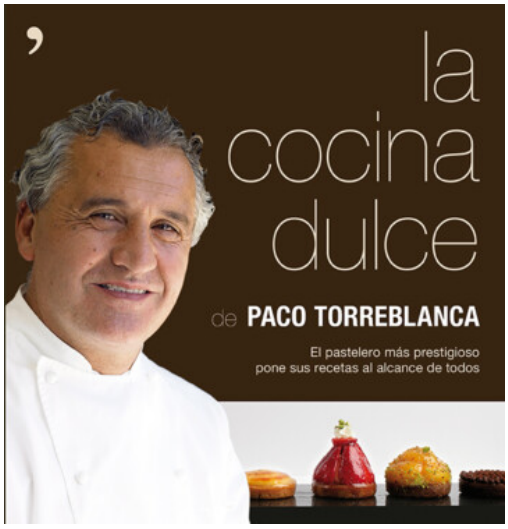


La cocina dulce

Paco Torreblanca

Paco Torreblanca, el mejor pastelero del mundo, pone sus recetas al alcance de todos.

Paco Torreblanca, el mejor pastelero del mundo, pone sus recetas al alcance de todos.

Paco Torreblanca está considerado como uno de los mejores pasteleros del mundo y un maestro en el trabajo del azúcar y del chocolate. En este libro nos presenta más de 160 recetas para hacer en casa. Recetas fáciles, explicadas paso a paso, con prácticos consejos y con ingredientes al alcance de todos. Sus famosas tartas y pasteles, entre los que se encuentra el pastel gianduja real, que fue la tarta nupcial de la boda del príncipe Felipe y Letizia , sus riquísimos postres y los exquisitos bombones y trufas son una muestra de estos dulces artesanos, sencillos y asequibles que sorprenden y estimulan los paladares. Todos ellos culminados con originales y cuidadas presentaciones que les dan un toque especial.
Un libro imprescindible para los amantes de la pastelería y la gastronomía en donde este gran maestro ha plasmado todos sus conocimientos y la pasión que siente por su trabajo.
«Los pasteles y postres son el colofón de la comida, son como joyas que nos permiten tener un recuerdo inolvidable de los buenos momentos.»

Fecha de publicación:
15/10/2013

Sello Editorial:
Ediciones Martínez Roca

Contacto de prensa

Nombre: Laura Fernández

Telefóno: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Telefóno: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Telefóno: 91 423 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Ficción Internacional

Email: prensaficcioninternacional@planeta.es

Paco Torreblanca

La figura de Paco Torreblanca es sobradamente conocida en el ámbito de la pastelería nacional e internacional. Miembro de uno de los grupos profesionales de pastelería de mayor prestigio mundial, Relais Dessert, es el único español que ostenta el título de Mejor Maestro Artesano Pastelero de Europa, así como otros muchos galardones y premios, por ejemplo, el de Mejor Pastelero de Postres de Restaurante de España 2004.
Tras formarse y trabajar durante nueve años en París, en 1978 abrió su propia pastelería, Totel, en Elda (Alicante), con una imagen innovadora y una estética elegante.
Es director de la Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía y realiza cursos profesionales no sólo en España, sino también en Estados Unidos, Japón, América del Sur, Italia y Francia, entre otros países.
En el año 2004 fue seleccionado para realizar la tarta nupcial de la boda de los Príncipes de Asturias, lo que le dio una gran notoriedad y publicidad.