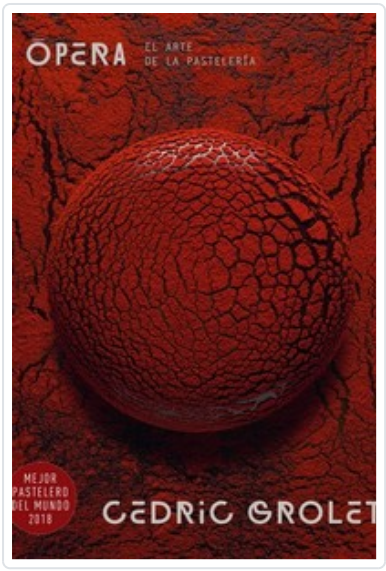
OPERA. EL ARTE DE LA PASTELERIA



GROLET, CEDRIC

SINOPSIS

Con ËPERA, Cédric Grolet pasa página y explora un nuevo mundo, el de la pastelería-panadería. Más radical en su enfoque, se aleja de la tecnicidad de Frutas, su primera obra, en busca de más frescura, más inmediatez, del sabor perfecto.De la baguete de tradición al saint-honoré, pasando por el pain au chocolat y la tarta de manzana, podrán descubrir 100 recetas sencillas y útiles para cada momento del día, siguiendo el ritmo de su nuevo establecimiento abierto en París con el mismo nombre. A las 7 h, llegan los bollos de la mañana. A las 11 h, los dulces. A las 3 de la tarde, los postres recién hechos y las frutas heladas de la merienda. Y, por último, a las 17 h, la última hornada de los panes del día.Cédric Grolet, seguro de su experiencia y de su talento, rompe los códigos y pone todo en cuestión para proponerles una pastelería inédita, sorprendente e inspirada. ...

Editorial	AKAL
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	GASTRONOMICA
EAN	9788446049098
Status	Disponible
Páginas	284
Tamaño	230x290x33 mm.
Peso	1870
Precio (Imp. inc.)	41,90€
Fecha de lanzamiento	26/10/2020

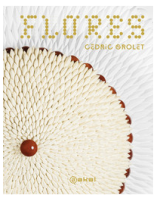
Títulos relacionados



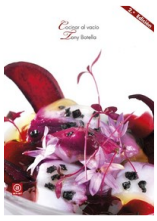
HAMBURGUESA NUESTRA
AA.VV



COCINA ESTACIONAL
DUCASSE, ALAIN



FLORES
GROLET, CEDRIC



COCINAR AL VACIO
BOTELLA, TONY