Tartas festivas

Autor: Peggy, Porschen

Cocina para fiestas

Blume
ISBN: 978-84-15317-68-5 / Tapa dura c/sobrecubierta / 144pp | 215 x 270 cm
Precio: $ 17.500,00

La decoración de pasteles y tartas se ha puesto en la vanguardia de la moda: en los círculos más elegantes de todo el mundo, las panaderías y reposterías se han convertido en las nuevas boutiques. El concepto de pastel decorado ha sido objeto de un cambio revolucionario en los últimos años. Así pues, Peggy Porschen, principal exponente de esta tendencia, diseña y elabora sus productos para estrellas mundialmente reconocidas, tales como Elton John, así como tartas nupciales, como su extraordinaria creación para la diseñadora de moda Stella McCartney. Diseñado tanto para cocineros aficionados como para profesionales, el libro empieza con una introducción fácil de seguir que explica el equipo necesario, las recetas básicas y las técnicas precisas. Los siguientes capítulos abarcan galletas, cupcakes, minipasteles y pasteles grandes. Los textos sencillos y las fotografías del proceso, paso a paso, ayudan a aportar sencillez a los diseños más elaborados. Desde alfabetos de galletas, pasando por cupcakes caleidoscopio u otros estilo Bollywood, hasta canapés de chocolate, cajas de tesoros o pasteles nupciales, Peggy Porschen nos presenta sus encantadores diseños que se han convertido en su marca registrada. Hermosos y espectaculares, sus pasteles, de formas intrincadas y características, representan flora y fauna, como plantas y mariposas, o bien patrones geométricos y abstractos, y muchos de ellos son auténticos escenarios en miniatura. Aunque nunca haya glaseado un pastel, las fantasías comestibles de este libro le inspirarán para que tome la manga pastelera para decorar su vida.

Diseñado tanto para cocineros aficionados como para profesionales, el libro empieza con una introducción fácil de seguir que explica el equipo necesario, las recetas básicas y las técnicas precisas. Los siguientes capítulos abarcan galletas, cupcakes, minipasteles y pasteles grandes. Los textos sencillos y las fotografías del proceso, paso a paso, ayudan a aportar sencillez a los diseños más elaborados.

Peggy, Porschen

la autora fundó en el año 2003 Peggy Porschen Cakes, lo que convirtió a Peggy en una de las pasteleras y reposteras más innovadoras. Gracias a su estilo personal, su empresa pronto se convirtió en todo un éxito y empezó a recibir pedidos para preparar pasteles y pastas para las fiestas más exclusivas. Su primer libro ("Pretty Party Cakes") ganó el premio al Best Entertaining Cookbook de los Gourmand World Cookbook Awards. Peggy obtuvo, además, cuatro denominaciones a los prestigiosos Great Taste Awards de 2011 por sus cupcakes de chocolate y su paraíso de chocolate, a los que el jurado valoró como «virtualmente sin faltas». En 2010 se inauguró el Peggy Porschen Parlour en Londres; allí, Peggy ofrece a diario su colección de pasteles artísticos. En 2011 abrió sus puertas la Peggy Porschen Academy en Londres, la primera escuela culinaria íntegramente dedicada a los pasteles y su decoración, y al arte de trabajar el azúcar.