

GULA RAZONADA

NUEVA PASTERERÍA, NUEVAS REGLAS

FRÉDÉRIC BAU



Autor: Frédéric Bau

Páginas: 336

Formato: 22 x 28,5 cm

Encuadernación: tapa dura, cosido, en edición de lujo de gran formato ilustrada a todo color.

Idioma: castellano

Referencia: L159

ISBN: 978-84-123101-0-8

PVP: 59 € (56,73 € sin IVA)

Fecha de publicación: octubre 2021

Colección:

Cooking

Librooks

Con 60 recetas espectaculares, sanas, respetuosas y muy sabrosas.

LA OBRA

Frédéric Bau revoluciona la pastelería con el novedoso concepto de 'Gula razonada': el placer dulce saludable, innovador y en su justa medida.

Pastelería: una palabra que evoca mil emociones; un saber hacer ancestral y una fuente de placer que, sin embargo, a menudo se asocia a la abundancia, cuando lo que nuestro cuerpo reclama es poder disfrutar con la máxima levedad.

Frédéric Bau, director creativo de Valrhona, explora los fundamentos de una nueva pastelería sana y juiciosa desde una perspectiva a un tiempo científica y artística. Aquí los ingredientes, las técnicas y las prácticas rediseñan las líneas maestras del placer goloso en favor de nuestro bienestar, no solo respetando los sabores y las sensaciones de los grandes clásicos de la pastelería, sino avivando también la inspiración para crear nuevas piezas. *París-Brest*, *Tarta de limón*, *Suflés de fruta* o pasteles de nuevo cuño como el *Rotundamente chocolate* o el *Kyoto*: el maestro pastelero nos propone 60 deliciosas recetas, además de un repertorio de preparaciones esenciales que constituyen otras tantas invitaciones al placer dulce saludable, a la GULA RAZONADA.

FRÉDÉRIC BAU

Frédéric Bau, fundador de L'École Valrhona y director creativo de esta prestigiosa marca de chocolate, es un maestro pastelero francés reconocido a nivel mundial.

Sumario



CRÈME BRÛLÉE



CLAUDINE



FLAMAND



Amb el suport de



Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

www.librooks.es