



riverside  
agency

## Enciclopedia del chocolate

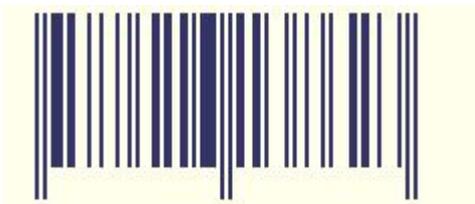
Autor: Clay, McLachlan

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-16138-62-3 / Tapa dura / 416pp | 190 x 240 cm

Precio: \$ 39.500,00



**Clay, McLachlan**

es fotógrafo gastronómico y ha colaborado en numerosos libros.

Un compendio de saber hacer, fruto de las formaciones que se imparten en la École du Grand Chocolat. Se revelan las técnicas de trabajo del chocolate utilizando un lenguaje claro, preciso y comprensible y para el público en general. Todos los métodos se explican a través de fotografías paso a paso para realizar con éxito sus postres. Con los secretos de los mejores chefs pasteleros y sus recetas emblemáticas: Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du Chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean-Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, Éric Léautey... Una obra esencial, verdaderamente pedagógica e ilustrada por completo, que seducirá tanto al principiante como al profesional. Más de 100 técnicas de pastelería para saber todo sobre el chocolate (atemperado, ganaches, mousses, decoraciones, glaseados...) Más de 150 recetas: todos los grandes clásicos (éclairs, bosque negro, coulant, mousses, tartas...), postres de tendencia (macarons, vasitos...), así como helados y confitería.

Un compendio de saber hacer, fruto de las formaciones que se imparten en la École du Grand Chocolat.