

riverside
agency

Pasteles del mundo

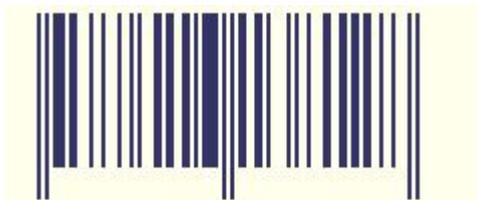
Autor: Roger, Pizey

Postres

Blume

ISBN: 978-84-16138-12-8 / Tapa dura / 304pp | 220 x 275 cm

Precio: \$ 39.500,00



Roger, Pizey

es un célebre repostero con más de veinticinco años de experiencia en las mejores cocinas. Se formó durante dos años con Albert Roux en el restaurante londinense Le Gavroche, tras los cuales empezó a trabajar como jefe de repostería para el carismático Marco Pierre White. Roger ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes de Londres, entre ellos el prestigioso Criterion Restaurant, donde trabajó como jefe de cocina. Después se centró en su verdadera pasión, la repostería, y fundó la pastelería Peyton & Byrne, para la que creó una clásica selección de pastas y pasteles, tanto dulces como salados, que despertó su interés por la repostería tradicional. Roger ha participado en varios programas de televisión, como Hell's Kitchen, junto con Marco Pierre White, Willie's Chocolate Factory o Masterchef Irlanda (donde participó como experto dando una clase magistral a los concursantes). También ha colaborado en varios libros de cocina de Marco Pierre White y ha publicado un libro sobre pa

Una extraordinaria recopilación de recetas clásicas procedentes de todos los rincones del mundo, desde el pastel de crema de Boston hasta los panecillos de Chelsea, pasando por las exquisitas pastas de té rusas y las deliciosas madalenas francesas. Roger Pizey, uno de los mejores reposteros del mundo, se ha encargado de buscar y preparar todas y cada una de las recetas de este libro. Todas las recetas incluyen una breve explicación sobre sus orígenes, la cultura a la que pertenecen y las tradiciones a las que se asocian. A lo largo del libro encontrará también recetas de varios chefs invitados: Marco Pierre White y Mark Hix, de Londres; Shannon Bennett, de Melbourne, y Lucas Glanville, de Singapur. La obra se divide en capítulos que corresponden a los diferentes tipos de pasteles y técnicas de preparación: bizcochos y pasteles de varias capas, panes, pasteles de frutas, frutos secos y semillas, pasteles en bandeja, de queso, pastelitos, tartas con levadura, hojaldres, tartas y pasteles para celebraciones. Podrá preparar desde un sencillo madeira de ciruelas hasta un elaborado milhojas o un impresionante croquembouche. Cada capítulo incluye una sección con las pastelerías más recomendadas de las principales ciudades del mundo con tradición repostera: Londres, París, Copenhague, Viena, Nueva York, Tokio, Sídney o Singapur, entre otras. Un exhaustivo atlas de repostería que pone de relieve el talento del maestro repostero Roger Pizey.

Contenido

Prólogo 6

Introducción 8

Técnicas básicas 10

Bizcochos y pasteles de capas 14

Panes y pasteles batidos 60

Pasteles de frutas, frutos secos y semillas 92

Pasteles en porciones 122

Pasteles de queso 140

Pastelitos 150

Pasteles fermentados 194

Pastas 216

Tartas 242
Pasteles de fiesta 260
Fundamentos de repostería 296
Equipo básico 300

Una extraordinaria recopilación de recetas clásicas procedentes de todos los rincones del mundo, desde el pastel de crema de Boston hasta los panecillos de Chelsea, pasando por las exquisitas pastas de té rusas y las deliciosas madalenas francesas