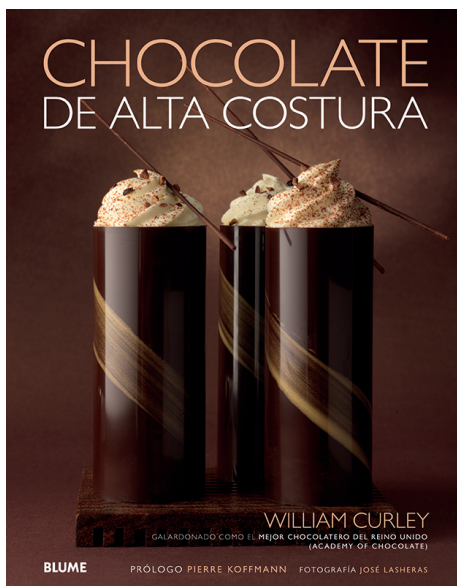




riverside
agency

Chocolate de alta costura

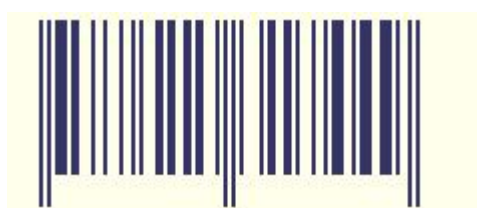
Autor: William, Curley

Cocina con chocolate

Blume

ISBN: 978-84-15317-44-9 / Tapa dura c/sobrecubierta / 224pp | 210 x 275 cm

Precio: \$ 83.900,00



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

Una variedad de creaciones con chocolate de uno de los más destacados maestros chocolateros del mundo: recetas adaptadas al repostero casero para crear barras de chocolate y confites, pastas y bocaditos, pasteles y tartas, bizcochos y galletas. Trufas y bombones de alta costura infusionados con ingredientes clásicos y originales, como el vinagre negro japonés, la citronela y el jengibre, el albaricoque y el wasabi, así como caramelo de sal marina. Ingredientes exquisitos e impresionantes fotografías elevan la elaboración del chocolate a la categoría de arte. 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.

Una variedad de creaciones con chocolate de uno de los más destacados maestros chocolateros del mundo: recetas adaptadas al repostero casero para crear barras de chocolate y confites, pastas y bocaditos, pasteles y tartas, bizcochos y galletas. Trufas y bombones de alta costura infusionados con ingredientes clásicos y originales, como el vinagre negro japonés, la citronela y el jengibre, el albaricoque y el wasabi, así como caramelo de sal marina. Ingredientes exquisitos e impresionantes fotografías elevan la elaboración del chocolate a la categoría de arte.