



Librería Gastronómica

Cocina | Pastelería | Cocina Dulce | Panadería

CATÁLOGO 2023

*Los Mejores Libros de Gastronomía
publicados en el Mundo*

me
1906

me1906
montagud editores

Enrique Granados, 70
08008 Barcelona. España.



Mejor Editorial Especializada

Tel. (+34) 93 318 20 82
www.libreriagastronomica.com
www.montagud.com

Información y pedidos:
ventas@montagud.com

MONTAGUD EDITORES inicia su trayectoria en el ámbito de la prensa técnica profesional en 1906 con la publicación del primer número de la revista MOLINERÍA Y PANADERÍA. En 1930, nace la revista LA CONFITERÍA ESPAÑOLA como publicación mensual dirigida al sector de la pastelería y gastronomía. VIDA APÍCOLA, por su parte, va dirigida -desde 1982- al mundo de la miel y las abejas.

En noviembre de 2003, se presenta el Cuaderno de Alta Gastronomía APICIUS en el 'Congreso Lo Mejor de la Gastronomía', en San Sebastián. Un año más tarde, en noviembre de 2004, recibe el premio LMG que otorga este Congreso a la mejor publicación gastronómica del año. Y en 2011, APICIUS es reconocida como la Mejor Publicación Periódica en Papel por la Real Academia de Gastronomía. Se ha editado en varios países y distintos idiomas.

En 2016, nace MELBA como publicación de referencia en el mercado internacional -editada en francés e inglés- para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería.

En 2013, aparece el primer número de PÄSTRYREVOLUTION. Esta publicación periódica especializada en pastelería, panadería y cocina dulce se ha convertido en un referente internacional, logrando una difusión mundial. En 2016, recibe el Premio de Mejor Libro de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards). Y 2018 es el año en el que obtiene el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel (Real Academia de Gastronomía).

Desde sus inicios como empresa editora, MONTAGUD EDITORES se ha especializado también en la edición de libros técnicos dirigidos a los profesionales de los sectores de la cocina, la panadería, la pastelería, la heladería y la apicultura. Desde 1933, 'El Formulario práctico del pastelero' de Vilardell-Jornet se ha convertido en un best-seller editorial que ha alcanzado 11 ediciones. En 1991, esta fórmula de libro de bolsillo prosigue, entre otras novedades, con la publicación de 'Hacer pan y bollería es fácil' de Francisco Granados; en 1996, Santiago Pérez resume su experiencia como docente en el 'Formulario de bolsillo de pastelería'. Completando esta trayectoria, en 2022, se edita '10.000 Fórmulas para tu obrador', un Manual de 1.008 páginas con 10.000 elaboraciones de pastelería y panadería.

A partir de 1986, MONTAGUD EDITORES emprende nuevas iniciativas, consciente de la evolución y de la necesidad de contar con herramientas de formación que contribuyan a elevar y consolidar el nivel de los sectores de los que es portavoz.

Desde entonces, han obtenido destacada resonancia, entre otros, la publicación de 'La Pastelería de Pierre Hermé' de Pierre Hermé, libro que en 1998 recibió el Premio al Mejor Libro de Pastelería en el Salón International du Livre Gourmand (Périgueux), y 'Au Coeur des Saveurs' de Frédéric Bau; ambos libros con ediciones en español, francés, alemán, inglés e incluso japonés, en el caso del libro de Bau. La obra recibió -entre otros- el Premio Ruban Bleu en el Salón Intersuc, celebrado en París en 2000.

En 1998, aparece el primer ejemplar del catálogo LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA, un ambicioso proyecto en el que, anualmente, se recogen los mejores libros de gastronomía publicados en el mundo, en cualquier idioma, con el fin de dar a conocer la diversidad de propuestas profesionales. Desde esta plataforma, se han distribuido todas las obras de Ferran Adrià que condensan su contribución a la historia de la alta gastronomía, libros de culto imprescindibles para cualquier profesional.

La diversidad de iniciativas editoriales se concreta en libros de cocina como la publicación de nuestro primer tres estrellas Michelin 'Bras' de Michel Bras; aparece también 'La Cocina de los Postres' de Oriol Balaguer, con ediciones en español, francés e inglés; una obra declarada el Mejor Libro de Postres del Mundo en el 2000 en el Salón International du Livre Gourmand (Périgueux, Francia). También se publican 'Vinos de España' de Jeremy Watson, en español e inglés; y 'Cocina para Cóctel' de Tony Botella, en español, francés e inglés.

2003-2004. Nuestra nómina de estrellas sigue creciendo. Se presentan, entre otras, las siguientes obras: 'Siglo 21. La nueva generación de la Confitería Española'; 'Hacer pan es fácil' de Francisco Tejero; 'Bacalao' de Luis Andoni Aduriz (Mugaritz**); Premio al Mejor Diseño 2004 del Arts Director Studio, Nueva York; 'Mano de cocinero' de Ramon Freixa (Restaurante Ramon Freixa**); y 'La cocina al vacío' de Joan Roca y Salvador Brugués (El Celler de Can Roca***).

2005. Se publican 'Cocina dulce', una selección de las mejores propuestas para la partida dulce de un restaurante; 'Mieles de España y Portugal' de Antonio Gómez Pajuelo; 'La discreta arrogancia del mundo del vino' de Josep Puig; 'El libro del Salado' de varios autores, y 'Arroces Contemporáneos' de Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante***), que obtuvo el premio a la Mejor Publicación Gastronómica del año 2005 en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

2006. Aparecen, en castellano y en francés simultáneamente, las ediciones del libro 'Fusión Chocolate' de Frédéric Bau sobre la cocina salada con chocolate. También ven la luz otros éxitos como 'Foie Gras' de André Bonnaure; 'Todos los sabores del chocolate' de G.J. Bellouet y J.M. Perruchon; 'Maestros panaderos' de Francisco Tejero, o las versiones en inglés y francés del libro 'Cocina dulce'. En octubre de 2006 se celebra el centenario de nuestra primera publicación MOLINERÍA Y PANADERÍA y, en consecuencia, también el de nuestra Editorial.

2007. Fueron numerosas las novedades publicadas, la mayoría de ellas simultáneamente en castellano, francés e inglés, además de reediciones de libros de gran éxito. 'La cocina al vacío' de Joan Roca, editado en el 2004, se publica en francés, inglés y italiano; y 'Siglo 21. La nueva generación de La Confitería Española' se edita en francés e inglés. El año culmina con la aparición de 'Renovación' de Enric Rosich, una auténtica revolución en el mundo de la pastelería actual, y la obra 'Lúdico & Lúdico' del chef francés Pierre Gagnaire. 'Foie Gras' de André Bonnaure recibe ese año el Premio al Mejor Libro de Cocina (Gourmand World Cookbook Awards).

2008. MONTAGUD EDITORES completa su apuesta editorial por Quique Dacosta con la publicación -en dos ediciones en español-italiano y francés-inglés- de una novedad de gran importancia: el gran libro de 'Quique Dacosta' sobre su cocina -acompañado de una web privada en cuatro idiomas (español-italiano y francés-inglés), bajo el título de www.quiquedacosta.com, convirtiéndose en el primer libro+web del mundo en el ámbito de la gastronomía. Ese mismo año MONTAGUD EDITORES recibe el Premio Nacional de Gastronomía (Real Academia de Gastronomía). En 2008 se presentan también 'PH10', una antología de los 10 últimos años de creaciones de Pierre Hermé, y el libro 'Echaurren', sobre el restaurante de Francis Paniego (El Portal del Echaurren**).

2009-2011. La producción de libros se incrementa con traducciones del fondo editorial; y la colección 'El libro de...' se completa con cinco nuevos títulos: 'Los dulces de Navidad', 'El cuarto frío', 'El hojaldre', 'La panadería y bollería de maestros artesanos', y 'Buffet y cóctel'. Consciente de las últimas tendencias, MONTAGUD EDITORES publica 'Pescado, un arte de Japón', de Chihiro Masui, una obra magistral que condensa toda la seducción que ejerce la cocina japonesa al mundo entero.

2012-2013. Se publica la obra 'Chef del Mar', de Ángel León (Aponiente***). Ese mismo año, Eneko Atxa publica la obra 'En3ko' en la que se recoge la filosofía de su restaurante Azurmendi***. Josean Alija también edita su obra 'Muina' en la que descifra los códigos de su creatividad en el restaurante Nerua* (Museo Guggenheim Bilbao).

2014. MONTAGUD EDITORES publica 'El Portal del Echaurren' de Francis Paniego (El Portal del Echaurren**), y 'Sweetology' de Josep Mª Rodríguez (La Patisserie), Campeón del Mundo de Pastelería. Por otro lado, 'Muina', 'Chef del Mar' y APICIUS reciben el reconocimiento de los Gourmand World Cookbook Awards.

2015. Año de incesante actividad editorial. Se editan 'Caldos-Broths' de Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant**), 'Casa Gerardo' de Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo*), 'Miramar' de Paco Pérez (Miramar**), 'Masas Madre' de Francisco J. Antoja Giral, 'Cooktail' de Mario Sandoval (Coque**) y, por último, 'Cooking Coffee' de Albert Adrià***.

2016. Se editan: 'El Sabor de la Elegancia' de Begoña Rodrigo (La Salita*), que recibe el Premio al Mejor Libro en la categoría 'Woman chef' (Gourmand World Cookbook Awards); 'Sollo' de Diego Gallegos (Sollo*) que recibe el Premio al Mejor Libro en la categoría 'Pescado' (Gourmand World Cookbook Awards); 'Irreducible' de Diego Guerrero (DSTAGF**), 'Casa Solla' de Pepe Solla (Casa Solla*), y el esperado libro 'Anarkia' de Jordi Roca (El Celler de Can Roca***). Además es el año en el que recogen reconocimientos en los Gourmand World Cookbook Awards los libros: 'Caldos' de Ricard Camarena como el Mejor Libro de Diseño y Concepto; y 'Casa Gerardo' como Mejor Libro en la categoría 'Chef'. Aparece el primer número de MELBA, editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. 2016 es también el año en el que PÄSTRYREVOLUTION recibe el Premio de Mejor Libro de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards).

2017. Se publican 'Jordi Morera. La Revolución del Pan', un estudio razonado de la panadería del presente y del futuro, que obtiene el Premio al Mejor Libro de Panadería (Gourmand World Cookbook Awards); la 7ª edición de 'La Cocina al Vacío' de Joan Roca y Salvador Brugués; y 'Anima' el libro de Fina Puigdevall (Les Cols**). Además, aparece MELBA#2 -editada en francés e inglés-. Por último, destacar la aparición de 'Postres Mugaritz', de Andoni Luis Aduriz, una obra que recoge la trayectoria dulce de Mugaritz**, desde 1998 hasta 2017. 'Irreducible' de Diego Guerrero (DSTAGF**) recibe ese año el Premio a la Mejor Fotografía y Diseño (Gourmand World Cookbook Awards) y 'Anarkia' de Jordi Roca (El Celler de Can Roca***), el de Mejor Libro en la categoría 'Chef' (Gourmand World Cookbook Awards).

2018. Es el año en el que aparece 'Frutas', de Cédric Grolet, una obra de referencia de la pastelería con frutas. El autor es, además, el Mejor Pastelero del Mundo 2018 según The World's 50 Best Restaurants. Se publica también MELBA#3 y recibe el Premio a la Mejor Revista de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards). En el segundo semestre, se edita 'Juanjo López: La Tasquita de Enfrente', un libro que refleja su filosofía culinaria. También aparece 'Punto MX' de Roberto Ruiz, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa. Por otra parte, PÄSTRYREVOLUTION obtiene el galardón de la Real Academia de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel.

2019. Se inicia con la aparición de 'Atrio', el libro que recoge la filosofía culinaria de Toño Pérez y Jose Polo, al frente de este restaurante con dos estrellas Michelin, en Cáceres. Además, se edita en español la obra 'Secretos de pastelería', una biblia de 644 páginas al servicio del pastelero, tanto profesional como amateur. A finales de año aparece 'NOOR', una obra que refleja un proyecto singular: el que inició Paco Morales desde Noor Restaurant** en su Córdoba natal para recuperar el legado gastronómico-cultural de Al-Ándalus. 2019 culminó con el reconocimiento a MONTAGUD EDITORES como la Mejor Editorial Especializada (Gourmand World Cookbook Awards). Y premia 3 obras: 'Atrio' -como el Mejor Libro en la categoría 'Chef'; 'La sencilla desnudez', en la de Mejor Diseño Editorial; y el número 39 de PÄSTRYREVOLUTION dedicado a los frutos secos como la Mejor Publicación.

2020. Aparece 'Casquería', el libro de Javi Estevez (La Tasquería*), un proyecto profesional que "toma la humilde casquería como base para unas creaciones de alta cocina". Por otra parte, los platos que Francis Paniego (El Portal del Echaurren**) elaboró durante el confinamiento por la pandemia del Covid-19, y que fueron transmitidos en directos por Instagram, se recogen en el libro 'Hecho en casa'. Ambas ediciones son premiadas ese mismo año en los Gourmand World Cookbook Awards. En noviembre se publica 'LERA. Gastronomía, Cultura y Caza' de Luis Lera (Lera*), la obra más

importante sobre el mundo de la caza desde una perspectiva de autor; una edición que se agota en un mes. Antes de que acabe el año, aparece la segunda edición.

2021. MONTAGUD EDITORES ha seguido publicando no sólo los números correspondientes de PÄSTRYREVOLUTION así como del Cuaderno de Alta Gastronomía, APICIUS. Es el año en el que aparece 'Azurmendi', el libro que recoge la esencia, la intensidad y el sabor de la cocina de Eneko Atxa desde su tri-estrellado restaurante. En octubre, se edita 'Bagá. El equilibrio del sabor', que descubre en 62 recetas el cómo y el porqué de las combinaciones de ingredientes y sabores que Pedro Sánchez elabora en Bagá (*). Se publica también 'El Celler de Can Roca' que recoge, en formato periódico, el menú completo de la temporada 2021 del triestrellado restaurante. A finales de año, aparece 'El Libro Verde' que ofrece 115 creaciones icónicas en clave vegetal. Son los platos de 44 cocineros que están escribiendo con letras de oro la historia de la gastronomía española.

2022. El año se estrena con un premio para 'LERA. Gastronomía, Cultura y Caza' de Luis Lera, considerado 'Libro del año' por la revista Club de Gourmets. En marzo, aparece el libro de Culler de pau (**). Javi Olleros y Amaranta Rodríguez 'explican' su paisaje -tierra y mar- y sus conceptos, como prólogo a sus 50 mejores recetas, articuladas en torno a unas 38 recetas base. Junio es el mes en el que se publica 'Mediterranean', el libro con el que Andreu Genestra muestra el producto mediterráneo bajo las más sofisticadas técnicas culinarias actuales, desde su restaurante en Capdepera (Mallorca, Islas Baleares). A finales de julio, se edita 'Cenador de Amós', el libro del restaurante cántabro de Jesús Sánchez y Marián Martínez, con 3 estrellas Michelin y la estrella verde. Y en noviembre aparece el libro 'Marcos Granda, el camarero de las estrellas', donde se explica cómo gestionar 4 restaurantes: Skina, Ayalga, Nintai y Clos, que acumulan ya 5 estrellas Michelin. Finalmente, en diciembre, se edita '10.000 Fórmulas para tu obrador', un Manual de 1.008 páginas con 10.000 elaboraciones de pastelería y panadería.

2023. El 23 de abril, día del libro, aparece 'CCR. Cocina, Conciencia. Reflexión', la obra definitiva sobre el Celler de Can Roca (***). El libro, de gran formato, reúne, en sus 560 páginas, 150 creaciones de Joan, Josep y Jordi Roca, precedidas de un comentario exhaustivo sobre el cómo y el porqué de la receta. La obra incluye -a modo de desplegable- un catálogo botánico con imágenes de un centenar de flores y plantas que crecen en el entorno de El Celler y que los hermanos Roca han rescatado.

Nuestros Objetivos

MONTAGUD EDITORES, con más de 117 años en el sector editorial gastronómico, es y desea seguir siendo una empresa editorial, cuya principal actividad es la producción y comercialización de productos caracterizados y diferenciados de la competencia, por una alta calidad, vanguardia, diversidad y un servicio de atención constante al cliente, tanto al profesional como al aficionado.

¿Con qué contamos?

- 1.- Experiencia de varias generaciones en la edición de libros técnicos de gastronomía.
 - 2.- Personal cualificado para trabajar junto con los autores los contenidos, la materia de los libros, ayudando a escribirlos y dándoles el contenido adecuado para hacerlos asequibles.
 - 3.- Un prestigio en el ámbito gastronómico construido a lo largo de 117 años.
 - 4.- Revistas profesionales, con varios miles de suscriptores, una clientela fiel a nuestras propuestas.
- La publicación de libros de autores de prestigio mundial, realizados en diferentes idiomas, ha supuesto la expansión de nuestros productos en prácticamente todo el mundo.

me 1906

S
U
M
A
R
I
O

NOVEDADES	<i>pág. 10</i>	NOVEDADES
LIBROS DE COCINA	<i>pág. 22</i>	COCINA
ÃPICIUS Cuaderno de Alta Gastronomía PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA	<i>pág. 72</i>	APICIUS
LIBROS DE PASTELERÍA	<i>pág. 88</i>	PASTELERÍA
PÃSTRYREVOLUTION Cocina Dulce, Pastelería, Panadería PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA	<i>pág. 110</i>	PÃSTRYREVOLUTION
MELBA Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores	<i>pág. 180</i>	MELBA
LIBROS DE PANADERÍA	<i>pág. 186</i>	PANADERÍA

NOVEDADES

me1906
montagud editores

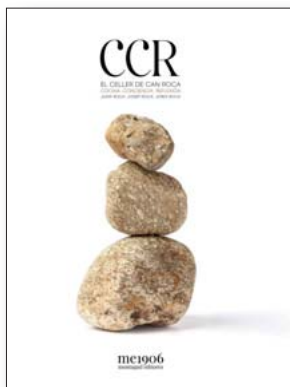


CCR

Cocina. Conciencia. Reflexión

El Celler de Can Roca

JOAN ROCA. JOSEP ROCA. JORDI ROCA



Una obra de gran formato
que recoge la obra magna de
El Celler de Can Roca.

EDITORIAL

me1906
montagut editores

TÍTULO

CCR. Cocina. Conciencia. Reflexión
El Celler de Can Roca

AUTORES

Joan Roca. Josep Roca. Jordi Roca

ISBN

978-84-7212-194-2

FORMATO

24 x 32 cm. 560 páginas

ENCUADERNACIÓN

Tapa dura

IDIOMA

Español
Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2023

PVP

107,00 €

Muchas cosas han ocurrido en **El Celler de Can Roca** en la última década: ha sido elegido en dos ocasiones Mejor Restaurante del Mundo, con premios especiales a la hospitalidad y a la cocina dulce; los hermanos Roca fueron nombrados Embajadores de Buena Voluntad de las Naciones Unidas; han realizado viajes por todo el mundo mostrando su proyecto y cooperando con comunidades locales; y han participado en una Cumbre sobre el Cambio Climático...

CCR -la obra magna de El Celler de Can Roca- acomete en conjunto y con alma multidisciplinar la obra del restaurante sobre tres ejes: **Cocina, Conciencia y Reflexión**. Aparecen **150 CREACIONES** que aúnan los ingredientes, las técnicas y las elaboraciones que han encumbrado a la cocina del restaurante como una de las mejores del mundo. Comentadas, desarrolladas paso a paso con todo lujo de detalles y fotografiadas una a una —con algunas secuencias sobre procesos clave de montaje y servicio en sala—, hasta sumar un total de **454 FOTOGRAFÍAS**.

Las recetas se publican ordenadas como si de un excelso menú degustación se tratara: **Snacks, Entrantes, Pescados, Carnes y Postres**. Las elaboraciones que las componen se recogen en un extenso **ÍNDICE ALFABÉTICO**, al comienzo de la obra.

Joan, Josep y Jordi Roca trabajan para "devolver a la Sociedad lo que la Sociedad nos da". En las páginas del libro, también se presentan proyectos de toda índole puestos en marcha por los hermanos. Entre ellos, la obra incluye **un desplegable de plantas silvestres** del entorno próximo a El Celler de Can Roca.

CCR publica también en sus **560 PÁGINAS** un apartado en el que los hermanos Roca reflexionan, apoyándose en textos del escritor Josep Maria Fonalleras, sobre conceptos que inspiran sus acciones y creaciones: Academicismo, Cromatismo, Innovación, Libertad, Memoria, Paisaje, Perfume, Producto, Sentido del Humor, Tradición y Vino. Conceptos de inspiración de un restaurante que, como dice Joan Roca, es "un proyecto de largo recorrido. Una vida, un camino".



Cada una de las propuestas
va acompañada
de un comentario
del cómo
y el porqué de la receta:
una **REFLEXIÓN** sobre
su proceso creativo.



El libro recoge
150 CREACIONES
que aúnan los ingredientes,
las técnicas y las elaboraciones
que han encumbrado a la cocina
de El Celler de Can Roca
como una de las mejores
del mundo.



Tras el recetario, se publican
los **CONCEPTOS** que inspiran
las creaciones y las acciones
de los Roca: Academicismo,
Cromatismo, Innovación, Libertad,
Memoria, Paisaje, Perfume,
Producto, Sentido del Humor,
Tradición y Vino.



EL CAMARERO DE LAS ESTRELLAS MARCOS GRANDA

SKINA. AYALGA. NINTAI. CLOS.



EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO
El camarero de las estrellas

AUTOR
Marcos Granda

ISBN
978-84-7212-192-8

FORMATO
24 x 28 cm.
256 páginas

ENCUADERNACIÓN
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
71,00 €

POR QUÉ MARCOS GRANDA

Sin ser cocinero, Marcos Granda acumula **5 ESTRELLAS MICHELIN** repartidas en sus **4 RESTAURANTES**: Skina, Ayalga, Nintai y Clos. Marcos Granda, camarero de profesión y formado como sumiller, está en el TOP 5 de restauradores con más estrellas Michelin de España.

CÓMO ES EL LIBRO

En un libro de gran formato, con **256 PÁGINAS** en las que Marcos presenta **56 RECETAS** de sus restaurantes, ilustradas con **110 FOTOGRAFÍAS**.

QUÉ TIENE DE ESPECIAL ESTE LIBRO

El libro también detalla **LAS CLAVES DEL ÉXITO** de Marcos Granda en la gestión de sus restaurantes: capacidad de análisis, sentido común, perfeccionismo, constancia, intuición y adaptación a los cambios, entre otros.

MÁS QUE UN LIBRO DE RECETAS

Son **RECETAS DETALLADAS** y precisas de restaurantes muy distintos entre sí, pero todos de éxito. Éstas se componen de elaboraciones básicas (varios tipos de fondos, arroz para sushi...), guisos inspirados en la tradición (escabeches, salpicones...), tratamientos para el mejor producto (pichón, caviar...) y guiños a la modernidad (ajoverde de pistacho, canelón de cigala, falsos macarrones de navajas...).

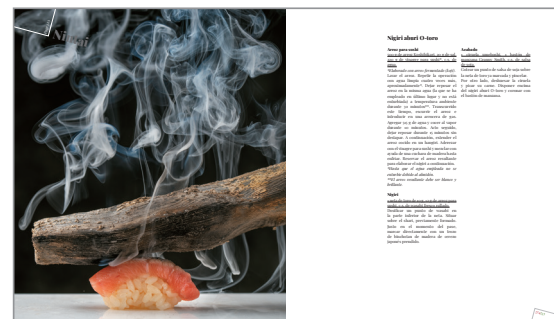
SUS 4 RESTAURANTES

Skina, 2 estrellas Michelin (Marbella, Málaga). Alta cocina andaluza de temporada.
Ayalga, 1 estrella Michelin (Ribadesella, Asturias). Restaurante de cocina asturiana.
Nintai, 1 estrella Michelin (Marbella, Málaga). Cocina japonesa en una barra para sólo 12 comensales.
Clos, 1 estrella Michelin (Madrid). Cocina actual creativa.



Ayalga

Productos de cercanía
y recetas de
tradición asturiana
elaboradas
respetuosamente.



Nintai

Alrededor de una barra
de madera donde el *itamae*
corta con sutileza
el pescado y prepara
un **sushi impecable**.

Clos

Alta cocina tradicional,
creando la armonía perfecta
entre sabor, placer y lírica.



Skina

La cocina de **Skina**
es un homenaje
a la multicultural, vibrante
y muy creativa tradición
gastronómica
del **Sur de España**.

CENADOR DE AMÓS

JESÚS SÁNCHEZ - MARIÁN MARTÍNEZ



GACADÉMIE
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
Prix de la Littérature
Gastronomique 2023.

EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO
Cenador de Amós

AUTOR
Jesús Sánchez - Marián Martínez

ISBN
978-84-7212-189-8

FORMATO
24 x 28 cm.
256 páginas

ENCUADERNACIÓN
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
72,00 €

El libro 'Cenador de Amós' revive un largo camino que se inicia en 1993 cuando **Jesús Sánchez y Marián Martínez** apuestan por convertir una casona palaciega del siglo XVIII en su hogar y su cocina. Nace el Cenador de Amós en Villaverde de Pontones (Cantabria). En 1995, pocos meses después de la apertura, llega el reconocimiento de su primera estrella Michelin y, una década más tarde, empiezan a lucir el trío de soles Repsol y la segunda estrella Michelin. En 2019, obtienen la tercera estrella, lo que marca un punto y seguido que presenta nuevos retos para seguir siendo uno de los mejores restaurantes del mundo. El libro es un fiel reflejo de un proyecto vital por el que el Jesús Sánchez y Marián Martínez se propusieron ensalzar la esencia y el producto de Cantabria, siendo altavoz de pequeños productores, pescadores y agricultores locales.

"A lo largo de este libro, podrá hacer un recorrido por todos esos aspectos que conforman la personalidad de Cantabria, de El Cenador de Amós y de Jesús Sánchez. Respeto, artesanía, humildad, excelencia, éxito, belleza, temporada, sensibilidad, memoria, esencia, técnica, sabor... Son sólo algunos de los ingredientes de ese espíritu cantábrico que muestran las páginas del libro", señala Dabiz Muñoz (Diverxo) en el libro.

Y es que para Jesús Sánchez "mi Cantábrico, en alguna de sus extensiones, hacia el este habla francés o euskera, como habla gallego o portugués hacia el oeste. Hay una forma de ver la cocina que transforma todo en esencia cantábrica que es rigor, pureza, nitidez y verdad".

El libro recoge 63 creaciones en las que se han utilizado 341 elaboraciones. Son 256 páginas donde el producto, la pasión, el talento y las raíces de la tierra cántabra quedan reflejados en 145 imágenes que conforman una experiencia única.

El lector podrá encontrar soberbias recetas de cocina salada, sobresalientes panes, los postres más apreciados, así como también una selección de recetas familiares.



El libro es un fiel reflejo de un proyecto vital por el que Jesús Sánchez y Marián Martínez se propusieron ensalzar la **ESENCIA** y el **PRODUCTO** de Cantabria.



El lector podrá encontrar soberbias recetas de **COCINA SALADA**, sobresalientes **PANES**, los **POSTRES** más apreciados, así como también una selección de **RECETAS FAMILIARES**.



El libro 'Cenador de Amós' revive un largo camino que se inicia en 1993 cuando **Jesús Sánchez y Marián Martínez** crean el restaurante Cenador de Amós en Villaverde de Pontones (Cantabria).

El libro recoge **63 CREACIONES** en las que se han utilizado **341 ELABORACIONES**. Son **256 PÁGINAS** donde el producto, la pasión, el talento y las raíces de la tierra cántabra quedan reflejados en **145 IMÁGENES**.

MEDITERRANEAN

ANDREU GENESTRA



"Son esa profesionalidad y esa pasión por todo lo que rodea a Andreu Genestra las que marcan 'Mediterranean'."

Ferran Adrià. elBulli.

52 CREACIONES

297 ELABORACIONES

247 FOTOGRAFÍAS

256 PÁGINAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-191-1

256 págs. 24 x 32 cm.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PRECIO

57,20 €

La Revolución del Mediterráneo' ha estallado cargada de sensibilidad en un paradisíaco enclave mallorquín. Y de la mano de uno de los cocineros más prometedores del panorama gastronómico actual; que, a su vez, ya se ha alzado como todo un referente. Hablamos de **Andreu Genestra** y de **'Mediterranean'**, el libro en el que expone el diálogo perfecto entre producto, territorio, memoria, sabor y técnica por el que se caracteriza su culinaria.

Compromiso, talento, respeto, dedicación, ahínco... Son muchas las coincidencias de la crítica y la prensa gastronómicas a la hora de nombrar los valores de la gastronomía de Andreu. Uno de ellos se lleva la palma: equilibrio. Y es que "en cada uno de sus platos se busca el equilibrio entre modernidad y raíces", en palabras de José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País.

'Mediterranean' lo muestra y lo demuestra, así como el hecho de que Andreu, con décadas de oficio a lo largo y ancho del mundo a pesar de su corta edad, se ha alzado en los últimos años como un sincero y entregado abanderado de su tierra.

Amén de las 52 creaciones que incluye en su libro, entre las que no podían faltar elaboraciones como las cocas, los arroces y las ensaimadas pasadas por un tamiz contemporáneo; presenta y rinde homenaje a artesanos con los que trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla. Ellos son sus aliados en esa noble tarea que es perpetuar la tradición y, en algunos casos, rescatarla del olvido.

También son objeto de ello las especies animales y vegetales que Andreu cocina, entre las que destacan el cerdo negro autóctono de la isla y cada fruto del maravilloso huerto propio del que el cocinero se provee, y que cuida con mimo y acierto.

Un total de 297 elaboraciones contribuyen a conformar un recorrido que arranca con sabor a tradición, despegando con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de los postres y petits fours indispensables en la cocina de Genestra.



El recetario del Restaurante **ANDREU GENESTRA** se complementa con algunas recetas tradicionales mallorquinas como las cocas, los guisos de arroz y dulces más típicos de la isla.

'MEDITERRANEAN' despegando con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de postres y petits fours.



El libro rinde homenaje a **ARTESANOS** con los que Andreu trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla.

Andreu Genestra es un sincero abanderado de una creatividad sensata basada en el producto local sostenible, y en el respeto absoluto a la **TRADICIÓN MALLORQUINA.**



ENSALADA DE SOPAS MALLORQUINAS*
WALLORCAN SOUPS SALAD

CULLER DE PAU

JAVI OLLEROS & AMARANTA RODRÍGUEZ



"Una degustación en Culler de pau es una experiencia en la que todos los procesos cognitivos se ponen en marcha."

Ferran Adrià. elBulli.

50 RECETAS

38 RECETAS BASE

167 FOTOGRAFÍAS

336 PÁGINAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-187-4
336 págs. 24 x 32 cm.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PRECIO

83,10 €

¿Es posible prolongar un territorio desde un edificio cúbico en el que se da de comer? Es una pregunta con truco. Y es que el mismo concepto, mucho más allá de la porción de suelo acotada con lo que en ésta se encuentra, esconde una complejidad difícil de abordar y de abarcar. Hay Historia, idiosincrasia, cultura, subsistencia, festejo y duelo, horizontes, personas... Ellas lo construyen y en su bienestar reside su pervivencia. Javier Olleros y Amaranta Rodríguez son muy conscientes de ello desde que se levantó la persiana de Culler de pau** en abril de 2009.

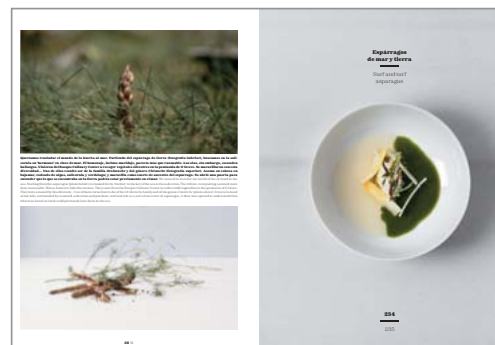
La propuesta de Culler de pau** (O Grove, Pontevedra, Galicia), además de una sensibilidad y una pureza innatas y auténticas, tiene cocina. La pareja de restauradores plasma cada una de estas características en el libro, cuyo planteamiento es en sí toda una declaración de intenciones.

Así, el bloque 'Interpretando el territorio' presenta productos emblemáticos —la inmensa mayoría de proximidad extrema— con nociones biológicas, históricas e incluso culturales.

'Territorio interpretado', por su parte, recoge 50 creaciones del restaurante, precedidas por un análisis íntimo pero extrapolable en el que el cocinero ofrece contextos, concepciones y tratamientos. Aquí, pescados, mariscos, verduras, hierbas silvestres y domésticas, piezas cárnicas e incluso *ovos da casa* —huevos adquiridos a paisanas en el mercado grovense al que Olleros acude cada mañana— son al unísono vehículo de disfrute, objeto de homenaje y recurso de futuro.

Las páginas de 'Culler de pau' -O LIBRO- incluyen 38 recetas base que persiguen o beben de un aprovechamiento riguroso en pro esa sostenibilidad multifacética que se vive en el restaurante. Entre ellas, polvos, aceites y fermentaciones en las que se incluyen varios garums y misos. También kombuchas, que, de igual forma, responden al empeño de redondear la oferta líquida.

La obra se completa con las firmas de Ferran Adrià, Martín Berasategui y Andoni Luis Aduriz, y los periodistas Marta Fernández Guadaño y Manuel Gago.



EL PRODUCTO

-del mar o la tierra-, el eje central en la cocina de Culler de pau, tiene un comentario que explica o ampara su uso en la receta que lo utiliza.



"Queríamos trasladar el mundo **DE LA HUERTA AL MAR.** Partiendo del espárrago de tierra encontramos su 'hermano' en clave de mar."

Mariscos mariscos con patata fina de Carballedo

Mariscos mariscos with thin slices of Carballedo potatoes

38 RECETAS BASE

entre las que se encuentran diversos tipos de garum, miso y kombucha. Todos elaborados en la sala de fermentación.



50 RECETAS

en las que no hay contradicción entre aceptar la tradición y explorar el futuro.

TABLAS DESCRIPTIVAS DE LOS VEGETALES

Se detallan las principales características de los vegetales utilizados en las recetas.

Cebollinos fermentados en vinagre de uva y hierbas		Cebollinos fermentados en vinagre de uva y hierbas	
Ingredientes	Preparación	Ingredientes	Preparación
1 kg de cebollinos 1 litro de vinagre de uva 1 litro de agua 1 litro de aceite de oliva 1 litro de salmuera	1. Lavar los cebollinos y cortar en trozos de 2 cm. 2. Ponerlos en un tarro limpio y taparlo con el vinagre. 3. Añadir el agua y el aceite. 4. Tapar el tarro y dejar fermentar durante 10 días a temperatura ambiente.	1 kg de cebollinos 1 litro de vinagre de uva 1 litro de agua 1 litro de aceite de oliva 1 litro de salmuera	1. Lavar los cebollinos y cortar en trozos de 2 cm. 2. Ponerlos en un tarro limpio y taparlo con el vinagre. 3. Añadir el agua y el aceite. 4. Tapar el tarro y dejar fermentar durante 10 días a temperatura ambiente.

los mejores libros de

COCINA

me1906
montagud editores

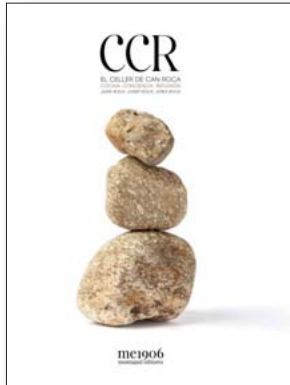


CCR

Cocina. Conciencia. Reflexión

El Celler de Can Roca

JOAN ROCA. JOSEP ROCA. JORDI ROCA



Una obra de gran formato
que recoge la obra magna de
El Celler de Can Roca.

EDITORIAL

me1906
montagud editores

TÍTULO

CCR. Cocina. Conciencia. Reflexión
El Celler de Can Roca

AUTORES

Joan Roca. Josep Roca. Jordi Roca

ISBN

978-84-7212-194-2

FORMATO

24 x 32 cm. 560 páginas

ENCUADERNACIÓN

Tapa dura

IDIOMA

Español
Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2023

PVP

107,00 €

Muchas cosas han ocurrido en **El Celler de Can Roca** en la última década: ha sido elegido en dos ocasiones Mejor Restaurante del Mundo, con premios especiales a la hospitalidad y a la cocina dulce; los hermanos Roca fueron nombrados Embajadores de Buena Voluntad de las Naciones Unidas; han realizado viajes por todo el mundo mostrando su proyecto y cooperando con comunidades locales; y han participado en una Cumbre sobre el Cambio Climático...

CCR -la obra magna de El Celler de Can Roca- acomete en conjunto y con alma multidisciplinar la obra del restaurante sobre tres ejes: **Cocina, Conciencia y Reflexión**. Aparecen **150 CREACIONES** que aúnan los ingredientes, las técnicas y las elaboraciones que han encumbrado a la cocina del restaurante como una de las mejores del mundo. Comentadas, desarrolladas paso a paso con todo lujo de detalles y fotografiadas una a una —con algunas secuencias sobre procesos clave de montaje y servicio en sala—, hasta sumar un total de **454 FOTOGRAFÍAS**.

Las recetas se publican ordenadas como si de un excelso menú degustación se tratara: **Snacks, Entrantes, Pescados, Carnes y Postres**. Las elaboraciones que las componen se recogen en un extenso **ÍNDICE ALFABÉTICO**, al comienzo de la obra.

Joan, Josep y Jordi Roca trabajan para "devolver a la Sociedad lo que la Sociedad nos da". En las páginas del libro, también se presentan proyectos de toda índole puestos en marcha por los hermanos. Entre ellos, la obra incluye **un desplegable de plantas silvestres** del entorno próximo a El Celler de Can Roca.

CCR publica también en sus **560 PÁGINAS** un apartado en el que los hermanos Roca reflexionan, apoyándose en textos del escritor Josep Maria Fonalleras, sobre conceptos que inspiran sus acciones y creaciones: Academicismo, Cromatismo, Innovación, Libertad, Memoria, Paisaje, Perfume, Producto, Sentido del Humor, Tradición y Vino. Conceptos de inspiración de un restaurante que, como dice Joan Roca, es "un proyecto de largo recorrido. Una vida, un camino".



Cada una de las propuestas
va acompañada
de un comentario
del cómo
y el porqué de la receta:
una **REFLEXIÓN** sobre
su proceso creativo.



El libro recoge
150 CREACIONES
que aúnan los ingredientes,
las técnicas y las elaboraciones
que han encumbrado a la cocina
de El Celler de Can Roca
como una de las mejores
del mundo.



Tras el recetario, se publican
los **CONCEPTOS** que inspiran
las creaciones y las acciones
de los Roca: Academicismo,
Cromatismo, Innovación, Libertad,
Memoria, Paisaje, Perfume,
Producto, Sentido del Humor,
Tradición y Vino.



EL CAMARERO DE LAS ESTRELLAS MARCOS GRANDA

SKINA. AYALGA. NINTAI. CLOS.



EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO
El camarero de las estrellas

AUTOR
Marcos Granda

ISBN
978-84-7212-192-8

FORMATO
24 x 28 cm.
256 páginas

ENCUADERNACIÓN
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
71,00 €

POR QUÉ MARCOS GRANDA

Sin ser cocinero, Marcos Granda acumula **5 ESTRELLAS MICHELIN** repartidas en sus **4 RESTAURANTES**: Skina, Ayalga, Nintai y Clos. Marcos Granda, camarero de profesión y formado como sumiller, está en el TOP 5 de restauradores con más estrellas Michelin de España.

CÓMO ES EL LIBRO

En un libro de gran formato, con **256 PÁGINAS** en las que Marcos presenta **56 RECETAS** de sus restaurantes, ilustradas con **110 FOTOGRAFÍAS**.

QUÉ TIENE DE ESPECIAL ESTE LIBRO

El libro también detalla **LAS CLAVES DEL ÉXITO** de Marcos Granda en la gestión de sus restaurantes: capacidad de análisis, sentido común, perfeccionismo, constancia, intuición y adaptación a los cambios, entre otros.

MÁS QUE UN LIBRO DE RECETAS

Son **RECETAS DETALLADAS** y precisas de restaurantes muy distintos entre sí, pero todos de éxito. Éstas se componen de elaboraciones básicas (varios tipos de fondos, arroz para sushi...), guisos inspirados en la tradición (escabeches, salpicones...), tratamientos para el mejor producto (pichón, caviar...) y guiños a la modernidad (ajoverde de pistacho, canelón de cigala, falsos macarrones de navajas...).

SUS 4 RESTAURANTES

Skina, 2 estrellas Michelin (Marbella, Málaga). Alta cocina andaluza de temporada.
Ayalga, 1 estrella Michelin (Ribadesella, Asturias). Restaurante de cocina asturiana.
Nintai, 1 estrella Michelin (Marbella, Málaga). Cocina japonesa en una barra para sólo 12 comensales.
Clos, 1 estrella Michelin (Madrid). Cocina actual creativa.

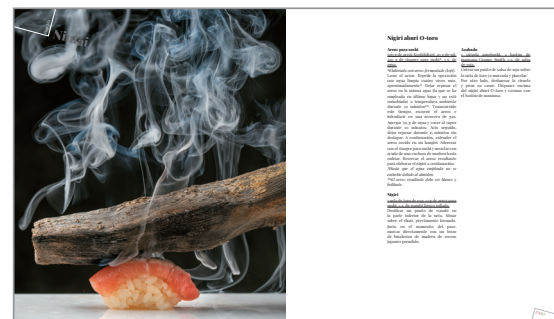


Skina

La cocina de **Skina** es un homenaje a la multicultural, vibrante y muy creativa tradición gastronómica del **Sur de España**.

Ayalga

Productos de cercanía y recetas de **tradición asturiana** elaboradas respetuosamente.



Nintai

Alrededor de una barra de madera donde el *itamae* corta con sutileza el pescado y prepara un **sushi impecable**.

Clos

Alta cocina tradicional, creando la armonía perfecta entre sabor, placer y lírica.



CENADOR DE AMÓS

JESÚS SÁNCHEZ - MARIÁN MARTÍNEZ



GACADÉMIE
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
Prix de la Littérature
Gastronomique 2023.

EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO
Cenador de Amós

AUTOR
Jesús Sánchez - Marián Martínez

ISBN
978-84-7212-189-8

FORMATO
24 x 28 cm.
256 páginas

ENCUADERNACIÓN
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
72,00 €

El libro 'Cenador de Amós' revive un largo camino que se inicia en 1993 cuando **Jesús Sánchez y Marián Martínez** apuestan por convertir una casona palaciega del siglo XVIII en su hogar y su cocina. Nace el Cenador de Amós en Villaverde de Pontones (Cantabria). En 1995, pocos meses después de la apertura, llega el reconocimiento de su primera estrella Michelin y, una década más tarde, empiezan a lucir el trío de soles Repsol y la segunda estrella Michelin. En 2019, obtienen la tercera estrella, lo que marca un punto y seguido que presenta nuevos retos para seguir siendo uno de los mejores restaurantes del mundo. El libro es un fiel reflejo de un proyecto vital por el que el Jesús Sánchez y Marián Martínez se propusieron ensalzar la esencia y el producto de Cantabria, siendo altavoz de pequeños productores, pescadores y agricultores locales.

"A lo largo de este libro, podrá hacer un recorrido por todos esos aspectos que conforman la personalidad de Cantabria, de El Cenador de Amós y de Jesús Sánchez. Respeto, artesanía, humildad, excelencia, éxito, belleza, temporada, sensibilidad, memoria, esencia, técnica, sabor... Son sólo algunos de los ingredientes de ese espíritu cantábrico que muestran las páginas del libro", señala Dabiz Muñoz (Diverxo) en el libro.

Y es que para Jesús Sánchez "mi Cantábrico, en alguna de sus extensiones, hacia el este habla francés o euskera, como habla gallego o portugués hacia el oeste. Hay una forma de ver la cocina que transforma todo en esencia cantábrica que es rigor, pureza, nitidez y verdad".

El libro recoge 63 creaciones en las que se han utilizado 341 elaboraciones. Son 256 páginas donde el producto, la pasión, el talento y las raíces de la tierra cántabra quedan reflejados en 145 imágenes que conforman una experiencia única.

El lector podrá encontrar soberbias recetas de cocina salada, sobresalientes panes, los postres más apreciados, así como también una selección de recetas familiares.



El libro es un fiel reflejo de un proyecto vital por el que Jesús Sánchez y Marián Martínez se propusieron ensalzar la **ESENCIA** y el **PRODUCTO** de Cantabria.



El lector podrá encontrar soberbias recetas de **COCINA SALADA**, sobresalientes **PANES**, los **POSTRES** más apreciados, así como también una selección de **RECETAS FAMILIARES**.



El libro 'Cenador de Amós' revive un largo camino que se inicia en 1993 cuando **Jesús Sánchez y Marián Martínez** crean el restaurante Cenador de Amós en Villaverde de Pontones (Cantabria).

MEDITERRANEAN

ANDREU GENESTRA



"Son esa profesionalidad y esa pasión por todo lo que rodea a Andreu Genestra las que marcan 'Mediterranean'."

Ferran Adrià. elBulli.

52 CREACIONES

297 ELABORACIONES

247 FOTOGRAFÍAS

256 PÁGINAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-191-1

256 págs. 24 x 32 cm.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PRECIO

57,20 €

La Revolución del Mediterráneo' ha estallado cargada de sensibilidad en un paradisíaco enclave mallorquín. Y de la mano de uno de los cocineros más prometedores del panorama gastronómico actual; que, a su vez, ya se ha alzado como todo un referente. Hablamos de **Andreu Genestra** y de **'Mediterranean'**, el libro en el que expone el diálogo perfecto entre producto, territorio, memoria, sabor y técnica por el que se caracteriza su culinaria.

Compromiso, talento, respeto, dedicación, ahínco... Son muchas las coincidencias de la crítica y la prensa gastronómicas a la hora de nombrar los valores de la gastronomía de Andreu. Uno de ellos se lleva la palma: equilibrio. Y es que "en cada uno de sus platos se busca el equilibrio entre modernidad y raíces", en palabras de José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País.

'Mediterranean' lo muestra y lo demuestra, así como el hecho de que Andreu, con décadas de oficio a lo largo y ancho del mundo a pesar de su corta edad, se ha alzado en los últimos años como un sincero y entregado abanderado de su tierra.

Amén de las 52 creaciones que incluye en su libro, entre las que no podían faltar elaboraciones como las cocas, los arroces y las ensaimadas pasadas por un tamiz contemporáneo; presenta y rinde homenaje a artesanos con los que trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla. Ellos son sus aliados en esa noble tarea que es perpetuar la tradición y, en algunos casos, rescatarla del olvido. También son objeto de ello las especies animales y vegetales que Andreu cocina, entre las que destacan el cerdo negro autóctono de la isla y cada fruto del maravilloso huerto propio del que el cocinero se provee, y que cuida con mimo y acierto.

Un total de 297 elaboraciones contribuyen a conformar un recorrido que arranca con sabor a tradición, despegue con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de los postres y petits fours indispensables en la cocina de Genestra.



El recetario del Restaurante **ANDREU GENESTRA** se complementa con algunas recetas tradicionales mallorquinas como las cocas, los guisos de arroz y dulces más típicos de la isla.

'MEDITERRANEAN' despegue con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de postres y petits fours.

COCINA



El libro rinde homenaje a **ARTESANOS** con los que Andreu trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla.



Andreu Genestra es un sincero abanderado de una creatividad sensata basada en el producto local sostenible, y en el respeto absoluto a la **TRADICIÓN MALLORQUINA**.

CULLER DE PAU

JAVI OLLEROS & AMARANTA RODRÍGUEZ



"Una degustación en Culler de pau es una experiencia en la que todos los procesos cognitivos se ponen en marcha."

Ferran Adrià. elBulli.

50 RECETAS

38 RECETAS BASE

167 FOTOGRAFÍAS

336 PÁGINAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-187-4
336 págs. 24 x 32 cm.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PRECIO

83,10 €

¿Es posible prolongar un territorio desde un edificio cúbico en el que se da de comer? Es una pregunta con truco. Y es que el mismo concepto, mucho más allá de la porción de suelo acotada con lo que en ésta se encuentra, esconde una complejidad difícil de abordar y de abarcar. Hay Historia, idiosincrasia, cultura, subsistencia, festejo y duelo, horizontes, personas... Ellas lo construyen y en su bienestar reside su pervivencia. Javier Olleros y Amaranta Rodríguez son muy conscientes de ello desde que se levantó la persiana de Culler de pau** en abril de 2009.

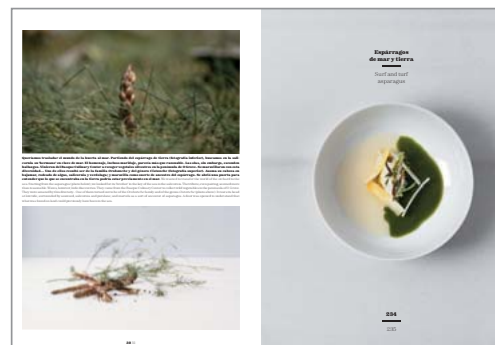
La propuesta de Culler de pau** (O Grove, Pontevedra, Galicia), además de una sensibilidad y una pureza innatas y auténticas, tiene cocina. La pareja de restauradores plasma cada una de estas características en el libro, cuyo planteamiento es en sí toda una declaración de intenciones.

Así, el bloque 'Interpretando el territorio' presenta productos emblemáticos —la inmensa mayoría de proximidad extrema— con nociones biológicas, históricas e incluso culturales.

'Territorio interpretado', por su parte, recoge 50 creaciones del restaurante, precedidas por un análisis íntimo pero extrapolable en el que el cocinero ofrece contextos, concepciones y tratamientos. Aquí, pescados, mariscos, verduras, hierbas silvestres y domésticas, piezas cárnicas e incluso *ovos da casa* —huevos adquiridos a paisanas en el mercado grovense al que Olleros acude cada mañana— son al unísono vehículo de disfrute, objeto de homenaje y recurso de futuro.

Las páginas de 'Culler de pau' -O LIBRO- incluyen 38 recetas base que persiguen o beben de un aprovechamiento riguroso en pro esa sostenibilidad multifacética que se vive en el restaurante. Entre ellas, polvos, aceites y fermentaciones en las que se incluyen varios garums y misos. También kombuchas, que, de igual forma, responden al empeño de redondear la oferta líquida.

La obra se completa con las firmas de Ferran Adrià, Martín Berasategui y Andoni Luis Aduriz, y los periodistas Marta Fernández Guadaño y Manuel Gago.



EL PRODUCTO

-del mar o la tierra-, el eje central en la cocina de Culler de pau, tiene un comentario que explica o ampara su uso en la receta que lo utiliza.



50 RECETAS

en las que no hay contradicción entre aceptar la tradición y explorar el futuro.

TABLAS DESCRIPTIVAS DE LOS VEGETALES

Se detallan las principales características de los vegetales utilizados en las recetas.

Vegetal	Descripción	Uso	Preparación	Almacenamiento
Cebollinos	Vegetal de la familia de las amiláceas, con bulbos blancos y verdes.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Patatas	Vegetal de la familia de las solanáceas, con tubérculos blancos.	En puré, en papas, en croquetas.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Garbanos	Legumbre de la familia de las fabáceas, con semillas blancas.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Alubias	Legumbre de la familia de las fabáceas, con semillas blancas.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Porros	Vegetal de la familia de las amiláceas, con bulbos blancos.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Apio	Vegetal de la familia de las amiláceas, con bulbos blancos.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Calabacín	Vegetal de la familia de las cucurbitáceas, con frutos blancos.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Peperón	Vegetal de la familia de las solanáceas, con frutos rojos.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Champiñones	Seta de la familia de los agaricáceos, con setas blancas.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.
Trufas	Seta de la familia de los boletáceos, con setas blancas.	En salmón, en arroz, en pasta.	Se cocinan en agua con sal.	En agua fría.

"Queríamos trasladar el mundo **DE LA HUERTA AL MAR.** Partiendo del espárrago de tierra encontramos su 'hermano' en clave de mar."

38 RECETAS BASE

entre las que se encuentran diversos tipos de garum, miso y kombucha. Todos elaborados en la sala de fermentación.

EL LIBRO VERDE

La sostenibilidad en la alta cocina

VARIOS AUTORES



¡De Apicius al Libro Verde!

44 AUTORES
115 CREACIONES
543 PROCESOS
127 FOTOGRAFÍAS
256 PÁGINAS

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 ISBN: 978-84-7212-190-4
 256 págs. 15 x 22,5 cm.

IDIOMA
 Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
 2021

PRECIO
 58,00 €

El cuaderno gastronómico Apicius nació en 2003 con una única intención: contar semestralmente lo que ocurría en las cocinas más importantes de nuestro país. Ha llegado el momento de poner en valor en formato de libro aquello que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente.

Los platos que aparecen en esta obra han sido creados por los chefs más prestigiosos, los que han marcado y están escribiendo con letras de oro la historia de la gastronomía en España.

Recetas en las que el vegetal deja de ser un mero acompañamiento para convertirse en el ingrediente principal sobre el que se estructura el plato.

En el libro encontrará 115 creaciones icónicas de la cocina contemporánea. Además, podrá adentrarse en un interesantísimo y amplio índice de procesos para construir usted mismo sus platos.

Los protagonistas, por orden alfabético, son: Ferran Adrià, Josean Aluja, Sergi Arola, Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Rodrigo de la Calle, Ricard Camarena, Germán Carrizo, Paolo Casagrande, Mateu Casañas, Oriol Castro, Iván Cerdeño, Jordi Cruz, Quique Dacosta, Dani García, Andreu Genestra, Benito Gómez, Marcos Granda, Diego Guerrero, Edorta Lamo, Ángel León, Luis Lera, Carito Lourenço, Andoni Luis Aduriz, Nacho Manzano, Artur Martínez, Marcos Morán, Paco Morales, Dabiz Muñoz, Javi Olleros, Francis Paniego, Toño Pérez, Fina Puigdevall, Albert Raurich, Joan Roca, Jordi Roca, Koldo Roderó, Begoña Rodrigo, Fernando Sáenz, Pedro Sánchez, Mario Sandoval, Pepe Solla, Ricardo Sotres, Pedro Subijana, Javier Torres, Sergio Torres, Tonino Valiente, Eduard Xatruch.

Queremos destacar la generosidad de estos 44 protagonistas de la obra. Ellos ceden los derechos de autor devengados de esta obra a la ONG World Central Kitchen. Ésta, fundada por su colega de profesión, el chef José Andrés, desarrolla su actividad en zonas afectadas por catástrofes naturales ofreciendo comida a los afectados. Porque la sostenibilidad también es solidaridad.



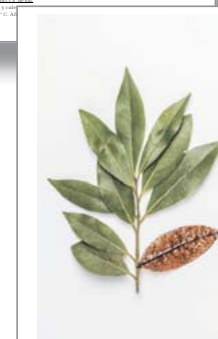
RICARD CAMARENA
 Ricard Camarena Restaurant
 Valencia.



JOAN Y JORDI ROCA
 El Celler de Can Roca
 Girona.



ANDONI LUIS ADURIZ
 Mugaritz
 Errenteria, Gipuzkoa.



JAVI OLLEROS
 Culler de Pau
 O Grove, Pontevedra.



BAGÁ

El equilibrio del sabor

PEDRO SÁNCHEZ



El libro de Bagá , el restaurante jienense consolidado como una referencia culinaria indiscutible.

272 PÁGINAS
62 CREACIONES
77 FOTOGRAFÍAS

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-186-7
272 págs. 15 x 22,5 cm.
Encuadernación rústica cosida.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2021

PRECIO
55,10 €

Pedro Sánchez ama su tierra por encima de todo y siempre quiso situar a Jaén y a su cocina en el mapa gastronómico nacional, algo que ha conseguido con esfuerzo y cariño.

Tras la consecución de la estrella Michelin, sigue trabajando arduamente para mostrar todo lo que un chef es capaz de dar cuando trabaja en el espacio que siempre soñó. Bagá no es un restaurante al uso. Su nuevo y arriesgado proyecto -tras dieciséis años al mando de los fogones del Restaurante Casa Antonio- sigue las pautas de un típico bistró francés: una barra con cuatro taburetes en contacto directo con la cocina y solamente tres mesas, con un aforo máximo de 15 comensales. Bagá es hoy el sueño de un cocinero humilde hecho realidad.

La cocina de 'Pedrito' es sencilla pero intensa en sabores y texturas llevando por estandarte platos tan personales como las quisquillas de Motril en escabeche de perdiz, los riñones de choto y caviar, la vaca madurada a la vainilla o el gazpachuelo de ortiguillas.

El equilibrio del sabor en todos sus pases es brillante. Y la combinación de ingredientes y sabores es única, sencilla e inteligente.

Este libro plasma su pensamiento culinario a través de 62 creaciones ya icónicas de Bagá.

Platos con apenas 3 ingredientes –como mucho– hacen que la receta no sea lo importante, sino cómo llegar hasta ella. Esta obra se adentra en la mente del chef para descubrir el cómo y el porqué de sus combinaciones. Un libro único de uno de los cocineros españoles más respetados.

Como señala Javi Antoja de la Rosa -el Editor- en el prólogo del libro, "ésta es únicamente la historia de amor gastronómica de una familia. Porque la familia es la que manda y sobre ella se sustenta todo. Y familia son los que están y los que ya no están. Bagá es familia. Bagá es esta obra maravillosa que huele a papel y te humedece el lagrimal".

Porque en un restaurante de 45 m², queda confirmado, se puede alcanzar la excelencia y lograr la felicidad.



Son **62 CREACIONES** que combinan -como mucho- 3 ingredientes.



PEDRO SÁNCHEZ cuenta el cómo y el porqué de sus recetas.



272 PÁGINAS que recrean el universo de Bagá , un restaurante jienense único.

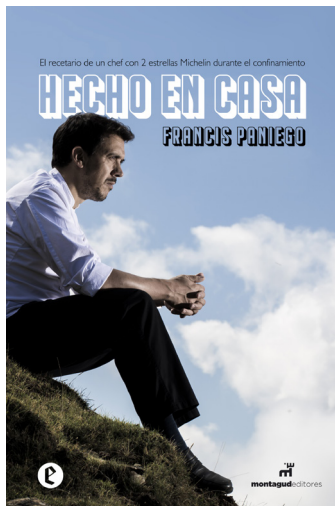
Combinaciones de **INGREDIENTES Y SABORES** inteligentes y personales.





HECHO EN CASA

FRANCIS PANIEGO



Los platos que Francis Paniego ha hecho en casa en directo a través de Instagram durante el confinamiento, a causa del Covid-19.

Francis Paniego es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2012 y su restaurante, El Portal del Echaurren, atesora 2 estrellas Michelin desde la edición 2014 de la Guía Roja. Ese mismo año fue nombrado Hijo Predilecto de Ezcaray (La Rioja, Logroño) donde se halla el restaurante. Su apuesta no fue fácil pero, hoy en día, presume de haber sido el primer restaurante en la historia de La Rioja en conseguir una estrella Michelin.

En 2020, a España, al igual que el resto del mundo, le ha tocado vivir una de las épocas más convulsas a raíz del Covid-19. Pues bien, durante el confinamiento, Francis Paniego realizó conexiones en directo a través de Instagram para que todo el mundo pudiera preparar platos en casa, con el toque de un chef con 2 estrellas Michelin. Sus vídeos han tenido decenas de miles de visualizaciones.

Francis es oficio, y oficio aprendido en casa, con pasión pero, sobre todo, con paciencia. Por eso, ha querido trasladar esa sabiduría a un libro para que todos podamos preparar sus mejores recetas en casa.

'Hecho en casa' recoge todos esos platos que Francis Paniego ha elaborado en directo en Instagram durante el confinamiento.



EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-182-9
96 págs. 17 x 26 cm.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2020

PRECIO
21,50 €

ESPÁRRAGOS BLANCOS CON ALMENDRAS

COCCIÓN DE LOS ESPÁRRAGOS
Espárragos blancos de 1,50 kg. Se lavan y se pelan. Se cortan en trozos de 10 cm. Se cocinan en agua con sal durante 10 minutos. Se escurren y se dejan enfriar. Se cortan en trozos de 10 cm. Se cocinan en agua con sal durante 10 minutos. Se escurren y se dejan enfriar.

LA SALSA DE ALMENDRAS
Se trituran las almendras con aceite de oliva y sal. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.

LA SALSA DE LOS ESPÁRRAGOS
Se trituran los espárragos con aceite de oliva y sal. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.

Las recetas de Francis Paniego al alcance de todos.

HAMBURGUESAS DE TONDELUNA

INGREDIENTES
1 kg de carne de vaca
1 kg de carne de cerdo
1 kg de carne de pollo
1 kg de carne de pavo
1 kg de carne de conejo
1 kg de carne de cordero
1 kg de carne de cabra
1 kg de carne de chivo
1 kg de carne de buey
1 kg de carne de vaca
1 kg de carne de cerdo
1 kg de carne de pollo
1 kg de carne de pavo
1 kg de carne de conejo
1 kg de carne de cordero
1 kg de carne de cabra
1 kg de carne de chivo
1 kg de carne de buey

PREPARACIÓN
Se trituran las carnes con un procesador de alimentos. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.

CONCHITOS DE CALABAZA

INGREDIENTES
1 kg de calabaza
1 kg de carne de vaca
1 kg de carne de cerdo
1 kg de carne de pollo
1 kg de carne de pavo
1 kg de carne de conejo
1 kg de carne de cordero
1 kg de carne de cabra
1 kg de carne de chivo
1 kg de carne de buey

PREPARACIÓN
Se trituran las carnes con un procesador de alimentos. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.

Francis Paniego ha aprovechado el confinamiento debido al coronavirus para demostrar que sus mejores platos pueden hacerse en casa.

Francis Paniego es el chef del restaurante El Portal del Echaurren en Ezcaray (La Rioja).

CROQUETAS DEL ECHAURREN

INGREDIENTES
1 kg de carne de vaca
1 kg de carne de cerdo
1 kg de carne de pollo
1 kg de carne de pavo
1 kg de carne de conejo
1 kg de carne de cordero
1 kg de carne de cabra
1 kg de carne de chivo
1 kg de carne de buey

PREPARACIÓN
Se trituran las carnes con un procesador de alimentos. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.

Sus platos más icónicos -desde las croquetas hasta su apuesta por la casquería- ahora, al alcance de todos.

CONCHITOS DE CALABAZA

INGREDIENTES
1 kg de calabaza
1 kg de carne de vaca
1 kg de carne de cerdo
1 kg de carne de pollo
1 kg de carne de pavo
1 kg de carne de conejo
1 kg de carne de cordero
1 kg de carne de cabra
1 kg de carne de chivo
1 kg de carne de buey

PREPARACIÓN
Se trituran las carnes con un procesador de alimentos. Se cocina a fuego lento durante 10 minutos. Se escurre y se deja enfriar.



NOOR

PACO MORALES



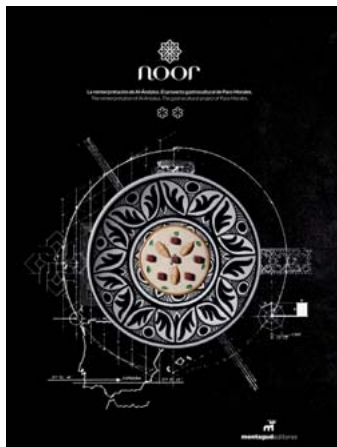
Noor Restaurant es el proyecto personal de **Paco Morales** tras su vuelta como cocinero a su ciudad natal, Córdoba. Temporada tras temporada, el restaurante rescata el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un **Al-Ándalus** prodigioso. **'NOOR'** -el libro- descubre la historia que se esconde tras aquella cocina magistral para poder disfrutarla a través de las creaciones culinarias de Paco Morales. Pero en el restaurante no solo palpita el día a día de la cocina andalusí. Es también un proyecto cultural del que forma parte el propio restaurante y, además, un espacio de i+D creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso.

La obra recoge las tres primeras temporadas del restaurante en las que Paco Morales ha desvelado la evolución, siglo a siglo, del arte culinario andalusí que subyace en nuestra gran cocina andaluza. Se estructura en 3 Capítulos siguiendo las 3 últimas temporadas de Noor Restaurant que, hasta la fecha, han recuperado el legado gastronómico-cultural de la cocina de Al-Ándalus de los **siglos X, XI, XII y XIII**.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al **contexto histórico** de la época de la que se han actualizado las **Recetas** que, a continuación, se detallan.

El Capítulo 1 es el Año 0 de 'Noor Restaurant' centrado en el **Califato de Córdoba** (siglo X) con propuestas culinarias como la 'Puerta del Perdón' o la 'Furniya de algaroba con su corteza'. El Capítulo 2 (Año 1) habla del legado de los **reinos de Taifas** (siglo XI) y recupera recetas como la 'Antubiya macerada en asafétida y tamarindo' o el 'Hummus de haba seca y sumak'. Finalmente, el Año 2 de 'Noor Restaurant' es el que ocupa el Capítulo 3, el que trata de **los almorávides y almohades** (siglos XII-XIII) con creaciones como el 'Karim de almendra tostada, erizo del Sáhara' o el 'Coco con lágrimas de aceituna negra y crema helada de cardamomo'.

Un **Glosario** -al inicio del libro- con los términos más usuales, y un exhaustivo **Índice** -al final- completan esta obra que recoge y actualiza las mejores creaciones de una época de gran valor gastronómico.



El libro recoge el proyecto personal de Paco Morales por recuperar el esplendor de la cocina de Al-Ándalus.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-176-8

320 págs. 24 x 32 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2019

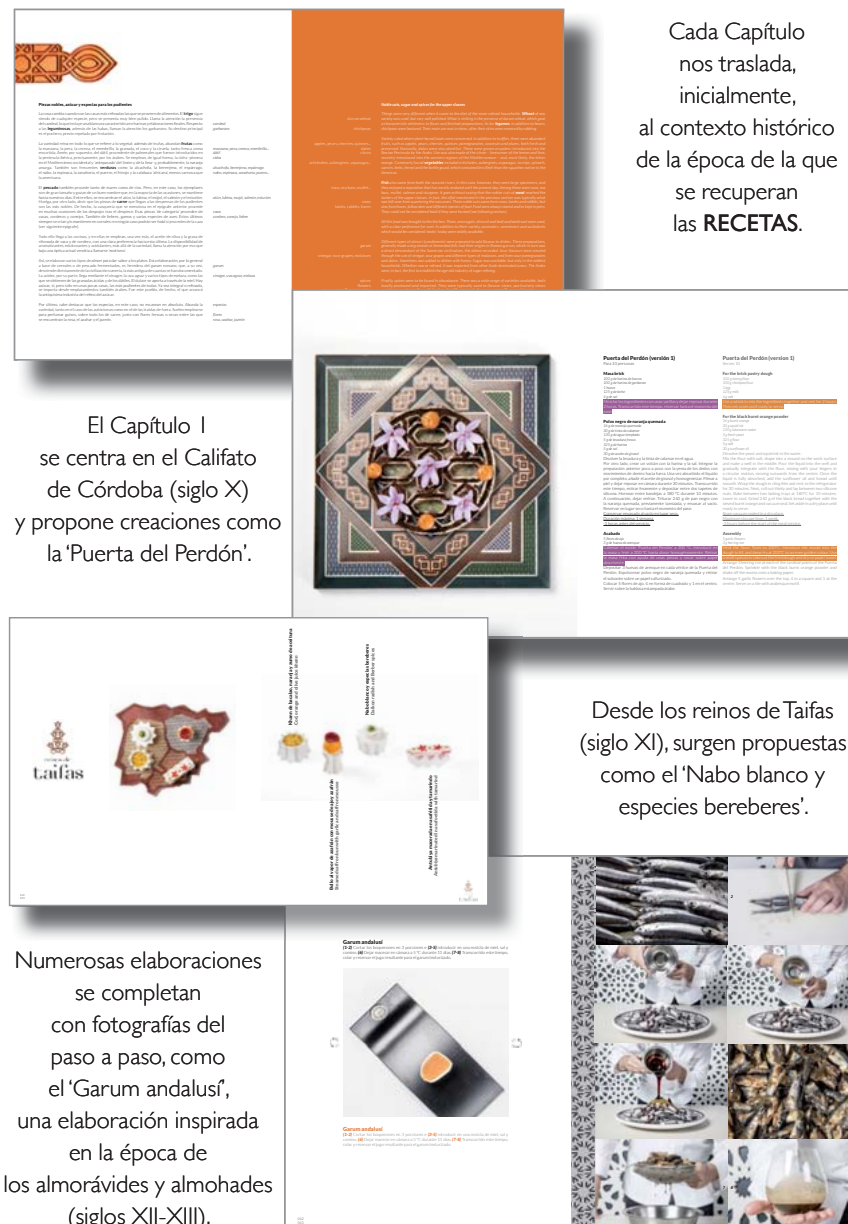
PRECIO

79,50 €



65 recetas
314 elaboraciones
75 procesos con fotografías paso a paso
650 fotografías

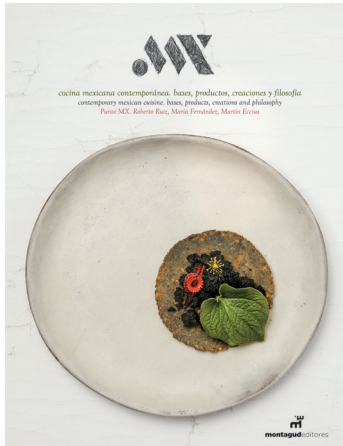
Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al contexto histórico de la época de la que se recuperan las **RECETAS**.



El Capítulo 1 se centra en el Califato de Córdoba (siglo X) y propone creaciones como la 'Puerta del Perdón'.

Desde los reinos de Taifas (siglo XI), surgen propuestas como el 'Nabo blanco y especias bereberes'.

Numerosas elaboraciones se completan con fotografías del paso a paso, como el 'Garum andalusí', una elaboración inspirada en la época de los almorávides y almohades (siglos XII-XIII).



El libro explora las raíces
de la auténtica cocina mexicana.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-173-7

448 págs. 23 x 29 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2018

PRECIO

79,00 €

Roberto Ruiz, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa, está al frente de los fogones de Punto MX (Madrid). Montagud Editores plasma en negro sobre blanco las claves de un proyecto culinario con historia propia: las de la cocina mexicana contemporánea: las bases, las técnicas, los productos... ¡Sin secretos!

¿Cómo elaborar a mano tortillas de maíz nixtamalizado? ¿Qué tipo de chile es el más adecuado para preparar distintas salsas? ¿Cuáles son las claves para cocinar un auténtico mole? ¿De qué manera se logran platos en los que los insectos son un ingrediente más? Éstas son sólo algunas de las muchas preguntas a las que da respuesta el restaurante mexicano Punto MX.

Eminentemente técnico y didáctico, esta obra recoge más de 100 creaciones del chef Roberto Ruiz, así como un detallado capítulo en el que se detalla cómo cocinar las bases imprescindibles de la cocina mexicana con procesos paso a paso ilustrados con más de 800 fotografías. Incluye, además, un glosario con terminología culinaria indispensable. Son 448 páginas en las que el chef de MX aplica técnicas de vanguardia sobre un increíble producto local.

"Queremos traer el México de lo bien hecho", declara Roberto Ruiz. Tanto el cocinero como los que trabajan junto a él lo consiguen con creces. Y lo hacen ofreciendo una experiencia redonda. Por ejemplo, el 'mezcalier' Martin Eccius ha conseguido crear una colección única de mezcales. María Fernández es anfitriona con grandes e interesantes dosis de pedagogía. De igual forma, el huerto del que se nutre ahora la cocina de Punto MX, que se encuentra en la localidad segoviana de Navas de Oro, incluye una impresionante variedad de chiles y otras verduras del país centroamericano.

El 'universo Punto MX' no acaba ahí... Roberto Ruiz y los que trabajan junto a él también cosechan éxitos en Salón Cascabel (Madrid y Lisboa), en Mezcal Lab y en Cantina y Punto (Colombia).

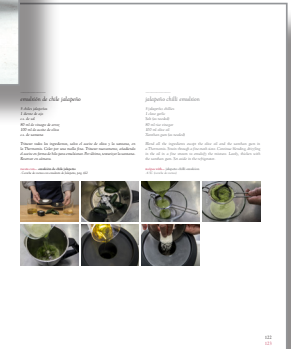
Además de lograr una estrella Michelin, la Academia Madrileña de Gastronomía galardonó al proyecto de Ruiz y su equipo con el premio al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera de Madrid.

Roberto Ruiz es chef, socio y fundador de Punto MX, el primer restaurante mexicano en Europa en obtener una estrella Michelin.



125
recetas

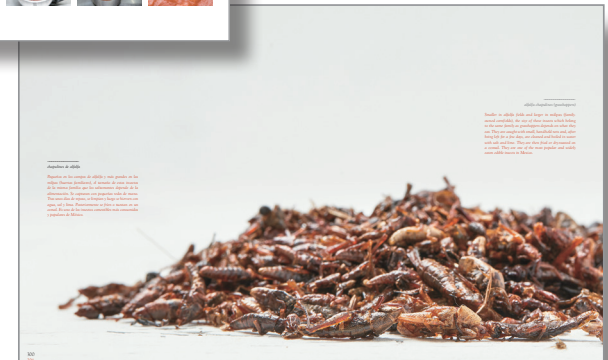
342
elaboraciones



79
elaboraciones
con fotografías
paso a paso



789
fotografías



LA TASQUITA DE ENFRENTÉ

JUANJO LÓPEZ



Premio al Mejor Diseño Editorial
en los Gourmand
World Cookbook Awards.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-172-0

256 págs. 23 x 29 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2018

PRECIO

58,00 €

Montagud Editores publica el libro sobre La Tasquita de Enfrente, capitaneado por el emblemático Juanjo López bajo las premisas de la honestidad y del amor.

Juanjo López tiene un paladar exquisito, una mente privilegiada y un sentido común claro como el agua. Está al frente de un mítico restaurante que se enclava en el corazón de Madrid. Y que, con todo, trasciende los límites de la capital y se alza como un imprescindible en todo el panorama culinario español. La Tasquita de Enfrente nació como una casa de comidas en una de las zonas más castizas de Madrid. La Tasquita de Enfrente, frente a la primitiva La Gran Tasca, ofrecía platos con memoria y sabor. Entre ellos se encontraban las patatas a lo pobre... y los callos. Hoy en día, Juanjo sigue cocinándolos, ya rebautizados como 'Callos Gaona', en honor a su padre.

De lo que hoy es todo un templo gastronómico en el que se rinde culto al producto, nació una obra diferente. Un autor diferente. ¿Cómo adentrarse en la mente de uno de los mayores guardianes del sabor? Liberándonos de ataduras.

Las distancias cortas son las que definen el pensamiento de alguien. Era el momento en el que La Tasquita de Enfrente tuviera el protagonismo real que merece en forma de libro. Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.

Este hombre bueno, culto y formado que llegó a dirigir una prestigiosa compañía de seguros, fue fiel a la sangre. Tras el fallecimiento de su padre –al frente del restaurante– decidió abandonar su vertiginosa vida profesional para, con 40 años, reinventarse y ver los toros desde la barrera.

Hoy, La Tasquita de Enfrente vive su mejor momento tanto a nivel culinario como a nivel filosófico. Lean esta obra sabiendo que quien la escribe ha comido en los mejores restaurantes del mundo. Y son precisamente esas vueltas al mundo lo que le confieren la potestad de... ¿estar vuelta de todo? Gocen de las palabras de Juanjo López.

“Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.”

Con 30 CREACIONES que reflejan su filosofía.

LUJO

“Llega un momento en la vida en que tienes que elegir entre triunfar hacia fuera o triunfar hacia dentro..., elegir entre EL lujo y UN lujo.” (Prólogo de Risto Mejide, periodista).



HONESTIDAD

“La globalización pone en grave riesgo de extinción al productor de verdad.”



EQUIPO

“Hablamos, ... cada uno trae virtudes que yo no tengo y las enlazamos.”



ATEMPORALIDAD

“Nos vamos olvidando de la importancia que tienen las estaciones y la climatología en la cocina.”



ESENCIALIDAD

“El producto proviene de un sacrificio. Nos gusta que los clientes lo reconozcan, tanto por su forma como por su sabor.”



ANIMA

FINA PUIGDEVALL - MANEL PUIGVERT
LES COLS



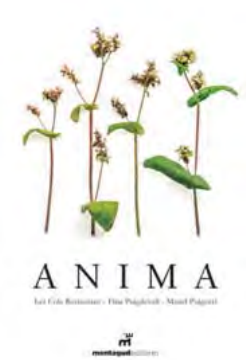
Fina Puigdevall, que regenta Les Cols desde 1990, desnuda su alma en su primer libro. Así, en *Anima*, se detallan filosofía y creaciones de un restaurante mágico en el que se saborean la paz y el sosiego.

En 1990, una joven Fina Puigdevall abrió las puertas de Les Cols (Olot, Girona) en la masía en la que nació. A lo largo de 27 años, y junto a su pareja personal y profesional, Manel Puigvert, ha forjado un restaurante único en el mundo que atesora dos estrellas Michelin y en el que se refleja cada parte de su alma.

Todas y cada una de las 384 páginas de *Anima* irradian espíritu didáctico, belleza, reflexión y contemplación a partes iguales. Lo hacen, por ejemplo, a través de las 32 recetas más significativas de Fina Puigdevall. Todas ellas toman forma de ofrenda al comensal, a la vez que reflejan con una exquisita fidelidad uno de los ejes transversales de su culinaria: "el ciclo inmutable de las estaciones". El producto es el discreto y a la vez indiscutible gran protagonista.

Además, la obra cuenta con la colaboración de 10 expertos en arte contemporáneo, cultura, filosofía y poesía, entre otras disciplinas. Sus textos abren una ventana a aspectos fundamentales para comprender la cocina de Puigdevall. Entre ellos, la representación de un paisaje, la plena consciencia acerca del entorno y la paz y el sosiego que sólo se pueden alcanzar cuando llega la plenitud. Todos ellos siguen la misma línea que los platos de Fina, en los que se prescinde de lo superfluo para incidir directamente en la elegancia de lo esencial.

El círculo de *Anima* se cierra con 84 reflexiones célebres y certeras firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore; y con las imágenes del fotógrafo Mikel Ponce, que emanan los mismos valores que guían el devenir pausado de Les Cols. "Intento relacionar cada instante con la belleza y vivir con intensidad cada momento", dice Fina Puigdevall. *Anima* lo transmite. E invita a disfrutarlo de la mano de la luz, del silencio y de la búsqueda de la paz.



La filosofía de 'alimento no viajado' de Fina Puigdevall se materializa en unos platos que, con pocos elementos, atesoran un sinfín de emociones.

EDITORIAL
Montagud Editores

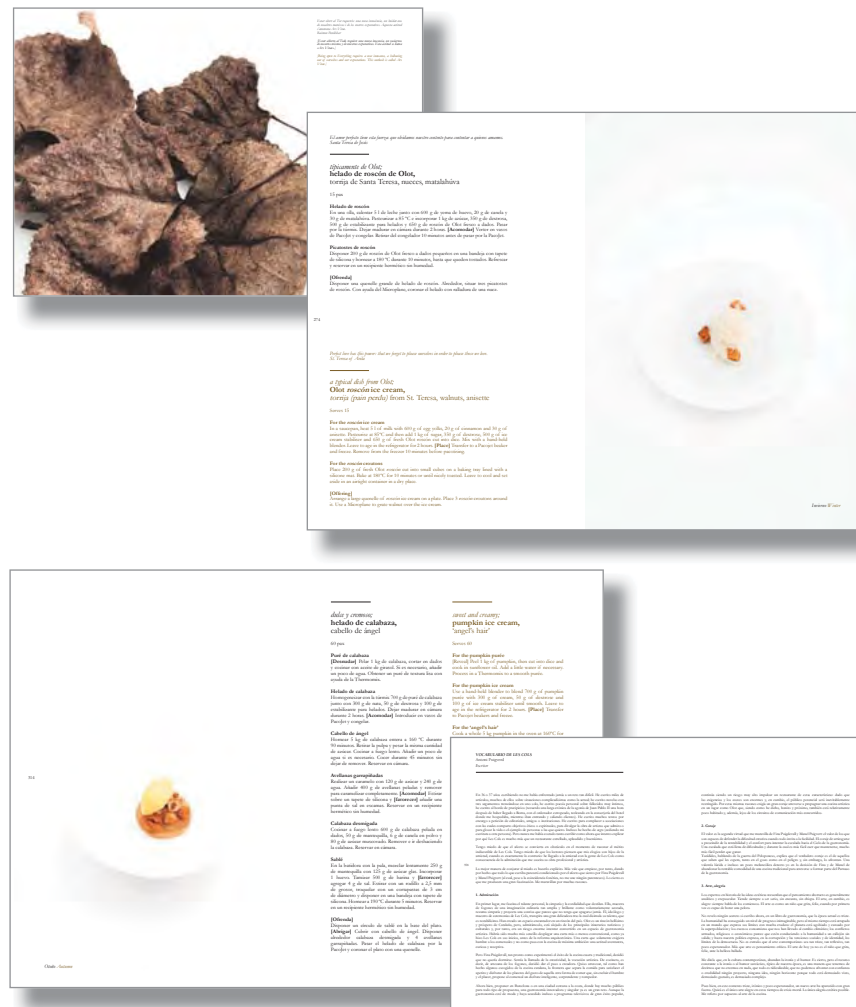
IDIOMA
Español-Inglés
Catalán-Inglés

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-169-0
15 x 22,5 cm.
Fotografías en color.
Tapa blanda
Encuadernación rústica cosida

PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
50,90 €

Anima detalla LA FILOSOFÍA Y LAS CREACIONES de un restaurante mágico, Les Cols (Olot, Girona) en el que se saborean la paz y el sosiego.

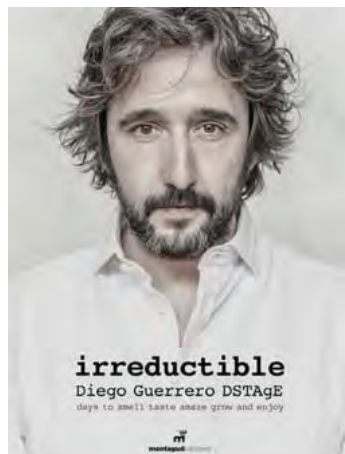


El círculo de *Anima* se cierra con 84 REFLEXIONES CÉLEBRES Y CERTERAS firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore

IRREDUCTIBLE

DIEGO GUERRERO

DSTAgE



El libro desvela las claves de un sueño que se ha hecho realidad como mucho más que un restaurante: DSTAgE.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-164-5

24x32 cm - 256 páginas

Tapa dura

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2016

PRECIO

54,50 €

DSTAgE (Diego Guerrero, Madrid, 2 estrellas Michelin) es mucho más que un restaurante e "Irreducible" es mucho más que un libro... La obra va más allá de relatar la vertiginosa trayectoria del imprescindible cocinero, con más de 20 años de experiencia en los fogones. A lo largo de todos ellos, la cocina de Diego Guerrero ha marcado la diferencia por un carácter personal y reconocible que no necesita etiquetas.

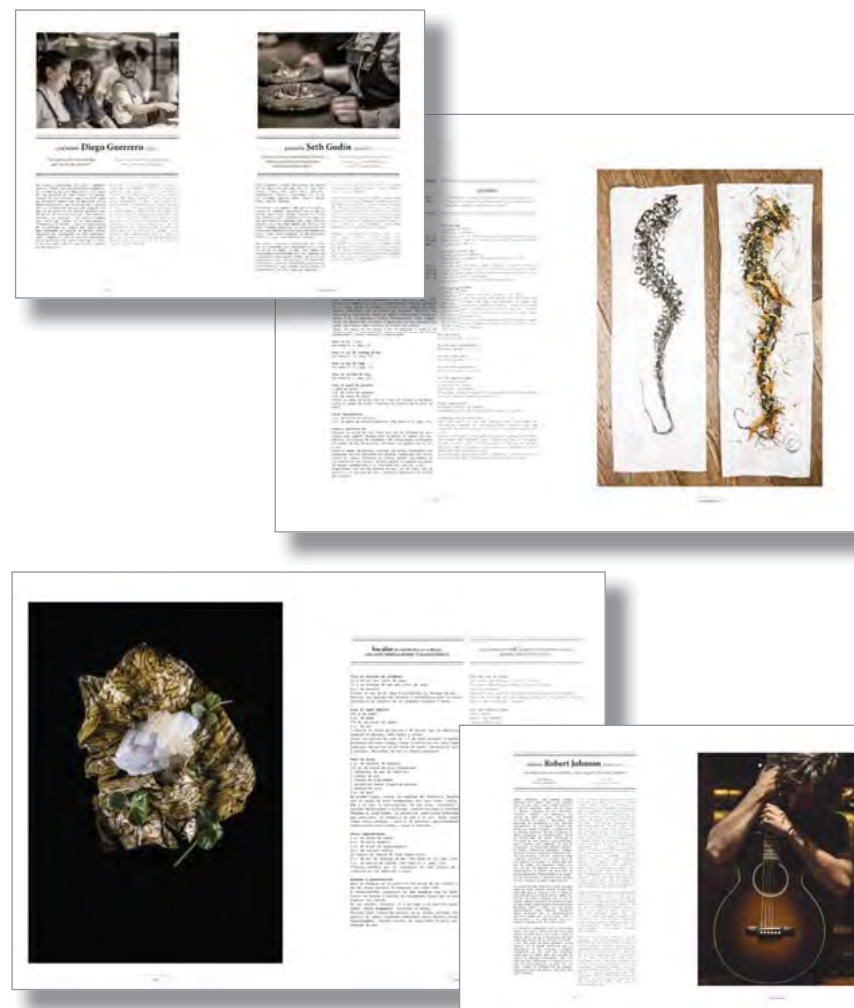
El cocinero maneja con maestría los guisos de toda la vida, los puntos de cocción de carnes y pescados, las técnicas de vanguardia y los sabores chispeantes de cualquier rincón del mundo que hayan llamado la atención de su mirada creativa. En ocasiones, sus propuestas albergan juegos. En otras, reflexiones pausadas. Siempre es fruto de una evolución constante que, con una memoria infinita, almacena cada registro gustativo.

Así, Guerrero riza el rizo en su primer libro a la hora de presentar una amplia colección de 52 recetas, que se completan con instrucciones al detalle para la elaboración de 17 bases únicas y con seis ejemplos inéditos y propios de cocina líquida, que incluyen propuestas sin alcohol.

El chef, haciendo honor al título de su primera aventura en negro sobre blanco, se muestra irreducible en todas y cada una de las páginas de la obra.

El lector podrá comprobar cómo los sueños verdaderos, esos que permanecen en el interior, pueden cumplirse mediante la voluntad. También cómo la naturalidad es la única manera de llevarlos a cabo, con la sorpresa y la ingenuidad como elementos de primer orden. Y, por supuesto, Irreducible representa la prueba de cómo la felicidad no impostada es imprescindible para generar esas experiencias únicas e irrepetibles que debe vivir todo comensal en un restaurante de alta cocina.

"Irreducible" presenta un testimonio certero y es fiel reflejo de una **ACTITUD VITAL** que se plasma en resultados palpables.



Joan Roca (El Celler de Can Roca, 3 estrellas Michelin), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 estrellas Michelin), Albert Adrià (3 estrellas Michelin en sus restaurantes en Barcelona) y el actor Javier Cámara participan con sus textos en las páginas de la obra.

CASA SOLLA. PEPE SOLLA

CUANDO LO ANCESTRAL SE HACE ETERNO

PEPE SOLLA



El libro recoge una detallada selección de medio centenar de recetas entre las que se encuentran clásicos que encumbraron Casa Solla hace ya décadas.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-163-8

24x27 cm - 256 páginas

Tapa dura

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2016

PRECIO

50,90 €

En noviembre de 2016, Casa Solla (Pepe Solla, Poio, una estrella Michelin), cumplirá 55 años de andadura. Una cifra más que redonda en torno a la cual verá la luz otra de las creaciones únicas y mágicas de Pepe Solla, representante de la segunda generación al frente del establecimiento. Se trata de su primer libro, 'Casa Solla. Pepe Solla. Cuando lo ancestral se hace eterno', editado por Montagud Editores.

Las 256 páginas de la obra plantean un viaje por Galicia, la región al noroeste de España en la que se enclava el imprescindible restaurante, por el que rompe los límites de una obra de cocina al uso. En su primer libro, el chef plantea un recorrido culinario que comienza con productores únicos, valientes y comprometidos con su entorno; y que termina con el comensal. Él es el que, a juicio del cocinero, da sentido a todo en la gastronomía.

El chef es abanderado y enamorado de la tierra de la que procede. Lleva años convulsionando silenciosamente el panorama culinario gallego y ha logrado que éste trascienda no sólo de las fronteras de la región, sino de las españolas. Todos los platos que ha creado llevan consigo su sello personal. Y todos se encuentran bajo una visión personal y sensata en la que no deja de rendir un sincero y profundo homenaje a una despensa privilegiada con la que, dice, siempre se sentirá en deuda.

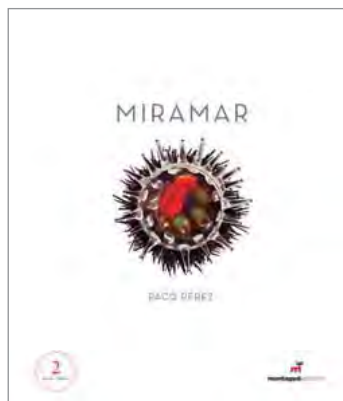
El recorrido arranca en montañas, huertos, mercados, ríos y mares. Hace parada y fonda en un restaurante único. Y desemboca elegantemente en el paladar de todo el que se siente a su mesa. Es la manera en la que el cocinero contribuye a convertir lo ancestral en eterno.

Todo, con una amplia y detallada selección de medio centenar de recetas. Entre ellas se encuentran clásicos que ya encumbraron al restaurante hace décadas.

El cocinero, abanderado y enamorado de **GALICIA**, presenta su primer libro. En sus páginas, viaja por la culinaria de la región en un recorrido que comienza dando valor al productor y termina ensalzando al comensal.



El libro es un recorrido por la **MATERIA PRIMA** a través de las creaciones de Pepe Solla y el alma de la cocina del restaurante a través de las reflexiones más íntimas del cocinero.



Una obra de 320 páginas
que respira vanguardia.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-159-1 (Español-Inglés)
ISBN: 978-84-7212-162-1 (Español-Francés)

24x27 cm - 320 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés
Español-Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2015

PRECIO
42,00 €

Miramar es un restaurante excepcional en el que Paco Pérez combina Memoria, Entorno y Vanguardia y los plasma en cada una de sus creaciones. A lo largo de las 320 páginas de este libro se analizan al milímetro cuáles han sido los más significativos a lo largo de décadas de trabajo y se detallan cuáles son las Técnicas a partir de las que nacieron. También se reconstruyen las fuentes de inspiración de las que ha bebido Paco Pérez para crearlos.

En definitiva, Miramar. Paco Pérez relata cómo Memoria, Entorno y Vanguardia desencadenan todo un torrente de creatividad al servicio del sabor.

Memoria. Entorno. Vanguardia. Son conceptos empleados hasta la saciedad, muy tentadores a la hora de construir un lugar común. Pero Miramar no es, ni mucho menos, un lugar común. No lo es por su ubicación, en Llançà (Girona). La localidad del Empordà es la que acogió a la familia del cocinero sin importar su procedencia; la que le vio crecer. Es la del Mediterráneo a más no poder, la de los bosques mágicos y la de la bruma que se levanta cuando despunta el día. Es la que se ve reflejada servicio a servicio en los platos del cocinero. El restaurante alrededor del cual Paco Pérez ha levantado un pequeño emporio culinario –de nada menos que 5 estrellas Michelin– es un lugar fuera de lo común porque lo alimenta una familia que siente amor verdadero hacia el oficio.

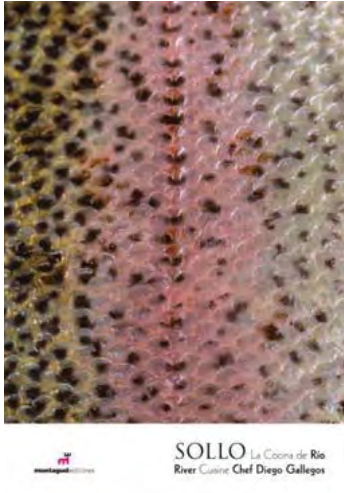
Paco Pérez no renuncia a nada porque lo quiere todo. Y eso pasa, ni más ni menos, por hacer disfrutar a sus clientes.



Lo que Paco Pérez quiere es hacer Gastronomía, según su forma de entenderla. Y esa, la que se refleja en 'Miramar. Paco Pérez'. No es otra que la de la **MEMORIA**, la del **ENTORNO** y la de la **VANGUARDIA**.

SOLLO

LA COCINA DE RÍO
DIEGO GALLEGOS



Diego Gallegos abre un nuevo cauce
con varios afluentes que nace
en el restaurante Sollo.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-161-4
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
42,00 €

Esturión, trucha, anguila, tilapia, salmón, barbo, black-bass y siluro. La carne de cada uno de ellos, las huevas de sus hembras, son los vehículos con los que Diego Gallegos (São Paulo, Brasil, 1985) busca canalizar sus objetivos. Incluye entre ellos a un invitado de honor: el cangrejo de río, que en la actualidad avanza por la tortuosa senda del desuso. El chef los trata más allá de la cocina: lee, se nutre de la sabiduría de expertos, investiga... Lo suyo es una apuesta por el conocimiento en la que el plato juega un doble papel como objetivo y última consecuencia.

El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja habitualmente Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada tanto de su hábitat y hábitos como de su tratamiento en Sollo para, a continuación, ofrecer las elaboraciones más significativas del cocinero. Algunas de ellas, son:

Esturión: Chicharrón de esturión, Zurrapa de esturión, Sobrasada de esturión, etc...

Trucha: Kimchi de trucha ahumada, Trucha a la navarra, Ceviche de trucha ecológica y caviar deshidratado, etc...

Anguila: Causa limeña de anguila confitada, Anguila y cerezas, Anguila en adobo, etc...

Tilapia: Nenúfar de tilapia, Chilcano de tilapia, Ostra nostra, Tiradito de tilapia, etc...

Salmón: Salmón macerado en soja, huevo y caviar; Mochi relleno de huevas de salmón, etc...

Barbo: Moqueca de barbo, Taco de barbo, pamoña de maíz y cítrico.

Black-bass: Pirao de black-bass, Espagueti vegetal con boloñesa de río.

Siluro: Tartar de siluro con sus huevas y aderezado de glacé de pollo sobre hoja de ostra, Siluro en adobo.

Cangrejo de río: Bisque de cangrejo de río, Muslito de cangrejo de río.

Diego Gallegos recibió el **PREMIO AL COCINERO REVELACIÓN** de Madrid Fusión en 2015 y su restaurante, Sollo, posee una Estrella Michelin



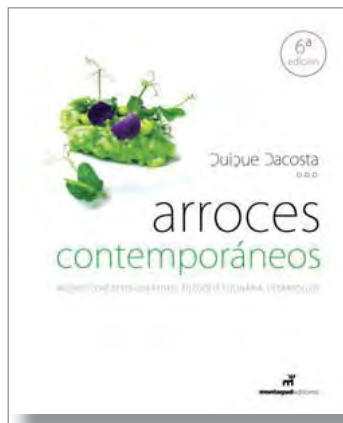
El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada de su hábitat y hábitos para, a continuación, ofrecer las **ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS** del cocinero.

ARROCES CONTEMPORÁNEOS

QUIQUE DACOSTA



6^a
edición



*El cocinero con
3 estrellas Michelin,
Quique Dacosta, desarrolla
el mayor de los tratados
en torno al mundo del arroz.*

EDITORIAL
Montagu Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-114-0.
312 págs. 20 x 24 cm.
Fotografías en color:
Tapa blanda.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
1ª Edición: 2005
6ª Edición: 2016

PRECIO
42,00 €

Un libro sobre arroces con un planteamiento radicalmente distinto de todo lo publicado hasta el momento; más actual, más completo, más técnico, más riguroso. También más personal, pues está escrito por Quique Dacosta, el cocinero más aclamado, entre otros logros, por su imponente "renovación" de la culinaria del arroz. Un manjar hasta ahora relegado a los "restaurantes turísticos de paella", entra, de la mano de Dacosta, por la puerta grande de la gastronomía.

En esta original obra se explican las claves para entender cómo Quique Dacosta ha evolucionado la cocina del arroz hasta las más altas cotas del refinamiento gastronómico, obteniendo un amplio reconocimiento nacional e internacional.

Entre otros galardones, Quique Dacosta obtiene en 2013 para su restaurante Quique Dacosta Restaurante, tres estrellas Michelin, y se consolida como referente de la creación culinaria presente y futura.

Dacosta ha sorprendido con sus renovadas ideas en la culinaria del arroz. Perfecto conocedor de la mejor tradición arrocería del Levante, donde se encuentra su restaurante, ha investigado con su competente equipo la "ciencia" del arroz para comprender mejor este producto y, desde su sólido dominio de la técnica y una extraordinaria sensibilidad, aumentar las posibilidades culinarias y gastronómicas del mismo. Además, el autor nos regala la vista y el paladar, con una extraordinaria selección de arroces de creación propia, que nacen desde una óptica mediterránea pero incorporan ideas foráneas y dan al libro un toque cosmopolita y renovador.

¿QUÉ TÉCNICA?

Desde las más tradicionales (a la brasa, al horno, caldoso...) hasta las técnicas más vanguardistas, entre ellas la cocción de un arroz en dos tiempos; incluye tablas de valores, recetas ilustrativas y la descripción de nuevas aplicaciones del arroz.



¿CÓMO COCINARLO?

Quique Dacosta presenta en "Arroces Contemporáneos" alrededor de 55 recetas. Obras "de autor" rabiosamente originales e impregnadas de la cultura mediterránea que ponen de manifiesto la capacidad creativa del autor y que rompen con algunos falsos mitos del ideario arrocería.



EL PORQUÉ DE LA RECETA

Todas las elaboraciones, fotografiadas por Joan Llenas, vienen acompañadas de un comentario del autor que ayuda a comprender aún más el porqué de la receta.

¿CUÁL ES EL PROCESO?

Los procesos son detallados, haciendo especial hincapié en los fondos de cocción, las variedades de arroz y la técnica empleada.



EL SABOR DE LA ELEGANCIA

BEGOÑA RODRIGO



Se encuentra usted ante una obra protagonizada por Begoña Rodrigo que desgrana lo que para muchos son las reglas de la cocina contemporánea: el sabor, la técnica, la belleza y la materia prima. Begoña sabe a mar... pero también a montaña, a setas y a caza. Formada de manera atropellada en distintas cocinas y hoteles (siempre fuera de España) recibió una formación clásica. Hoy, diez años después de levantar la persiana de su restaurante, sigue siendo una gran amante de una cocina en libertad. Begoña Rodrigo es hoy el ejemplo para muchos cocineros que emprenden una aventura empresarial de que el tesón y el inconformismo son elementos que rara vez no dan resultado.

Los sabores definidos, la belleza a raudales en sus creaciones, el empleo de la técnica al servicio del gusto y una correcta elección de la materia prima (autóctona o foránea) hacen que esta obra que usted tiene entre sus manos se convierta en un perfecto manual para aplicar en su restaurante y, también, conocer más a fondo a la cocinera Begoña Rodrigo. Éstas son algunas de sus propuestas:

Sabor: Seso de atún glaseado, Callos de piel de parpatana y habitas, Parpatana con verduras agri-duces y fondo de manitas, Carbonara de moscatel con ceps e higos, Pitu de caleya a la mostaza antigua, Cochinita, cochinillo y guisantes verdes, ...

Técnica - Fondos: Banana split, Sopa de cebolla agri-picante con calamares, Arroz negro crujiente con camarones y all i oli de cítricos, Yema, chorizo y lentejas sin lentejas.

De lo global a lo local: Gambas y su jugo aromatizado, Sangre cítrica: pez mantequilla, remolacha y gazpacho/ aguachile, Quisquillas envueltas en col lisa y coco

Elegancia: Salmonete, hinojo, eneldo, Calçots, queso ahumado, colmenillas, tabella y fondo de madeira, Brandada de bacalao...



Begoña Rodrigo, autodidacta, sabe bien que el oficio se forja a pie de cocina.

EDITORIAL
Montagud Editores

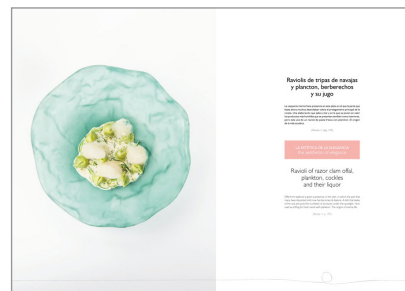
CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-160-7
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
42,00 €

El sabor, la técnica, la belleza y la materia prima son las reglas de Begoña Rodrigo, las de la **COCINA CONTEMPORÁNEA**.



Begoña Rodrigo es una gran amante de la **COCINA EN LIBERTAD**, donde se aúna el tesón y el inconformismo.

MUINA

ALMA, FILOSOFÍA, CREACIONES
JOSEAN ALIJA



Josean Alija
(Muina, 1 estrella Michelin)
plasma por primera vez
sobre el papel su personalísimo
universo culinario.

Nerua (una estrella Michelin y tres soles Repsol) es el refugio y a la vez el escenario para la proyección de la cocina de Josean Alija. Y Muina es el concepto que mejor define su filosofía culinaria. Un término genérico “que sintetiza lo que soy y cuál es mi propuesta”, revela el cocinero.

Este primer proyecto editorial de Josean Alija permite plantear el proceso creativo como un viaje al origen de las cosas, a su raíz, para así desarrollar plenamente sus auténticas potencialidades. Tratando siempre de describir sensaciones redondas, completas, placenteras. Porque eso es precisamente lo que encierra Muina a través de sus páginas: una representación muy personal del mundo, de la cocina, de Bilbao y de la realidad que rodea al chef bilbaíno.

La obra se estructura en tres capítulos: Alma, Filosofía y Creaciones. La asunción, la concreción y la fidelidad a unos valores provocan que Josean Alija siga siempre, constante, un mismo camino. El mismo que le lleva ahora por la senda editorial para compartir con sus lectores conocimiento, investigación, proyectos, vivencias y emociones. A través del proyecto Nerua, tan bien plasmado en Muina, se da salida al talento y la sensibilidad de un cocinero excepcional.

A través de las líneas de su primer libro, Josean Alija crea y recrea un lenguaje propio, una manera de cocinar diferente, que no se deja llevar por las modas sino por el momento sin dejar de ser él mismo. Sabiendo que desarrollar su propio mensaje es un proceso en constante evolución cuyo resultado es incierto. Consciente de que, en definitiva, ése es el camino más difícil.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-147-8
192 págs. 15 x 21 cm
Fotografías en color

IDIOMA

Español- Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2014

PRECIO

33,80 €



Josean Alija
ha dividido su obra
en tres capítulos:
ALMA,
FILOSOFÍA
y **CREACIONES**

VEGETAL, ESENCIA y SWEETURE

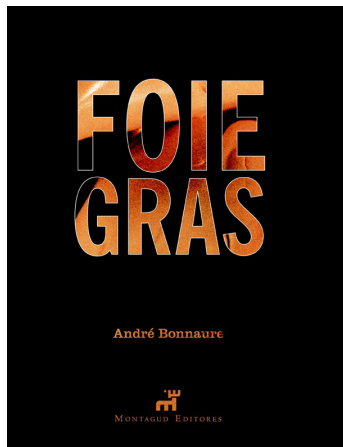
son los tres conceptos
en los que presenta
sus creaciones.



INVESTIGACIÓN,
DESARROLLO
e **INNOVACIÓN**
están en la base
de todas sus propuestas.

FOIE GRAS

ANDRÉ BONNAURE



Un compendio de la gastronomía clásica y contemporánea del foie gras con técnicas de cocción y conservación.

EDITORIAL
Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 84-7212-129-4 (francés)
ISBN: 84-7212-130-0 (inglés)
352 págs. 24,5 x 32 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en tapa dura y sobrecubierta plástica

IDIOMA
Francés / Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
59,00 € (francés)
59,00 € (inglés)

El foie gras está considerado una de las mayores joyas de la gastronomía occidental. Por primera vez, una obra acerca al profesional de la cocina toda la información relativa a este excelso producto, con la intención de quitar el miedo e introducir las claves para su tratamiento culinario sin complejos.

En sus 352 páginas el lector encontrará la historia del foie gras y su evolución en la gastronomía; descubrirá qué elementos debe tener en cuenta a la hora de seleccionar un foie gras, aplicando criterios profesionales y científicos, y cómo resolver los problemas con los que puede encontrarse; aprenderá a afrontar con tranquilidad todas las técnicas de cocción que permite este producto y abordar, con sus más de 100 recetas, todas las presentaciones y acompañamientos que permite el foie gras. Además, dispondrá de consejos sobre los vinos y panes más adecuados para degustar el foie gras.

André Bonnaure, su autor, está considerado uno de los mejores especialistas del foie gras. Heredero de una dinastía de cocineros franceses que arranca en el siglo XVIII, su vida ha girado desde que tiene uso de memoria alrededor del pato y el foie gras, la víscera maravillosa, como le gusta definirla.



FUSIÓN CHOCOLATE

EL CHOCOLATE EN LA COCINA

FRÉDÉRIC BAU



Frédéric Bau, uno de los pasteleros más brillantes de su generación y un genio del chocolate, hace una incursión en la cocina salada. Chocolate para cocineros.

EDITORIAL
Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-116-4 (francés)
300 páginas. 26 x 32 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartóné en color

IDIOMA
Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
45,00 € (francés)

Por primera vez en la historia de los libros de cocina, aparece el chocolate como auténtico protagonista del plato. No estamos hablando de postres, sino de cocina salada. Ya no es el "toque" para texturizar una salsa, sino el producto en todo su esplendor; la estrella del plato a partir de la que se construye un nuevo mundo de aromas y sabores en su acertado maridaje con carnes, pescados y otros productos.

El autor es nada menos que Frédéric Bau, reputadísimo pastelero, director de L'Ecole du Grand Chocolat, autor de Au Coeur des Saveurs y, posiblemente, una de las personas que más saben de chocolate en el mundo, de su aplicación en la cocina tanto dulce como salada.

El autor desarrolla sus originales ideas, nos ayuda a comprender la diversidad de gustos y aromas del chocolate de alta calidad y sus posibilidades culinarias en el maridaje con todo tipo de productos. El libro contiene un interesantísimo cuadro sobre los posibles maridajes entre chocolates de diversos orígenes y múltiples ingredientes.

Con su característica capacidad pedagógica, Bau expone los conocimientos precisos de la técnica del chocolate; sencillas instrucciones y trucos para entender los "cuatro conceptos" indispensables en la manipulación de esta materia fascinante, que ahora entra por la puerta grande de la culinaria contemporánea. Bau nos presenta un "menú" con una selección soberbia de platos (aperitivos, entrantes fríos y calientes, pescados, carnes, y postres) fruto de una cuidadosa y paciente investigación culinaria y de su amplia y exótica cultura gastronómica, elaborados con el chocolate como protagonista,

el notario de la cocina

APICIUS

me1906
montagud editores



APICIUS

CUADERNO DE ALTA GASTRONOMÍA

Hace 20 años, cuando vio la luz el primer número de Apicius - Cuaderno de Alta Gastronomía, se tenía muy claro lo que se iba a ofrecer: una cocina vanguardista y con la misma calidad de contenido y diseño que Montagud Editores pone en todos sus proyectos. Los objetivos se han cumplido con creces y Apicius se ha convertido en la publicación que necesita y pide el sector. Los mejores chefs del momento, sin importar su país de origen, colaboran en cada número, mostrando sus fuentes de inspiración y sus técnicas, influencias, productos y elaboraciones. Durante estos años, los primeras figuras de la cocina internacional han compartido sus conocimientos con los lectores de Apicius. Desde Ferran Adrià a Dabiz Muñoz, Carme Ruscalleda, Dani García, Francis Paniego o



Algunos de los colaboradores de Apicius aparecidos a lo largo de los números publicados

Gastón Acurio (Astrid&Gastón), Albert Adrià (elBulli), Ferran Adrià (elBulli), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Elena y Juan Mari Arzak (Arzak), Alex Atala (D.O.M.), Grant Achatz (Alinea), Oriol Balaguer (Estudio de Chocolate), Pascal Barbot (Astrance), Martín Berasategui, Jonnie Boer (De Librije), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Alexandre Bourdas (Sa.Qua.Na), Michel Bras (Bras), Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Mauro Colagreco (Mirazur), Carlo Cracco & Matteo Baronetto (Cracco), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Quique Dacosta & Juanfra Valiente (El Poblet), Manolo de la Osa (Las Rejas), Jacques Decoret, Sang Hoon Degeimbre (L'Air du Temps), Wylie Dufresne (wd-50), Magnus Ek (Oaxenkrog), Christian Escribà, Gennaro Esposito (Torre del Saracino), Pierre Gagnaire, Carles Gaig (Gaig), Dani García (Calima), Alex Garés (Lasarte), Alexandre Gauthier (Auberge de la Grenouillère), Will Goldfarb (Room 4 Dessert), Sergio Herman (Oud Sluis), Pierre Hermé, Nando Jubany (Can Jubany), Tomaz Kavcic (Pri Lojzetu), Iñigo Lavado (ñg lvd), William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie), Paolo Lopriore (Il Canto), Nacho Manzano (Casa Marcial), Régis Marcon (Régis et Jacques Marcon), Josean Martínez Alija (Guggenheim), Thierry Marx (Château Cordeillan-Bages), Pedro Morán & Marcos Morán (Casa Gerardo), Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia), Ken Oringer (Clio), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Toño Pérez (Atrio), Fina Puigdevall (Les Cols), René Redzepi (Noma), Jordi, Josep & Joan Roca (El Celler de Can Roca)...

Joan Roca, entre otros, los colaboradores internacionales han ido aumentando también la nómina de los más prestigiosos chefs aparecidos en Apicius: Alex Atala (Brasil), Alexandre Bourdas o Michel Bras (Francia), Grant Achatz (EEUU), Gennaro Esposito o Massimiliano Alajmo (Italia) son sólo algunos ejemplos. En el Cuaderno han aparecido también las más importantes firmas de la crítica gastronómica como Pau Arenós, José Carlos Capel o Paolo Marchi.

Cada seis meses, Apicius vuelve a sorprender al lector, superando el más difícil todavía. Una de las satisfacciones de quienes llevan a cabo este proyecto es saber la gran acogida que tiene su elaborado trabajo y las ganas con las que los lectores esperan la salida de cada nuevo número. Muchas son las características que diferencian a Apicius de las publicaciones existentes hasta el momento. En Apicius lo importante y primordial es el lector y hacia él van dirigidos todos los esfuerzos y contenidos. Es por eso que la publicidad en las páginas del Cuaderno está estrictamente limitada a un número determinado de inserciones y no aparecen noticias o presentaciones supeditadas al vínculo comercial de los anunciantes. Las elaboraciones creativas son importantes, y como los grandes desfiles de los diseñadores, apuntan las tendencias y dejan en manos del chef la adecuación a su estilo. Las fuentes de inspiración, las técnicas, los productos... todo ello aparece y es tratado con una vocación claramente didáctica, sin entrar en valoraciones como las guías al uso, que marca la diferencia y que ha hecho que el Cuaderno de Alta Gastronomía Apicius se convierta en una gran referencia en el sector. Desde su lanzamiento, se ha seguido fielmente una premisa que, como buenos visionarios, marca la tendencia actual de la alta gastronomía: globalización. No importa el país al que pertenezca el chef que aparece en Apicius, importa lo que tenga que aportar a la cocina. Esta vocación internacional ha hecho que el éxito



En la fotografía de la izquierda, reproducción de la primera portada de Apicius, Cuaderno de Alta Gastronomía, noviembre de 2003.

Sobre estas líneas, reproducción de la portada de Apicius 20, Cuaderno de Alta Gastronomía, mayo de 2013.

de la publicación cruce rápidamente todas las fronteras. La buena acogida de Apicius durante estos veinte años de andadura nos anima a seguir trabajando con el mismo entusiasmo y la misma ilusión con la que empezamos y que se ve reflejada en cada una de las páginas que conforman este delicado y esmerado producto, concebido, creado e impreso pensando siempre en lo que más importa: nuestros lectores.



APICIUS 40

ISABEL JUNCÀ - JOAN JUNCÀ - JORDI JUNCÀ
JOSÉ POLO - TOÑO PÉREZ
CRISTINA FELIU - ÀLEX CARRERA - IVÁN CERDEÑO.



Restaurantes: Cal l'Enric*, Atrio***,
L'Aliança*, Iván Cerdeño**.

EDITORIAL

me1906
montagut editores

TÍTULO
Apicius

AUTORES
Varios

ISSN
1697-5138

FORMATO
224 págs. 21 x 29,7 cm.

ENCUADERNACIÓN
Rústica en color

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2023

PVP
41,10 €

Estamos de aniversario. Son 20 años en los que hemos publicado **40 ediciones** con **8.960 páginas**. Nos hacemos mayores. Y esto implica un gran ejercicio de madurez y responsabilidad. Para celebrarlo, Apicius presenta el trabajo de cuatro restaurantes muy diferentes entre sí, tanto en el concepto como en su cocina; pero que han alcanzado las más altas cotas de excelencia gastronómica siguiendo su propio camino. Los que acogieran el simposio sobre la bécada bajo el título 'El crepúsculo de la bécada' (Montagut Editores, 2004) son los mismos que ilustran la portada de la edición 40 de Apicius. La bécada y los Juncà son Uno. Desde 2004, Ca l'Enric* ya suma más de cien, los Juncà han seguido haciendo lo que saben hacer de la manera que ellos han elegido: **Joan** —sala y anfitrión— y **Jordi e Isabel Juncà**—cocina y ofiçiantes—. Se trata de la cuarta generación al frente del proyecto. Aunque la 'Bécada con canapé de sus interiores' sigue siendo uno de los platos más demandados, el resto de la carta está a la misma altura como, por ejemplo, el 'Requesón de oveja de Mas Farró, higos y la hoja de la higuera'.

Toño Pérez y José Polo llevan décadas hablando de Extremadura y su dehesa a través de su cocina. Apicius 40 presenta un menú degustación de Atrio*** al completo, el que dio a entender al fin que era un 3 estrellas en toda regla: indicaciones técnicas, recetas al detalle, nociones contextuales, apuntes necesarios y reflexiones acertadas: el 'Bollo de tinta con calamar y guiso de oreja' o el 'Flan de papada y caviar' son creaciones que recogen gran parte de ese trabajo. Llega el momento de L'Aliança d'Anglès*, en Girona. Es el momento de **Cristina Feliu y Àlex Carrera**, y viceversa. L'Aliança es precisamente una alianza, un signo externo de un compromiso interno. Preparar platos con el cerdo ibérico catalán o con alubia del ganxet son la punta de lanza de una sola intención: la de ser feliz, según se sincera Cristina. Toledo es objeto de una culinaria, del trabajo de **Iván Cerdeño**, un chef que, sin quererlo desde el principio, acabó cocinando las memorias de un entorno olvidado como en la 'Sardina y perdiz roja' cuya receta original aparece en 'El Practicón' de Ángel Muro, una obra de 1894. La 'Cuajada de cangrejo de río' recupera otra memoria: la de la abuela.

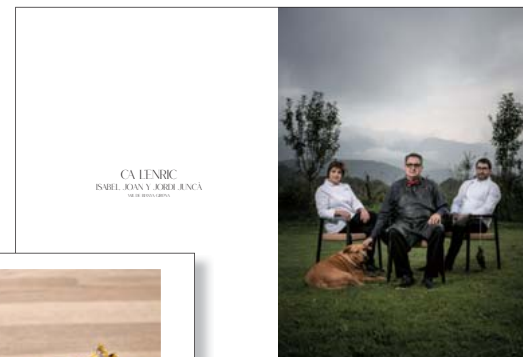


4 Restaurantes
81 Creaciones
145 Fotografías



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

Isabel Juncà
Joan Juncà
Jordi Juncà
Ca l'Enric*
Vall de Bianya, Girona



José Polo
Toño Pérez
Atrio***
Cáceres

Cristina Feliu
Alex Carrera
L'Aliança*
Anglès, Girona

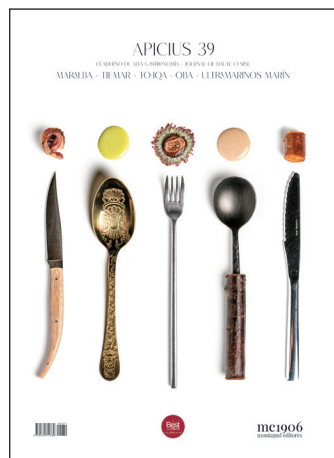


Iván Cerdeño
Iván Cerdeño,
Cigarral del Ángel*
Toledo



APICIUS 39

FRAN MARTÍNEZ, CRISTINA DÍAZ, EDU PÉREZ, JUANJO PÉREZ,
JAVIER SANZ, JUAN SAHUQUILLO, BORJA GARCÍA, ISIDRO LÓPEZ



Restaurantes: Maralba**, Tohqa, Oba*,
Ultramarinos Marín, Tiemar

EDITORIAL

me1906
montagud editores

TÍTULO
Apicius

AUTORES
Varios

ISSN
1697-5138

FORMATO
224 págs. 21 x 29,7 cm.

ENCUADERNACIÓN
Rústica en color

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
41,10 €

A través de 224 páginas y de 60 creaciones, la edición número 39 del Cuaderno de Alta Gastronomía Apicius sigue poniendo en relieve el gran momento que vive la cocina española. "La edición más transversal de Apicius jamás contada", afirma Javi Antoja de la Rosa, director de la publicación. Se presentan cinco restaurantes muy diferentes entre sí, tanto en el concepto como en su cocina.

Maralba (Almansa, dos estrellas Michelin) es el primer dos estrellas Michelin de Castilla-La Mancha. En él, **Fran Martínez** y **Cristina Díaz** rinden homenaje a la tradición mientras miran al mundo en general y al Mediterráneo en particular. Así, en su menú degustación se encuentran elaboraciones como el tempeh y productos como la perdiz y el mójol.

En **Tohqa** (El Puerto de Santa María) hay duende, el de los hermanos **Edu** (cocina) y **Juanjo** (vinos y sala) **Pérez**. En la copa, variedades de la zona que sorprenden. En el plato, producto andaluz visto como nunca antes. Hay aquí cañaillas y ostiones, remolacha y jaramago, una cabeza de pulpo con una textura inusual y un corazón de atún en crudo. El cocinero desvela el porqué y profundiza en el cómo de cada uno de ellos. **Oba** (Casas Ibáñez, 1 estrella Michelin). **Javier Sanz** y **Juan Sahuquillo**. Los chicos de Cañitas Maite. Los mismos que ganaron todo (Cocineros Relevantes, Mejor Croqueta de Jamón y Mejor Escabeche) en una jornada histórica del primer Madrid Fusión después de la pandemia. Ahora, desde Oba que acaba de ganar su primera estrella Michelin, ponen de manifiesto que la suya es la generación mejor preparada, mejor formada, y que por ello marcará el futuro.

Ultramarinos Marín (Barcelona) es un concepto verdaderamente disruptivo. Allí, **Borja García** y su equipo preparan su propio embutido, sus propios garums, que vienen de la Historia y miran al futuro; e incluso su propio all i oli, auténtico, sin trampa ni cartón.

En **Tiemar** (Jerez de la Frontera) el joven, autodidacta y disciplinado **Isidro López** cocina 'Gaspachuelo de jalapeño', 'Ramen de jabugo' y 'Rape con salsa de cabrillas'. En Apicius 39, analiza al detalle no sólo elaboraciones, sino la forma en la que éstas interactúan entre sí hasta resultar en el plato.



5 Restaurantes
60 Creaciones
157 Fotografías



REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional
de Gastronomía
Mejor Publicación
Periódica



Fran Martínez
Cristina Díaz
Maralba ✿
Almansa, Albacete

Borja García
Ultramarinos Marín
Barcelona



Isidro López
Tiemar
Jerez de la Frontera, Cádiz



Javier Sanz
Juan Sahuquillo ✿
Oba
Casas Ibáñez,
Albacete

Edu Pérez
Juanjo Pérez
Tohqa
El Puerto de Santa María, Cádiz

APICIUS 30

FRANCIS PANIEGO - LUIS LERA - RICARD CAMARENA
JAVI OLLEROS - JORDI CRUZ



Restaurantes:

ABaC***, El Portal del Echaurren**,
Ricard Camarena Restaurant*,
Culler de Pau*, Lera

EDITORIAL

Montagut Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Apicius 30 da una vuelta de tuerca entonando el 'más difícil todavía'. Cada una de sus páginas disecciona platos y restaurantes con un afán didáctico de largo recorrido. Este análisis en profundidad arranca en la misma raíz del producto, recogiendo aspectos muchas veces olvidados en la vorágine de la restauración moderna. Se desarrolla entre cazuelas, salsas y guisos. Y termina -si es que tiene fin- en conceptos que van más allá del concepto, como la emoción y la pasión por la excelencia que se respiran en un restaurante de alta gastronomía. Todo, de la mano de un plantel compuesto por cinco maestros que desarrollan un trabajo único e inédito: Jordi Cruz (ABaC, 3 estrellas Michelin); Francis Paniego (El Portal del Echaurren, 2 estrellas Michelin); Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, 1 estrella Michelin); Javi Olleros (Culler de Pau, 1 estrella Michelin); Luis Lera (Lera). Son, cada uno a su manera, únicos en su especie. A lo largo de sus 224 páginas y más de 41.000 palabras, Apicius 30 explica de forma pormenorizada las creaciones tras la llegada al Olimpo de Jordi Cruz, un cocinero único en el que conviven el talento y la tozudez.

De Francis Paniego se destaca que ha elevado la casquería a los altares culinarios en un doble ejercicio de alegato por la sostenibilidad y de homenaje a la tierra y a la memoria.

Fondos únicos, caldos excelentes, salsas reinventadas... La técnica que ha encumbrado a Ricard Camarena evoluciona y se detalla paso a paso en Apicius 30.

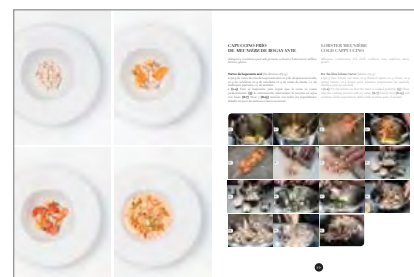
Por su parte, Javi Olleros, referencia indiscutible en la gastronomía española en general y gallega en particular, demuestra en las páginas de Apicius 30 que es posible servir productos auténticos y prácticamente vivos en clave de alta cocina, y con la sensibilidad y el respeto como consignas.

Becada, cerceta, corzo, pato, pichón... La cocina de la caza alcanza cotas insospechadas de respeto e innovación en los platos de Luis Lera, de los que el cuaderno presenta una selección.



42 CREACIONES

190 ELABORACIONES



853 FOTOGRAFÍAS

41.000 PALABRAS



85 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

APICIUS 24

JOSEAN ALIJA. FER RIVAROLA. PACO MORALES. MARCOS MORÁN. ANDONI LUIS ADURIZ.
 ORIOL CASTRO. EDUARD XATRUCH. MATEU CASAÑAS. ROBERTO RUIZ.
 JAVI OLLEROS. KAMILLA SEIDLER. JUAN RUIZ HENESTROSA. PABLO SALAS.
 PEPE SOLLA. XOSÉ CANNAS. IVÁN DOMÍNGUEZ.



Restaurantes:
 Mugaritz. Noor. Disfrutar.
 El Baqueano. Punto MX.
 Culler de Pau. Gustu. Aponiente.
 Casa Solla. Amaranta. Nerua.
 Pepe Vieira. Casa Gerardo. Alborada.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €

Las 14 historias que recoge Apicius 24 desprenden pasión y fuerza por los cuatros costados. Fuerza como la del Atlántico, reflejada en los platos de Iván Domínguez (Alborada) y pasión como con la que trabaja cada día Juan Ruiz Henestrosa, el sumiller de Aponiente, que se emociona hablando de los vinos de Jerez. Apicius viaja por primera vez a Argentina para contar cómo Fernando Rivarola y Gabriela Lafuente recuperan las raíces culinarias del país en El Baqueano. También a Bolivia, para fijarse en la cocinera en la que el socio de René Redzepi ha puesto sus ojos: Kamilla Seidler, de Gustu. México, toda una constante en las páginas de la publicación, está presente con Pablo Salas, el joven rapero que cocina con alma en Amaranta, y con Roberto Ruiz, afincado en Madrid, que reinterpreta los sabores mexicanos desde Punto MX. Galicia es una región a la que no hay que olvidar. Apicius 24 deja constancia de ello con el capítulo dedicado a Iván Domínguez, pero también con historias como la de Pepe Solla, que ha sabido abanderar la nueva cocina de la región. Xosé Cannas se muestra fiel a su territorio, pero alejado de integristas, en el capítulo que le dedica la publicación. Javier Olleros, que ha convertido a Culler de Pau en una de las grandes esperanzas de la gastronomía española, también es Apicius 24. El Cuaderno recopila también 14 platos emblemáticos de Mugaritz comentados por Aduriz. Además, Apicius navega por el río Nalón para mostrar cómo la angula es el aliado perfecto en la cocina de Marcos Morán (Casa Gerardo). Apicius 24 marca un hito al recoger a un establecimiento que todavía no ha abierto sus puertas. Paco Morales habla de Noor, en Córdoba, y desvela en primicia algunas de sus recetas.



ANDONI LUIS ADURIZ (Mugaritz).



PACO MORALES (Noor).



PABLO SALAS (Amaranta)
 Toluca. México.



XOSE CANNAS (Pepe Vieira)
 Poio. España.



ROBERTO RUIZ (Punto MX)
 Madrid. España.



ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH,
 MATEU CASAÑAS (Disfrutar, Barcelona).



APICIUS 22

JORDI ROCA. DABIZ MUÑOZ. ÁNGEL LEÓN. ÉDGAR NÚÑEZ. JORDI CRUZ. JOSÉ AVILLEZ. VIRGILIO MARTÍNEZ. MARIO SANDOVAL. MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ. GRANT ACHATZ. SERGI AROLA. JESÚS ESCALERA. TERESA GUTIÉRREZ.



Restaurantes:
El Celler de Can Roca.
Diverxo. Aponiente.
Sud777. Abac. Belcanto. Central.
Coque. La Botica. Alinea.
Sergi Arola Gastro.
La Postrería. Azufrán.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

“La magia se da cita cuando sucede como si fuera la primera vez que acontece [algo], aunque ya se haya vivido con anterioridad”, son palabras extraídas del prólogo del director del Cuaderno de Alta Gastronomía, Javi Antoja. Tras 22 números de “sentir la muerte y la emoción a cámara lenta”, Apicius sigue retratando las “tardes de gloria” de la gastronomía contemporánea con la misma pasión que hizo nacer el número 1. Para empezar, “El hombre que sabía demasiado”, Jordi Roca, se retrata ofreciendo, como siempre, su cara (o en especial, su nariz) más dulce. David Muñoz es el cocinero que planta cara, se sube al ring y “masca vanguardia”. Haga lo que haga, sabe que va a ser ‘perseguido’, es decir juzgado. Y ése es su motor: una provocación que nace del respeto absoluto al oficio, al clasicismo. Por su parte, Ángel León muestra su “fábula de gaditano enganchado al mar”. Para el Chef del Mar, el viaje es el medio. Édgar Núñez es, a sus 33 años, el cocinero mexicano que ha logrado que Sud777 sea una referencia culinaria mundial. El fenómeno Jordi Cruz es consciente del momento clave en el que se encuentra. Es consciente de que hay estar en el restaurante “para dar placer a los comensales que le visitan desde cualquier punto del mundo”. José Avillez nos aporta desde Portugal su ideario: “para ser grande, sé íntegro” (Fernando Pessoa). Virgilio Martínez y Pía León (Central, Lima, Perú) forman parte indiscutible del “eje latinoamericano” que está trazando las líneas de la gastronomía futura. Los hermanos Sandoval, Miguel Ángel de la Cruz, Grant Achatz, Sergi Arola, Teresa Gutiérrez, Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias completan este número de “gloria”.



DAVID MUÑOZ quiere romper todos los cánones de la alta cocina. Por su parte, ÁNGEL LEÓN pone rumbo nuevo abriendo las puertas de “su” mar.



GRANT ACHATZ se mantiene en Chicago como un líder nato junto a un equipo que le admira. JORDI CRUZ, desde Barcelona, reflexiona sobre su trayectoria en ÀBaC.



Dos propuestas gastronómicas de Apicius 22. A la izquierda, una elaboración de MARIO SANDOVAL; a la derecha, Langostino y dashi, un plato de SERGI AROLA.

APICIUS 20

JOAN ROCA. JORDI ROCA. DANIEL OVADÍA. RICARD CAMARENA. BJÖRN FRANTZEN.
 ENEKO ATXA. QUIQUE DACOSTA. GASTÓN ACURIO. FERRAN ADRIÀ. DAN HUNTER.
 FRANCIS PANIEGO. FERNANDO SÁENZ. FELIPE BRONZE.



Restaurantes:
El Celler de Can Roca.
Paxia. Ricard Camarena. Frantzen.
 Azurmendi. QDR.
 Astrid y Gastón. elBulli.
 Royal Mail.
 El Portal del Echaurren.
 Grate. Oro.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €

Los 20 mejores platos del mejor restaurante del mundo. Ésa es la apuesta de Apicius 20, que ofrece una completa y extensa retrospectiva de El Celler de Can Roca a través de los 20 platos que han marcado un antes y un después en el restaurante que los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca tienen en Gerona (España). El director del Cuaderno de Alta Gastronomía, Javi Antoja de la Rosa, retrata uno por uno a los miembros de una saga familiar que ya ha hecho historia en la cocina contemporánea. El amplio despliegue de recetas, historias, curiosidades y anécdotas sobre los hermanos Roca junto con un material gráfico de exquisita factura componen el grueso del último número del Cuaderno.

Apicius 20 viaja a México, Brasil, Perú, Australia, Suecia y, obviamente, también por España. Editado en español e inglés, Apicius retrata asimismo a cocineros de todo el mundo que van a la zaga de los hermanos Roca. Entre éstos, Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante), el sueco Bjorn Frantzén (Lindeberg), el mexicano Daniel Ovadia (Paxia), Eneko Atxa (Azurmendi), el australiano Dan Hunter (Royal Mail Hotel) y el brasileño Felipe Bronze (Oro). La portada de Apicius 20 es un homenaje al talante creativo y el apego a su tierra de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, vestidos para las grandes ocasiones ya que la publicación conmemora este 2013 su décimo aniversario.



Retrato de una saga familiar que ya ha hecho Historia.
 La de los **ROCA**.



TRES ESTRELLAS Michelin unen en este número a Eneko Atxa y Quique Dacosta.

Estar al día: oír; ver; probar; transmitir.
 Una **HERRAMIENTA** útil para los profesionales.



No sólo recetas. Escribimos sobre **PRODUCTOS** y tendencias.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

Apicius 11 al 17: 29,00 €

Apicius 06 al 10: 16,00 €

APICIUS 14



El atún en Tsukiji. Carme Ruscalleda.
Luigi Pomata. Paul Liebrandt.
Ángel León. Dan Barber. Jordi Roca.

APICIUS 13



Luigi Pomata. Hiroshi Sokawa.
Hiroaki Yamagishi. Shintaro Terada.
Bart de Pooter.
Jean-Luc Rabanel.

APICIUS 12



Michel Troigros. Yumiko Aihara.
Pascal Barbot. Rodrigo de la Calle.
Corrado Assenza.
Enrico Cerea.

APICIUS 11



Jordi Josep y Joan Roca. Heston
Blumenthal. Quique Dacosta. Carlo
Cracco & Matteo Baronetto. Wylie
Dufresne. Pierre Hermé.

APICIUS 19



Gastón Acurio. Josean Alija. Marcos
Morán. Matías Perdomo. Enrique
Olvera. Paco Pérez...

APICIUS 18



Roca. Adrià. Roca. Roca. Roca.
Toutain. Diego Guerrero.
Frédéric Bau. Pierre Hermé.
Pierre Gagnaire.

APICIUS 17



Especial Ferran Adrià.
elBulli. Ramón Freixa Madrid.
Els Casals. In de wulf.

APICIUS 16



Carme Ruscalleda. Carles Abellán.
Paolo Lopriore. Christian Escribà.
Yoshihiro Narisawa. Magnus Nilsson.

APICIUS 15



Redzepi. Rodrigo de la Calle. Enrico
Crippa. Alija. Ana Roš. Argentiniz.
Davide Oldani. Gualtiero Spotti.

APICIUS 10



Redzepi. Bottura. Magnus Ek.
Alexandre Gauthier. Paco Roncero.
Oringer. Acurio. Degeimbre. Kavcic.

APICIUS 09



Pierre Gagnaire. Cándido López.
Grant Achatz. Íñigo Lavado. María
José San Román. Bourdas. Dacosta.
Pedro y Marcos Morán.

APICIUS 08



Juan Mari Arzak. Massimo Bottura.
Will Goldfarb. Yann Dutsche.
Ramón Freixa. Carme Ruscalleda.
Davide Scabin. Alex Atala.
Alfredo Russo.

APICIUS 07



Adrià. Dacosta. Alajmo. Dufresne.
Bras. Lopriore. Roca. García.
Herman. Berasategui. Esposito.

APICIUS 06



Carme Ruscalleda. Raül Aleixandre.
Carlo Cracco. Quique Dacosta.
Jordi Roca. Alex Atala. Aimé Moroni.
Nacho Manzano. Jacques Decoret.

APICIUS 05



Frédéric Bau. Jordi Butrón. Cracco.
Dacosta. Manolo de la Osa. Freixa.
Jubany. Paniego. Pepe Rodríguez.

APICIUS 04



Atala. Quique Dacosta. Dani García.
Nacho Manzano. Francis Paniego.
Jordi y Joan Roca. Paco Roncero.

APICIUS 03



Adrià. Tony Botella. Dacosta.
Manolo de la Osa. Dufresne.
Paniego. Pepe Rodríguez. Ruscalleda.
Subijana.

APICIUS 02



Arola. Botella. Dacosta. de la Osa.
Freixa. Gaig. García. Madrigal. Alija.
Pedro Subijana.

APICIUS 01



Adrià. Adrià. Arola. Botella.
García. Morató. Roca. Armenteros.
Berasategui. Freixa. García Ortiz.

los mejores libros de

PASTELERÍA



10.000 FÓRMULAS PARA TU OBRADOR

10.000 FÓRMULAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA

Varios autores



EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO

10.000 Fórmulas para tu obrador

AUTOR
Varios

ISBN
978-84-7212-193-5

FORMATO
15 x 22,5 cm.
1.008 páginas

ENCUADERNACIÓN
Tapa blanda

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
44,00 €

Nace un **NUEVO FORMULARIO DE PASTELERÍA Y PANADERÍA** muy completo y extenso con las 10.000 Fórmulas de Pastelería y Panadería imprescindibles en un obrador:

Son 10.000 elaboraciones detalladas que se dividen en más de **30 CATEGORÍAS GENERALES**:

Aires, aires helados, espumas; Alcoholes; Azúcares y sus elaboraciones; Baños, coberturas, glaseados, pinturas; Bases de otras elaboraciones; Bases en polvo; Bases líquidas; Bases sólidas; Cocciones; Cremas, cremosos, chantillys; Crujientes; Elaboraciones de vanguardia; Elaboraciones internacionales; Elaboraciones tradicionales; Fermentos; Ganaches, namelakas, trufas; Gelificados, esféricos; Giandujas, nougats, pastas, pralinés; Helados, sorbetes, granizados, polvos helados; Impregnados, osmotizados, macerados, marinados; Masas areniscas; Masas batidas; Masas hojaldradas; Masas de pan; Masas escaldadas; Masas fermentadas; Merengues y nubes; Mousses, bavaoises, esponjosos, parfais; Salsas dulces; Trampantojos.

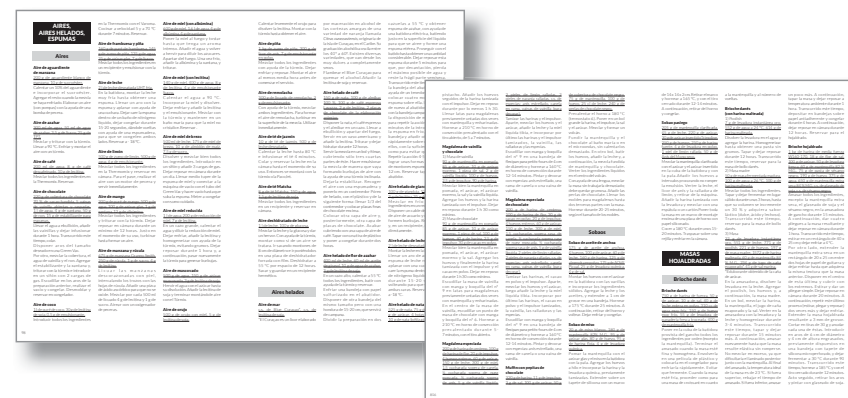
Todas ellas se desglosan llegando a obtener hasta más de **230 SUBCATEGORÍAS**. Por ejemplo, dentro de **Masas Batidas** se encuentran **Bizcochos, Cakes, Dacquoise, Esponjas y Financiers, etc...**

En un formato cómodo y manejable, sus más de 1.000 páginas lo convierten en un manual imprescindible en todo obrador, pensado y clasificado alfabéticamente para facilitar la búsqueda de fórmulas y la aplicación técnica de éstas en cualquiera creación pastelera o panadera.

SUMARIO

10	ÍNDICE ALFABÉTICO DE LAS 10.000 FÓRMULAS	195	BANOS, COBERTURAS, GLASEADOS, PINTURAS
10	Aires, aires helados, espumas	195	Bizcochos
10	Aires helados	195	Cakes
10	Alcoholes	195	Coberturas
10	Azúcares	195	Glaseados
10	Baños	195	Pinturas
10	Bases	195	
10	Bases en polvo	195	
10	Bases líquidas	195	
10	Bases sólidas	195	
10	Cocciones	195	
10	Cremas, cremosos, chantillys	195	
10	Crujientes	195	
10	Elaboraciones de vanguardia	195	
10	Elaboraciones internacionales	195	
10	Elaboraciones tradicionales	195	
10	Fermentos	195	
10	Ganaches, namelakas, trufas	195	
10	Gelificados, esféricos	195	
10	Giandujas, nougats, pastas, pralinés	195	
10	Helados, sorbetes, granizados, polvos helados	195	
10	Impregnados, osmotizados, macerados, marinados	195	
10	Masas areniscas	195	
10	Masas batidas	195	
10	Masas hojaldradas	195	
10	Masas de pan	195	
10	Masas escaldadas	195	
10	Masas fermentadas	195	
10	Merengues y nubes	195	
10	Mousses	195	
10	Bavaoises, esponjosos, parfais	195	
10	Salsas dulces	195	
10	Trampantojos	195	

Entre las categorías, se pueden encontrar las siguientes: **Helados y sorbetes; Mousses; Masas Hojaldradas; Crujientes y Salsas Dulces...**



Todas las categorías se desglosan llegando a obtener hasta más de **230 SUBCATEGORÍAS**. Por ejemplo, dentro de **Masas hojaldradas** se encuentran: **Brioche danés, Croissants, Kouign amann, Rellenos...**

ÍNDICE ALFABÉTICO DE LAS 10.000 FÓRMULAS

A	Aires	195
A	Aires helados	195
A	Alcoholes	195
A	Azúcares	195
A	Baños	195
A	Bases	195
A	Bases en polvo	195
A	Bases líquidas	195
A	Bases sólidas	195
A	Cocciones	195
A	Cremas, cremosos, chantillys	195
A	Crujientes	195
A	Elaboraciones de vanguardia	195
A	Elaboraciones internacionales	195
A	Elaboraciones tradicionales	195
A	Fermentos	195
A	Ganaches, namelakas, trufas	195
A	Gelificados, esféricos	195
A	Giandujas, nougats, pastas, pralinés	195
A	Helados, sorbetes, granizados, polvos helados	195
A	Impregnados, osmotizados, macerados, marinados	195
A	Masas areniscas	195
A	Masas batidas	195
A	Masas hojaldradas	195
A	Masas de pan	195
A	Masas escaldadas	195
A	Masas fermentadas	195
A	Merengues y nubes	195
A	Mousses	195
A	Bavaoises, esponjosos, parfais	195
A	Salsas dulces	195
A	Trampantojos	195

Un **MANUAL IMPRESCINDIBLE** en todo obrador, pensado y clasificado alfabéticamente para facilitar la búsqueda de fórmulas y la aplicación técnica de éstas en cualquier **creación pastelera o panadera.**

SECRETOS DE PASTELERÍA

VARIOS



Los mejores maestros pasteleros de Francia han confeccionado una guía práctica con sus recetas más célebres, que se acompañan de fotografías paso a paso y revelan secretos profesionales.

EDITORIAL

Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS

978-84-7212-175-1
644 págs. 19 x 24,5 cm.
Tapa dura.
Fotografías en color.

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2019

PRECIO

70,00 €

Esta obra revela las claves para dominar la repostería. Es un temario práctico que se adecúa a todo tipo de pastelero, desde el amateur al profesional.

El libro se estructura sobre **40 RECETAS BASE** imprescindibles de la pastelería francesa: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados.

Cada receta base incluye una definición, uso(s) más frecuentes, posibles variante(s) y las receta(s) que utiliza(n) esta preparación base.

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de **140 POSTRES** que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros: **Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini y Christophe Michalak**. Cada receta específica, además, los gesto(s) del pastelero así como los utensilio(s) necesario(s). Aparecen clasificadas en tres niveles de dificultad: básicas, de nivel medio y de nivel alto.

Algunas de estas creaciones son: Tartaleta de fruta de la pasión, frambuesa y rosa (Christophe Adam); Tarta crujiente de chocolate (Jean-Paul Hévin); Sablé fundente de pistachos con cítricos (Claire Heitzler); Tarta invertida de cítricos (Christophe Michalak); Tarta fina chloé (Pierre Hermé); Milhojas de yuzu y praliné de semillas de sésamo, 2011 (Pierre Marcolini); o bizcocho, burbujas y azúcar de avellana (Philippe Conticini).

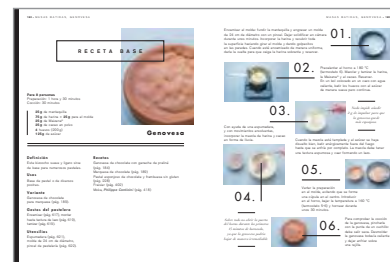
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

Un exhaustivo apéndice final de **ANEXOS** ilustrados completa las recetas y le permitirá conocer mejor los ingredientes, la terminología y los utensilios propios del oficio de pastelero, así como dominar los gestos técnicos fundamentales.

‘Secretos de pastelería’ es un apasionante viaje por el mundo dulce que viene acompañado de pormenorizadas explicaciones y precisas indicaciones. Son **644 páginas** en las que la alta pastelería está al alcance de todo el que se sienta atraído por ella.

40 RECETAS BASE

El libro se estructura sobre 40 RECETAS BASE imprescindibles de la pastelería: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados.



140 POSTRES

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de 140 POSTRES que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros franceses.



FOTOGRAFÍAS PASO A PASO

Estas creaciones se acompañan de numerosas fotografías paso a paso que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla.



FRUTAS

CÉDRIC GROLET

La **OBRA DE REFERENCIA** de la pastelería con frutas.



Cédric Grolet,
el Mejor Pastelero del Mundo,
muestra, a través de 100 recetas,
la riqueza infinita
de 7 familias de frutas.

EDITORIAL
Montagud Editores

IDIOMA
Español

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-171-3
23,5 x 29,5 cm.

Fotografías en color:
Tapa dura

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

PRECIO
54,00 €

'Frutas' es una obra en la que se descubre con fascinación el proceso de creación de Cédric Grolet, desde sus bocetos hasta cada pieza fotografiada. Sus postres son de los que aportan una emoción inolvidable. Como hilos conductores de su pastelería de alta costura, las frutas son reinventadas para revelar la esencia y el poder de Grolet como pastelero. Fue Alain Ducasse el que le aconsejó: "Deja de hacer cosas buenas, trabaja el gusto". Según Cédric Grolet: "Él sabe quién soy, me respeta y me deja libre. Para mí es importante llegar allí, pero no podría haberlo hecho sin mis colaboradores. Tengo un equipo formidable detrás de mí que trabaja duro para ayudarme a luchar por la perfección. Hoy, mi filosofía es simple: doy un paso atrás, dibujo mucho y creo. Pienso en términos de temporada, de forma y de audacia, y los asocio para diseñar mis elaboraciones".

Su proceso artístico comienza con una hoja en blanco, donde materializa sus ideas para desarrollar pasteles que se sitúan al borde de la escultura. Ya sea a través de reproducciones perfectas de frutas recién recolectadas, de tartas o de pasteles; el chef muestra, a través de 100 recetas, la riqueza infinita de siete familias de frutas.

- **Cítricos**, donde se aprecia su frescura y acidez.
- **Frutas de hueso**, en las que la semejanza con la realidad se antoja como muy llamativa y emocionante.
- **Frutas de pepita**: manzanas, membrillos, peras, melones... Mediante ellas, Grolet juega aún más con los sentidos con piezas que poseen un realismo impresionante.
- **Frutas exóticas**: pasteles equilibrados, sazonados a la perfección, para descubrir más allá de las fronteras.
- **Frutos rojos y negros**: estas creaciones atesoran sabores que, sin duda, atraen a los más curiosos.
- **Frutas silvestres**. Aquí, el joven chef marca la diferencia al trabajar las frutas a menudo más olvidadas: higos, uvas, ruibarbo... Todas, eso sí, caracterizadas por sus sabores adictivos.
- **Frutas y frutos secos**: la gula espera pacientemente en este capítulo, lleno de sabores reconfortantes. No podía faltar la 'Noisette', la avellana especial del chef.



CÉDRIC GROLET

MEJOR PASTELERO DEL MUNDO



MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



'Maíz' -en portada- es un postre de Diego Guerrero (DSTAgE) que nos transporta a la infancia, al sabor de las palomitas de maíz y el algodón de azúcar.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

PRECIO
49,00 €

La edición 2018 de Melba consolida su referencia internacional. Yann Duytsche & Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona) abren la sección de pastelería con propuestas que demuestran el conocimiento tanto de los ingredientes como del equilibrio en su uso. Como ejemplo, la tarta 'Sakura'. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) cuenta historias que emocionan como en 'El Choque de Hielo'. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) relata su técnica del hojaldre a través de 50 fotografías del paso a paso para elaborar el 'Cruasán de mantequilla ahumada'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), Campeón del Mundo de Pastelería, apuesta por los individuales. Completan la sección Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias (La Postretería, México) y Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid).

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) es una referencia internacional de la cocina dulce. 'Coco rallado' es un buen ejemplo tanto de su técnica como de su humor. Albert Adrià & David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) se inspiran en las yubas, de tradición japonesa, para presentar 'Yuba con higos'. Los 'acordes' de Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid) aunan improvisación y técnica como en la elaboración que ilustra la portada de Melba#3. Rhian Shellshear (Bhoga*, Suecia) utiliza diferentes tipos de fermentados en sus platos dulces. Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu, Vizcaya), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Jordi Butrón y Xano Saguer (Essence, Barcelona) completan las propuestas. Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) elaboran más de 10 clases de panes, entre ellos el 'Pretzel o nudo mariner'. Completan la sección, Unai Elgezabal (Gure Ogia); Mário Rolando (Padaria da Esquina); Fco. Javier Mazariegos (La Tahona de Vega); Jordi & Toni & Xavi Plana (Forn Can Plana); Juan A. García y Juan R. Hernández (La Subirana); Manuel Cortés (Terra i Pa); Martín Presumido (Mamá Chicó); Miguel Marín (El Horno de San Miguel); Pedro del Villar (Panadería Veleta) y Tony Valls (Gremio de Panaderos de Barcelona).

60 RECETAS - 216 ELABORACIONES
34 AUTORES - 571 FOTOGRAFÍAS
56 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



PASTELERÍA

Yann Duytsche - Diego Milani - Claire Damon - Josep Maria Rodríguez
Jesús Escalera - Fernanda Covarrubias - Alejandro Montes



COCINA DULCE

Jordi Roca (****) - Albert Adrià & David Gil (**) - Diego Guerrero (**) -
Rhian Shellshear (**) - Eneko Atxa (****) - Paco Morales (**) -
Paco Pérez (**) - Francis Paniego (**) - Jordi Butrón - Xano Saguer



PANADERÍA

Ángel León & Jesús Madueño (****) - Mário Rolando - Fco. Javier Mazariegos
Jordi & Toni & Xavi Plana - Juan A. García y Juan R. Hernández - Manuel Cortés
Unai Elgezabal - Martín Presumido - Miguel Marín - Pedro del Villar - Tony Valls



MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
49,00 €

El número 2 de Melba aterriza en el mercado internacional como la publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en este segundo número da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. De periodicidad anual, Melba se consolida como la publicación que satisface el interés de los pasteleros, postreros y panaderos a nivel internacional.

Como declaraba el italiano Gianluca Fusto en el primer número, confía en que la aparición de Melba suponga el empuje definitivo para el universo dulce. También Eneko Atxa (Azurmendi, 3 estrellas Michelin) opinaba que "la aparición de Melba refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería".

Melba#2 inicia sus páginas con un detallado paso a paso acerca de cómo se elabora un macaron perfecto, y de los utensilios necesarios para ello. A continuación, profesionales de la talla de José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 estrellas Michelin), Carme Rusalleda (San Pau, 3 estrellas Michelin), Martín Berasategui (Restaurante Martín Berasategui, 3 estrellas Michelin), Nick Muncy o Paco Morales (Noor, 1 estrella Michelin), entre otros, ofrecen sus versiones del macaron perfecto. La sección de pastelería se completa con colaboradores internacionales de prestigio como Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark o Diego Lozano.

En Cocina Dulce, Melba#2 publica propuestas de Mauro Colagreco (Mirazur, 2 estrellas Michelin), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jari Vesivalo (Olo, 1 estrella Michelin) o Makito Hiratsuka (Le Moût).

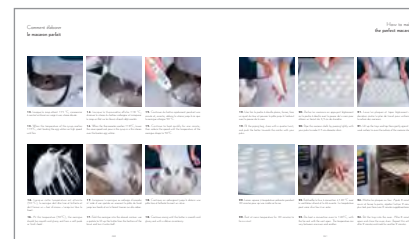
En cuanto a Panadería, Thomas Marie aporta su *savoir faire* en elaboraciones como la 'Fougasse' o su versión del 'Croissant'. Completan la sección Jesús Sánchez, Tony Valls o Jesús Monedero, entre otros.

87 RECETAS
270 ELABORACIONES
54 AUTORES



PASTELERÍA

¿Cómo elaborar el macaron perfecto? Jordi Roca. Pierrick Boyer. Gianluca Fusto. Josep Maria Rodríguez. Andoni Luis Aduriz. Régis Marcon. Eneko Atxa. Yann Brys...



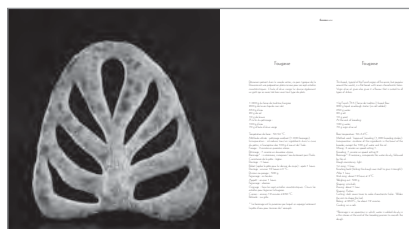
COCINA DULCE

Atsushi Tanaka. Federico Zanellato. Martin Benn. Roger van Damme. Enrico Crippa. Fina Puigdevall. Gustavo Sáez. Pedro Subijana. Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias...



PANADERÍA

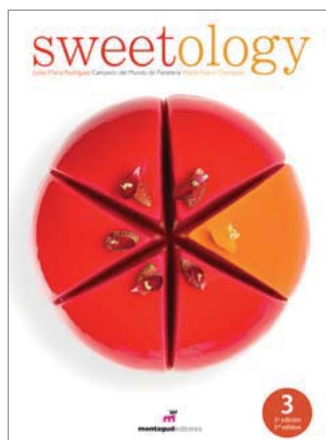
Thomas Marie. Jordi Morera. Georgina Crespo. Fidel Pernía. Txema Pascual. Jose Trabanco. Serge Aymani. Eduardo Bizcarra...



3ª
edición

SWEETOLOGY

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ GUEROLA
CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTERERÍA



*El libro del primer español
que se alza con el título
de Campeón del Mundo
de Pastelería.*

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-152-2
24 x 32 cm. 256 págs
Fotografías en color.
Tapa dura.

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
1ª Edición: 2014
2ª Edición: 2015
3ª edición: 2016

PRECIO
42,00 €

Sweetology es la antología de la pastelería. De La Patisserie de Josep Maria Rodríguez. El Campeón del Mundo de esta disciplina gastronómica compila en su primer libro editado por Montagud Editores su filosofía y su personalísima obra.

En una edición bilingüe castellano-inglés, el volumen recoge las líneas maestras que definen la marca creada y desarrollada por el pastelero barcelonés en las dos tiendas que regenta en su ciudad natal. Pasteles, individuales, propuestas en vaso, adaptaciones de las creaciones más tradicionales, cakes y sablés constituyen el corpus de un ejemplar que trasciende al mero recetario. Porque en Sweetology hay teoría y argumentación más allá de la práctica.

La divulgación editorial de "Sweetology" se sustenta en el talento de un profesional llamado a encabezar la revolución que tanto ansía la Pastelería nacional con vistas a proyectarse a nivel global, reforzando el poder de la gastronomía representada por los chefs de vanguardia.

Precisamente en señal de tributo y como muestra del potencial de la pastelería en la cocina dulce, Josep Maria Rodríguez ha interpretado con motivo de su primer libro los idearios culinarios de Eneko Atxa (Azurmendi), Dabiz Muñoz (Diverxo), Paco Pérez (Miramar), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Ángel León (Aponiente), Josean Alija (Nerua), Albert Adrià (Tickets) y Jordi Roca (El Celler de Can Roca).



Todas las **RECETAS** se presentan estructuradas en Interiores, Montaje del Interior; Acabado y Montaje final.



ANÁLISIS por capas, gramajes, moldes empleados, presentación del corte, etc...



"Sweetology" es el **HOMENAJE** de Josep Maria Rodríguez a la cocina.



Más de **200 FÓRMULAS** de pastelería y más de 100 creaciones.



Josep Maria rinde tributo a la **COCINA DULCE** con sus Postres.

AU COEUR DES SAVEURS

FRÉDÉRIC BAU



Una obra para adentrarse
en todos los secretos gastronómicos
de las texturas y sabores dulces.

EDITORIAL
Montagu Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-066-2. (español-francés).
ISBN: 978-84-7212-098-3. (alemán-francés).
ISBN: 978-84-7212-072-3. (japonés).
320 págs. 24 x 32 cm. Ilustrado en color.
Encuadernación plastificada en cartóné
con bajo relieve.

IDIOMA
Español-Francés;
Alemán-Francés; Japonés

AÑO DE PUBLICACIÓN
1998

PRECIO
75,00 € (español-francés)
19,00 € (alemán-francés)
75,00 € (japonés)

Ésta es una obra muy especial. Su gran valor se basa en su excelente contenido, pero también en su excepcional edición. De hecho es el mejor ejemplo del alto nivel de calidad y refinamiento alcanzados por la pastelería de hoy.

Aunando tradición y modernidad, este libro contiene un espléndido capítulo dedicado a las tartas en el que se nos ofrece un amplio surtido de sugerencias de gran belleza, originalidad y sorprendente equilibrio de texturas y sabores.

Otro capítulo está dedicado a los postres de restaurante. También aquí el autor nos muestra su genialidad como creador de postres y arquitecto de sabores.

Y como colofón de la obra, hay que destacar que engloba dos libros en uno al presentar un Formulario Básico que recoge las 100 principales recetas base que se utilizan en las 66 elaboraciones presentes en el libro. También a destacar la esmerada fotografía que permite ver las texturas, el corte perfecto, de cada una de las elaboraciones presentadas. Pero son posiblemente una de las partes más interesantes del libro las páginas en las que Frédéric Bau revela sus más valiosos conocimientos del oficio: su concepción de la pastelería, sus sugerencias técnicas para mejorar ciertos procesos...

Premio Ruban Bleu de Intersuc'2000, París.

Tercer Premio en la modalidad de Libros
Técnicos. Ministerio de Cultura.
Libros mejor editados 1999.



La **EXPERIENCIA PROFESIONAL** de Frédéric Bau explicada de forma amena para conseguir un óptimo resultado: Tartas, Postres de restaurante y Bombones de gama alta presentados de forma espectacular.





Diez maestros presentan una atractiva y variada carta de postres que anuncia una auténtica revolución en la cocina

EDITORIAL
Montagu Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-102-7 (español)
ISBN: 978-84-7212-121-1 (francés)
ISBN: 978-84-7212-120-1 (inglés)
216 págs. 29,7 x 21 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartón en color.

IDIOMA
Español
Inglés
Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2005

PRECIO
39,00 €

Cocina Dulce es un manual que pretende ir más allá del libro de recetas de autor, al exponer una completa y detallada visión de lo mejor en cocina de postres. Cada fórmula encierra una clase magistral de pastelería impartida, paso a paso, por profesionales de excepción.

Son diez maestros reconocidos dentro y fuera de España, prestigiosos artesanos que elevan el arte dulce al más alto nivel: Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin y Abraham Balaguer componen el exclusivo cuadro de autores, con platos que revelan su inagotable creatividad en el rincón más dulce de la cocina.

Con cerca de 80 recetas y más de 260 fórmulas se unen en esta obra para mostrar un estilo propio, a través de innovadoras técnicas y depuradas fórmulas, algunas ya presentadas en la revista profesional La Confitería Española y revisadas para esta ocasión; otras, material inédito que se publica por vez primera en este libro. Un valioso ejemplo del excelente momento que atraviesa la cocina dulce en el segmento de la restauración y una eficaz herramienta de trabajo.



Frédéric Bau - Ramon Freixa - Jordi Roca - Mey Hofmann
Josep Armenteros - Montse Estruch - Yann Duytsche - Isaac Balaguer
Annick Janin - Abraham Balaguer



10 maestros

80 recetas

260 fórmulas



2ª
edición

SIGLO 21

ORIO BALAGUER. RAMON MORATÓ.

MIGUEL SIERRA. ISAAC BALAGUER. CARLES MAMPEL.

ABRAHAM BALAGUER. ABRAHAM PALOMEQUE. DAVID PALLÀS.



EDITORIAL
me1906
montagu editores

TÍTULO
Siglo 21

AUTOR
Varios

ISBN
ISBN: 978-84-7212-123-2 (francés)
ISBN: 978-84-7212-124-9 (inglés)

FORMATO
24 x 25 cm.
248 págs.

ENCUADERNACIÓN
Encuadernación en cartóné y
sobrecubierta plastificada en color

IDIOMA
Francés
Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2007

PRECIO
39,00 € (francés)
40,00 € (inglés)

El siglo 21 arranca con una generación de pasteleros de vanguardia que ponen al día la elaboración en dulce con sus propuestas innovadoras.

Son ocho grandes profesionales: Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer y Ramón Morató.

Las más de 150 elaboraciones que aparecen se clasifican en Turrone, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, y convierten esta obra en una eficaz herramienta de trabajo.

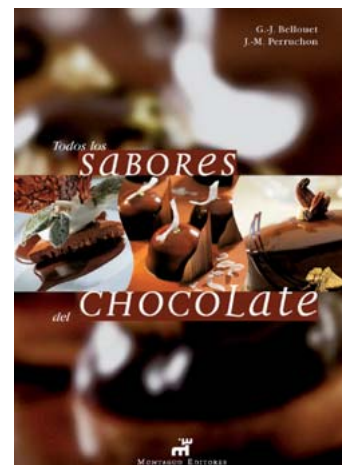
Pero no sólo eso. Ha comenzado un siglo 21 cargado de nuevas técnicas, sorprendentes ideas, perfectos acabados, atractivas decoraciones y brillantes resultados. Un excelente formulario y una amplia visión de la nueva hornada de profesionales, ya convertidos en maestros. Ellos son un buen ejemplo del alto nivel profesional que hoy disfruta la pastelería española. Este libro abre una puerta a un estilo, a una tendencia, y todos los que se identifican con este método de trabajo están llamados al justo reconocimiento.



TODOS LOS SABORES DEL CHOCOLATE

G.J. BELLOUET

J.M. PERRUCHON



El chocolate, ese gran protagonista del obrador, llega en formato de práctico manual de estilo, de completo monográfico, libro de cabecera y eficaz herramienta para el profesional. Los grandes maestros pasteleros y chocolateros, G.J. Bellouet y J.M. Perruchon, de la Escuela Gastronómica Bellouet-Conseil, nos muestran de primera mano “Todos los Sabores del Chocolate”, una obra que rinde homenaje a un producto omnipresente en la pastelería de todos los tiempos.

A través de un lenguaje cercano y un tono claramente pedagógico, los autores revelan punto por punto el especial tratamiento técnico del chocolate, así como sus diversas variedades y su adaptación a múltiples elaboraciones dulces.

Más de 100 recetas dan vida al chocolate en todas sus versiones: tartas, postres en plato, composiciones en vasos, pasteles individuales, bombones, chocolates calientes y piezas de exposición. Los autores han conseguido una notable recopilación de elaboraciones con chocolate, todas ellas originales en su concepto y de gran atractivo en su acabado.

“Todos los Sabores del Chocolate” se presenta como la herramienta indispensable para traspasar el umbral de la iniciación y entrar de lleno en el universo del chocolate como un verdadero experto.



EDITORIAL
me1906
montagu editores

TÍTULO
Todos los sabores del chocolate

AUTOR
G.J. Bellouet
J.M. Perruchon

ISBN
978-84-7212-125-6

FORMATO
21 x 29,7 cm. 304 págs.

ENCUADERNACIÓN
Encuadernación en cartóné en color

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
39,00 €

2^a
edición

SABOR Y COLOR DE LAS TARTAS

ALBERT GIRONÉS



*82 propuestas del maestro
Albert Gironés en una reedición
ampliada y revisada.*

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-076-7
216 páginas. 23 x 17 cm.
Encuadernación en cartóné
plastificado a color

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

1998

PRECIO

25,00 €

La primera edición de este libro tuvo un éxito enorme y, en muy poco tiempo, se agotó. A pesar del tiempo transcurrido, son muchos los profesionales de la pastelería que manifestaron su deseo de que se reeditase. Así pues, este -entonces- cuarto libro de Albert Gironés, se reedita para contentar a todos ellos.

Pero Albert Gironés, como es lógico en una persona inquieta y trabajadora, ha querido renovarlo, mejorando algunas fórmulas y presentaciones. También incorporando unas nuevas tartas que han obtenido un importante éxito comercial en su pastelería de Sant Feliu de Guixols (Girona). Se ha dado a este libro, dedicado de forma monográfica a las tartas, un enfoque actual y útil.

Bajo cinco distintos capítulos se han agrupado y clasificado todos los tipos de tarta que pueden elaborarse en el cotidiano trabajo en el obrador.

Los dos primeros capítulos contienen las especialidades -por así decirlo- más clásicas; por el contrario, los tres últimos capítulos discurren claramente por la senda de la innovación: de un lado, las tartas heladas y semifrías y, por otra parte, la pastelería salada.

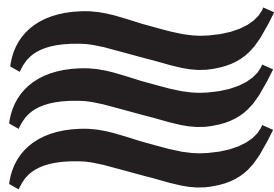
Para presentar las sugerencias que el autor incluye en esta obra, se ha escogido un sistema de explicación práctico y operativo, cada una de ellas acompañada de la correspondiente fotografía en la que puede observarse la decoración final.

PãstryRevolution

ha revolucionado
el mundo editorial referente a la pastelería,
la panadería y la cocina dulce



me1906
montagud editores



Pãstry
Revolution



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

PãstryRevolution nace con la clara intención de satisfacer las necesidades del sector y aunar en una única publicación a los mejores profesionales de la pastelería, la panadería, la bollería y la cocina dulce que, número a número, nos presentan sus últimos trabajos y estudios.

PãstryRevolution apuesta por la contemporaneidad de ambos mundos respetando y amando la tradición, siendo conscientes que los nuevos tiempos marcan una nueva manera de hacer basada en la calidad.

la única revista del sector
que obtiene el
**Premio Nacional
de Gastronomía**

lluc crusellas

The World Chocolate Masters



¡Lluc Crusellas es el Campeón del Mundo de Chocolate!

EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO
Lluc Crusellas
The World Chocolate Masters

AUTOR
Lluc Crusellas

ISSN
2014-9816

FORMATO
21 x 24 cm. 180 páginas

IMPRESIÓN
Offset

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2023

PVP
35,00€

Lluc Crusellas, Campeón del Mundo de Chocolate, es el protagonista de esta edición número 62 de PastryRevolution en la que firma una pastelería que define con tres palabras: realidad, delicadeza y producto. En 2013, Lluc Crusellas –un joven de 17 años– toma una decisión existencial: dejar atrás el ciclismo profesional y comenzar a formarse como pastelero. Así fue como se enamoró de una nueva realidad que le permitía ser creativo, ir a trabajar contento cada día y transmitir felicidad. El objetivo era tan simple como ambicioso. La decisión, tan difícil como lo era acertar: Hoy, diez años más tarde, el mundo entero sabe que valió la pena. En 2022, se convirtió en el pastelero más joven en ganar el **World Chocolate Masters**. También obtuvo el reconocimiento **Prix au Chef Pâtissier** de la Academia Internacional de Gastronomía.

Lluc Crusellas tiene como referentes a grandes maestros, que ahora colaboran en este monográfico: Ricard Martínez (EspaiSucre), Eric Ortuño (L'Atelier), Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie), Ruth Gou (Gou Pâtisserie), Ramón Riera (La Crossandra), Arnau Arboix (AARboix), Sènia Villalustre (El Carme), Enric Monzonis (Chocolate Academy Barcelona), Saray Ruiz (EPGB), Miquel Serrano (PaVic).

“Esta PastryRevolution es un homenaje a todas estas personas que me he cruzado en la vida y, desinteresadamente, se han quedado de forma clara, significativa y potente, para aportar y también para dejar que aporte. En las páginas de PastryRevolution encontraréis una selección de recetas que se completa con 9 propuestas más de estos grandes referentes”. El monográfico se ha dividido en los siguientes capítulos: Postres de restaurante. Masas. Pastelería individual. Tartaletas. Pastelería tradicional. Pastelería estacional. Pastelería de vitrina. Chocolate. Pastelería de Navidad. Chocolate de elaboración propia. Panadería. Son 64 creaciones entre las que destacan: ‘100 % cocoa’ como Postre de restaurante; ‘Mel i mató’ en Pastelería individual; La tartaleta ‘Lemon pie’; ‘Tarta Bismark’ en Pastelería tradicional o ‘Flor de primavera’ en Pastelería estacional.

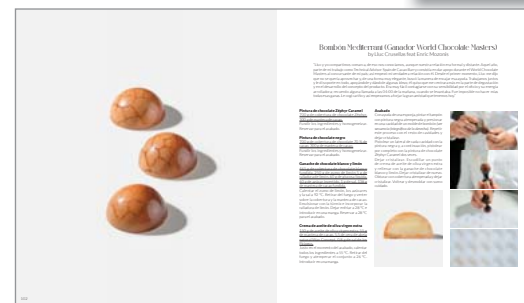
REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



63 CREACIONES
217 FOTOGRAFÍAS



Lluc Crusellas tiene grandes referentes como Ricard Martínez (EspaiSucre), Eric Ortuño (Escuela Hofmann), Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie de Barcelona) o Ramón Riera (La Crossandra), entre otros, que colaboran en este monográfico.



En 2022, Lluc Crusellas se convirtió en el pastelero más joven en ganar el **World Chocolate Masters**. También obtuvo el **Prix au Chef Pâtissier** de la Academia Internacional de Gastronomía.

Con un equipo encabezado por Miquel Serrano, la innovación en **panadería** siempre ha estado presente como son el paso de la fermentación directa a la fermentación controlada y el uso de masa madre de cultivo natural.



PÁSTRYREVOLUTION

JOANNARTIEDA

LAS CUATRO ESTACIONES

DE PASTRYREVOLUTION



Joanna Artieda ha convertido su nombre en la prestigiosa marca de una cocinera de postres con alma de artista.

EDITORIAL
me1906
montagud editores

TÍTULO
Las cuatro estaciones de PastryRevolution

AUTOR
Joanna Artieda

ISSN
2014-9816

FORMATO
21 x 24 cm.
180 páginas

IMPRESIÓN
Offset

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2023

PVP
35,00€

LAS CUATRO ESTACIONES se centra en presentar el trabajo de **Joanna Artieda**, nuestra chef postrera más internacional. La pamplonesa es docente en escuelas de pastelería y trabaja para restaurantes de medio mundo realizando postres “exclusivos y personalizados”. Su trabajo pasa por un compromiso con la cocina de autor, hecha con las mejores materias primas y con un discurso que reivindica el producto de proximidad. Esta edición de PastryRevolution es un monográfico dedicado exclusivamente a su personal visión de la cocina dulce y de la pastelería en la que se descubren todos sus secretos.

El cuaderno de Montagud Editores expresa la declinación del universo dulce de Joanna clasificado en familia de productos y según su temporada: **primavera, verano, otoño e invierno**. Su particular obra se refleja a través de **40 creaciones únicas, detalladas y comentadas**. Son un ejemplo de ello el ‘Mantecado de flor de almendro’ (primavera), la ‘Morcilla de frutas’ o el ‘Tartar de sandía y txuleta’ (verano), el ‘Dulce de membrillo’ (otoño) y la ‘Crêpe Suzette de borraja’ (invierno).

Artieda creció en una pastelería familiar: Tras finalizar sus estudios de cocina y pastelería, se formó y trabajó con algunos de los mejores cocineros del mundo: Martín Berasategui, Pedro Subijana, Michel Bras, los hermanos Albert y Ferrán Adrià o Gaggan Anand. En el año 2016 le llegó la consagración siendo la primera mujer en proclamarse **Mejor Chef Española** y, en 2022, es nombrada **Mejor Pastelera de Navarra**. Gracias a su control de la técnica, esta creadora de experiencias dulces desarrolló y creó un estilo de pastelería muy personal alrededor de la repostería que la llevó a fundar su propia marca y empresa, ‘JoannArtieda’, en el año 2017. Este estudio de investigación gastronómico impulsa y ofrece un servicio integral dirigido a la industria alimentaria, analizando las tendencias del mercado, diseñando conceptos exclusivos e implementándolos optimizando los procesos industriales necesarios.

REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

40 CREACIONES INÉDITAS
182 FOTOGRAFÍAS



PastryRevolution expresa la declinación del universo dulce de **Joanna Artieda** clasificado en familia de productos y según su temporada: **primavera, verano, otoño e invierno**.

Todas las creaciones nacen de un **boceto**. Luego e definen con una estructura técnica, el desarrollo de las pruebas que sean necesarias y una importante labor de investigación.



Su visión pasa por un compromiso con la **cocina de autor**, hecha con las mejores materias primas y con un discurso que reivindica el producto de proximidad.

Sus creaciones se han convertido en un pasaporte a **otras culturas**, que además le permite convivir con ella misma y conocerse cada vez un poco más.



PÁSTRYREVOLUTION

ALL ABOUT PANEM

LOS GARCÍA PARA PASTRYREVOLUTION. ANTONIO, MARTA, PABLO, ANA Y LAURA.

PASTRYREVOLUTION 60



“Nuestra máxima es conseguir el mejor producto y la excelencia en lo que hacemos”.

EDITORIAL
me1906
montagud editores

TÍTULO
All about PANEM

AUTOR
Varios

ISSN
2014-9816

FORMATO
21 x 24 cm.
180 páginas

IMPRESIÓN
Offset

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2023

PVP
35,00€

PANEM PastryRevolution dedica sus 180 páginas en presentar el trabajo de uno de los mejores panaderos del mundo: Antonio García. Junto a sus hermanos Marta, Pablo, Ana y Laura se complementan a la perfección formando un equipo en el que abarcan todas las partidas de la panadería desde el obrador hasta la atención al cliente.

PANEM es la mejor panadería de España. En 2021 consiguieron el premio al el Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España. Es una de las piezas estrella de la casa con una estructura exterior muy crujiente y con un interior fundente, alveolado y con un intenso aroma y sabor a mantequilla. A finales de aquel mismo año, conseguían también que su Roscón de Reyes fuera considerado el mejor.

En las páginas de este monográfico dedicado exclusivamente a Panem se descubren todos los secretos explicados por Antonio de sus elaboraciones más famosas, desde el croissant y el Roscón de Reyes por el que se forman largas filas durante la época navideña, hasta piezas de bollería como la Palmera de hojaldre invertido o el Tomatito, un surtido de bollería tanto dulce como salado trabajada técnicamente a la perfección.

La familia García ha marcado un antes y un después en la capital con su amplia propuesta de panes elaborados con masa madre, dónde buscan respetar al máximo los cereales que emplean en cada uno de ellos: la Baguette de Tradition o el Vanis Respectus Panis dan buena muestra de ese dominio técnico.

Un total de 50 creaciones ampliamente detalladas para que el lector pueda elaborarlas y conseguir el mismo resultado que si se degustara una pieza en la misma panadería. Todas ellas acompañadas del corte de cada pieza para poder observar con detalle su laminado, hojaldrado, relleno y alveolado. Y, cuando es necesario, acompañadas de fotografías del proceso paso a paso.

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

50 CREACIONES
308 FOTOGRAFÍAS
COMENTARIOS EXPLICATIVOS
DEL AUTOR DE CADA ELABORACIÓN



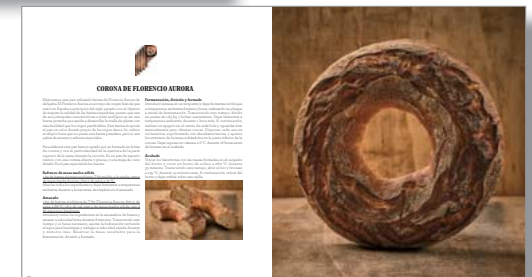
PANEM recibió en 2021 el Premio al **Mejor Croissant** de Mantequilla, y el Premio al **Mejor Roscón de Reyes**.

Además del **corte de cada pieza** para poder observar con detalle su laminado, hojaldrado, relleno y alveolado, cuando es necesario, se detalla el proceso con fotografías del **paso a paso**.



La combinación de **cinco ingredientes** tan básicos como son la harina, el agua, el azúcar o la mantequilla permiten crear una amplia gama de productos únicamente cambiando su forma.

PANEM dispone de una amplia propuesta de **panes** elaborados con masa madre, dónde buscan respetar al máximo los cereales que emplean en cada uno de ellos.



ConTradición

Fátima Gismero, Georgina Crespo, Olga Jiménez, Nuria Escarpa.

PASTRYREVOLUTION 59



Fátima Gismero
se alzó con el Premio
a la Pastelera Revelación
en 2021.

EDITORIAL
me1906
montagud editores

TÍTULO
_ConTradición

AUTOR
Varios

ISSN
2014-9816

FORMATO
21 x 24 cm.
180 páginas

IMPRESIÓN
Offset

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2023

PVP
35,00€

Seguramente, en más de una ocasión habrán leído la frase "Si queremos que todo siga como está, necesitamos que todo cambie". No es el caso de Fátima Gismero (Guadalajara, 1982). Concienczuda, también en la discreción, está cambiando el panorama pastelero porque quiere y sabe preservar sus raíces. No asume su papel de guardiana de la tradición como algo necesario: cogió el guante sin darse cuenta y por un acto de amor al oficio. Así, le da la vuelta a la frase, transformándola en un "Si queremos que todo cambie, necesitamos que todo siga como está" cada vez que amasa. De ahí su "Sin tradición no hay evolución". Para ella, es mucho más que un eslogan o una declaración de intenciones. "Es el título de mi vida", afirma rotundamente. Formada en grandes casas como Disfrutar y Mugaritz, se encargó también de las Texturas de Albert y Ferran Adrià en Solé Graells. La pastelera decidió volver a Píoz cuando en la panadería familiar comenzaron a hablar de jubilación.

En este número de *PastryRevolution*, Fátima desgana un total de 52 recetas tradicionales. Caben destacar las abejitas, elaboradas con miel de la Alcarria; el imprescindible millojas de crema, o los típicos 'harinaos' de uva Syrah de Guadalajara. En panadería, Georgina Crespo asegura la continuidad de Fleca Balmes que fundó su bisabuelo Manuel Crespo en esa céntrica calle de Barcelona. Georgina presenta, entre otras elaboraciones, el 'Avi Lolo', un pan dedicado a su padre, o la 'Ciabatta con semillas'. Las ideas no se agotan como demuestra Olga Jiménez con Milpa. En esta panadería de Barcelona, Olga reunió a mujeres de distintas nacionalidades que pudieran aportar sus conocimientos de la panadería típica de sus respectivos países. *PastryRevolution* recoge algunas de las elaboraciones como el 'Harcha', de Marruecos, o el 'Cuñapés', típico de Bolivia. Nuria Escarpa es una joven emprendedora que está al frente de '3 letras PAN' una de las mejores panaderías de Madrid. El 'Pan de centeno con pasas y nueces' o el 'Pan con maíz tostado' son buena prueba de ello.

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

8 AUTORES
68 CREACIONES
92 PROCESOS
250 FOTOGRAFÍAS



Fátima Gismero
(Guadalajara, 1982)
está cambiando el panorama
pastelero porque quiere
y sabe preservar sus raíces.

Para Fátima, "si queremos que todo cambie, necesitamos que todo siga como está". Es decir; para evolucionar es imprescindible conocer la tradición.



La pastelera recalca la importancia de la pertenencia, de la tierra. En sus 'Abejitas' hay tradición y también "producto, que es de la tierra".

En este número de *PastryRevolution*, se interpreta la panadería en clave femenina:
Georgina Crespo. Fleca Balmes. Barcelona.
Olga Jiménez. Milpa. Barcelona.
Nuria Escarpa. 3 letras PAN. Madrid.



PASTRYREVOLUTION

HOFMANN

Silvia Hofmann, Miquel Guarro, Pol Marginedas, Jesús Fuentes, Malena Sánchez, Josep Esturi, David Kohler, Martín de Luca, Gabi Martín, Rodrigo Fontana, Carlos Sesplugues, Julia Garanto, Ariadna Terrón, Antonio del Moral Martínez.

PASTRYREVOLUTION 58



Esta edición de PastryRevolution es un monográfico sobre el universo dulce de Hofmann.

EDITORIAL

me1906
montagud editores

TÍTULO
Hofmann

AUTOR
Varios

ISSN
2014-9816

FORMATO
21 x 24 cm.
228 páginas

IMPRESIÓN
Offset

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2022

PVP
35,00€

El legado de **Mey Hofmann** no cabe entre los muros de la escuela de cocina que lleva su apellido. En 1983, las intenciones de esta joven catalana ya estaban claras y se escribían en clave de futuro: convertirse en un referente de formación culinaria para amantes de la cocina de todos los niveles y de todos los lugares. El restaurante, que nació junto a la escuela, en la actualidad se encuentra ubicado en el barrio Sant Gervasi-Galvany y todavía conserva el brillo de la estrella Michelin que recibió en 2004. En 2008 Mey cumplió otro de sus grandes sueños abriendo una pastelería, con el objetivo claro de ofrecer una propuesta artesana, con una cuidada selección de ingredientes y la elegancia del detalle.

Desde 2016, **Silvia Hofmann** dirige el rumbo del grupo junto a un equipo que ha ido reforzando desde su llegada. A pocos meses de celebrar el 40 aniversario del nacimiento de la escuela, que se cumplirá en 2023, Silvia sigue defendiendo los valores que su madre le inculcó con respecto a la cocina.

Más allá de la escuela y el restaurante, Silvia también ha puesto su sello personal a la pastelería, que atrae inevitablemente las miradas y los paladares de los amantes de lo dulce. El diseño, la decoración, la imagen corporativa, el packaging y sus creaciones de autor son toda una declaración de intenciones de la marca; estas últimas a cargo del reconocido pastelero **Miquel Guarro**, que dirige con gran éxito la pastelería de todo el grupo desde 2019.

A lo largo de las páginas de esta edición de PastryRevolution sobre el mundo dulce de Hofmann se detallan un total de 69 creaciones que recorren todos los rincones de su universo.

Este número se completa con 11 elaboraciones del Horno de Julia, la panadería que regentan **Carles Sesplugues** y **Julia Garanto** en Huesca. Mia Bakery es la propuesta de **Ariadna Terrón** desde donde ofrece tartas y otras propuestas golosas. Finalmente, **Antonio del Moral**, colaborador de Rafael Charquero, presenta desde Panettone Artisan Bakery, en Doha (Catar), dos suculentas elaboraciones.



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



Miquel Guarro dirige con gran éxito la pastelería de todo el grupo Hofmann desde 2019.

Desde 2016, **Silvia Hofmann** —que sigue defendiendo los valores de su madre **Mey Hofmann**— dirige el rumbo del grupo junto a un equipo que ha ido reforzando desde su llegada.

CROISSANT DE MASCARPONE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
El croissant de mascarpone es un producto de panadería que se elabora con una masa de hojaldre y rellena de queso mascarpone. Se trata de un producto de alta calidad que se caracteriza por su textura suave y su sabor a queso mascarpone. Se elabora en la pastelería de Hofmann, que es conocida por sus creaciones de autor y su alta calidad.

PASTA DE FRUTA DE PLÁTANO Y CACAHUETE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
La pasta de fruta de plátano y cacahuate es un producto de panadería que se elabora con una masa de hojaldre y rellena de puré de plátano y mantequilla de cacahuate. Se trata de un producto de alta calidad que se caracteriza por su textura suave y su sabor a plátano y cacahuate. Se elabora en la pastelería de Hofmann, que es conocida por sus creaciones de autor y su alta calidad.

Las **69 CREACIONES** se han clasificado en siete categorías: bollería, individuales, bombones, meriendas, postres de restaurante, petits fours y panadería.

Reportajes de 3 panaderías completan este número de PastryRevolution: **Horno de Julia** (Huesca), **Mia Bakery** (Madrid), **Panettone Artisan Bakery** (Doha, Qatar).

PAN DE NUECES Y PASAS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
El pan de nueces y pasas es un producto de panadería que se elabora con una masa de pan de molde y rellena de nueces y pasas. Se trata de un producto de alta calidad que se caracteriza por su textura suave y su sabor a nueces y pasas. Se elabora en la panadería de Hofmann, que es conocida por sus creaciones de autor y su alta calidad.

PÁSTRYREVOLUTION

THE NEW OLD SCHOOL

El guardián de la pastelería de restaurante.
Ausiàs Signes feat Tonino Valiente. Tatau.

PASTRYREVOLUTION 57



Ausiàs Signes es el postrero de Tatau, el restaurante de Tonino Valiente y Arantxa Sáinz, donde da rienda suelta a su creatividad, tanto en el salado como en el dulce.

EDITORIAL

me1906
montagud editores

TÍTULO

The new old school

AUTOR

Varios

ISSN

2014-9816

FORMATO

21 x 24 cm. 180 páginas

IMPRESIÓN

Offset

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PVP

35,00€

En esta edición de *PastryRevolution*, la número 57, se detalla la visión del joven postrero **Ausiàs Signes** (27 años, Valencia). El jefe de pastelería del restaurante **Tatau** (1 estrella Michelin, Huesca) y Pastelero Revelación de Madrid Fusión 2022 ha logrado apuntalar su nombre entre los grandes profesionales de este país.

Ausiàs Signes arrancó su andadura en el restaurante 2 Estaciones desde donde se inscribió al 'Premio Promesas de la alta cocina' organizado por Le Cordon Bleu, donde consiguió estudiar. Ha trabajado en pastelerías de la capital como la Hojaldrería o Moulin Chocolat, y también en el restaurante Saddle como jefe de la partida dulce. Finalmente, Ausiàs, conocedor de ambos mundos (salado y dulce), terminó instalándose en Huesca para convertirse en el postrero de Tatau y donde a día de hoy continúa dando rienda suelta a su creatividad. El chef y propietario del restaurante, **Tonino Valiente**, junto a su compañera de vida y encargada de la sala, **Arantxa Sáinz**, han sabido darle a Ausiàs su lugar desde donde desarrolla su pastelería de una forma muy personal y sin barreras.

En las páginas de *PastryRevolution*, Ausiàs Signes desvela el porqué de su éxito y descubre en detalle todos sus secretos dulces a través de **42 creaciones** que se han clasificado en siete categorías: frutas y verduras heladas, prepostres, postres, petits fours, pastelería clásica, técnicas pasteleras aplicadas al universo salado y panes. El número se completa con 3 reportajes sobre panaderías. **'Mòlt, Obrador de pa'** es una panadería de Valencia a cuyo frente está Gonzalo Pertusa. Presenta 7 elaboraciones, entre ellas, el pan de pasas y nueces, un clásico. La **'Pastelería Tolosona'**, en Huesca, es famosa por su Trenz de Almudévar. Otras de sus elaboraciones son el Pan de Almud o el Pan Florencia, una combinación de harina de espelta y trigo molidas a la piedra. Antonio Fernández Pevida y Francisco José Espinar Marchena son dos jóvenes panaderos de Sevilla que están al frente de **'Baking Bread'**. Todos sus panes son con masa madre y cocidos en horno de leña.

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



Ausiàs Signes

es jefe de pastelería del restaurante **Tatau (1 estrella Michelin)** y Pastelero Revelación de Madrid Fusión 2022.

Ausiàs Signes desvela **el porqué** de su éxito y descubre en detalle todos sus **secretos dulces**.



Son **42 creaciones** que sitúan al postrero de Tatau entre los grandes profesionales de la pastelería.

El número se completa con 3 reportajes sobre panaderías. **Mòlt, Obrador de pa** (Valencia), **Pastelería Tolosona** (Huesca) y **Baking Bread** (Sevilla).



PÁSTRYREVOLUTION

BOUCHÉES SUCRÉES

PASTRYREVOLUTION 55

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ Y ANA JARQUIN, La pastisseria.



La edición 55 de PastryRevolution recorre los 10 años dulces que ha cumplido La Pastisseria, un homenaje a Josep Maria Rodríguez y a Ana Jarquin.

43 CREACIONES
160 ELABORACIONES
316 FOTOGRAFÍAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

180 págs. 21 x 24 cm.
Impresión en offset.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA

Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Josep Maria Rodríguez –Campeón del Mundo de Pastelería en 2011- inauguró La Pastisseria al año siguiente, en la calle Aragón, 228 de Barcelona. La Pastisseria no tardó en situar a la Ciudad Condal en el mapa dulce mundial convirtiéndose en uno de los templos de la pastelería por excelencia.

Ana Jarquin, pastelera de profesión y mujer de Josep Maria, se incorporó al negocio encargándose de la gestión de las tiendas (en 2014 abrieron la segunda en Vía Augusta, 166).

Juntos han construido una imponente vitrina de dulces en la que se pueden encontrar hasta 18 variedades de individuales, 6 tipos de tartas, 3 cakes, 12 piezas de bollería y 5 sabores de galletas. Todas estas creaciones están disponibles tanto para llevar como para degustar en los locales, pues poseen una zona de cafetería donde poder acompañarlas de un café, un té o una copa de cava.

Con motivo del 10 aniversario de la apertura de la primera tienda, desgranamos junto a Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquin los cimientos y las aplicaciones de su pastelería. En las páginas de esta edición se muestran la filosofía de ambos artífices y la especial visión que tienen del mundo dulce. Nada más y nada menos que 43 creaciones y 160 elaboraciones. Estas últimas se han agrupado y clasificado en 10 categorías con el objetivo de crear un completo formulario base de pastelería que, a su vez, nos permita elaborar creaciones dulces de alto nivel y resultado óptimo. La división que se ha llevado a cabo es la siguiente:

Baños, glaseados y pinturas; Bizcochos; Compotas y gelificados; Cremas y cremosos; Crujientes, sablés y streusels; Decoraciones de chocolate y Encamisados; Elaboraciones con azúcar; Ganaches; Giandujas y pralinés; y Mousses.

Esta edición se completa con 2 reportajes, de panadería. Madreamiga (Begoña San Pedro) es una panadería muy de moda en Madrid. Por otra parte, desde Doha (Qatar) Rafael Charquero presenta unas formidables y originales piezas de bollería que elabora en Panettone Artisan Bakery.

REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



El Formulario del Campeón del Mundo de Pastelería contiene **160 ELABORACIONES**



Son 160 elaboraciones que se emplean en las **43 CREACIONES** de La Pastisseria que se publican.



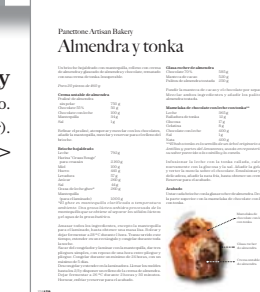
Estas 43 creaciones aparecen agrupadas como: **Individuales, Pasteles, Troncos de Navidad, Cakes, Turrone y Galletas.**

Panettone Artisan Bakery

Rafael Charquero.
Doha (Qatar).

Madreamiga

Begoña San Pedro.
Madrid (España).



PÁSTRYREVOLUTION

DVLCIS ANIMA

PASTRYREVOLUTION 54

El universo dulce del restaurante Les Cols



De la vanguardia a la tradición.
Este número del cuaderno PastryRevolution
desvela el universo dulce del restaurante
Les Cols (**), al frente del cual
se encuentran
Fina Puigdevall y Manel Puigvert
junto con sus hijas:
Carlota, Martina y Clara Puigvert Puigdevall.

95 CREACIONES
245 ELABORACIONES
205 FOTOGRAFÍAS

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Impresión en offset.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

En esta segunda edición de PastryRevolution de 2022, la número 54, se desvelan todos los secretos del mundo dulce del restaurante Les Cols, en Olot (Girona). El matrimonio entre Manel Puigvert y Fina Puigdevall inauguró el restaurante Les Cols en mayo de 1990. A día de hoy, Clara, Martina y Carlota –las hijas de ambos– trabajan mano a mano para seguir acercando la comarca de La Garrotxa al comensal. José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País, apunta “En su cocina, con el sello de la familia, asoman productos y productores de cercanía en alianza con técnicas modernas”. Esa gastronomía poética, intimista, local y, por ende, universal le ha valido 2 estrellas Michelin (2005 y 2010) y la estrella verde (2021). A lo largo de las 180 páginas de este monográfico sobre el mundo dulce de Les Cols encontramos un total de 95 creaciones –con 245 procesos– divididas en cinco familias: Cocina [dulce], Cocina [salada], Bocados [dulces], Liturgia y [Dulces] celebraciones. En Cocina [dulce] conviven adaptaciones de postres tradicionales a otros más vanguardistas elaborados con vegetales, frutas, flores, frutos secos y setas. Una vez más, la familia Puigvert Puigdevall demuestra que la conexión entre lo salado y lo dulce es un tándem ganador. Todo esto se ve reflejado en la Cocina [salada] donde se emplean técnicas de pastelería –como el hojaldre o la pasta choux– en sus platos. A continuación, los pequeños bocados [dulces] –o petits fours– como el tocino de albahaca o el macaron de hinojo son los protagonistas. En Liturgia muestran dulces típicos de distintas festividades como los panellets para Todos los Santos o los turrones y las neules para Navidad. Por último, la guinda a este monográfico son las tartas clásicas que sirven en sus [dulces] celebraciones que tienen lugar en La Carpa. Completan este número las ‘Cocas dulces y saladas’ o la ‘Ensaimada’, entre otras elaboraciones, de la panadería l’Artesanna (Terrassa, Barcelona). Así como las propuestas de Forn Quelu 1903 (Sant Boi de Llobregat, Barcelona) entre las que destaca el ‘Pan de trigo sarraceno, yuca y arroz, con semillas.

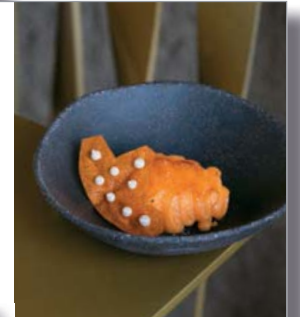
REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional
de Gastronomía
Mejor Publicación
Periódica



“Siempre hemos querido mantener la cocina [dulce] y la cocina [salada] del menú de Les Cols en armonía.”



Los vegetales, las frutas, las flores, los frutos secos y las setas son la base de la cocina dulce de Les Cols. Personalidad a raudales.

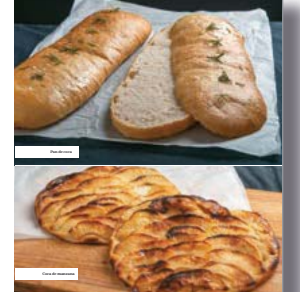


El dominio de las elaboraciones propiamente pasteleras toman protagonismo en las recetas saladas.



L'Artesanna >
Anna Tort
Josep Tort
Maximiliano Glubber

Forn Quelu 1903
Miquel Quixal



PÁSTRYREVOLUTION

RICARDO VÉLEZ

PASTRYREVOLUTION 53

Un monográfico sobre uno de los mejores pasteleros de España.



La Real Academia de Gastronomía reconoció a Ricardo Vélez con el Premio Paco Torreblanca al Mejor Pastelero de España en 2014 y, tres años más tarde, en 2017, la Academia Internacional de Gastronomía lo condecoró con el Prix au Chef Pâtissier.

72 CREACIONES
172 ELABORACIONES
227 FOTOGRAFÍAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

180 págs. 21 x 24 cm.
Impresión en offset.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA

Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

PastryRevolution es, desde su número de enero-febrero el nuevo Cuaderno de Montagud Editores. Arranca una nueva etapa en la que "tratamos de hacer lo que creemos que sabemos hacer: papel y pastelería, papel y panadería", según Javi Antoja, editor de Montagud Editores.

El número 53 de PastryRevolution es un monográfico sobre Ricardo Vélez. Comenzó sus estudios de pastelería en la Escuela Superior de Pastelería de la Comunidad de Madrid. Tras graduarse, se incorporó al equipo del centenario restaurante Lhardy. También pasó por la Antigua Pastelería del Pozo. Continuó su formación en la École du Grand Chocolat de Valrhona (Tain-l'Hermitage, Francia). Este contacto con la más moderna y alta pastelería le llevó a formar parte del equipo de la mítica pastelería Mallorca (Madrid).

En diciembre de 2006, Ricardo Vélez abrió las puertas de su propia pastelería en la capital: Moulin Chocolat. En 2015, abre un segundo obrador en la ciudad: Moulin Chocolat Estudio. Con éste amplió el espacio para la producción, pero también se convirtió en su espacio de I+D. Justo un año después, en abril de 2016, Vélez inauguró su segundo negocio: The Pâtissier. Y de uno de los pop up de éste, 'Helados y brioches', nació su tercer espacio abierto al público en Madrid: Maison Glacée. Ricardo Vélez asesora también a la Chokolatería San Ginés y dirige la propuesta dulce de Lhardy.

En las páginas de este número de PastryRevolution encontrará una amplia variedad de sus creaciones dulces, desde recetas tradicionales y clásicas hasta otras vanguardistas y muy sorprendentes.

En Panadería, se publican elaboraciones de Levadura madre, el establecimiento que, de la mano de Moncho López e Iñaki de la Cuesta, se ha situado entre las más visitadas en Madrid. La 'Hogaza de maíz y espelta' es un ejemplo de cómo la mejor tradición puede casar y vender con las nuevas tendencias.

La Crujiente, una idea de Agustín Martínez y Jaime de Diego, es la panadería más emblemática de Santander. Su 'Pan de triple fermentación' ha tomado el nombre del premio Miga de Oro que recibió. Un pan perfecto.



REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



Bienvenidos al **UNIVERSO DULCE**
de **RICARDO VÉLEZ**.



Moulin Chocolat, The Pâtissier y Maison Glacée son sus establecimientos; además, asesora el restaurante Lhardy y la churrería San Ginés.

Hojaldres, bollería, pasteles de gran formato, individuales, **ÉCLAIRS**, cremas, mermeladas, macarons, panes, helados, sorbetes...

Éclair Jean Louis

Ingredientes:
Masa de hojaldre
Crema de vainilla
Mermelada de frutos rojos
Chocolate negro
Nueces
Hojas de menta

Preparación:
1. Se calienta la crema de vainilla a fuego medio.
2. Se añade la mermelada de frutos rojos y se mezcla bien.
3. Se corta la masa de hojaldre en tiras y se rellena con la crema.
4. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.
5. Se decora con chocolate negro y nueces.



Quiche de tomate y albahaca

Ingredientes:
Masa de hojaldre
Tomate
Albahaca
Queso
Aceite de oliva

Preparación:
1. Se calienta el aceite de oliva a fuego medio.
2. Se añade el tomate y se cocina durante 10 minutos.
3. Se añade la albahaca y se mezcla bien.
4. Se corta la masa de hojaldre en tiras y se rellena con la mezcla.
5. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.



El pastelero exhibe su conocimiento en las **MASAS** (bollería hojaldrada y de brioche) y en panes elaborados con masa madre.

ESPECIAL PANADERÍAS

La Crujiente >>>

Agustín Martínez y Jaime de Diego

Levaduramadre

Moncho López e Iñaki de la Cuesta

Pan de calabaza

Ingredientes:
Masa de hojaldre
Calabaza
Queso
Aceite de oliva

Preparación:
1. Se calienta el aceite de oliva a fuego medio.
2. Se añade la calabaza y se cocina durante 10 minutos.
3. Se añade el queso y se mezcla bien.
4. Se corta la masa de hojaldre en tiras y se rellena con la mezcla.
5. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.



PÁSTRYREVOLUTION

amaranja

PASTRYREVOLUTION 51



¡El amarillo y el naranja en el mundo de la pastelería!

53 autores
63 creaciones
266 elaboraciones
227 fotografías
17 países

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
31,00 €

Del amarillo al naranja, la riqueza cromática que aportan los productos que utilizan nuestros autores da como resultado un total de 63 creaciones que llenan de color esta edición de *PástryRevolution*.

Empezando por propuestas como 'Inspiración pasión' de Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquin (La Patisserie, Barcelona) hasta la de Lauren V. Haas (Chocolate Academy Chicago y Montreal. Chicago, Estados Unidos), que aparece en la portada de la revista, 53 autores han utilizado toda la gama cromática que el uso de esos dos colores permite, para realzar sus elaboraciones no sólo de una apreciable estética sino también de nuevos sabores.

Son autores que provienen de 17 países como Julien Perrinet -Japón- que ofrece la 'Tartaleta de mango y pudín de arroz con coco'; o Maxime Maniez -Corea del Sur- que propone un 'Babá al ron'. Suman un total de 266 elaboraciones, de las cuales 12 se acompañan de fotografías de su paso a paso como en 'Alcarria' de Fátima Gismero (Pastelería Fátima Gismero. Píoz, Guadalajara) o en 'Pera en almíbar; vino tinto y especias' de Ausias Signes (Tatau, Huesca).

La sección de Panadería se abre con un reportaje de Montserrat Forners donde Marc Casamitjana y David Hernández inauguran una nueva etapa en la que elaboran el 'Pan de maíz y cúrcuma' o el 'Chusco morena', uno de los panes más apreciados por la clientela. Por su parte, Domi Vélez, desde el Horno de Vélez en Lebrija (Sevilla), ha investigado nuevas mezclas, descubriendo nuevos ingredientes y mejorando las propiedades organolépticas de los panes. El 'Emmer con garum de atún rojo' o el 'Golden Milk' son pruebas de panes con sabor a historia.

Tony Valls, de la Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona, ofrece su versión de una 'Ensaïmada sin levadura'.

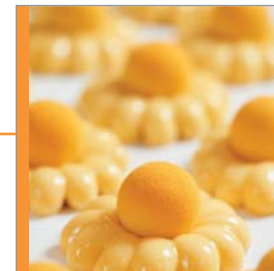
Por último, Ariadna Terrón está tras el proyecto Mía Bakery en la que seduce con sus 'Brownies' o la 'Tarta de zanahoria'.

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



Margarita amarilla

Miguel Guarro
Hofmann.
Barcelona.

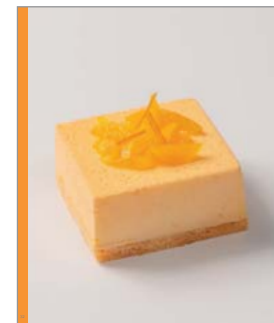


Margarita amarilla
Miguel Guarro Hofmann



Orange

Josep Maria Rodríguez
Ana Jarquin
La Patisserie.
Barcelona.



Orange

Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquin

La Patisserie

Barcelona

Ingredientes

Preparación

Decoración

Notas

Referencias

Créditos

Publicación

Fecha

País

Región

Categoría

Subcategoría

Descripción

Detalles

Comentarios

Etiquetas

Publicado

Actualizado

Eliminado

Restaurado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Escarcha de piña con yogur y pesto de albahaca y menta

Rafa Delgado
Cocina Hermanos Torres.
Barcelona.

Escarcha de piña con yogur y pesto de albahaca y menta
Rafa Delgado

Cocina Hermanos Torres

Barcelona

Ingredientes

Preparación

Decoración

Notas

Referencias

Créditos

Publicación

Fecha

País

Región

Categoría

Subcategoría

Descripción

Detalles

Comentarios

Etiquetas

Publicado

Actualizado

Eliminado

Restaurado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

Revisado

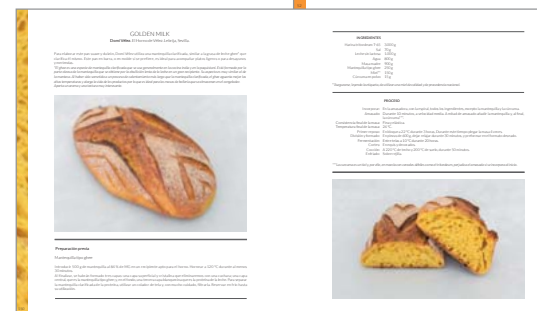
Revisado

Revisado



Golden Milk

Domi Vélez
El Horno de Vélez..
Lebrija, Sevilla.



PÂSTRYREVOLUTION 44

PIERRE HERMÉ - DAVIDE OLDANI - MARIO SANDOVAL - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - FINA PUIGDEVALL
QUIQUE DACOSTA - MARTIN BENN - BEGOÑA RODRIGO - FRÉDÉRIC BAU - TONIVERA - AURELIO MORALES
ALBA LLACERA - YANN DUYSTCHE - JORDI BUTRÓN - SERGIO ORTIZ - RAFAEL CHARQUERO - ROBERTO FERNÁNDEZ
JACQUES ISAAC - ALBERTO NEIRA - MÓNICA ABEJÓN



Recetas y técnicas
con las que se preparan
cremas y rellenos.

19 autores
31 creaciones
126 elaboraciones
225 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Esta edición de *PâstryRevolution* se centra en aquellas elaboraciones dulces que se emplean como **RELLENOS Y SALSAS DULCES** de distintas texturas y consistencias, y que forman parte de tartas, de pasteles y de postres. Con frecuencia, no se presta atención a las cremas y a los rellenos, aunque son tanto o más importantes que en la cocina salada. Autores como Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurant***), Mario Sandoval (Coque**, Madrid) y Martin Ben (Sepia) los sitúan en un lugar central en el proceso de sus creaciones.

Saber diferenciar entre una salsa, un gel, una emulsión y una espuma es esencial para llevarlas a cabo con éxito. *PâstryRevolution* detalla las técnicas básicas con las que se preparan en diversas propuestas como la de Begoña Rodrigo (La Salita*), Alba Lacera (Aürt*) y Yann Duystche (Dolç). De igual forma, se especifican las características y las funciones de algunos hidrocoloides, como la xantana, los carragenanos y la pectina, en elaboraciones como las que ofrecen Fina Puigdevall (Les Cols**), Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie) y Frédéric Bau (Embajador de Valrhona Francia).

En panadería, Rafael Charquero presenta un espectacular 'Pain au chocolat bicolore', una falsa hamburguesa dulce, dos cruasanes (de limón y de frambuesa con queso) y un original brioche de pistacho. Por su parte, Roberto Fernández, desde Crosta Ogitegia, en Zalla (Vizcaya), elabora unos fantásticos panes que han triunfado entre su clientela y, también, en los 60 mejores restaurantes vascos, como Azurmendi*** de Eneko Atxa. El panadero presenta un pan de maíz, bajo en gluten; un pan de bagazo de cebada y maíz; y un brioche de guisantes muy original y sabroso.

En La Bulanxerí (Santiago de Compostela, La Coruña), como su nombre ya nos indica, se ha unido el trabajo de un panadero francés con uno gallego (Jacques Isaac y Alberto Neira) para crear una fusión que nos propone cinco elaboraciones tan originales como una baguette a la gallega y un pan de maíz, basado en la 'Broa', pero totalmente distinto a la tradicional.

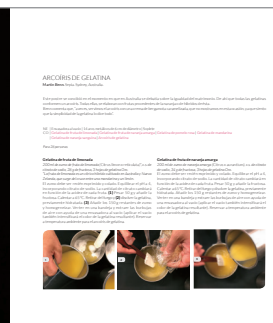


**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



TONIVERA

Canal.
Barcelona.



MARTIN BENN

Sepia.
Sidney, Australia.



ROBERTO FERNÁNDEZ

Crosta Ogitegia.
Zalla, Vizcaya.

Monográficos ya editados

PâstryRevolution 43	Lácteos	PâstryRevolution 38	Hojaldre
PâstryRevolution 42	El huevo	PâstryRevolution 37	El helado
PâstryRevolution 41	Michelin dulce	PâstryRevolution 36	Sabor
PâstryRevolution 40	Azúcar	PâstryRevolution 35	Clásicos
PâstryRevolution 39	Frutos secos	PâstryRevolution 34	Chocolate

PÄSTRYREVOLUTION 43

JORDI ROCA - YANN DUYTSCHÉ - SERGIO ORTIZ - MAGNUS NILSSON - FBRIZIO FIORANI - KARIM BOURGI
PIERRE HERMÉ - CAMILA FIOI - RICARD CAMARENA - THOMAS RAQUEL - DIEGO GUERRERO - KIKO MOYA
DIEGO GALLEGOS - FINA PUIGDEVALL - RAFAEL CHARQUERO - RAFAEL ZAFRA - ÁNGEL LEÓN - FERNANDO SÁENZ
CRISTÓBAL CASTILLO - NATALIA PATTI - ESTEBAN SILVA - JAUME JUNYENT - FRANCESC PONS - XEVI RAMON
FLORENCIO VILLEGAS - ÁNGEL ORTIZ - JOSEP ANTONI RIBAS - JUAN MANUEL MORENO PACHECO.



PástryRevolution detalla todas las características y componentes de la leche y de todos sus derivados.

27 autores
36 creaciones
108 elaboraciones
178 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Los lácteos están presentes en todas las creaciones dulces y son esenciales para obtener el sabor y la textura deseados. En PástryRevolution 43 se explican las fases por las que la leche puede someterse, como el ordeño y los tratamientos térmicos; así como todos los productos en los que puede transformarse, como el yogur y el queso.

A continuación, diversos chefs, pasteleros y panaderos muestran cómo emplear los lácteos de forma inteligente, a la par que sorprendente.

El uso de la leche o algunos de sus derivados es imprescindible en los autores que aparecen en esta edición de PástryRevolution.

Es el caso de Jordi Roca (El Celler de Can Roca***), en su 'Làctic'; Fina Puigdevall (Les Cols**) para el 'Moras silvestres con requesón de oveja de Mas Farró'; o Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris) en su tarta 'Boléro'.

Los lácteos son imprescindibles en casi cualquier creación. Por ejemplo, 'Quesos yódicos salinos' de Ángel León (Aponiente***), 'Queso fresco de almendras, miel y aceite de oliva' de Kiko Moya (L'Escaleta*), o la 'Mini tarta de avellana chilena y kumquat' de Camila Fiol (Fiol Dulcería).

Hasta 3 tipos de helados: 'Helado de leche quemada', 'Helado de yogur base' y 'Helado de leche fresca y yogur' emplea Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant**) para su 'Remolacha, leche fresca, frutos secos y eneldo'. En el caso de Diego Guerrero (DSTAgE**) es el 'Suero de vaca' para su 'Albaricque'. En panadería, destacan un 'Pan de coca' (Ángel Ortiz, Barcelona), un brioche burbujeante de cacao (Florencio Villegas, Panadería La Tradición, Córdoba), un 'Danish' de fresa (Rafa Charquero) y, en exclusiva mundial, el 'Chucho' Campeón del mundo elaborado por Jaume Junyent (Pa Artesà del Vallès, Barcelona), entre otras. Cruixent, de Josep Antoni Ribas, presenta 5 creaciones muy innovadoras, entre las que destaca el 'Pan de curry' y dos tipos de pan de molde. En cuanto a Pan Piña (Algatocín, Málaga), con Juan Manuel Moreno al frente, ofrece su tradicional 'Torta de aceite'.

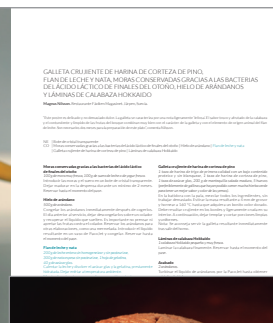


**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé Paris.
París, Francia.



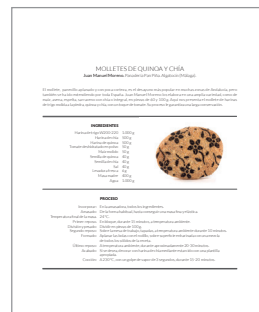
MAGNUS NILSSON

Restaurante Fäviken Magasinet
Järpen, Suecia.



JUAN MANUEL MORENO

Panadería Pan Piña.
Algatocín, Málaga.



Monográficos ya editados

PástryRevolution 42	El huevo	PástryRevolution 37	El helado
PástryRevolution 41	Michelin dulce	PástryRevolution 36	Sabor
PástryRevolution 40	Azúcar	PástryRevolution 35	Clásicos
PástryRevolution 39	Frutos secos	PástryRevolution 34	Chocolate
PástryRevolution 38	Hojaldre		

PÂSTRYREVOLUTION 42

PIERRE HERMÉ - CÉDRIC GROLET - GURKAN KILINC - CLAIRE HEITZLER - CHRISTOPHE MICHALAK - JORDI ROCA
 ENEKA ATXA - MARIO SANDOVAL - PEPE SOLLA - TONY VALLS - ANDREU GALCERÁN -
 JAVIER COCHETEUX TIerno - JAVIER COCHETEUX DE LA FUENTE - DAVID HOYOS - DAVID GALIMANY - JAVI MORENO.



Todo sobre el huevo:
 calidades, usos, cualidades,
 tipos de cocción, normas y elaboraciones

20 autores
29 creaciones
67 elaboraciones
233 fotografías

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 180 págs. 21 x 24 cm.
 Ilustrado en color.
 ISSN: 2014-9816

IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €
PRECIO ESPECIAL
 (consultar condiciones)
 20,00 €

El huevo aún guarda secretos, y PâstryRevolution los desvela todos. El producto es imprescindible en la gastronomía en general y en el mundo dulce en particular. Por ello, esta edición de PâstryRevolution se centra en este alimento y en sus derivados (los ovoproductos), detallando todas sus características. También se ofrecen parámetros para determinar su calidad, consejos prácticos sobre cómo conservarlo y manipularlo, y se definen sus especificidades para tratarlo con el máximo respeto y conservar así sus cualidades organolépticas.

A continuación, una cuidada selección de profesionales muestra el uso más adecuado de este ingrediente en numerosas elaboraciones.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***) utiliza un flan de yema en 'Quindim', su versión de un dulce típico del noreste de Brasil; Cédric Grolet (Le Meurice, París) es un maestro en el uso de las frutas, y lo demuestra elaborando un merengue de lima para la 'Tarta suflada de plátano, verbena y citronela'.

Clásicos como Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris) recurren al 'Sabayón de champagne' en su tarta 'Folie's'; y Frédéric Bau a unas 'Claras a punto de nieve con azahar' para su postre 'Isla Kouikaras'.

Otros autores como Fernando Sáenz, Yann Duytsche, Gurkan Kilinc, Eneka Atxa (Azurmendi***), Mario Sandoval (Coque**) o Pepe Solla (Casa Solla*) proponen creaciones en las que el huevo es también el protagonista absoluto.

En la sección de panadería, destaca 'La colomba', una elaboración que presenta Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Barcelona). Pan.Delirio, de los Javier Cacheteux (padre e hijo), ha recibido varios premios (el del 'Mejor Roscón de Reyes de la Comunidad de Madrid' es el más reciente). Presenta 3 recetas clásicas. Una de ellas es el 'Pan sopako', especial para sopas de pan. A27 Bakeryhouse, con David Hoyos al frente, ofrece 4 elaboraciones, destacando un pan de avena escaldada. Por otro lado, La Madrugada es el último proyecto de Javi Moreno en Murcia, presenta un interesante 'Pan murciano', entre otros panes.

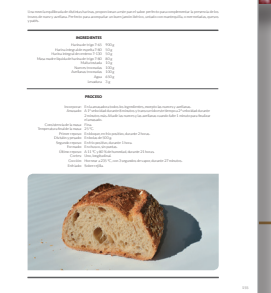
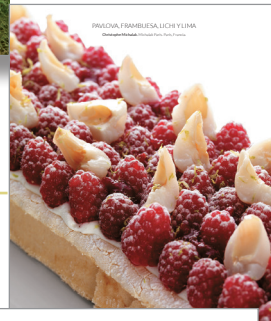


**REAL ACADEMIA
 DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
 de Gastronomía**
 Mejor Publicación
 Periódica



CHRISTOPHE MICHALAK

Michalak Paris.
 París, Francia.



ENEKA ATXA

Azurmendi 
 Larraetz, Bilbao.



DAVID HOYOS DAVID GALIMANY

A27.
 Barcelona.

Monográficos ya editados

PâstryRevolution 41	Michelin dulce	PâstryRevolution 37	El helado
PâstryRevolution 40	Azúcar	PâstryRevolution 36	Sabor
PâstryRevolution 39	Frutos secos	PâstryRevolution 35	Clásicos
PâstryRevolution 38	Hojaldre	PâstryRevolution 34	Chocolate

PÂSTRYREVOLUTION 41

DABIZ MUÑOZ - JORDI CRUZ - JESÚS SÁNCHEZ - NACHO MANZANO - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - PIERRE HERMÉ
CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUYTSCHÉ - ENRIC ROSICH - FINA PUIGDEVALL
CÉDRIC GROLET - JORDI ROCA - ANDREU GALCERÁN - JAVIER PEDROSA - CARLOS PÉREZ...



¡Descubra por qué la gastronomía española sigue estando en el punto de mira internacional!

39 autores
66 creaciones
229 elaboraciones
180 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Esta nueva edición de PâstryRevolution se viste de gala y presenta la versión más dulce de los cocineros con estrella.

Hemos realizado un recorrido por los restaurantes con 3, 2 y 1 estrellas Michelin (no todos pues deberíamos cuadruplicar el número de páginas de esta edición) para enfrentarlos a elaboraciones pasteleras que guardan algún tipo de relación con los postres presentados por los restaurantes estrellados.

Por una parte, se detallan los postres de una selección de 39 chefs, que suman un total de 60 estrellas. Entre ellas, Eneko Atxa (Azurmendi***), Jordi Roca (El Celler de Can Roca***), Jesús Sánchez (Cenador de Amós***), Paco Morales (Noor**), Toño Pérez (Atrio**), Benito Gómez (Bardal**) y Aurelio Morales (Cebo*).

Cada uno de estos postres de restaurante se 'hermana' con propuestas pasteleras de muy diferentes autores. Por ejemplo, Dabiz Muñoz (Diverxo***) con Claire Heitzler (Ladurée), con las fresas como ingrediente fetiche común a ambos; o Diego Gallegos (Sollo*) con Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris).

La lista de pasteleros se completa con elaboraciones de Cédric Grolet (Le Meurice), Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie), Yann Duytsche (Dolç), Fernando Sáenz (dellaSera), Enric Rosich (Enric Rosich Macarons), Jean Paul Hévin (Jean Paul Hévin Chocolatier), Christophe Michalak (Michalak Paris) y Philippe Conticini (Philippe Conticini Paris).

También en Panadería se hace notar el peso de las nuevas tendencias gastronómicas, a la vez que el pan -su calidad y su variedad- se ha convertido en un indispensable en cualquier restaurante premiado.

Andreu Galcerán (Cal Mosso), Javier Pedrosa (Las Mercedes) y Carlos Pérez (El Obrador de Juanito) ejemplifican el rumbo de la panadería futura.

La 'Coca de forner' de Cal Mosso, la 'Torta de maíz' de El Obrador de Juanito o un 'Pan con agua de olivo' de Las Mercedes son un buen ejemplo de esas tendencias.

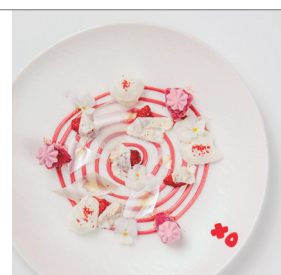
REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
Mejor Publicación Periódica



michelin
EN CLAVE DULCE
Un total de **60** estrellas Michelin

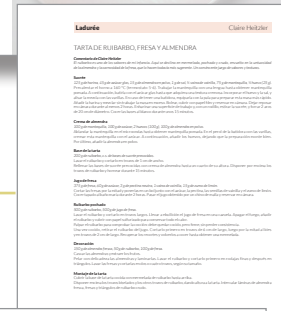
DABIZ MUÑOZ

Diverxo



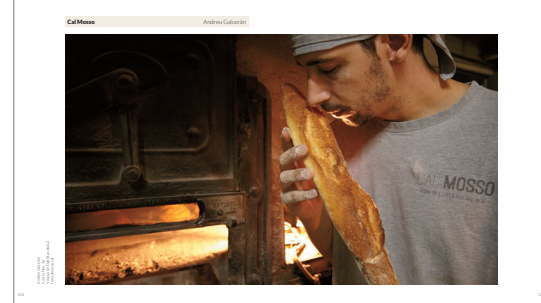
CLAIRE HEITZLER

Ladurée



ANDREU GALCERÁN

Form Cal Mosso



Monográficos ya editados

PâstryRevolution 40	Azúcar	PâstryRevolution 36	Sabor
PâstryRevolution 39	Frutos secos	PâstryRevolution 35	Clásicos
PâstryRevolution 38	Hojaldre	PâstryRevolution 34	Chocolate
PâstryRevolution 37	El helado		

PÂSTRYREVOLUTION 40

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUYTSCHÉ - GUSTAVO SÁEZ
CHRISTOPHE ADAM - ENRIC ROSICH - LUIS ROBLEDÓ - RAMÓN MORATÓ - FINA PUIGDEVALL
CÉDRIC GROLET - DAVID LANDRIOT - JORDI ROCA - RAFA CHARQUERO - TONY VALLS
ALBERTO Y GUIDO MIRAGOLI - MANUEL Y DANIEL FLECHA - MARIO JIMÉNEZ



¿Qué es realmente
y de dónde proviene
el azúcar?

35 creaciones
105 elaboraciones
21 pasos a paso
257 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

El azúcar es indispensable en toda elaboración dulce. Por ello, esta nueva edición de PástryRevolution se focaliza en él y en otros ingredientes endulzantes. En ella, se recopila, de forma muy visual, toda la información indispensable sobre este ingrediente: datos históricos relevantes, el proceso de refinado, tipos de azúcar; sus características, el punto de cocción del almibar; y la función que ejerce en distintas propuestas y decoraciones, prestando una especial atención a las golosinas. Además, se presentan 17 creaciones basadas en el azúcar con la firma de grandes autores como Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Christophe Michalak, Fina Puigdevall o Christophe Adam.

Están, además, acompañadas de fotografías paso a paso. Todo, con el objetivo de clarificar las diversas técnicas con las que se puede trabajar este producto. Se acerca la Navidad y, por ello, este especial arranca con un original Panettone elaborado con té y chocolate, una creación de Rafael Charquero (Asesor y pastry Chef). Le sigue una Coca de Navidad elaborada por Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona), con sabor parecido al popular Stollen (pan alemán de frutas) muy comercial. Panes de centeno o la tradicional baguette son algunas de las propuestas que presentan desde Cientotreintra°, la panadería de moda en Madrid; una fama merecida, entre otros factores, por combinar el pan con una esmerada cafetería italiana. También comparten la elaboración de sus tartaletas de limón y de café, uno de los éxitos de su sección de pastelería. Daniel Flecha, sobrino del conocido maestro Manuel Flecha, es el actual Campeón de España de Panadería. Desde la Panadería Flecha (León), presenta 6 recetas de panes típicos, hogazas y tortas, entre los que destaca una pieza de queso en forma, precisamente, de queso. El trampantojo, tan frecuente en la alta cocina, también ha llegado a la panadería. Pan de cebolla y cerveza negra, pan de queso Papoyo con arándanos o un extraordinario pan de camarones, son, entre otras, algunas de las creaciones que propone Mario Jiménez de La Tahona del Artesano (Cádiz).

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



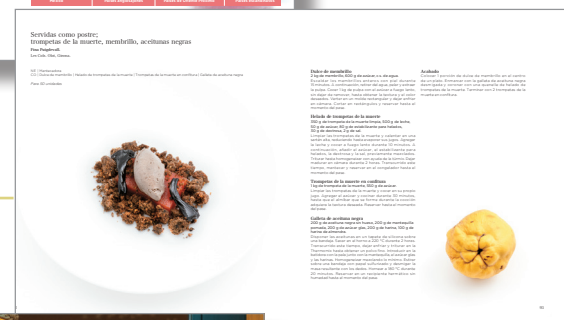
AZÚCAR

Historia. Variedades.
Propiedades. Cocciones.
Creaciones. Decoraciones.
Edulcorantes



**Servidas como postre;
trompetas de la muerte,
membrillo, aceitunas negras**

Fina Puigdevall
Les Cols.
Olot, Girona.



Cientotreintra°:
Pan, pastelería y café

Alberto y Guido Miragoli
Cientotreintra°. Madrid.

Monográficos ya editados

PástryRevolution 39	Frutos secos	PástryRevolution 36	Sabor
PástryRevolution 38	Hojaldre	PástryRevolution 35	Clásicos
PástryRevolution 37	El helado	PástryRevolution 34	Chocolate

PÂSTRYREVOLUTION 39

FABRIZIO FIORANI - GUSTAVO SÁEZ - PHILIPPE CONTICINI - PIERRE HERMÉ - FERNANDO SÁENZ - RAFAEL CHARQUERO
CÉDRIC GROLET - FRÉDÉRIC BAU - PACO PÉREZ - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - CHRISTOPHE MICHALAK
MIQUEL GUARRO - JOSÉ MANUEL MARCOS - EDUARD XATRUCH - ORIOL CASTRO - MATEU CASAÑAS - PEPE SOLLA
ALBERTO PÉREZ - TONY VALLS - JAVIER GONZÁLEZ BORREGO - SUSANA LÓPEZ - VÍCTOR HERNÁNDEZ



PastryRevolution homenajea a los frutos secos como parte imprescindible de la pastelería, la cocina dulce y la panadería.

40 creaciones
132 elaboraciones
22 pasos a paso
250 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PástryRevolution repasa las principales elaboraciones típicas y tradicionales que se preparan con frutos secos; en especial las navideñas, como los turrones y los mazapanes. De igual forma, se detallan las características, las cualidades y la mejor forma de emplear estos productos en cada creación.

Tras una introducción teórica en la que se analiza cuáles son los frutos secos, su calidad y su valor nutricional, se detalla cómo cocinar con ellos y, a continuación, más de 40 creaciones muestran los mejores resultados en la utilización de este producto.

Colaboran, entre otros, Gustavo Sáez (99 Restaurante, Santiago de Chile, Chile); Philippe Conticini (Gâteaux d'Émotions, París, Francia) o Paco Pérez (Miramar; Llança, Girona, España). Además, pasteleros de la talla de Josep Maria Rodríguez (La Patisserie, Barcelona, España); Fabrizio Fiorani (Asesor y Pastry chef para BVLGARI Tokio, Japón); o Miquel Guarro (Escuela de Hostelería Hofmann, Barcelona, España). Todos ellos incorporan, con éxito, frutos secos como piñones, almendras o pistachos en sus creaciones dulces.

La panadería tampoco está exenta del uso de los frutos secos en sus composiciones. Tony Valls, desde la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona así lo demuestra con propuestas como el 'Pan de higos, anacardos, frutos rojos y mermelada de higos'.

Los 'soplillos de almendra' es una propuesta que nos llega desde la Alpujarra granadina de la mano de Susana López (Panadería Capileira).

Desde Salamanca llegan las propuestas de Narciso & Víctor Hernández (La Tahona Delicatessen) como un 'Pan de muesli' o el 'Hornazo de Salamanca'.

Es espectacular también el trabajo que realiza el joven equipo de La Esencia (Mairena del Aljarafe, Sevilla). Javier & Augusto González Borrego lideran una serie de propuestas panaderas de gran éxito: el 'Pan rústico' o la 'Hogaza candel' son algunas de ellas.

No hay que olvidar que los frutos secos predominan en la época navideña. Por ello, Alberto Pérez (Centro Saper, León) propone un 'Turrón de mazapán de trufa' o el 'Mazapan del Soto'.



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica

Premio a la Mejor Publicación
en la categoría 'Frutas' en los
Gourmand World Cookbook Awards.



frutos secos

PARTE TEÓRICA

Qué son los frutos secos.
Los más empleados. Cosecha.
Calidad. Valor nutricional.
Alergias. Cocinar
con frutos secos.

CORNETE DE SÉSAMO NEGRO CON YOGUR Y FRESITAS

**Eduard Xatruch, Oriol Castro,
Mateu Casañas**
Disfrutar: Barcelona.



Conjete de sésamo negro con yogur y fresas

Alfalfa, sésamo negro, yogur, fresas, azúcar, vainilla.

1. Se lavan y se secan las fresas. Se cortan en trozos.

2. Se mezcla el yogur con el azúcar y la vainilla.

3. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

4. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

5. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

6. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

7. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

8. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

9. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

10. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

11. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

12. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

13. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

14. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

15. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

16. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

17. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

18. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

19. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

20. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

21. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

22. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

23. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

24. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

25. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

26. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

27. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

28. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

29. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

30. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

31. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

32. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

33. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

34. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

35. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

36. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

37. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

38. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

39. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

40. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

41. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

42. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

43. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

44. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

45. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

46. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

47. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

48. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

49. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

50. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

51. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

52. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

53. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

54. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

55. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

56. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

57. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

58. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

59. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

60. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

61. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

62. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

63. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

64. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

65. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

66. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

67. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

68. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

69. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

70. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

71. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

72. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

73. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

74. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

75. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

76. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

77. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

78. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

79. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

80. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

81. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

82. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

83. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

84. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

85. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

86. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

87. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

88. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

89. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

90. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

91. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

92. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

93. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

94. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

95. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

96. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

97. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

98. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

99. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

100. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

101. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

102. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

103. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

104. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

105. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

106. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

107. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

108. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

109. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

110. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

111. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

112. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

113. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

114. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

115. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

116. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

117. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

118. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

119. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

120. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

121. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

122. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

123. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

124. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

125. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

126. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

127. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

128. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

129. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

130. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

131. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

132. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

133. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

134. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

135. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

136. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

137. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

138. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

139. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

140. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

141. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

142. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

143. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

144. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

145. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

146. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

147. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

148. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

149. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

150. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

151. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

152. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

153. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

154. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

155. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

156. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

157. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

158. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

159. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

160. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

161. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

162. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

163. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

164. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

165. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

166. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

167. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

168. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

169. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

170. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

171. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

172. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

173. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

174. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

175. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

176. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

177. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

178. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

179. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

180. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

181. Se mezcla el sésamo negro con el azúcar y la vainilla.

PÄSTRYREVOLUTION 37

JORDI ROCA - MARTIN BENN - ÁNGEL LEÓN - CARLOS MAMPEL - YANN DUYTSCHÉ
PIERRE HERMÉ - FERNANDO SÁENZ - DIEGO SUÁREZ - BÁRBARA CORTÉS - TONATIUH CORTÉS
ESTEBAN SILVA VILCHEZ - MARC CUBERO



*PästryRevolution
presenta un extenso monográfico
sobre el mundo helado.*

28 creaciones
73 elaboraciones
17 pasos a paso
371 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

¿Qué es un helado? PästryRevolution 37 es un monográfico sobre el mundo helado: las nociones indispensables sobre la elaboración de helados y de sorbetes.

En su parte teórica, PästryRevolution 37 detalla la historia del helado, su consumo, los ingredientes básicos, las fases de elaboración, los tipos de helado, la formulación y los defectos.

Existen tantos tipos de helado como formas de clasificarlos. Se pueden mentar por su sabor (de frutas, de frutos secos, de licores...); y también se pueden filtrar según su formato. De igual forma, se puede elaborar una enorme variedad de propuestas dulces en las que el uso de alguna creación helada es la piedra angular de su resultado, no sólo gustativo sino también estético. PästryRevolution 37 lo ejemplifica con creaciones que se pueden manufacturar en un obrador y en la partida dulce de un restaurante.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris), Martin Benn (Melbourne, Australia), Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María, Cádiz), Yann Duytsche (Dolç, Barcelona), Fernando Sáenz (Heladería dellaSera, Logroño) y Carlos Mampel (asesor de pastelería) muestran en PästryRevolution 37 las infinitas posibilidades de una 'creación helada'.

En esta edición, además, se presentan 4 panaderías, con una destacada presencia de México entre ellas. Yapa Panadería Creativa (Guadalajara, México), de la mano de Diego Suárez y Bárbara Cortés, presenta 10 baguettes elaboradas con distintos tipos de chiles. De igual forma, Tony Valls homenajea el país con su 'Barrra mexicana'. Y en Barcelona, Cloudstreet Bakery es la panadería del mexicano Tonatihu Cortés.

Completan las creaciones de panadería las propuestas de Esteban Silva Vilchez (La Mar Dolça, Pollença, Mallorca) y de Marc Cubero (Forns del Pi, Barcelona).

**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



TODO SOBRE EL HELADO

PARTE TEÓRICA

¿Qué es un helado?
Nociones, consumo,
formulación, defectos
y creaciones.

MAR

Ángel León
Aponiente



Tarjeta roja



BAGUETTES DE CHILES

Diego Suárez
Yapa Panadería Creativa



TARJETA ROJA

Yann Duytsche
Dolç



PÂSTRYREVOLUTION 36

JORDI ROCA - MARCOS MORÁN - ÁNGEL LEÓN - FRÉDÉRIC BAU - PEPE SOLLA - ANDONI LUIS ADURIZ
MARÍA FERNANDA AVENDAÑO - ANA LUCÍA JARQUÍN - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - SERGE AYMAMI
MARÍA CAÑIZARES - ARNAUD FERNANDEZ - ANDRÉS JARQUE - XAVI PLANA - JORDI PLANA
TONI PLANA - RAFA CHARQUERO - FLORINDO FIERRO - MARC PADRÓ - TONY VALLS



En este número, PâstryRevolution
señala algunas claves útiles
en la dialéctica entre una creación
y su degustación.

33 creaciones
73 elaboraciones
14 pasos a paso
208 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Este número de PâstryRevolution es un monográfico dedicado a la consecución del placer gastronómico a través del **SABOR**, acompañado de un análisis sobre los factores necesarios para dar con él.

Además, se explican de forma sencilla y didáctica otros factores determinantes en la construcción de ese sabor perfecto, como la interacción de los sentidos.

La gastronomía es un arte que integra a todos los sentidos de forma simultánea, una experiencia con la que se puede disfrutar de una bella presentación hasta del evocador crujir de una corteza de pan. Por no hablar del aroma, del propio gusto y de las diversas texturas que conforman la creación, terreno indiscutible del tacto.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***), Marcos Morán (Casa Gerardo*), Ángel León (Aponiente***), Frédéric Bau (Embajador de Valrhona. Francia), Pepe Solla (Casa Solla*), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**), María Fernanda Avendaño (Vainilla. Macarons & Alta Repostería), Ana Lucía Jarquín (La Pâtisserie) y Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie), entre otros, representan claros ejemplos de perfección gastronómica con creaciones capaces de reflejar plena excelencia gustativa.

PâstryRevolution presenta, además, dos panaderos franceses. El primero es Serge Aymami, con su panadería Rustic, en Mallorca. Además de sus panes, como el de centeno o la barra francesa 'parisien', presenta varias elaboraciones de pastelería adecuadas a la panadería, como los 'donuts' o el brownie (bizcocho de chocolate) o una pieza dulce para veganos y celíacos (el Shortbread). El segundo es Arnaud Fernandez (sin acento), de la panadería que lleva su nombre en la localidad francesa de Biarritz. Sus elaboraciones son típicamente francesas, como el brioche hojaldrado de especias o sus panes de harinas molidas a la piedra.

La sección de panadería se completa con un repertorio de 8 panes y bollería, la mayoría con chocolate, frutos secos y semillas, destacando un 'Pa cremat' (pan quemado) vegano, de Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona).

REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional
de Gastronomía
Mejor Publicación
Periódica



LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

PARTE TEÓRICA

Los sentidos.
Técnicas culinarias.
El placer gastronómico.



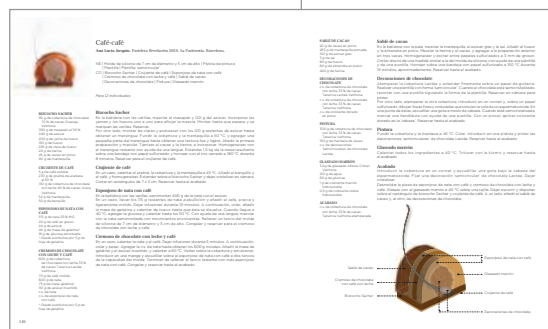
FLOWERBOMB

Jordi Roca
El Celler de Can Roca



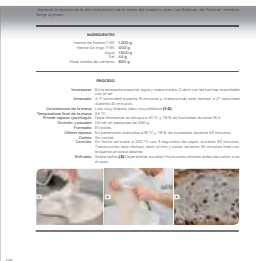
CAFÉ-CAFÉ

Ana Lucía Jarquín
Pastelera Revelación 2019
La Pâtisserie



GALICIA

Serge Aymami
Rustic



PÂSTRYREVOLUTION 35

ALBERT RAURICH - ÁNGEL J. RODRÍGUEZ - ANTONIO CEPAS - CARLES BERTRAN - CHRIS FORD
DANIEL RAMOS - DIEGO LOZANO - FLORENCIO VILLEGAS - FRANÇOIS PERRET - GUSTAVO SÁEZ
JESÚS SÁNCHEZ - JOSÉ ANTONIO GARCÍA - LAURENT MORENO - M^a FERNANDA AVENDAÑO
NUÑO GARCÍA - PIERRE HERMÉ - RICHARD BIES - TONIVERA



CLÁSICOS

35 creaciones
123 elaboraciones
41 pasos a paso
365 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Los bocados dulces han estado siempre presentes en la alimentación del ser humano, formando parte de desayunos, meriendas, postres y tentempiés. Cada país tiene su propia tradición dulce representando sus valores y gustos, y valiéndose de los ingredientes autóctonos. Son muy pocas las creaciones que han logrado ganarse su propio espacio dentro del mundo de la repostería. Éstas se han venido a denominar Clásicos, postres estrella que perduran a través de los siglos. Son referentes e iconos. Gracias a ellas, mediante ellas, por ellas o para ellas, los profesionales son capaces de elaborar nuevos bocados.

¿Cuáles son las virtudes que convierten a un postre o a un dulce en un Clásico? Es un misterio.

La gran mayoría de Clásicos surgieron como versiones y derivaciones de postres tradicionales. Es sorprendente ver cómo pequeños detalles magnifican las elaboraciones y cuán delgada es la línea que separa al olvido, de la memoria y de la inmortalidad.

La constante que vertebra todos estos conceptos es el tiempo, ya que es indispensable para dotar de valor a cualquier pieza. Y en la actualidad, nos encontramos en una era nostálgica, donde echar la vista atrás y recordar pasajes, objetos y tradiciones es una práctica habitual. Los autores tienden a representarlos en sus creaciones.

En esta edición, PâstryRevolution se adentra en la historia y (re)descubre algunos de los Clásicos de la cocina dulce, la pastelería y la panadería: Charlotte, 'Crêpe Suzette', Éclair & Bananas's Foster, Fraisier, Ispahan, Macaron, Mochi, Pineapple Upside-Down cake, Religiosas, Selva negra, Strudel, Tarta de limón, Tartaleta de frutas, Tatin, Tiramisú son algunos de los Clásicos reinterpretados por Antonio Cepas (Benipan), Chris Ford (Butter Love & Hard Work), Daniel Ramos (La Cremita), François Perret (Bar Vendôme), Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jesús Sánchez (Cenador de Amós), entre otros, valiéndose de una gran creatividad.

La creatividad es la herramienta con la que somos capaces de transfigurar el pasado en un presente con el que materializar y, por qué no, inmortalizar un mañana.

REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional
de Gastronomía
Mejor Publicación
Periódica



CLÁSICOS

PARTE TEÓRICA:
Tartaleta de frutas



RELIGIOSAS

Gustavo Sáez
99 Restaurante



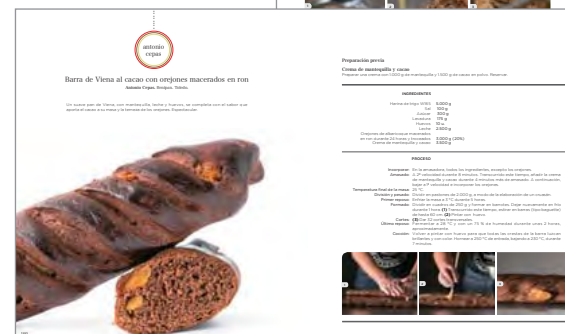
TATIN

Diego Lozano
Escola de Confeitaria
Diego Lozano



BARRA DE VIENA

Antonio Cepas
Benipan



PÂSTRYREVOLUTION 33

ENKO ATXA - RICARD CAMARENA - RICARDO VÉLEZ - LUIS ROBLEDO
ANTONIO GARCÍA - GABRIEL MIRET - CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE



'Mango maduro, curry dulce, hierbas y semillas' es la elaboración de Ricard Camarena que protagoniza la portada del número de septiembre-octubre.

40 creaciones
84 elaboraciones
20 pasos a paso
230 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Para Eneko Atxa (Azurmendi***), toda culinaria es el resultado de un incansable afán por la excelencia. Lo demuestra también con sus petits fours, esos pequeños y dulces bocados relegados para el final de la comida como, por ejemplo, la 'Piruleta de albahaca y yogur'.

En las cuatro creaciones dulces que Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant*) presenta, se incluyen varias muestras de su trabajo con los caldos para postres. Uno de ellos es la 'Infusión de café' del 'Café con helado de leche quemada, mantequilla y macadamias'.

En la sección de Pastelería, Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) hace realidad ese tópico de trabajar por la vanguardia con la tradición como bagaje, explorando todo tipo de formato en su punto justo de excelencia. El pastelero triunfa con individuales, vasos, tartas y bombones que llaman la atención por sus guiños a lo clásico y por el empleo de lo último en chocolate. Una muestra de ello es su 'Babá de Dulcey'.

La filosofía de Luis Robledo (Tout Chocolat) tiene al chocolate por bandera. Le gusta hacer productos "simples, eficaces y deliciosos", como en la 'Tarta de avellanas', una elaboración emblemática.

En Panadería, Antonio García (El Colmenero de Alhaurín) prosigue el trabajo de sus antecesores para que el pan ocupe el lugar que le corresponde con elaboraciones como el 'Pan de espelta'.

Por su parte, Gabriel Miret (Forn Miret) es un referente en el uso de productos ecológicos, masa madre y largas fermentaciones, como por ejemplo, en su 'Pan ecológico'.

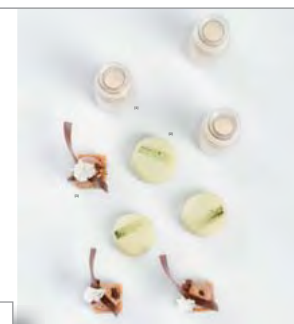
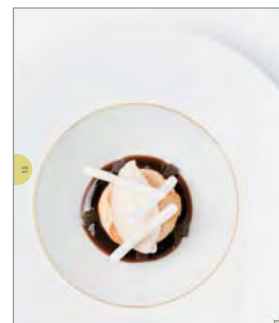
Carlos Mariel & Daniel Kühne (Club Richemont) ofrecen una selección de panes biológicos elaborados con siete tipos de cereales distintos. Destacan propuestas como el 'Pan einkorn' elaborado con escaña (*Triticum monococcum*), una de las plantas de cultivo más antiguas.

REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional
de Gastronomía
Mejor Publicación
Periódica



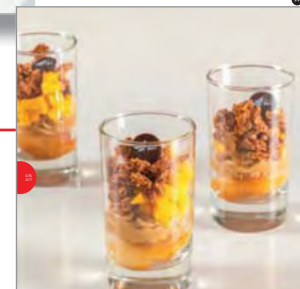
Cocina Dulce

Eneko Atxa
Azurmendi
Eneko



Pastelería

Ricardo Vélez
Moulin Chocolat



Cocina Dulce

Ricard Camarena
Ricard Camarena Restaurant

Panadería

Gabriel Miret
Forn Miret

PÄSTRYREVOLUTION 32

MARTIN BENN - FERNANDO SÁENZ - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - LAURENT MORENO
FERNANDO BERNALDO DE QUIRÓS - MARIO TORTOSA - CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE



**¡La única revista del sector
que obtiene el Premio Nacional
de Gastronomía!**

36 creaciones
87 elaboraciones
23 pasos a paso
262 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PâstryRevolution y todos los que forman parte de ella -lectores, amigos, autores, pasteleros, panaderos, postreros y anunciantes- están de enhorabuena. La publicación para amantes de la pastelería, la panadería y la cocina dulce de Montagud Editores ha obtenido el galardón de la Real Academia de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel.

Este número de julio-agosto abre con las elaboraciones de Martin Benn (Sepia, Sídney), el cocinero inglés que triunfa en Australia. Sus postres, complejos en la elaboración y esenciales en planteamiento, están revestidos de una impecable pátina japonesa.

El 'chef del frío', Fernando Sáenz (Heladería DellaSera, Logroño), ha rescatado a las conservas en almíbar de lo anecdótico para seguir profundizando en la búsqueda del sabor de sus creaciones heladas. Así, presenta al detalle esta innovadora línea de investigación, con todo tipo de productos y todo tipo de almíbares.

La Pâtisserie, el proyecto de Josep Maria Rodríguez, el Campeón Mundial de Pastelería, cumple 6 años de excelencia. En PâstryRevolution 32 desvela los secretos de su imponente y vitrina y pone la lupa en los pasteles, 'regalándonos' uno conmemorativo, entre otras creaciones.

En la sección de pastelería, Laurent Moreno (París, Francia) remarca sus tres puntales para un pastel perfecto: "buena apariencia, buen sabor y buena textura". Los 'despliega' en 4 detalladas creaciones. Ecotahona del Ambroz es, probablemente, una de las panaderías con mayor compromiso ecológico. Entre los 6 panes que Fernando B. de Quirós presenta, encontramos recetas tan originales como el de castaña o de tomate.

Forn Europa, en Barcelona, se ha ganado el reconocimiento gracias a la calidad de todas sus elaboraciones. Mario Tortosa propone algunos de sus panes, cocas y galletas. Carlos Mariel y el suizo Daniel Kühne (Club Richemont) elaboran 6 panes de centeno de gran calidad en distintas fórmulas y presentaciones, con mezclas de otras harinas, con sistemas de remojo, masas madre, etc.

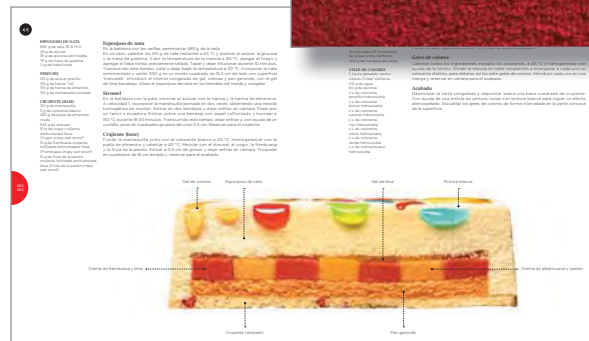


PâstryRevolution obtiene el
PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA
a la Mejor Publicación Periódica!

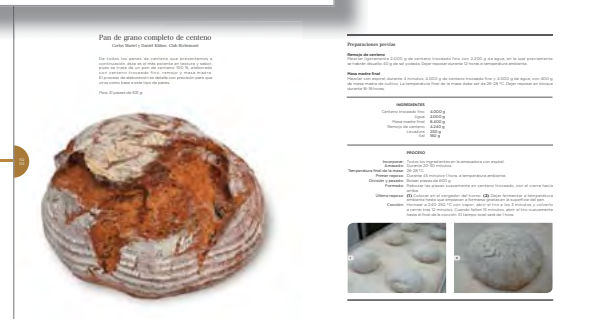
**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**
**Premio Nacional
de Gastronomía**
Mejor Publicación
Periódica



Cocina Dulce
Martin Benn
Sepia



Panadería
Carlos Mariel
Daniel Kühne
Club Richemont



PÄSTRYREVOLUTION 31

MAURITS VAN DER VOOREN - JAVI OLLEROS - TONI VERA - CHRIS MATSCH

EMILI FELIU - CARLOS SESPLUGUES - CARMEN MARÍN



La banda de hojaldre tropical de Toni Vera (Canal) protagoniza la portada de este número de mayo-junio.

39 creaciones
123 elaboraciones
11 pasos a paso
203 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Los dulces con los que se deleitaba en su niñez se caracterizaban por sabores, poderosamente evocadores para Maurits; con ellos juega, en la actualidad, como transporte sensorial hacia su juventud. Ni más ni menos que 8 son el número de recetas que Maurits van der Vooren (Latour, 1 estrella Michelin) presenta a los lectores de PâstryRevolution. En todas ellas, se muestra el carácter del chef: técnico, perfeccionista, seguro de sí mismo y capaz de ir más allá en sabores y emplatados.

Por su parte, Javi Olleros (Culler de Pau, 1 estrella Michelin) ha elegido unos postres que son de apariencia sencilla pero de elaboración sofisticada. De sabores perseguidos, de pureza destilada, de resultado elevado. Es la esencia gallega más refinada y en clave contemporánea.

La de Toni Vera (Canal) es una pastelería clásica formulada desde una contemporaneidad fresca y deliciosa. Como ejemplo, su 'Tarta de frambuesa y mascarpone' o el 'Tiramisú', dos de sus propuestas en este número.

Chris Matsch (Ibis Bakery) es un especialista en masas hojaldradas por lo que ofrece a nuestros lectores los mejores ejemplos en esta familia de elaboraciones imprescindibles. Las técnicas que Matsch aplica a la pastelería son clásicas y francesas, y los ingredientes son locales y de temporada.

En la sección de Panadería, Emili Feliu (Forn de Sant Josep) ha realizado cinco recetas de panes tradicionales, elaborados con las mejores harinas, masa madre y largas fermentaciones.

Carlos Sesplagues (El Horno de Julia) es otro buen ejemplo del papel de los nuevos panaderos en la transformación de la panadería rural con propuestas como el del típico tomate de Barbastro, elaborado con tomate triturado. Una receta espectacular:

Carmen Marín (Carmen Gourmet) está al frente de una panadería que ofrece panes de calidad y saludables, bien elaborados y acompañados de un servicio esmerado. A destacar sus ensaimadas de cabello de ángel o sobrasada.

39 creaciones
123 elaboraciones
11 pasos a paso
203 fotografías



Cocina Dulce

Maurits van der Vooren
Latour 



Yuzu, hinojo, albahaca

Pastelería

Toni Vera
Canal

Panadería

Emili Feliu
Forn Sant Josep



Food Style

PÂSTRYREVOLUTION 30

JORDI CRUZ - JASON BROWN - RICARDO VÉLEZ - JOSEP MARÍA MONREAL
UNAI Y ENKO ELGEZABAL - TONY VALLS - TONI GONZALO



En este número, conocemos las propuestas dulces de Jordi Cruz que han llevado a ABaC a conseguir las tres estrellas Michelin.

28 creaciones
118 elaboraciones
30 pasos a paso
365 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PâstryRevolution 30 trae los postres con los que ABaC ha dado el salto a las 3 estrellas Michelin. Jordi Cruz ya atesora 24 años de bagaje profesional en la cocina y asegura que "haber logrado algo único no es fruto de la casualidad, sino de una cosecha que requiere tiempo y constancia". Tres años antes de hacerse con la tercera estrella, Jordi Cruz confesaba: "Tengo pocas virtudes, pero dos de ellas son la perseverancia y la tozudez".

Para Jason Brown (nel, Australia) es básico ser capaz de entender el equilibrio del sabor en pastelería. Como pastelero, considera necesario ser organizado, un buen cronometrador y un perfeccionista. Postres como las 'Hojas de otoño' o el 'Crostol' demuestran que la clave del éxito pasa por el compromiso, la pasión y la evolución constantes.

El madrileño Moulin Chocolat es el templo de los dulces de Ricardo Vélez. Quien ha probado sus dulces los ama. Sin vuelta atrás. Apoyándose en nuevas coberturas de fruta, Vélez presenta cuatro piezas con una gran cantidad de imágenes que ilustran detalladamente el paso a paso de las elaboraciones.

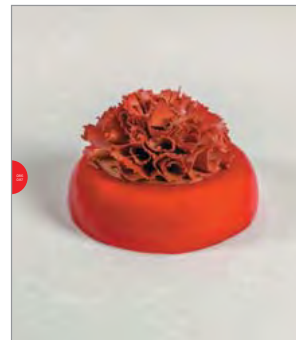
Unai y Eneko Elgezabal (Gure Ogia Ogitegia - Mungía, Vizcaya) son dos referentes de la nueva panadería. Enraizada en la tradición, poseen esa revolucionaria forma de hacer las cosas que supone volver a las prácticas más precisas de la panadería. Presentan panes de maíz y lino, entre sus recetas.

En Forn 9 (Sitges, Barcelona), encontramos las mejores selecciones de pan, elaborados con el método tradicional y artesano, con harinas de distintas procedencias y las mejores materias primas, largas fermentaciones y hornos de suela. Sus panes de espelta y rústicos se explican con detalle en este número.

Tony Valls, el director de la Escuela de Panaderos del Gremio de Barcelona, presenta 3 panes inéditos. Un pan con queso típico del Perú y Bolivia; el 'Pan del ermitaño'; y un pan de centeno con cerveza y miel.

Cocina Dulce

Jordi Cruz
ABaC



Panadería

Unai y Eneko Elgezabal
Gure Ogia Ogitegia



28 creaciones
118 elaboraciones
30 pasos a paso
365 fotografías



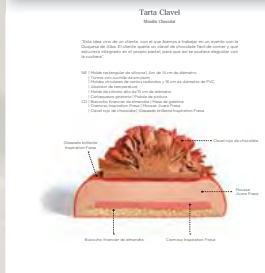
Cocina dulce recién llegada al Olimpo

Jordi Cruz
ABaC Restaurant



Pastelería

Ricardo Vélez
Moulin Chocolat



Perfil	
2000 g de harina	1000 g de azúcar
100 g de levadura	100 g de sal
100 g de mantequilla	100 g de aceite
Ingredientes	
Harina de trigo duro	2000 g
Levadura	100 g
Sal	100 g
Procedimiento	
1. Se mezclan la harina y la levadura en un bol.	
2. Se añade el azúcar y se mezcla bien.	
3. Se añade la mantequilla y se mezcla bien.	
4. Se añade el aceite y se mezcla bien.	
5. Se añade la sal y se mezcla bien.	
6. Se amasa la mezcla durante 10 minutos.	
7. Se divide la masa en 10 partes iguales.	
8. Se forman los panes.	
9. Se hornean los panes.	
10. Se sirven los panes.	



Food Style

PÂSTRYREVOLUTION 29

SHAUN QUADE - JESÚS ESCALERA - FERNANDA COVARRUBIAS - DANIEL LINDEBERG - GIL PRAT - FLORENCIO VILLEGAS - JUAN ANTONIO PÉREZ - ROBERTO DEL VAL - JUAN LUIS VÁZQUEZ



En la portada de este número, una de las propuestas de Shaun Quade: 'Arándanos y leche agria de cabra'.

36 creaciones
92 elaboraciones
44 pasos a paso
373 fotografías

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Shaun Quade es un híbrido de cocinero y pastelero. El chef australiano está al frente de Lûmé, el restaurante desde el que ofrece una experiencia multisensorial implicando todos los sentidos de los comensales. Un ejemplo es su postre 'Limoner Meyer', una propuesta con realidad virtual con el que los comensales son 'transportados' a una granja.

La obsesión de Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias, al frente de la Postrería (México), es reivindicar 'que el postre es algo más que un dulce al final de la comida'. Para ello, reflexionan continuamente sobre el sabor e intentan sacar el máximo provecho al producto 'siempre con un pequeño guiño de humor y juego'. Un ejemplo es el del uso de la peculiar haba tonka, como en su postre 'Caramélia'.

Daniel Lindeberg es un pastelero sueco con manos de panadero. Las masas dulces son su especialidad y lo demuestra con las propuestas que ofrece en este número de PâstryRevolution. En Lindeberg Bageri & Konditori, su establecimiento, se elabora, por ejemplo, el 'Saint-Tropez', una versión del *semla*, un bollo sueco tradicional.

La historia de la pastelería Prat es la de una evolución que abarca 4 generaciones y que culmina en Gil Prat, un joven pastelero que obtuvo en 2017 el premio al 'Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España'. Su cruasán es el resultado de la observación del trabajo de muchos profesionales a los que admira y de distintas técnicas aplicadas por cada uno de ellos. Los panes de Florencio Villegas se saborean en algunos de los mejores restaurantes con 'estrella' de este país. En la tradición de otros jóvenes profesionales, avanza hacia nuevos panes saludables y de alta calidad, como el 'Espelta T80 eco a la piedra'.

Juan Antonio Pérez está al frente de la Panadería La Moderna, en Las Navas del Marqués (Ávila). A la oferta básica, ha ido añadiendo nuevos tipos de panes como el 'Pan de pata negra'.

En Irún (Guipúzcoa) inició Ogixtu su trayectoria como panadería y pastelería. Roberto del Val y Juan Luis Vázquez formaron un tándem perfecto para caminar hacia la diferenciación. La 'Barra rústica con poolish' o el 'Pastel vasco clásico' son buen ejemplo de ello.

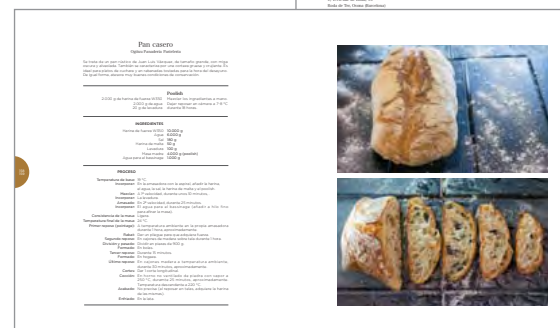
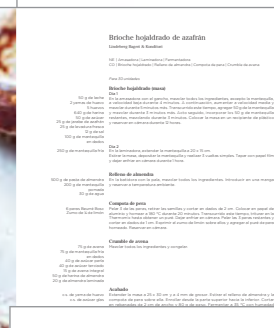
Cocina Dulce

Shaun Quade
Lûmé



Pastelería

El cruasán de Gil Prat
Pastelería Prat



Pastelería
Daniel Lindeberg
Lindeberg Bageri & Konditori



Panadería
Roberto del Val
Juan Luis Vázquez
Ogixtu



PÄSTRYREVOLUTION 28

RHIAN SHELLSHEAR - ALEJANDRO MONTES - ANDREA TORTORA - ISAAC BALAGUER
RAFAEL CHARQUERO - TONYVALLS - RICARDO VÉLEZ - XAVIER BARRIGA - YANN DUYTSCHÉ
XAVI, JORDI Y TONI PLANA - MIGUEL MARÍN ORTA - JOSÉ ANTONIO GARCÍA



El 'Tubo de chocolate y avellana' que aparece en la portada de este número es una nueva apuesta de éxito de Alejandro Montes al frente de Mamá Framboise.

37 creaciones
85 elaboraciones
47 pasos a paso

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

En PÄstryRevolution 28 se presenta la nueva cocina dulce de los fermentados de la mano de Rhian Shellshear (Bhoga, Suecia, 1 estrella Michelin). Los fermentados son aquellos alimentos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y la actividad de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras (hongos microscópicos). La fermentación que lleva a cabo Rhian es única y diferente ya que permite conservar las frutas y las verduras para entrar en un estado de latencia por el que se pueden cosechar y utilizarse igualmente meses después, pero conservando aún su semejanza en cuanto a forma y sabor. En este número, publicamos una combinación de estas técnicas que se concretan en propuestas como 'Manzana, ajo negro, tomillo' en la que se utiliza una fermentación en el jugo del propio fruto y también una fermentación por calor.

Por su parte, desde Mamá Framboise, Alejandro Montes muestra su amor por el oficio y por las cosas bien hechas reivindicando "que lo importante es valorar un buen cruasán". Sus propuestas, como la 'Tartaleta cheesecake', suponen una adaptación de clásicos de pastelería a las tendencias del mercado.

Aunque de origen italiano, el panettone es una elaboración muy arraigada en varios países. Recogemos en un Especial recetas de los mejores panettones de varios maestros pasteleros como Xavier Barriga, Xevi Ramon o Ricardo Vélez.

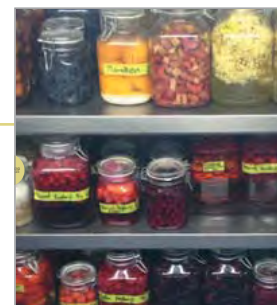
Xavi, Jordi y Toni Plana utilizan la palabra 'evolución' para definir su camino al frente de Forn Can Plana. Su última apuesta es elaborar un pan aún más sano, incrementado la calidad de la harina, fermentaciones más largas y buscando una cocción más controlada. Como el 'Pan de maíz', una pieza de miga blanda, bien alveolada y una corteza fina.

Miguel Marín Orta es un joven emprendedor al frente de El Horno de San Miguel desde el que ha conseguido ser un referente con sus panes de gran calidad y sabor; como el 'Pan de creciente', un pan que madura con el tiempo.

Desde Jaén, El Horno de José Antonio García ofrece hasta 40 especialidades diarias de pan entre las que destacan elaboraciones como el 'Pan de aceitunas'.

Cocina Dulce

Rhian Shellshear
Bhoga



La cocina dulce de los fermentados



Pastelería

Alejandro Montes
Mamá Framboise

Pastelería

Especial Panettone

Especial Panettone



Panadería

Xavi, Jordi y Toni Plana
Forn Can Plana



PÂSTRYREVOLUTION 27

ENEKO ATXA - FRANCIS PANIEGO - POL CONTRERAS - RICARDO VÉLEZ
MAO MONTIEL - MARTÍN PRESUMIDO
MARÍA ÁNGELES EMBID - MÁRIO ROLANDO



Citrus es una elaboración de Ricardo Vélez en la que la avellana, la almendra y el limón se combinan aportando una potenciación del sabor sin apartarse de la ligereza.

37 creaciones
117 elaboraciones
28 pasos a paso

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Eneko Atxa (Azurmendi*** y Eneko Jatetxea) propone un cruceo interplanetario por su dulce galaxia, un universo que se funde con el salado formando parte de una misma experiencia. El equilibrio es la consigna. Como en 'Chocolate, cacahuete y regaliz' donde se reflexiona en torno a sus tres ingredientes a través de diferentes elaboraciones, entre las que se encuentran un sorbete, un bizcocho de sífon, un crumble y varios caramelos.

'Un cocinero de tripas y un pastelero de corazón' definen el tándem que forman Francis Paniego & Pol Contreras, de El Portal del Echaurren (2 estrellas Michelin). El 'Helado de mantecado envuelto en cortezas de cerdo' es una de las propuestas dulces en las que han trabajado junto con Fernando Sáenz para incorporar casquería a los postres.

Lo de Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) es una 'pastelería sin secretos'. Sin trucos estéticos, sus propuestas -en las que predomina el sabor- son claras y muy frescas. 'Citrus' -que aparece en la portada de este número- combina la untuosidad de dos frutos secos -avellana y almendra- con el limón.

En cuanto a Mao Montiel, declara que "Dolcenero nació como un proyecto totalmente catártico", un sueño que le ha situado como una de las tres mejores chocolaterías de México. Ahí está su 'Bombón de coco, Matcha y sésamo negro', entre otros.

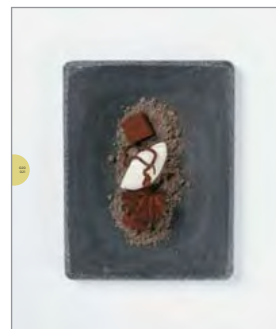
La 'Triple fórmula de Mamá Chicó' abre la sección de panadería con propuestas como una 'Trenza de pan negro' o unas 'Focaccias variadas'. Mamá Chicó es un restaurante con obrador propio donde impera una cocina inspirada en Galicia, Argentina e Italia.

Panadería Repostería Arévalo, por su parte, asegura que 'el buen pan merece un buen maridaje'. Por ello, los cinco panes que ofrece - como el 'Pan de nuez' o el 'Pan de ajo' - muestran la importancia no sólo de la calidad sino también de que el binomio pan-gastronomía funcione a la perfección.

Desde Portugal (o Brasil), Mário Rolando es un mestre de pão, es decir, un estudioso y un poeta del pan. Aquí se presentan sus 'Broas de milho', un pan rústico, o el 'Pão escuro', entre otros.

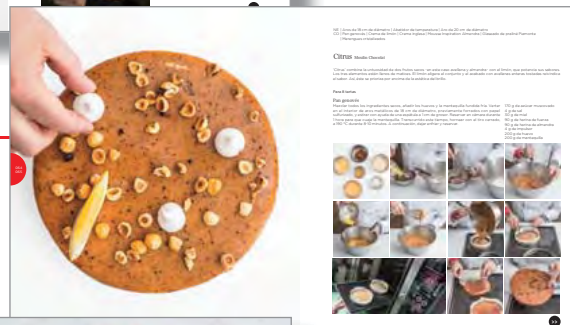
Cocina Dulce

Eneko Atxa
(Azurmendi***,
Eneko Jatetxea)



Pastelería

Ricardo Vélez
(Moulin Chocolat)



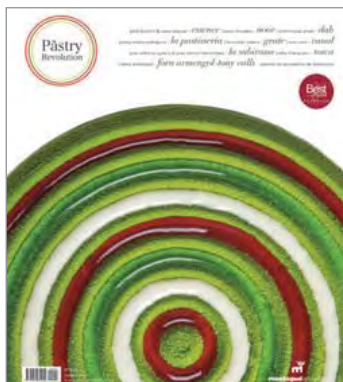
Panadería

Mário Rolando
(Padaria da Esquina)



PÄSTRYREVOLUTION 26

JORDI BUTRÓN - XANO SAGUER - PACO MORALES - DOMINIQUE ANSEL
JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - FERNANDO SÁENZ - TONI VERA - JUAN ANTONIO GARCÍA
JUAN RAMÓN HERNÁNDEZ - RAFA CHARQUERO - TONY VALLS - CARLES ARMENGOL



'Pistacho, frambuesa, haba tonka'
es la elaboración de Josep Maria
Rodríguez que ilustra la portada
de este número, una variante
sobre una combinación clásica.

38 creaciones
127 elaboraciones
24 pasos a paso

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Essence - The Sweet Experience es el nuevo espacio gastronómico para la cocina dulce en Barcelona. PâstryRevolution publica el primer menú ideado por sus promotores: Jordi Butrón y Xano Saguer (Espai Sucre). Essence es el perfecto matrimonio entre formación (*thinking*) y degustación (*eating*).

NOOR (Córdoba, 1 estrella Michelin) es el proyecto de Paco Morales en el que se ha propuesto cocinar Al-Ándalus y sus postres reflejan esa motivación, una historia que él conoce y que ha sabido trasladar a cada uno de sus platos con mucho ingenio, como su 'Almena mesopotámica de frutos rojos, regaliz y flores de los jardines de Medinat Al-Zahara'.

El Campeón del Mundo de Pastelería, Josep Maria Rodríguez, se ha especializado en pastelería fría; quiere diferenciarse con individuales y pasteles. 'Inspiration Fresa', una de sus propuestas, es un ejemplo de sus piezas ligeras que suelen componerse de una mousse, un cremoso y un crujiente.

No sólo de cronut vive Dominique Ansel, nombrado mejor chef de pastelería del mundo en 2017. Desde su establecimiento en Tokio, PâstryRevolution revela sus últimas creaciones.

'Conversaciones heladas' llega a su sexta edición de la mano de Fernando Sáenz. El encuentro, que se celebra en Logroño, reúne a profesionales de distinto ámbito, este año bajo el lema: 'Identidad y territorio'. Toni Vera, jefe de pastelería de Canal (Barcelona), ha logrado dar con la fórmula y la técnica para elaborar el mejor cruasán artesano de mantequilla de España. PâstryRevolution edita la versión ahumada de esta premiada pieza.

La Subirana elabora panes de raíces mediterráneas. Juan Antonio García y Juan Ramón Hernández triunfan, además, con elaboraciones como la 'Torta de pimiento molío'. Por su parte, Rafa Charquero, desde Hong Kong, presenta elaboraciones pensadas para un bufet como el 'Pan de sepia'. Tony Valls teoriza sobre la masa madre poolish y propone piezas tipo 'Baguette poolish 100 % de agua'. Carles Armengol representa ya la tercera generación de Forn Armengol elaborando panes de espelta integral o cocas.

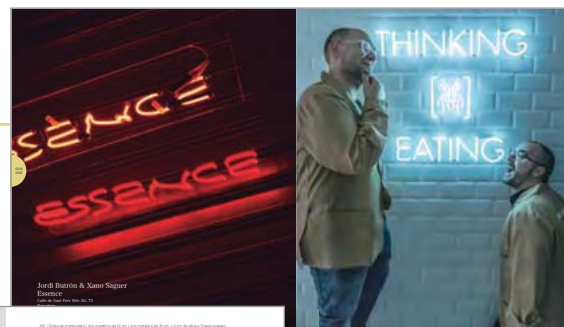
Cocina Dulce

Jordi Butrón
Xano Saguer
(Essence)



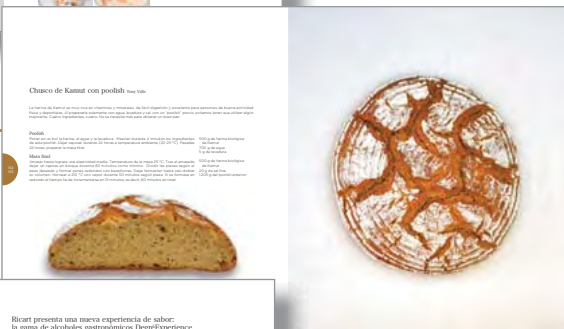
Panadería

Tony Valls
(Escuela de Panadería
del Gremio de Panadería
de Barcelona)



Pastelería

Josep Maria Rodríguez
(La Pâtisserie)



Food Style



PÂSTRYREVOLUTION 25

DIEGO GUERRERO - PACO PÉREZ

RICARDO VÉLEZ - YANN DUYTSCHÉ - ESPIGAS - PANOD

JILL HODGETTS & AIDA RINCÓN - FRANCISCO JAVIER MAZARIEGOS



Los autores nos hacen partícipes de qué piensan y cómo trabajan, además de ofrecernos sus mejores propuestas en Cocina Dulce, Pastelería y Panadería.

40 creaciones
102 elaboraciones
15 pasos a paso

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

El año 2017 ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes en PâstryRevolution. La Revista va más allá de publicar un número determinado de creaciones. Se han incorporado multitud de fotografías que detallan el paso a paso de los procesos más destacados. También os hace partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector.

En este número de mayo-junio, Diego Guerrero nos relata su método de trabajo en DSTAgE (2 estrellas Michelin), donde la propuesta de platos no decae con los postres. Ahí está 'La ruta de las especias', un plato pensado para utilizar el chocolate de distintas formas. Además, interpretamos Miramar (2 estrellas Michelin) -desde donde opera Paco Pérez- en clave dulce. Para él, la cocina dulce de su restaurante se podría resumir en tres palabras: "Juego, sabor y creatividad". El 'Cocktail de frutas' que protagoniza la portada de este número es un buen ejemplo.

En Pastelería, rendimos homenaje a los 11 años de Ricardo Vélez al frente de Moulin Chocolat en Madrid. Junto al éclair y el hojaldre de manzana, triunfa también la tartaleta de limón, pensada para comer mientras se pasea. Yann Duytsché, desde Dolç (Sant Cugat, Barcelona) nos explica sus métodos creativos, con los ingredientes como punto de partida y donde la técnica nunca es la protagonista del resultado. Como muestra, 'Bosc', una tarta que es un 'bosque' abierto, con sablé breton, frambuesas frescas y esferificaciones de limón licuado.

En Panadería, narramos la importancia de Espigas, un proyecto para formar una Selección Nacional de Panadería Artesana. Además, publicamos una colaboración de Panod, un punto de inflexión en la panadería madrileña, para recuperar los fundamentos ancestrales del oficio de panadero. De ahí, elaboraciones como el 'Pan de payés natural' o el 'Pan rústico gallego'. Jill Hodgetts y Aida Rincón apuestan desde Pan de Aida por una alimentación sostenible. El 'Pan de cereales' es una muestra de ello. Por último, La Tahona de Vega (Asturias) se ha convertido en una de las panaderías más reconocidas en toda España gracias a la trayectoria de Francisco Javier Mazariegos.

Cocina Dulce

Diego Guerrero
(DSTAgE**)

Los últimos acordes del menú



Pastelería

Ricardo Vélez
Moulin Chocolat



40 creaciones
102 elaboraciones
15 pasos a paso



PÂSTRYREVOLUTION 24

JORDI ROCA - JESÚS ESCALERA & FER COVARRUBIAS -
CLAIRE DAMON - JESÚS SEGURA - GEORGINA CRESPO - ENRIC BADIA -
PEDRO DEL VILLAR - FLORINDO FIERRO - TONI VALLS



En este número, descubrimos las claves
del mejor cocinero de postres
de la historia de la gastronomía:
Jordi Roca (El Celler de Can Roca***)

40 creaciones
144 elaboraciones
32 pasos a pasos

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PâstryRevolution se ha convertido en un referente mundial de habla hispana para conocer de primera mano qué acontece en el mundo de la pastelería, de los postres de restaurante y de la panadería y, desde el anterior número (enero-febrero 2017), ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes.

La Revista va más allá de un número de creaciones. También consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector.

En este número, descubrimos las claves del mejor cocinero de postres de la historia de la gastronomía: Jordi Roca (El Celler de Can Roca***). El más joven de los Roca lleva casi quince años derribando el mito del pastelero de restaurante que vive rodeado de sus recetas que jamás comparte. En esta ocasión, disfrutamos de propuestas como el 'Coco rallado' o la 'Magdalena helada con bergamota y té Earl Grey'. Desde Trivio (Cuenca), Jesús Segura nos habla del hilo conductor de su actual menú: los cereales. Son propuestas que apuestan por postres bajos en azúcar, que buscan equilibrar los menús, aromatizarlos más que educarlos.

En Pastelería, destacamos la trayectoria imparable de Claire Damon. Desde sus inicios con Pierre Hermé hasta lograr abrir su pastelería: Des Gâteaux et du Pain (París, Francia), Damon se reafirma en pensar que su oficio "es una profesión empírica que requiere de mucha práctica y observación". Su maestría queda reflejada en postres como 'El choque de hielo' (en la portada de este número) donde además refleja sus preocupaciones medioambientales.

Jesús Escalera y Fer Covarrubias son ya conocidos en nuestra Revista. La Postrería, en México, es ese lugar con el que todo goloso sueña, un espacio donde volver a ser un niño o en el que ser un adulto feliz.

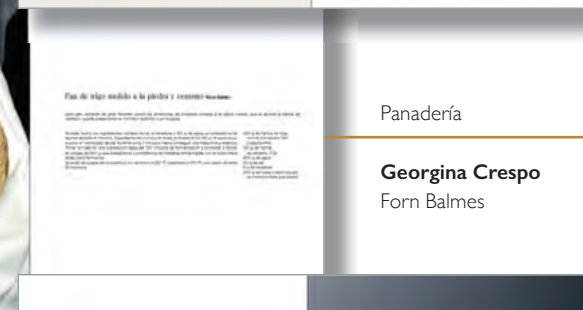
La harina es la protagonista en las propuestas de Georgina Crespo (Fleca Balmes) para la sección de Panadería. Se unen Enric Badia, que aporta no sólo juventud sino también muchísimo talento; Pedro Del Villar (Panadería Veleta), Florindo Fierro y Toni Valls.



40 creaciones
144 elaboraciones
32 pasos a pasos

Cocina Dulce

Jordi Roca
(El Celler de Can Roca***)
Las claves de un genio



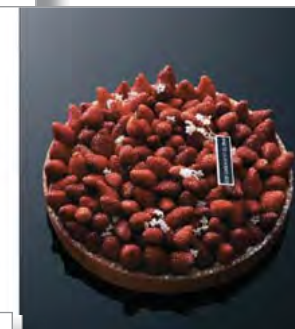
Pastelería

Claire Damon
Des Gâteaux et du Pain



Panadería

Georgina Crespo
Forn Balmes



Food Style

PÂSTRYREVOLUTION 22

ANDREA DOPICO - GUSTAVO SAEZ - FEDERICO ZANELLATO - XAVI DONNAY
 FERNANDO SÁENZ - THOMAS ALPHONSINE - YANN BRY
 JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - JESÚS ESCALERA & FERNANDA COVARRUBIAS
 MANEL CORTÉS - JESÚS ÁNGEL MONEDERO
 XAVIER & JOSEPTOMÀS PAMIES SISTARÉ - JESÚS MADUEÑO



Propuestas desde Australia, Chile,
 Francia, México y España
 en las que lo dulce y lo salado requieren
 de materias primas muy invernales
 como el chocolate y los frutos secos y
 en las que predominan elaboraciones
 con alto nivel técnico.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 180 págs. 21 x 24 cm.
 Ilustrado en color.
 ISSN: 2014-9816

IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

Andrea Dopico -MOments ** (Barcelona)- ha diseñado unos postres que homenajean a 4 de sus mentores: Melinda Heinze, instructora de Dopico en Vancouver; Carme Ruscalleda, de quien le fascina su artística interpretación del entorno; el chef Carlos García, un cocinero que es capaz de convertir cualquier dificultad en una oportunidad; y la pastelera Alejandra Hurtado. Federico Zanellato -LuMi Bar & Dining (Australia)- presenta cinco de sus mejores postres donde se aprecian texturas con contrastes interesantes. A continuación, Gustavo Saez -99 Restaurant. Santiago, Chile - revela sus postres estrella, entre los que destaca un 'Dacquoise de almendra' al que acompaña con chocolate, cereza y cacao. En cuanto a Paolo Casagrande & Xavi Donnay -Lasarte, Barcelona-, sus recetas, bajo las líneas de Martín Berasategui, se caracterizan por obtener postres frescos y ligeros.

En la sección de pastelería, Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias -La Postrería. Guadalajara, México- han creado cuatro piezas que lucen colores ocres, marrones, cremas y cobrizos y que presumen de sabores cálidos.

El estilo de Josep Maria Rodríguez -La Patisserie, Barcelona- viene marcado por la textura y el sabor. Por otro lado, el chocolate es el protagonista casi absoluto de las cinco recetas del maestro pastelero Thomas Alphonsine.

En Panadería, uno de los proyectos de Manuel Cortés -director de la Escuela Andreu Llargués del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona- son las panaderías Bonaparte. Jesús Monedero -Restaurante Palio. Ocaña (Toledo)- elabora su propio pan. Por otra parte, el Forn Sistaré (Reus, Tarragona) vende, entre otros, el mejor 'Pa de pagès' de Cataluña.

Cocina Dulce



Pastelería



Panadería

Food Style



PÂSTRYREVOLUTION 16

ENEKO ATXA - WILL GOLDFARD - LORENZO COGO - DANIEL OCHOA - LUIS MORENO
MAKITO HIRATSUKA - PHILIPPE BERTRAND - PIERRICK BOYER - NADÈGE NOURIAN
CHRIS FORD - KÉVIN KETKAEW - XEVI RAMON - JOSÉ JOAQUÍN ROLDÁN - MARC PADRÓ
RICARDO VÉLEZ - RAFA CHARQUERO - TERESA GUTIÉRREZ - ÓSCAR ORTIZ



¿Qué es un stage y cuáles son las sensaciones que se viven? PâstryRevolution inicia, con Azurmendi, el 3 estrellas Michelin ubicado en Larrabetzu (Vizcaya) que lidera Eneko Atxa, una serie de reportajes para descubrir el funcionamiento de la partida de pastelería.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

Durante un mes, Eneko Atxa nos ha abierto las puertas de Azurmendi para narrar de primera mano la presión que se vive y el rigor que se exige en la cocina de uno de los mejores restaurantes del mundo. Desde Indonesia, Will Goldfard establece los 14 puntos que engloban su visión de la cocina. Creatividad e instinto es lo que encontramos en El Coq -Marano Vicentino (Italia)- desde el que Lorenzo Cogo presenta postres como "Helado azul, fresas silvestres y acículas de pino". Daniel Ochoa y Luis Moreno están al frente de Montia, en plena 'sierra de Madrid'. Makito Hiratsuka es el encargado de la cocina dulce en Le Moût, en Taiwán.

Philippe Bertrand es un referente de la pastelería francesa y mundial no sólo por su profesionalidad sino también por saber transmitirla. Le Petit Gâteau se halla en Melbourne (Australia) y es el centro de operaciones del pastelero Pierrick Boyer. La revolución francesa ha llegado a Toronto (Canadá) de la mano de Nadège Courian. Desde Estados Unidos, Chris Ford realiza los menús dulces de los nueve establecimientos de Bryan Voltaggio. Por su parte, Kévin Ketkaew, pastelero de origen tailandés, apuesta por la precisión y una estética muy personal.

En Panadería, Xevi Ramon (Triticum), propone recetas de pan con Tritordeum; José Joaquín Roldán, desde Córdoba, distribuye sus elaboraciones por toda España; Marc Padró, en Barcelona, es la quinta generación de la típica panadería de tradición familiar; Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) nos propone el pan con fermentos del cacao, y Rafa Charquero da su versión del Panettone. Teresa Gutiérrez -Villarrobledo (Albacete)- es una panadera de corazón.

Cocina Dulce



Panadería



Pastelería



Food Style



PÂSTRYREVOLUTION 15

ALEJANDRA HURTADO - MARTYN MEID - MATT O'CONNOR - JARIVESIVALO
MIQUEL GUARRO - FERNANDO SÁENZ - GIANLUCA FUSTO - JORDI MORERA



En esta ocasión, la Revista recoge un especial cruasán donde diferentes creadores -Antonio Cepas, Josep Maria Rodríguez o Paco y Jacob Torreblanca, entre otros- ofrecen su propia versión.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

Bistreau es la apuesta de Ángel León en el Mandarin Oriental de Barcelona. Y cuenta con Alejandra Hurtado para la Cocina Dulce. "Arena de Mar" o "Bombones de plancton" transmiten la sensibilidad y el talento de esta joven chilena. Martyn Maid es el creador de "Nieve helada y flores" o "Ciruelas especiadas" en un espacio, el INK, en el que se respira la naturaleza y la tranquilidad del Norte de Europa trasladado al noreste de Londres. También desde el Reino Unido nos llega la apuesta de Matt O'Connor quien, desde The Licktators, propone helados de sabores polémicos que se sirven en tarrinas de originales diseños. Jari Vesivalo (Olo, Finlandia). Sergio Ortiz, Pastelería La Torre, Lepe (Huelva) y Fernando Saénz, Obrador Grate (Logroño), completan esta sección.

En Pastelería, Gianluca Fusto, desde Milán, inaugura la sección con "Hélice. Chocolate con leche, naranja amarga y cacao". Claire Damon es la responsable de "Des Gâteaux et du Pain", en París. El éclair es el eje central de trabajo de Christophe Adam. Miquel Guarro, de Chocolate Academy, completa la sección con, entre otros, su "Bombón de moztaza y miel". Un especial cruAsán con sugerencias de Jesús Machi, Carles Mampel o Paco Pérez, entre otros, deja ver la versatilidad creativa de esta elaboración.

En Panadería, Jesús Machi (Horno San Bartolomé (Valencia), sorprende con su "Pataqueta valenciana". Desde Santiago de Compostela, colabora Guillermo Moscoso (Pan de Moa); y, desde Mataró (Barcelona), Quim Jiménez (Forn Noé). Aunque jóvenes, las elaboraciones de panadería no son ya un secreto para ellos. Como tampoco es un problema para Jordi Morera (L'Espiga d'Or) hablar de los "Cereales: pre-elaboraciones y otros trucos de magia".

Cocina Dulce



Panadería



Pastelería

Food Style

PÂSTRYREVOLUTION 14

DANIEL PATTERSON - ÓSCAR CALLEJA - BENJAMIN DONATH - BESANA TAPAS
LA POSTRERÍA - DIEGO LOZANO - FERNANDO SÁENZ - RICARDO VÉLEZ
PATRICK AUBRION - NICK MUNCY.



Los autores internacionales de PâstryRevolution crecen con cada número: Taiwan, USA, Bélgica, Brasil, México, Alemania, etc.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

La oferta dulce de Haasnoot puede disfrutarse en el Hotel Mandarin Oriental de Taipei (Taiwan): bombones, pralinés, bollería, pasteles y pan artesano son parte del trabajo que desarrolla este pastelero con más de 20 años de oficio. Patrick Aubrion, en Leuven (Bélgica); Christina Tosi, desde Nueva York (EE. UU.); Diego Lozano, en São Paulo (Brasil), completan el panorama internacional de pastelería. Por su parte, Ricardo Vélez, José Montejano y Lluís Estrada elaboran un Extra de sabores frutales.

La sección de Cocina Dulce cuenta con las colaboraciones de los fundadores de La Postrería, Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias. Benjamín Donath, desde Berlín, así como Daniel Patterson y Nick Muncy, desde Coi, San Francisco (EE. UU.), ofrecen sus versiones de lo más dulce. Desde Utrera (Sevilla), los artífices de Besana Tapas -Curro Noriega y Mario Ríos- rompen moldes con elaboraciones como la Leche perlada con helado de arroz y tierra de canela caramelizada. Óscar Calleja es el culpable de que, desde San Vicente de la Barquera (Cantabria), México esté muy presente en su cocina.

La tradición familiar es fundamental en el éxito de Forn Mistral. Desde Barcelona, Andreu Bertran innova con la Hamburguesa de remolacha. Pan Moreno es la panadería desde la que Javi Moreno está renovando la tradición en Murcia con propuestas como las Tortas de naranja. Atrevida es la apuesta de Jesús Querol quien, desde Torregrossa (Lérida), busca la supervivencia del Pa de ronyó (pan de riñón), un pan tradicional de ingredientes ecológicos, cocido en horno de leña de pino o sarmientos. Esteban Silva Vilchez, desde Pollença (Mallorca), completa las colaboraciones de Panadería.

Cocina Dulce



Pastelería

Panadería



Food Style

PÂSTRYREVOLUTION 10

RAMON MORATÓ - JOSEP M^a RODRÍGUEZ - GEORGINA CRESPO - JESÚS MACH
JORDI MORERA - PABLO CONESA - ANTONIO CEPAS - ALE HURTADO
CARLO CRACCO - RICARD CAMARENA



El maestro chocolatero Ramon Morató presenta sus últimas creaciones en una edición de lujo.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
180 págs. 21 x 24 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 2014-9816

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

Ramon Morató encabeza este número de noviembre-diciembre con cuatro turrone que se adaptan al consumo de los nuevos tiempos, entre los que destaca el que ilustra la portada: "Turrón de romero, yuzu y Alunga". Josep Maria Rodríguez, de La Patisserie, también comparte su última creación: "Bolas de Navidad". Dani Álvarez (Dalua), Betina Montagne (EspaiSucre), José Antonio García Álvarez (Ascaso) y Sergio Ortiz (La Torre) complementan la lista de colaboradores en esta ocasión.

El número 10 es una buena excusa para reunir a todos esos panaderos que han colaborado con la Revista desde la primera edición: Georgina Crespo, Jesús Machi, Jordi Morera, Juanjo Rosell, David Baños, Pablo Conesa, Rebeca Ruiz, Rafael Charquero, Toni Gonzalo, Miguel Chale y Daniel Díez conforman esta celebración con nuevas elaboraciones. Tonia Cortés es el panadero y alma mater de Cloudstreet Bakery, en Barcelona, donde sus panes acabados en horno de leña están granjeando una clientela cada vez más numerosa. Completan la sección de Panadería un artículo técnico de Pablo Conesa sobre los tipos de harinas y una doble colaboración de Antonio Cepas: "Pretzels" y "Molde de pan de algas".

En Cocina Dulce, Paco Morales (Noor) traza un pequeño desarrollo de su trayectoria escogiendo una propuesta de cada año, desde el 2008 al 2013. Por su parte, Ricard Camarena despliega su estética en postres tan vistosos como "Breva, vainilla, vino y vinagre". Carlo Cracco, desde Italia, aviva todos los sentidos con elaboraciones como "Castaña y leche", entre otras. Alejandra Hurtado y Fernando Sáenz completan las colaboraciones dulces con sus artículos en primera persona.

Cocina Dulce



Panadería



Pasterería

Food Style

melba

me1906
montagud editores

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores



MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



'Maíz' -en portada- es un postre de Diego Guerrero (DSTAgE) que nos transporta a la infancia, al sabor de las palomitas de maíz y el algodón de azúcar.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

PRECIO
49,00 €

La edición 2018 de Melba consolida su referencia internacional. Yann Duytsche & Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona) abren la sección de pastelería con propuestas que demuestran el conocimiento tanto de los ingredientes como del equilibrio en su uso. Como ejemplo, la tarta 'Sakura'. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) cuenta historias que emocionan como en 'El Choque de Hielo'. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) relata su técnica del hojaldre a través de 50 fotografías del paso a paso para elaborar el 'Cruasán de mantequilla ahumada'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), Campeón del Mundo de Pastelería, apuesta por los individuales. Completan la sección Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias (La Postretería, México) y Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid).

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) es una referencia internacional de la cocina dulce. 'Coco rallado' es un buen ejemplo tanto de su técnica como de su humor. Albert Adrià & David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) se inspiran en las yubas, de tradición japonesa, para presentar 'Yuba con higos'. Los 'acordes' de Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid) aunan improvisación y técnica como en la elaboración que ilustra la portada de Melba#3. Rhian Shellshear (Bhoga*, Suecia) utiliza diferentes tipos de fermentados en sus platos dulces. Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu, Vizcaya), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Jordi Butrón y Xano Saguer (Essence, Barcelona) completan las propuestas.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) elaboran más de 10 clases de panes, entre ellos el 'Pretzel o nudo mariner'. Completan la sección, Unai Elgezabal (Gure Ogia); Mário Rolando (Padaria da Esquina); Fco. Javier Mazariegos (La Tahona de Vega); Jordi & Toni & Xavi Plana (Forn Can Plana); Juan A. García y Juan R. Hernández (La Subirana); Manuel Cortés (Terra i Pa); Martín Presumido (Mamá Chicó); Miguel Marín (El Horno de San Miguel); Pedro del Villar (Panadería Veleta) y Tony Valls (Gremio de Panaderos de Barcelona).

60 RECETAS - 216 ELABORACIONES
34 AUTORES - 571 FOTOGRAFÍAS
56 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



PASTELERÍA

Yann Duytsche - Diego Milani - Claire Damon - Josep Maria Rodríguez
Jesús Escalera - Fernanda Covarrubias - Alejandro Montes



COCINA DULCE

Jordi Roca (****) - Albert Adrià & David Gil (**) - Diego Guerrero (**) -
Rhian Shellshear (**) - Eneko Atxa (****) - Paco Morales (**) -
Paco Pérez (**) - Francis Paniego (**) - Jordi Butrón - Xano Saguer



PANADERÍA

Ángel León & Jesús Madueño (****) - Mário Rolando - Fco. Javier Mazariegos
Jordi & Toni & Xavi Plana - Juan A. García y Juan R. Hernández - Manuel Cortés
Unai Elgezabal - Martín Presumido - Miguel Marín - Pedro del Villar - Tony Valls



MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
49,00 €

El número 2 de Melba aterriza en el mercado internacional como la publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en este segundo número da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. De periodicidad anual, Melba se consolida como la publicación que satisface el interés de los pasteleros, postreros y panaderos a nivel internacional.

Como declaraba el italiano Gianluca Fusto en el primer número, confía en que la aparición de Melba suponga el empuje definitivo para el universo dulce. También Eneko Atxa (Azurmendi, 3 estrellas Michelin) opinaba que "la aparición de Melba refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería".

Melba#2 inicia sus páginas con un detallado paso a paso acerca de cómo se elabora un macaron perfecto, y de los utensilios necesarios para ello. A continuación, profesionales de la talla de José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 estrellas Michelin), Carme Rusalleda (San Pau, 3 estrellas Michelin), Martín Berasategui (Restaurante Martín Berasategui, 3 estrellas Michelin), Nick Muncy o Paco Morales (Noor, 1 estrella Michelin), entre otros, ofrecen sus versiones del macaron perfecto. La sección de pastelería se completa con colaboradores internacionales de prestigio como Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark o Diego Lozano.

En Cocina Dulce, Melba#2 publica propuestas de Mauro Colagreco (Mirazur, 2 estrellas Michelin), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jari Vesivalo (Olo, 1 estrella Michelin) o Makito Hiratsuka (Le Moût).

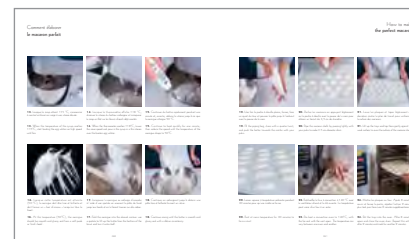
En cuanto a Panadería, Thomas Marie aporta su *savoir faire* en elaboraciones como la 'Fougasse' o su versión del 'Croissant'. Completan la sección Jesús Sánchez, Tony Valls o Jesús Monedero, entre otros.

87 RECETAS
270 ELABORACIONES
54 AUTORES



PASTELERÍA

¿Cómo elaborar el macaron perfecto? Jordi Roca. Pierrick Boyer. Gianluca Fusto. Josep Maria Rodríguez. Andoni Luis Aduriz. Régis Marcon. Eneko Atxa. Yann Brys...



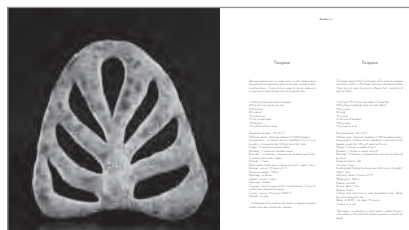
COCINA DULCE

Atsushi Tanaka. Federico Zanellato. Martin Benn. Roger van Damme. Enrico Crippa. Fina Puigdevall. Gustavo Sáez. Pedro Subijana. Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias...



PANADERÍA

Thomas Marie. Jordi Morera. Georgina Crespo. Fidel Pernía. Txema Pascual. Jose Trabanco. Serge Aymani. Eduardo Bizcarra...



me1906
montagud editores

los mejores libros de

PANADERÍA



10.000 FÓRMULAS PARA TU OBRADOR

10.000 FÓRMULAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA

Varios autores



EDITORIAL
me1906
montagut editores

TÍTULO

10.000 Fórmulas para tu obrador

AUTOR

Varios

ISBN

978-84-7212-193-5

FORMATO

15 x 22,5 cm.
1.008 páginas

ENCUADERNACIÓN

Tapa blanda

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2022

PVP

44,00 €

Nace un **NUEVO FORMULARIO DE PASTELERÍA Y PANADERÍA** muy completo y extenso con las 10.000 Fórmulas de Pastelería y Panadería imprescindibles en un obrador:

Son 10.000 elaboraciones detalladas que se dividen en más de **30 CATEGORÍAS GENERALES**:

Aires, aires helados, espumas; Alcoholes; Azúcares y sus elaboraciones; Baños, coberturas, glaseados, pinturas; Bases de otras elaboraciones; Bases en polvo; Bases líquidas; Bases sólidas; Cocciones; Cremas, cremosos, chantillys; Crujientes; Elaboraciones de vanguardia; Elaboraciones internacionales; Elaboraciones tradicionales; Fermentos; Ganaches, namelakas, trufas; Gelificados, esféricos; Giandujas, nougats, pastas, pralinés; Helados, sorbetes, granizados, polvos helados; Impregnados, osmotizados, macerados, marinados; Masas areniscas; Masas batidas; Masas hojaldradas; Masas de pan; Masas escaldadas; Masas fermentadas; Merengues y nubes; Mousses, bavaoises, esponjosos, parfaits; Salsas dulces; Trampantojos.

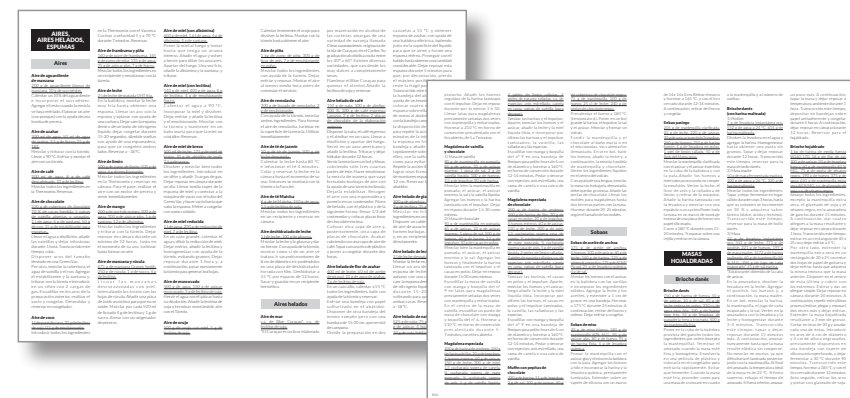
Todas ellas se desglosan llegando a obtener hasta más de **230 SUBCATEGORÍAS**. Por ejemplo, dentro de **Masas Batidas** se encuentran **Bizcochos, Cakes, Dacquoise, Esponjas y Financiers, etc...**

En un formato cómodo y manejable, sus más de 1.000 páginas lo convierten en un manual imprescindible en todo obrador, pensado y clasificado alfabéticamente para facilitar la búsqueda de fórmulas y la aplicación técnica de éstas en cualquiera creación pastelera o panadera.

SUMARIO	
10	ÍNDICE ALFABÉTICO DE LAS 10.000 FÓRMULAS
10	AIRES, AIRES HELADOS, ESPUMAS
105	ALCOHOLES
115	AZÚCARES Y SUS ELABORACIONES
135	BAÑOS, COBERTURAS, GLASEADOS, PINTURAS
145	BASES DE OTRAS ELABORACIONES
155	BASES EN POLVO
165	BASES LÍQUIDAS
175	BASES SÓLIDAS
185	COCIONES
195	CREMAS, CREMOSOS, CHANTILLYS
205	CRUJIENTES
215	ELABORACIONES DE VANGUARDIA
225	ELABORACIONES INTERNACIONALES
235	ELABORACIONES TRADICIONALES
245	FERMENTOS
255	GANACHES, NAMELAKAS, TRUFAS
265	GELIFICADOS, ESFÉRICOS
275	GIANDUJAS, NOUGATS, PASTAS, PRALINÉS
285	HELADOS, SORBETES, GRANIZADOS, POLVOS HELADOS
295	IMPREGNADOS, OSMOTIZADOS, MACERADOS, MARINADOS
305	MASAS ARENISCAS
315	MASAS BATIDAS
325	MASAS HOJALDRADAS
335	MASAS DE PAN
345	MASAS ESCALDADAS
355	MASAS FERMENTADAS
365	MERENGUES Y NUBES
375	MOUSSES
385	BAVAROISES, ESPONJOSOS, PARFAITS
395	SALSAS DULCES
405	TRAMPANTOJOS

Son **10.000 ELABORACIONES** detalladas que se dividen en más de **30 CATEGORÍAS** generales.

Entre las categorías, se pueden encontrar las siguientes: **Helados y sorbetes; Mousses; Masas Hojaldradas; Crujientes y Salsas Dulces...**



Todas las categorías se desglosan llegando a obtener hasta más de **230 SUBCATEGORÍAS**. Por ejemplo, dentro de **Masas hojaldradas** se encuentran: **Brioche danés, Croissants, Kouign amann, Rellenos...**

ÍNDICE ALFABÉTICO DE LAS 10.000 FÓRMULAS	
A	Aires
B	Baños
C	Cakes
D	Dacquoise
E	Esponjas
F	Financiers
G	Ganaches
H	Helados
I	Impregnados
J	Jandujas
K	Kouign amann
L	Limonada
M	Masas
N	Nougats
O	Osmotizados
P	Parfaits
Q	Quesos
R	Rellenos
S	Salsas dulces
T	Trampantojos

Un **MANUAL IMPRESCINDIBLE** en todo obrador, pensado y clasificado alfabéticamente para facilitar la búsqueda de fórmulas y la aplicación técnica de éstas en cualquier **creación pastelera o panadera.**

PANES CONTEMPORÁNEOS

XAVIER BARRIGA, XEVI RAMON, JOSEP PASCUAL,
EDUARD CRESPO, FRANCISCO J. VILCHEZ



Recetas con ingredientes,
procesos, fotos paso a paso
y técnicas novedosas.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-148-5
160 págs. 17 x 24 cm.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2013

PRECIO
29,00 €

Nos encontramos ante un resurgir de la panadería artesana que busca ofrecer, en primer lugar, elaboraciones de calidad presentadas al consumidor en un abanico extenso de variedades y en un entorno de servicio esmerado. Actualmente, ha surgido una nueva generación de panaderos auténticamente artesanos, muchos por tradición familiar, otros por una nueva vocación.

En este libro se pueden encontrar elaboraciones de algunos de los panaderos que han alcanzado un gran prestigio. Desde Xavier Barriga, autor del libro "Panadería artesana, tecnología y producción" publicado por Montagud Editores, hasta Xevi Ramón, que elabora en Triticum panes 'a la carta'" pasando por maestros y técnicos como Manuel Cortés, Toni Valls, Javier Lumbreras o Josep Pascual, entre otros.

Es importante destacar que estos profesionales no se limitan a dar una lista de ingredientes y un proceso, pues aportan mucho más: sus formas de trabajo, la utilización -según el caso- de las fermentaciones controladas en sus distintos tipos, la ultracongelación, la utilización de masa madre...

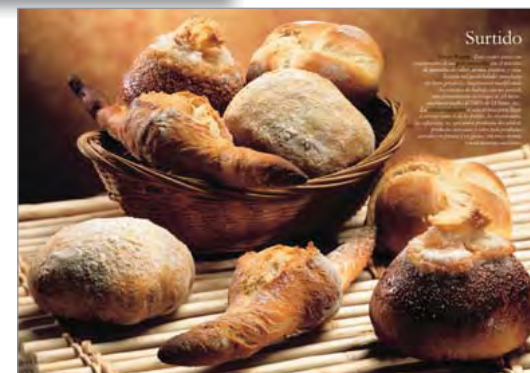
Este libro se dirige, en primer lugar, a quienes se dedican profesionalmente a elaborar distintas variedades de panes para su comercio (panaderos y cocineros), pero también a cualquier amante del buen pan. ¡Qué aproveche!



VARIOS AUTORES
todos ellos profesionales
de primera fila con
reconocido prestigio como
Xavier Barriga,
Xevi Ramon, Josep Pascual,
Eduard Crespo,
Francisco J. Vilchez, etc...



¿QUÉ ES UN PAN CONTEMPORÁNEO?
Un pan que siendo tradicional o un pan moderno sale de las manos artesanas de un joven profesional.



TÉCNICAS VARIADAS E INNOVACIÓN
están presentes en todas las recetas, útiles para todo profesional pero también para cualquier amante del buen pan.

APRENDER A HACER PAN ES FÁCIL

FRANCISCO TEJERO



Una carta de panes propia es signo de prestigio para su restaurante. Aprenda a hacerlo de manera sencilla.

EDITORIAL

Montagu Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 84-7212-089-9

160 págs. 17 x 25 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación en cartón en color

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2004

PRECIO

29,00 €

Cada día son más los profesionales de la restauración que, para el exclusivo consumo de su clientela, desean elaborar algunos tipos de panes y piezas de bollería de gran calidad.

Con “Aprender a hacer pan es fácil”, un auténtico manual práctico, se expone con detalles precisos todo el proceso de elaboración de un amplio repertorio de especialidades (panes diversos, panecillos, brioches, pizzas, croissants, hojaldres, magdalenas, etc.).

Las recetas, con sus ingredientes y procesos paso a paso, vienen precedidas de varios capítulos sobre el conocimiento de las materias primas a utilizar (harinas, levaduras, sal, azúcar, etc.) y los métodos y técnicas, trucos, ideas y consejos prácticos, necesarios para hacer con facilidad y garantía de calidad un amplio surtido de elaboraciones.

Para guiarnos en esta labor, nadie mejor que Francisco Tejero, maestro panadero de gran prestigio, tanto a nivel nacional como internacional. Tejero se dedica a hacer asesorías y es autor de numerosos libros y vídeos destinados a los panaderos y pasteleros.



SUMARIO

INTRODUCCIÓN

Las harinas
La levadura
La sal en el pan
Las grasas y los aceites
Los azúcares en las masas
El agua
Los huevos
La leche y los productos lácteos
La masa madre
Pan con levadura natural
El amasado
Pesado, boleado y formado
El reposo de la masa
La fermentación
La cocción
La máquina automática de panadería
Masas fritas
Masas de hojaldre
Los panes y bollos sin gluten

RECETAS

Pizzas
Baguettes
Pan para hot dog
Pan de huevo
Pan de molde
Pan de hamburguesa
Pan integral con miel y naranjas
Pan de molde integral
Pan de cuatro granos
Pan laxante
Pan de trigo completo
Pan integral de trigo
Panecillos de leche
Panecillos para niños
Pan de frutos secos
Pan trenzado de mantequilla
Corona dulce
Cortadillo
Brioche de frutas
Pan almendrado de Navidad
Bollos de molde
Suizo
Ensamada
Medias noches
Pan quemado
Pan de naranja
Pannetone
Brioche francés
Pan de frutas
Palmeras
Croissant
Plum cake de ciruelas
Galletas de sahagún
Corona de frutas
Magdalenas
Tarta de almendras
Torta de almendra (Torta Turca)
Franchipan
(Bizcocho de mazapán)
Empanada chilena
Pastas de aceite (Bollos de aceite)

COLECCIÓN “EL LIBRO DE...”

VARIOS AUTORES



Esta colección de varios libros está pensada para aportar conocimientos e ideas al profesional en un formato manejable y bien ilustrado.

En “**El Libro del Cuarto Frío**” se recogen 94 elaboraciones que no requieren fogones ni hornos. Una propuesta que se divide en dos bloques complementarios: un espacio salado y un espacio dulce.

“**El Libro de los Dulces de Navidad**” se vuelca en la celebración de esta efemérides dulce: turrones, bombones, mazapanes, mantecados y polvorones, roscos y rosquillas, troncos, catanías, roscones, marrons glacés, pasteles y tartas pensados para celebrar estos días tan especiales. En este sentido, es un práctico volumen con más de un centenar de fórmulas sencillas y muy comerciales, combinadas con otras más modernas y elaboradas.

EDITORIAL

me1906
montagud editores

FORMATO
16,5 x 21 cm. 160 págs.

ENCUADERNACIÓN
Ilustrado en color.

IDIOMA
Español

EL LIBRO DEL CUARTO FRÍO

ISBN: 978-84-7212-128-7
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2007

PRECIO:
14,00 €

EL LIBRO DE LOS DULCES DE NAVIDAD

ISBN: 978-84-7212-134-8
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2007

PRECIO:
14,00 €





Librería Gastronó**mica**

me1906
montagud editores

Contacto

Montagud Editores
Enrique Granados, 70
08008 Barcelona (España)

Tel.: +34 933 18 20 82
Fax: +34 933 02 50 83

www.montagueditores.com
ventas@montagud.com



Mejor Editorial Especializada