

CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRI



GIL, DAVID/ ADRIA, ALBERT

SINOPSIS

Candy es un destilado de la cocina dulce creada en los restaurantes de elBarri a largo de toda una década (2011-2021). La última fase de su confección coincidió con la clausura de elBarri: ese irrepetible parque de atracciones gastronómico del que formaban parte Tickets, Bodega 1900, Hoja Santa, Pakta y Enigma. Para Albert Adrià y David Gil ?alma mater y jefe de pastelería de elBarri, respectivamente?, este libro representa un alto en mitad de sus carreras, una pausa que ha traído consigo un bien de incalculable valor: la oportunidad de volver la vista atrás, de evaluar los éxitos alcanzados y replantearse las próximas metas. Hemos querido que Candy se exprese de dos maneras distintas: mediante un libro con las fotografías de los postres, acompañadas de una breve explicación de su concepto para que las imágenes hablen por sí mismas; y mediante un recetario, en el cual se explica de forma detallada la elaboración de cada plato. ...



Editorial	RBA
Materia	COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788491876052
Status	Disponible
Páginas	512
Tamaño	255x320x mm.
Peso	2810
Precio (Imp. inc.)	85,00€

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE
MARIDAJE. APRENDE A
COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL
TICKETS
ADRIA, ALBERT