



Bake it simple. Edición tapa blanda

Oriol Balaguer

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

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

Aprende a preparar en casa las golosas especialidades que este reconocido chef pastelero ofrece en sus tiendas de culto en Barcelona y Madrid. Aquí encontrarás más de 50 recetas de bizcochos, galletas, postres, bombones y otros deliciosos dulces, acompañadas de técnicas y trucos para hacerlo muy fácil, como su famoso cruasán y otras especialidades, con todos los detalles y fotografías paso a paso. Hornea como un profesional y disfruta cocinando dulces y masas en familia y con amigos. **Bake it simple!**

Fecha de publicación:
02/10/2024

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Oriol Balaguer

Oriol Balaguer es uno de los pasteleros más premiados de nuestro país. Entre otros, ha obtenido los premios al Mejor cruasán artesano de España (2014), al Mejor pastelero-repostero de España (2008), a la Mejor tienda gastronómica de Madrid (2008), a la Mejor web gastronómica de España (2005), al Mejor pastelero de Cataluña (2003), al Mejor postre del mundo (2001) y al Mejor libro del mundo (2000) por *La cocina de los postres* y Premio Nacional de Gastronomía (2009).

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 establecimientos en España y el extranjero. Durante siete años formó parte del equipo de elBulli. Es autor también de *Oh la la chocolat*, publicado en Planeta Gastro.