

FRUTAS

Cedric Grolet

Versión en castellano, 2018

336 p., 23,5 x 29,5 cm. Cubierta CARTONÉ

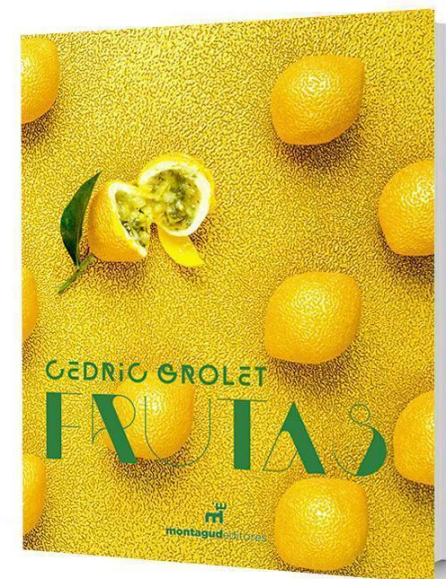
ISBN: 978-84-7212-171-3

62,10 €

Cédric Grolet, Mejor Pastelero del Mundo, ha revolucionado por completo el mundo de los dulces en el hotel parisino Le Meurice no sólo con sus postres, sino también con sus “frutas” reconstituidas y elaboraciones tradicionales. Sus diversas creaciones son magníficas de ver y sus sabores son muy adictivos.

‘Frutas’ revela la esencia y poder de Grolet como pastelero. Desde los bocetos del chef hasta cada pieza fotografiada, ésta es una obra en la que se descubre con fascinación el proceso de creación del chef. Su enfoque artístico comienza en una hoja en blanco donde materializa sus ideas para desarrollar pasteles que se sitúan al borde de la escultura. Reproduce las frutas de forma perfecta a través de 100 recetas.

Grolet muestra la riqueza infinita de siete grandes familias de frutas: Cítricos, con que se aprecia su frescura y acidez. Fruta de hueso, en que la semejanza con los frutos es muy llamativa y emocionante. Frutas de pepita: manzanas, membrillos, peras, melones... Cédric juega aún más con los sentidos del lector; piezas que cuentan con un realismo impresionante. Frutas exóticas: pasteles equilibrados, sazonados a la perfección, para descubrir más allá de las fronteras. Frutas rojas y negras: creaciones con sabores que sin duda atraen a los más curiosos. Frutas silvestres: el joven chef cultiva su diferencia al trabajar estas frutas a menudo más olvidadas: higos, uvas, ruibarbo... con sabores adictivos. Frutas y frutos secos: la gula está esperando en este capítulo a los sabores reconfortantes, donde no podía faltar la famosa Noisette, la avellana especial del chef.



Nicolas Friedmann
Rbla. Badal 64 Ent. 1
08014 Barcelona
+34 637455006/+34 934217310
nicolasfriedmann@gmail.com