



riverside  
agency

## Enciclopedia del chocolate

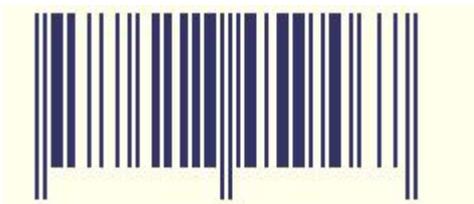
Autor: Frédéric, Bau

Autor: École, du Grand Chocolat Valrhona

Blume

ISBN: 978-84-18459-46-7 / Tapa dura / 416pp | 190 x 240 cm

Precio: \$ 39.500,00



### Frédéric, Bau

Está reconocido por los profesionales como uno de los mejores pasteleros chocolateros del mundo. Con el título de mejor aprendiz PACA y laureado en el concurso del Mejor aprendiz de Francia, entró en la casa Fauchon en 1986, poco después de la llegada de Pierre Hermé, donde dirigía el apartado de «decoraciones». Contratado por Valrhona en 1988, creó la École du Grand Chocolat, de la que se convirtió en director de creación y jefe ejecutivo. Es responsable de los esenciales de Valrhona, recetas de base que constituyen una fuente de inspiración y una «biblia» para los pasteleros. Desde mayo de 2009 regenta, con su esposa, un restaurante en Tain-l'Hermitage: Umia.

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. 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...)