

Image not found or type unknown



Dulce revolución. Atrévete con la pastelería en casa

Fecha de publicación:

15/11/2023

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre:

INTERNACIONAL

Eduardo Martin

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Fernanda

Azeredo

Teléfono: 914230355

Email:

fazeredo@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia

Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email:

sayllon@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email:

lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura

Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email:

lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Teléfono: 916008074

Email:

mluquec@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Miquel Guarro

Aprende a hacer los mejores dulces con el rey de los postres

Aprende a hacer los mejores dulces con el rey de los postres

¡Ponte un delantal, quítale el polvo a la báscula y enciende el horno, porque con *Dulce revolución* vas a convertirte en el maestro de los postres!

Miquel Guarro, uno de los **mejores chefs pasteleros** de nuestro país, te enseñará desde las técnicas más básicas hasta los trucos de los profesionales para que te lances de cabeza al mundo de la repostería. **Carrot cake con mousse de queso; trufas de chocolate, ron y miel; tarta Tatin...** son algunas de las recetas que encontrarás en este libro explicadas paso a paso para que te resulte muy fácil elaborarlas. Así que, ordena los utensilios de cocina, pon tu música favorita y sentirás que la pastelería puede ser muy sexy.

«**La pastelería es sexy: algo que se intuye y se percibe, lleno de sugestión; un momento de placer dedicado a uno mismo**».

image not found or type unknown



Miquel Guarro

Miquel Guarro (Piera, 1989) se formó en la **Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona** compaginando los estudios con el trabajo en la pastelería Targarona (Igalada). Ha trabajado también en templos de la confitería como Bubó (Barcelona), y Frank Fresson (Metz, Francia), y fue durante tres años el Pastry Chef de Dos Cielos (Barcelona). Además, ha sido jurado de **Bake Off** y ha colaborado en **MasterChef** y en **Canal Cocina**, presentando *Dulces infalibles*.

En 2013 obtuvo el premio Lluís Santapau al **mejor chocolatero del año**, siendo la persona más joven en ganar este trofeo, y el oro en el Concurso de Figuras de Chocolate del Gremi de Barcelona. Por todos estos méritos es asesor y profesor en la **Chocolate Academy** como chef pastelero de la marca Cacao Barry.

También es miembro del Colectivo 21 Brix, una asociación centrada en el desarrollo y la divulgación de la pastelería artesana. Es coautor del libro *Four in One* (2016) y desde 2019 es jefe de pastelería de la prestigiosa **Escuela de Hostelería Hoffmann**, en la que desarrolla su concepto de repostería: moderna, elegante y llena de creatividad.