

GULA RAZONADA

NUEVA PASTERERÍA, NUEVAS REGLAS

FRÉDÉRIC BAU



Autor: Frédéric Bau

Páginas: 336

Formato: 22 x 28,5 cm

Encuadernación: tapa dura, cosido, en edición de lujo de gran formato ilustrada a todo color.

Idioma: castellano

Referencia: L159

ISBN: 978-84-123101-0-8

VVP: 59 € (56,73 € sin IVA)

Fecha de publicación: octubre 2021

Colección:

Cooking

Librooks

Con 60 recetas espectaculares, sanas, respetuosas y muy sabrosas.

LA OBRA

Frédéric Bau revoluciona la pastelería con el novedoso concepto de 'Gula razonada': el placer dulce saludable, innovador y en su justa medida.

Pastelería: una palabra que evoca mil emociones; un saber hacer ancestral y una fuente de placer que, sin embargo, a menudo se asocia a la abundancia, cuando lo que nuestro cuerpo reclama es poder disfrutar con la máxima levedad.

Frédéric Bau, director creativo de Valrhona, explora los fundamentos de una nueva pastelería sana y juiciosa desde una perspectiva a un tiempo científica y artística. Aquí los ingredientes, las técnicas y las prácticas rediseñan las líneas maestras del placer goloso en favor de nuestro bienestar, no solo respetando los sabores y las sensaciones de los grandes clásicos de la pastelería, sino avivando también la inspiración para crear nuevas piezas. *París-Brest*, *Tarta de limón*, *Suflés de fruta* o pasteles de nuevo cuño como el *Rotundamente chocolate* o el *Kyoto*: el maestro pastelero nos propone 60 deliciosas recetas, además de un repertorio de preparaciones esenciales que constituyen otras tantas invitaciones al placer dulce saludable, a la GULA RAZONADA.

FRÉDÉRIC BAU

Frédéric Bau, fundador de L'École Valrhona y director creativo de esta prestigiosa marca de chocolate, es un maestro pastelero francés reconocido a nivel mundial.

Sumario

Introducción
Gula Razonada
El placer dulce saludable
Ingredientes
Técnicas
Prácticas
Recetas
Preparaciones esenciales
Índice



CRÈME BRÛLÉE

Ingredientes
Preparación
Tiempo de cocción
Temperatura de cocción
Temperatura de reposo



CLAUDINE

Ingredientes
Preparación
Tiempo de cocción
Temperatura de cocción
Temperatura de reposo



FLAMAND

Ingredientes
Preparación
Tiempo de cocción
Temperatura de cocción
Temperatura de reposo

Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

www.librooks.es