

Fecha de publicación:
03/02/2027

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Telefóno: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Telefóno: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Rocambolesc

Jordi Roca, Alejandra Rivas

La reinvención del mundo de los helados de la mano de Alejandra Rivas y Jordi Roca, creadores de las heladerías Rocambolesc, con originalísimas recetas, para preparar de manera sencilla, helados, sorbetes, polos y granizados... Como nunca los habías probado.

La reinvención del mundo de los helados de la mano de Alejandra Rivas y Jordi Roca, creadores de las heladerías Rocambolesc, con originalísimas recetas, para preparar de manera sencilla, helados, sorbetes, polos y granizados... Como nunca los habías probado.

¿Y si un helado pudiera contar una historia, despertar un recuerdo o hacernos volver a ser niños?

En el universo de Rocambolesc, todo es posible. Un helado puede convertirse en un postre extraordinario, una cucharada puede esconder una sorpresa y los sabores más inesperados pueden despertar emociones inolvidables.

Alejandra Rivas y Jordi Roca, dos pasteleros que han revolucionado el mundo de los helados, nos abren con esta obra las puertas de su universo más dulce, creativo y juguetón. Un mundo donde la alta gastronomía sale a la calle, la imaginación no tiene límites y cada creación es una invitación a disfrutar.

Entre historias, recuerdos, secretos y recetas sencillas para preparar en casa, este libro nos descubre que hacer helados es mucho más que mezclar ingredientes: es imaginar, experimentar, compartir y, sobre todo, hacer felices a los demás.

Porque hay algo que Ale y Jordi se toman muy en serio: no dejar nunca de jugar.

Jordi Roca

«Soy postrero.» El diccionario define postrero como algo situado en último lugar, pero **Jordi Roca** se ha tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para él, ser postrero tiene un sentido vital y define la manera de interpretar su profesión, no en vano elabora postres y no pasteles. Su carrera, unida indisolublemente a la de sus hermanos Joan y Josep en El Celler de Can Roca, está llena de reconocimientos y de logros. Además de los galardones de El Celler de Can Roca, con tres Estrellas Michelín, una Estrella Verde Michelin, tres Soles Repsol, y reconocido como el mejor restaurante del mundo en dos ocasiones según la lista de 50 Best, en 2003 Jordi fue nombrado Mejor Pastelero del Año por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*. En 2013, junto a sus hermanos y el artista Franc Aleu, creó *El Somni*, la primera ópera gastronómica jamás puesta en escena, y abrió la primera heladería Rocambolesc junto a su mujer, Alejandra Rivas. En 2014, fue galardonado como el Mejor Pastelero del Mundo por The World's 50 Best Awards. En 2016, recibió el Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Gastronomía. En 2018, la serie de Netflix *Chef's Table* lanzó un episodio dedicado enteramente a él. En 2019, fue nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards. Además, fue nombrado Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores y Netflix le encargó una colección de helados inspirados en la serie *Stranger Things*. En 2020, abrió Casa Cacao, un hotel, fábrica, cafetería y tienda de chocolate Bean To Bar en Girona. Y en 2023, fue nuevamente nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards y su heladería Rocambolesc recibió el premio The Best Pastry Shop Experience Award de La Liste.

Alejandra Rivas