

riverside  
agency

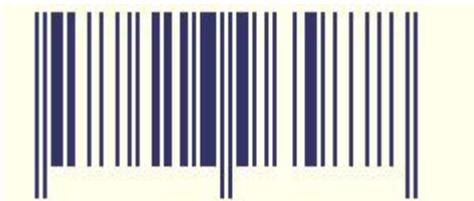
## Chocolate de alta costura (2017)

Autor: William, Curley

Blume

ISBN: 978-84-16965-87-8 / Bolsillo / 224pp | 210 x 270 cm

Precio: \$ 15.700,00



### William, Curley

Inició su carrera como aprendiz en el Hotel Gleneagles, en Escocia. Desde entonces ha trabajado en diversos establecimientos galardonados con estrellas Michelin a las órdenes de algunos de los chefs más respetados del mundo. Sus excepcionales habilidades como repostero florecieron durante esta época y condujeron a su designación como chef repostero en The Savoy de Londres. Entre los numerosos galardones que Curley ha recibido se incluyen Chef Pastelero del Año, Postre Británico del Año, y conjuntamente con Suzue, la Medalla de Oro representando a Escocia en las Olimpiadas Culinarias en Erfurt y en eventos internacionales en Basilea, Chicago, Londres y Luxemburgo. Además, William y Suzue han ganado juntos el galardón de Mejor Chocolatero del Reino Unido en cuatro ocasiones, con más de 25 medallas de oro por sus chocolates. En el año 2004, abrieron su primera tienda en Richmond-upon-Thames, y recientemente una segunda tienda en Belgravia. En la planta inferior, una cocina profesional de

William Curley nos desvela los procesos que hay detrás de sus extraordinarias creaciones con chocolate, así como los secretos y las técnicas que forman la base de sus exquisitas recetas. Ganador en cuatro ocasiones del galardón al mejor chocolatero del Reino Unido concedido por la Academy of Chocolate, Curley es un innovador en este arte. El libro se inicia con una guía de las cualidades únicas del chocolate fino, se expone la gama de profundidad, intensidad y sofisticación de las diferentes variedades de granos de cacao, a la vez que se aconseja el mejor chocolate que se puede utilizar para recrear las recetas. Se incluyen instrucciones paso a paso y fotografías para trabajar todas las técnicas, desde el atemperado hasta la ganache básica, para, a continuación, presentar toda la gama de apetitosas recetas, desde las trufas, los bombones, las barras y los confites, las pastas y los bocaditos, los bizcochos y las galletas, los pasteles y tartas, hasta las salsas y las bebidas, con variedades clásicas y sencillas hasta otras sofisticadas y espectaculares.

William Curley nos desvela los procesos que hay detrás de sus extraordinarias creaciones con chocolate, así como los secretos y las técnicas que forman la base de sus exquisitas recetas. Ganador en cuatro ocasiones del galardón al mejor chocolatero del Reino Unido concedido por la Academy of Chocolate, Curley es un innovador en este arte.