

image not found or type unknown



Monroebakes. Pastelería japonesa y francesa

Noelia Tomoshige

Disfruta con los dulces de Monroebakes, la pastelería de moda.

Disfruta con los dulces de Monroebakes, la pastelería de moda.

Noelia Tomoshige comparte su pasión por la pastelería recreando sus postres más icónicos. Todos ellos acompañados de **ilustraciones** y **fotografías** que resaltan la textura y la delicadeza de las elaboraciones.

También encontrarás las **técnicas y preparaciones básicas para dominar la pastelería japonesa y francesa** y ampliar así tu repertorio culinario. Además, Noelia ha seleccionado sus **recetas saladas preferidas** para que te enamores aún más de la gastronomía nipona.

Este libro es una experiencia culinaria completa para disfrutar con todos los sentidos.

Fecha de publicación:

08/05/2024

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

image not found or type unknown



Noelia Tomoshige

Noelia Tomoshige nació en Sevilla en 1990. Trabajó en el mundo del *retail* durante diez años, pero decidió darle un giro a su vida profesional y estudiar pastelería en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu de Madrid. En septiembre de 2021 inauguró **Monroebakes**, una de las pastelerías más famosas de la capital en la que une la tradición francesa con la japonesa.