

# CACAO

Del haba a la tableta



**Autor:** Pierre Marcolini

**Páginas:** 380

**Formato:** 28,5 x 22 cm

**Encuadernación:** tapa dura

**Idioma:** castellano

**Referencia:** L41

**ISBN:** 978-84-945095-8-2

**PVP:** 48 € (46,15 € sin IVA)

**Fecha de publicación:** diciembre 2016

**Colección:**

Cooking

Librooks

Todos los secretos del mejor maestro chocolatero del mundo.

## LA OBRA

Una deliciosa inmersión en el universo del cacao del gran creador Pierre Marcolini.

Del haba a la tableta de chocolate (*bean to bar*) es el singular camino que sigue Marcolini para revelar los aromas de las mejores plantaciones del planeta. El que fuera gran campeón del mundo de pastelería nos desvela en este libro sus secretos de fabricación para que cada uno aprenda a tostar, amasar y atemperar su chocolate.

A través de un viaje al corazón de los terruños del cacao para descubrir diez Grands Crus (de México a Indonesia, pasando por Camerún o Madagascar), Pierre Marcolini nos propone las mejores recetas con las que dominar todas las versiones del chocolate —crujiente, cremoso, en salsa, etc.— y elaborar suntuosas tartas, bombones, platos salados y otros dulces.

*Habas ahumadas con heno, Tierra de cacao, Hojaldre de chocolate, Sacher con nísperos, Tableta de chocolate rústico con habas crudas, Helado de chocolate e hinojo confitado, Trufas con sésamo negro y sake, Infusión de cacao, Lomo de bacalao empanado con cacao* y hasta 170 creaciones más.

Una iniciación a cargo del maestro ensalzada por las magníficas fotografías de Marie Pierre Morel.

## Pierre Marcolini

Nacido en 1964 en Charleroi, Bélgica en una familia de sus orígenes italianos, Pierre Marcolini sabía desde los 14 años que quería convertirse en chocolatier. En 1983, tras finalizar sus estudios, se convirtió en chef pastelero y empezó a trabajar junto a muchos de los mejores profesionales de Bélgica. Los logros de Pierre Marcolini han sido reconocidos por sus colegas con premios como el de “Mejor aprendiz de Bélgica” en 1988, así como “Mejor trabajador de Bélgica” (el más joven en recibirlo), y en 1995 fue coronado “Campeón del mundo de pastelería”.

Marcolini siempre ha ido a contracorriente: a principios del siglo XXI, tomó la decisión de crear sus chocolates según la filosofía “del haba a la tableta”, seleccionando las habas en persona y trabajando cuidadosamente en cada proceso hasta llegar al producto final. Su perfeccionismo, creatividad y ética profesional lo han convertido en un embajador del arte de la Alta Chocolatería.

Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

[www.librooks.es](http://www.librooks.es)