

image not found or type unknown



Bake it simple

Oriol Balaguer

Fecha de publicación:
28/04/2016

Las mejores recetas dulces de Oriol Balaguer para hacer en casa, tanto para expertos como aficionados

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Las mejores recetas dulces de Oriol Balaguer para hacer en casa, tanto para expertos como aficionados

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Este libro es un manual básico para aficionados, técnico pero a la vez accesible y práctico, con recetas de pastelería para hacer en casa. Incluye una base técnica didáctica y un amplio recetario (60 recetas aproximadamente), adaptado a un nivel básico, para aprender a preparar de manera artesana pasteles y tartas, bizcochos, bollería, crepes y gofres, chocolates, *petit fours*, pan, productos sin azúcar y otras delicias.

Teléfono: 91 423 37 11

Email:
lescudero@planeta.es

image not found or type unknown



Oriol Balaguer

Oriol Balaguer es uno de los más reconocidos reposteros actuales. Ha ostentado el título de Mejor Pastelero de España durante muchos años, el de Mejor Postre del Mundo en 2001 y el de Mejor Croissant de España en 2014. Este revolucionario de la gastronomía, el primer pastelero de la historia en formar parte de una partida dulce de un restaurante, cursó sus estudios en la Escuela de Pastelería de Barcelona. Posteriormente, se formó en diferentes negocios en España y en el extranjero. Durante siete años formó parte del *staff* de El Bulli junto a Ferran Adrià y su gran amigo Albert Adrià. Éste último dice de Balaguer que es uno de los profesionales más completos que ha dado del mundo de la gastronomía en los últimos treinta años.