risultato: dolci costanti, senza sprechi e gratificanti.

Esercizio pratico

- Scegli una ricetta che ti piace.
- Scrivi come l'hai eseguita: quali errori di precisione hai fatto? (pesi, strumenti, ingredienti improvvisati).
- Annota cosa potresti migliorare seguendo un metodo più rigoroso.