

Librería Gastronómica

The Best Gastronomy Books
Published in the World

CATALOGUE

international **2023**

me1906 montagud editores

Enrique Granados, 70 08008 Barcelona. Spain



Best Specialized Editorial

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

Sales Department: ventas@montagud.com

S **NEW RELEASES** page 6 **NEW RELEASES** сооквоокѕ page 12 COOKBOOKS APICIUS **APICIUS** page 36 A Journal of Haute Cuisine Ш National Gastronomy Award PASTRY BOOKS page 44 **PASTRY BOOKS** page 55 **MELBA** MELBA Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores TITLES AVAILABLE ONLY IN SPANISH LANGUAGE page 60Books page 82PãstryRevolution National Gastronomy Award



NEW RELEASES

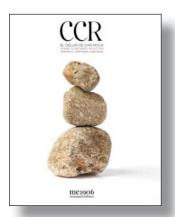


CCR

Cuisine. Conscience. Reflection

El Celler de Can Roca

JOAN ROCA. JOSEP ROCA. JORDI ROCA



560 PAGES 150 CREATIONS 454 PHOTOGRAPHS

TITLE

CCR. CUISINE. CONSCIENCE. REFLECTION El Celler de Can Roca

AUTHOR

Joan Roca. Josep Roca. Jordi Roca

TECHNICAL DATA

24 x 32 cm. 560 pages Hardcover

LANGUAGE

English Spanish

ISBN

ISBN: 978-84-7212-195-9

PUBLISHER

Montagud Editores

PRICE 107.00 € lot has happened at **El Celler de Can Roca** in the last decade: it has twice been voted Best Restaurant in the World, with special awards for hospitality and sweet cuisine; the Roca brothers have been appointed Goodwill Ambassadors for the United Nations; they have travelled around the world showing their project and cooperating with local communities; and they have participated in a Summit on Climate Change...

CCR -the masterpiece of El Celler de Can Rocaundertakes the restaurant's work as a whole and with a multidisciplinary soul on three axes: **Cuisine**, **Conscience** and **Reflection**.

There are **I50 CREATIONS** that combine the ingredients, techniques and preparations that have made the restaurant's cuisine one of the best in the world. Annotated, developed step by step in great detail and photographed one by one -with some sequences on key assembly and service processes in the dining room-, for a total of **454 PHOTOGRAPHS**.

The recipes are published in the same order as an excellent tasting menu: Snacks, Starters, Fish, Meat and Desserts. The recipes are listed in an extensive ALPHABETICAL INDEX at the beginning of the book.

Joan, Josep and Jordi Roca work to "give back to society what society gives us". The pages of the book also present projects of all kinds set up by the brothers. Among them, the book includes a fold-out catalogue of wild plants from the surroundings of El Celler de Can Roca.

CCR also publishes in its 560 PAGES a section in which the Roca brothers reflect, based on texts by the writer Josep María Fona-lleras, on concepts that inspire their actions and creations: Academicism, Chromaticism, Innovation, Freedom, Memory, Landscape, Perfume, Product, Sense of Humour, Tradition and Wine. Concepts that inspire a restaurant that, as Joan Roca says, is "a long-term project. A life, a path".





The book takes on the work of **EL CELLER DE CAN ROCA**

as a whole and with a multidisciplinary soul on three axes: Cuisine, Conscience and Reflection.

Each of the proposals is accompanied by a commentary on the how and why of the recipe:

a REFLECTION

on the creative process.







150 CREATIONS

are published that encompass the ingredients, techniques and elaborations that have made El Celler de Can Roca a world reference.

CCR also publishes in its **560 PAGES**a section in which the Roca brothers reflect, based on texts by the writer Josep Maria Fonalleras, on concepts that inspire their actions and creations





.

THE WAITER OF THE STARS MARCOS GRANDA

SKINA, AYALGA, NINTAI, CLOS.

给给给给给



WHY MARCOS GRANDA

Without being a chef, Marcos Granda accumulates **5 MICHELIN STARS** spread over his **4 RESTAURANTS**: Skina, Ayalga, Nintai and Clos. Marcos Granda, a waiter by profession and trained as a sommelier, is in the TOP 5 restaurateurs with the most Michelin stars in Spain.

WHAT DOES THE BOOK LOOK LIKE?

In a large format book, with **256 pages** in which Marcos presents **56 RECIPES** from his restaurants, illustrated with **110 PHOTOGRAPHS**.

PUBLISHER Me1906 montagud editores

TITLE

The waiter of the stars

AUTHOR

Marcos Granda

TECHNICAL DATA

24 x 28 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-192-8

YEAR OF PUBLICATION

2022

PRICE

71,00€

WHAT IS SO SPECIAL ABOUT THIS BOOK

The book also details **THE KEYS TO MARCOS GRANDA'S SUCCESS** in managing his restaurants: analytical skills, common sense, perfectionism, perseverance, intuition and adaptation to change, among others.

MORE THAN A RECIPE BOOK

These are **DETAILED AND PRECISE RECIPES**

from restaurants that are very different from each other, but all successful. They are made up of basic preparations (various types of stocks, sushi rice...), stews inspired by tradition (escabeches, *salpicones*...), treatments for the best produce (squab, caviar...) and nods to modernity (*pistachio ajoverde*, Norway lobster cannelloni, fake macaroni with razor clams...).

HIS 4 RESTAURANTS

Skina, 2 Michelin stars (Marbella, Malaga).

Seasonal Andalusian haute cuisine.

Ayalga, I Michelin star (Ribadesella, Asturias).

Restaurant serving Asturian cuisine.

Nintai, I Michelin star (Marbella, Malaga). lapanese cuisine in a bar for only 12 diners.

Clos, I Michelin star (Madrid). Modern creative cuisine.

CENADOR DE AMÓS

JESÚS SÁNCHEZ - MARIÁN MARTÍNEZ

සුසුසු



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

"We encourage you to immerse yourself in the pleasure of the senses based on the vegetable garden, the sea and the mountains of Cantabria".

Luis de Lezama. Grupo Lezama

256 PAGES 63 CREATIONS 341 PREPARATIONS 145 PHOTOGRAPHS

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

24 x 28 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE English-Spanish

ISBN: 978-84-7212-189-8

PRICE 72,00 € n 1993, **Jesús Sánchez**, together with his future wife **Marián Martínez**, he decided to convert an 18th century palace into their home and kitchen.

El Cenador de Amós is born in Villaverde de Pontones (Cantabria). With the illusion of a lifetime and the energy of several centuries of history, they begin to tell a story in two voices, which is still part of the present. In 1995, a few months after the opening, the restaurant was recognised with its first Michelin star, with a shine that the team has always managed to keep intact.

The third Michelin star and the 'Cántabro del año' award, given by the Diario Montañés (Vocento), arrived in 2019. Marián Martínez explains: "Our commitment is to manage to give visibility and a culinary identity to our territory, Cantabria, being the mouthpiece for little producers, fishermen and local farmers".

And for Jesús Sánchez, "my Cantabrian Sea, in some of its extensions, speaks French or Basque to the east, as it speaks Galician or Portuguese to the west. There is a way of seeing the cuisine that transforms everything into the essence of Cantabria, which is rigour, purity, clarity and truth".

Dabiz Muñoz (Diverxo) thinks: "Throughout this book you have in your hands, you will be able to take a journey through all those aspects that make up the personality of Cantabria, of el Cenador de Amós and of Jesús Sánchez. Respect, craftsmanship, humility, excellence, success, beauty, season, sensitivity, memory, essence, technique, flavour...These are just some of the ingredients of the 'Cantabrian spirit' that these pages show'

The book contains 63 creations efeaturing 341 preparations. There are 256 pages where the product, the passion, the talent and the roots of the Cantabrian land are relected in 145 images that create a unique experience.

The reder will find superb savoury recipes, outstanding breads, the most popular desserts, as well as a selection of family recipes.

MEDITERRANEAN ANDREU GENESTRA

£3 %



CULLER DE PAU

Javi Olleros - Amaranta Rodríguez



"The professionalism and passion for everything that surrounds Andreu Genestra are which mark 'Mediterranean', a perfect dialogue between product, territory, taste and technique''. Ferran Adrià elBulli

256 PAGES 52 CREATIONS 297 PREPARATIONS 247 PHOTOGRAPHS

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

24 x 32 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-191-1

PRICE 57.20 € The Mediterranean Revolution' has exploded with sensitivity in a paradisiacal enclave in Mallorca. And from the hand of one of the most promising chefs on the current gastronomic scene; who, in turn, has already become a benchmark. We are talking about **Andreu Genestra** and **Mediterranean'**, the book in which he sets out the perfect dialogue between product, territory, memory, flavour and technique that characterises his cuisine.

Commitment, talent, respect, dedication, hard work... There is a lot of agreement between the critics and the gastronomic press when it comes to naming the values of Andreu's gastronomy. One of them comes out on top: balance. In the words of José Carlos Capel, food critic for the newspaper El Pais, "in each of his dishes he seeks a balance between modernity and roots".

Mediterranean' shows it and proves it, as well as the fact that Andreu, with decades of experience throughout the world despite his young age, has risen in recent years as a sincere and dedicated standard-bearer for his homeland.

In addition to the 52 creations included in his book, which include dishes such as cocas, rice dishes and ensaimadas with a contemporary twist, he presents and pays tribute to the artisans he works with on a daily basis. Artisans of unique products, from sobrasada to ensaimada, including brandy and crockery. They are his allies in the noble task of perpetuating tradition and, in some cases, rescuing it from oblivion.

The animal and vegetable species that Andreu cooks are also part of this, including the island's native black pig and every fruit from the chef's own marvellous vegetable garden, which he tends with great care and attention.

A total of 297 preparations make up a journey that starts with a taste of tradition, takes off with appetizers, stops at dishes for all tastes and with all kinds of products and, after passing through the cheese trolley, ends with a selection of desserts and petits fours that are indispensable in Andreu Genestra's cuisine.



You can savor the following pages from start to finish, or in a bite-sized pieces, tasting each portion to your liking. Culler de pau's proposal is alive and from each of its elements sprout threads that intertwine, interpreting a unique and overwhelming territory.

336 PAGES 50 CREATIONS 167 PHOTOGRAPHS

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

24 x 32 cm 336 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

978-84-7212-187-4

PRICE 83.10 € A tasting menu at Culler de pau** (O Grove, Pontevedra, Spain) is an experience in which every cognitive process is set in motion; they are all receptive: attention and concentration, feeling and perception, memory, thought, intelligence and language make it a sensory-perceptual experience of the highest level."

Ferran Adrià, elBulli

"At Culler de pau** there is, therefore, no contradiction between embracing tradition and exploring the future, which is what they do on a daily basis as it is part of the environment that Javi Olleros has grown up in, and not only with regard to cuisine. As is usual in Galicia, the past, present and future are the same thing. There are no limits: they are not possible."

Manuel Gago. |ournalist and writer.

"Their homeland is tradition and memory, and although their dishes are sometimes decked in a kimono or resemble the exciting and flavoursome cuisine of Hong Kong's streets, they never lose sight of the common thread linking them to the landscape, whose view unfolds from the dining room and which nourishes this couple's senses, the aromas of their food and its unmistakeable magical spirit, its duende."

Martin Berasategui. Martin Berasategui Restaurant.

"Culler de pau** is a permanent point of reference that radiates knowledge and ideas through recipes that enlighten those of us who enjoy them even from a position of ignorance."

Andoni Luis Aduriz. Mugaritz.

"Space is essential in our culinary discourse: in Culler we are interpreters of our territory; and we try that diners feel the ground by using products that come from it, cooking our environment. We are an extension of sea and earth, and we bring all that to our dishes, where taste is essential; but since all senses are interconnected, they all matter when it comes to eating, tasting and having a good time at the table."

Javi Olleros & Amaranta Rodríguez. Culler de pau.



COOKBOOKS



CCR

Cuisine. Conscience. Reflection

El Celler de Can Roca

JOAN ROCA. JOSEP ROCA. JORDI ROCA



560 PAGES 150 CREATIONS 454 PHOTOGRAPHS

TITLE

CCR.
CUISINE. CONSCIENCE. REFLECTION
El Celler de Can Roca

AUTHOR

Joan Roca. Josep Roca. Jordi Roca

TECHNICAL DATA

24 x 32 cm. 560 pages Hardcover

LANGUAGE

English

ISBN

ISBN: 978-84-7212-195-9

PUBLISHER

Montagud Editores

PRICE

107,00€

lot has happened at **El Celler de Can Roca** in the last decade: it has twice been voted Best Restaurant in the World, with special awards for hospitality and sweet cuisine; the Roca brothers have been appointed Goodwill Ambassadors for the United Nations; they have travelled around the world showing their project and cooperating with local communities; and they have participated in a Summit on Climate Change...

CCR -the masterpiece of El Celler de Can Rocaundertakes the restaurant's work as a whole and with a multidisciplinary soul on three axes: **Cuisine**, **Conscience** and **Reflection**.

There are **150 CREATIONS** that combine the ingredients, techniques and preparations that have made the restaurant's cuisine one of the best in the world. Annotated, developed step by step in great detail and photographed one by one -with some sequences on key assembly and service processes in the dining room-, for a total of **454 PHOTOGRAPHS**.

The recipes are published in the same order as an excellent tasting menu: Snacks, Starters, Fish, Meat and Desserts. The recipes are listed in an extensive ALPHABETICAL INDEX at the beginning of the book.

Joan, Josep and Jordi Roca work to "give back to society what society gives us". The pages of the book also present projects of all kinds set up by the brothers. Among them, the book includes a fold-out catalogue of wild plants from the surroundings of El Celler de Can Roca.

CCR also publishes in its 560 PAGES a section in which the Roca brothers reflect, based on texts by the writer Josep María Fona-lleras, on concepts that inspire their actions and creations: Academicism, Chromaticism, Innovation, Freedom, Memory, Landscape, Perfume, Product, Sense of Humour, Tradition and Wine. Concepts that inspire a restaurant that, as Joan Roca says, is "a long-term project. A life, a path".

THE WAITER OF THE STARS MARCOS GRANDA

SKINA, AYALGA, NINTAI, CLOS,

袋袋袋袋袋



WHY MARCOS GRANDA

Without being a chef, Marcos Granda accumulates **5 MICHELIN STARS** spread over his **4 RESTAURANTS**: Skina, Ayalga, Nintai and Clos. Marcos Granda, a waiter by profession and trained as a sommelier, is in the TOP 5 restaurateurs with the most Michelin stars in Spain.

WHAT DOES THE BOOK LOOK LIKE?

In a large format book, with **256 pages** in which Marcos presents **56 RECIPES** from his restaurants, illustrated with **IIO PHOTOGRAPHS**.

WHAT IS SO SPECIAL ABOUT THIS BOOK

The book also details **THE KEYS TO MARCOS GRANDA'S SUCCESS** in managing his restaurants: analytical skills, common sense, perfectionism, perseverance, intuition and adaptation to change, among others.

PUBLISHER Me1906 montagud editores

TITLE

The waiter of the stars

AUTHOR

Marcos Granda

TECHNICAL DATA

24 x 28 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-192-8

YEAR OF PUBLICATION

2022

PRICE

71,00€

MORE THAN A RECIPE BOOK

These are **DETAILED AND PRECISE RECIPES** from restaurants that are very different from each other, but all successful. They are made up of basic preparations (various types of stocks, sushi rice...), stews inspired by tradition (escabeches, *salpicones...*), treatments for the best produce (squab, caviar...) and nods to modernity (*pistachio ajoverde*, Norway lobster cannelloni, fake macaroni with razor clams...).

HIS 4 RESTAURANTS

Skina, 2 Michelin stars (Marbella, Malaga). Seasonal Andalusian haute cuisine.

Ayalga, I Michelin star (Ribadesella, Asturias).

Restaurant serving Asturian cuisine.

Nintai, I Michelin star (Marbella, Malaga). lapanese cuisine in a bar for only 12 diners.

Clos, I Michelin star (Madrid). Modern creative cuisine.

CENADOR DE AMÓS

JESÚS SÁNCHEZ - MARIÁN MARTÍNEZ

සිසිසි



INTERNATIONALE Prix de la Littérature Gastronomique 2023.

"We encourage you to immerse yourself in the pleasure of the senses based on the vegetable garden, the sea and the mountains of Cantabria". Luis de Lezama. Grupo Lezama

256 PAGES 63 CREATIONS 341 PREPARATIONS 145 PHOTOGRAPHS

PUBLISHER. Montagud Editores

TECHNICAL DATA

24 x 28 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN ISBN: 978-84-7212-189-8

> PRICE 72.00 €

n 1993, **Jesús Sánchez**, together with his future wife Marián Martínez, he decided to convert an 18th century palace into their home and kitchen.

El Cenador de Amós is born in Villaverde de Pontones (Cantabria). With the illusion of a lifetime and the energy of several centuries of history, they begin to tell a story in two voices, which is still part of the present. In 1995, a few months after the opening, the restaurant was recognised with its first Michelin star, with a shine that the team has always managed to keep intact.

The third Michelin star and the 'Cántabro del año' award, given by the Diario Montañés (Vocento), arrived in 2019. Marián Martínez explains: "Our commitment is to manage to give visibility and a culinary identity to our territory, Cantabria, being the mouthpiece for little producers, fishermen and local farmers".

And for Jesús Sánchez, "my Cantabrian Sea, in some of its extensions, speaks French or Basque to the east, as it speaks Galician or Portuguese to the west. There is a way of seeing the cuisine that transforms everything into the essence of Cantabria, which is rigour, purity, clarity and truth".

Dabiz Muñoz (Diverxo) thinks: "Throughout this book you have in your hands, you will be able to take a journey through all those aspects that make up the personality of Cantabria, of el Cenador de Amós and of Jesús Sánchez. Respect, craftsmanship, humility, excellence, success, beauty, season, sensitivity, memory, essence, technique, flavour... These are just some of the ingredients of the 'Cantabrian spirit' that these pages

The book contains 63 creations efeaturing 341 preparations. There are 256 pages where the product, the passion, the talent and the roots of the Cantabrian land are relected in 145 images that create a unique experience.

The reder will find superb savoury recipes, outstanding breads, the most popular desserts, as well as a selection of family recipes.

MEDITERRANEAN

Andreu Genestra





"The professionalism and passion for everything that surrounds Andreu Genestra are which mark 'Mediterranean', a perfect dialogue between product, territory, taste and technique". Ferran Adrià elBulli

256 PAGES 52 CREATIONS 297 PREPARATIONS **247** PHOTOGRAPHS

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

24 x 32 cm. 256 pages Hardcover

LANGUAGE English-Spanish

ISBN 978-84-7212-191-1

> PRICE 57.20 €

The Mediterranean Revolution' has exploded with sensitivity in a paradisiacal enclave in Mallorca, And from the hand of one of the most promising chefs on the current gastronomic scene; who, in turn, has already become a benchmark. We are talking about **Andreu** Genestra and Mediterranean', the book in which he sets out the perfect dialogue between product, territory, memory, flavour and technique that characterises his cuisine.

Commitment, talent, respect, dedication, hard work... There is a lot of agreement between the critics and the gastronomic press when it comes to naming the values of Andreu's gastronomy. One of them comes out on top: balance. In the words of José Carlos Capel, food critic for the newspaper El Pais, "in each of his dishes he seeks a balance between modernity and roots".

Mediterranean' shows it and proves it, as well as the fact that Andreu, with decades of experience throughout the world despite his young age, has risen in recent years as a sincere and dedicated standard-bearer for his homeland.

In addition to the 52 creations included in his book. which include dishes such as cocas, rice dishes and ensaimadas with a contemporary twist, he presents and pays tribute to the artisans he works with on a daily basis. Artisans of unique products, from sobrasada to ensaimada, including brandy and crockery. They are his allies in the noble task of perpetuating tradition and, in some cases, rescuing it from oblivion.

The animal and vegetable species that Andreu cooks are also part of this, including the island's native black pig and every fruit from the chef's own marvellous vegetable garden, which he tends with great care and attention.

A total of 297 preparations make up a journey that starts with a taste of tradition, takes off with appetizers, stops at dishes for all tastes and with all kinds of products and, after passing through the cheese trolley, ends with a selection of desserts and petits fours that are indispensable in Andreu Genestra's cuisine.

COOKBOOKS

CULLER DE PAU

Javi Olleros - Amaranta Rodríguez





Ferran Adria, elBulli



You can savor the following pages from start to finish. or in a bite-sized pieces, tasting each portion to your liking. Culler de pau's proposal is alive and from each of its elements sprout threads that intertwine. interpreting a unique and overwhelming territory.

336 PAGES **50** CREATIONS 167 PHOTOGRAPHS

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

 24×32 cm 336 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-187-4

PRICE

83.10€

A tasting menu at Culler de pau** (O Grove, Pontevedra, Spain) is an experience in which every cognitive process is set in motion; they are all receptive: attention and concentration, feeling and perception, memory, thought, intelligence and language make it a sensory-perceptual experience of the highest level."

"At Culler de pau** there is, therefore, no contradiction between embracing tradition and exploring the future, which is what they do on a daily basis as it is part of the environment that Javi Olleros has grown up in, and not only with regard to cuisine. As is usual in Galicia, the past, present and future are the same thing. There are no limits: they are not possible."

Manuel Gago. |ournalist and writer.

"Their homeland is tradition and memory, and although their dishes are sometimes decked in a kimono or resemble the exciting and flavoursome cuisine of Hong Kong's streets, they never lose sight of the common thread linking them to the landscape, whose view unfolds from the dining room and which nourishes this couple's senses, the aromas of their food and its unmistakeable magical spirit, its duende."

Martin Berasategui. Martin Berasategui Restaurant.

"Culler de pau** is a permanent point of reference that radiates knowledge and ideas through recipes that enlighten those of us who enjoy them even from a position of ignorance."

Andoni Luis Aduriz. Mugaritz.

"Space is essential in our culinary discourse: in Culler we are interpreters of our territory; and we try that diners feel the ground by using products that come from it, cooking our environment. We are an extension of sea and earth, and we bring all that to our dishes, where taste is essential; but since all senses are interconnected, they all matter when it comes to eating, tasting and having a good time at the table."

Javi Olleros & Amaranta Rodríguez. Culler de pau.









Al-Andalus is generous with silk, sweet with honey, complete with sugar, illuminated with candle wax, abundant in oil and luxuriates in saffron Ibn Razi, 10th century

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

 24×32 cm 320 pages Hardcover

LANGUAGE English-Spanish

ISBN

978-84-7212-176-8

PRICE 79,50 €

Michelin star

oor Restaurant** is the personal project which Paco Morales launched on returning to his native city of Cordoba, Andalusia (Spain).

NOOR –the book- is a comprehensive contextualisation of the what, how, where and why of the Andalusian cuisine of the 10th, 11th, 12th and 13th centuries. Its aims include providing further understanding of the dishes created by Paco Morales at Noor Restaurant, and an overview of the cuisine from a period of Spanish history that is rivalled in interest by few.

The pages describe ingredients, techniques, customs and table manners, and the way in which the lives of the upper classes revolved around food. Readers will note that the information regarding the 10th century is more extensive than that given for the following centuries given that the basics explained on those pages changed little over time. The innovations that arose in the subsequent periods, mostly accompanying political, social and cultural changes, are then explained.

However, he did not forget the respect he holds for his roots or all that he has learnt over his magnificent professional career. At Noor Restaurant**, it's not just about experiencing Paco's daily Al-Andalus cuisine. It is a cultural project which is part of the restaurant and, in addition, is a creative R&D space, in which he strives to recover the splendour of the cuisine and service of a remarkable Al-Andalus culture, always from an innovative, dynamic and modern perspective.

It can be said that, in a certain way, Noor Restaurant** once again uncovers the story hidden away in that magnificent cuisine, allowing our diners to enjoy it through our gastronomic creations.

Here you have some of the published recipes:

Tenth Century: Pine nut karim with melon, Sahara sea urchin and fresh oregano.

Eleventh Century. Taifa Kingdoms: Dulce de leche, goat's yoghurt, carob and ras el hanout ice cream.

Twelfth and Thirteenth Centuries, Almoravids and Almohads: Burnt lemon bread, semi-cured bonito and albaddunis.

PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTIN ECCIUS



JUANJO LÓPEZ

LA TASQUITA DE ENFRENTE







The book of the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

23 x 29 cm 448 pages Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-173-7

PRICE

79.00 €



exicans Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández opened Punto MX, in Madrid's Salamanca neighbourhood, in 2012. They were joined at the time by Juan Mayne, who left a few years ago. It was not long before their success became patent, both with the critics – 'The great surprise of the year,' in the words of Carlos Maribona (ABC); 'It does justice to the great cuisine of Mexico,' according to José Carlos Capel (El País) – and with the public. After opening for only two months, the restaurant already had just as long a waiting list. In late 2014, it became the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star.

How do you make nixtamalised corn tortillas? What sort of chilli pepper is most suited for making different sauces? What is the secret to making an authentic mole? How do you create dishes in which insects are just another ingredient? These are only a few of the many questions answered by Punto MX.

Eminently technical and didactic, this book contains more than 100 CREATIONS by chef Roberto Ruiz, and a detailed chapter explaining how to make the essential basics of Mexican cuisine with illustrated step-by-step instructions and more than 800 PHOTOGRAPHS. Also included is a glossary of the essential culinary terms.

Viva México, cabrones is an expression used to emphasise the pride in a land, nostalgia felt for a home that is loved for the good it harbours... and apathy disguised as defiance for anybody who has any reproach arising from ignorance or foolishness. Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández have more than enough reasons to proclaim it with a more than justified Mexican pride. So let them proclaim it. Let it be their flag; let it be printed in the book that unravels the secrets of MX cuisine.



30 CREATIONS

show the culinary level that La Tasquita de Enfrente has, and reflect Juanjo López's unique philosophy.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

23 x 29 cm 256 pages Hardcover

LANGUAGE English-Spanish

ISBN 978-84-7212-172-0

> PRICE 58.00 €

magine a restaurant where the best chefs and most demanding gourmets go to eat food made from the finest ingredients. That restaurant is called La Tasquita de Enfrente.

One dish at a time, Juanjo López has earned the greatest respect by staying true to his motto, 'as nature intended'. This book reveals the ins and outs of a unique restaurant, a chameleon-like industry and a magical profession as a piece of culinary literature.

Reflection and gastronomy hand in hand.

How do you get inside the mind of one of the greatest custodians of flavour? By breaking all ties. It's the little things that define a person's thoughts. And through them, everybody wins. For many years now, we've been looking at each other, squinting. Even scowling. The thing is, we're very alike. We were fated to understand each other. Even to encounter each other. Divine fate. Divine encounter. And in this mutual act of contrition, we decided it was time that La Tasquita de Enfrente was put under the spotlight it deserves in the form of a book. A book, written in first person by Juanjo López.

This good man, cultured and well-educated, who used to manage a prestigious insurance company, was true to his blood. After his father's death — at the helm of the restaurant — he decided to give up his high-flying career and, at the age of 40, he reinvented himself, and came to feel on his own skin how things were done. He would no longer be merely an experienced gournet and would add the word 'restaurateur' to his CV. Today, La Tasquita de Enfrente is at its very best, both in the culinary and philosophical sense. Bear in mind as you read this book that the author has eaten in the world's best restaurants. And those world travels are what gives him the authority to... do what he pleases? Enjoy Juanjo López's words.

Honesty 'Globalisation is seriously endangering genuine producers'.

Team 'We speak, we look for ways to make their lives compatible with work. Each of them brings virtues I don't have and we join them together.'

Timelessness 'We've been forgetting about the importance the seasons and climate have on food.

22

CASA SOLLA. PEPE SOLLA

PEPE SOLLA







STAgE (Diego Guerrero, Madrid, one Michelin

star) is much more than a restaurant and Irreductible is

much more than just a book... Published by Montagud

Editores, it goes beyond describing the vertiginous

path of this exceptional cook who has over 20 years'

Diego Guerrero's cuisine has stood out thanks to

its personal and recognisable character that defies

classification. This cook skilfully prepares traditional

dishes, cooks meat and fish to perfection, and masters

cutting-edge techniques and exciting flavours from all

At times, his dishes hide something fun. At other times

Guerrero is thus scrupulous in his first book when

it comes to presenting a comprehensive collection

of 52 recipes. These are rounded off with detailed

instructions for preparing 17 unique base recipes

as well as six of his own unpublished liquid-cuisine

The chef, paying tribute to his first adventure in

black and white, shows himself to be indomitable

on each and every page of this book. Readers will

discover how dreams, those that remain within, can

come true thanks to willpower. And how, together

with the special elements of surprise and ingenuity,

being natural is the only way to make them come

true. And, of course, Irreductible shows how

unfeigned happiness is essential for the creation of

those unique, incomparable experiences that every

diner should enjoy in an hautecuisine restaurant. In a

nutshell, Irreductible offers a faithful reflection and an

insight into a way of life that is echoed in its tangible

results. This is attested to by the chefs Joan Roca (El

Celler de Can Roca, 3 Michelin stars), Andoni Luis

Aduriz (Mugaritz, 2 Michelin stars) and Albert Adrià

(3 Michelin stars at his restaurants in Barcelona), who

contributed to the text of this book.

recipes, including some that are alcohol-free.

over the world that have caught his creative eye.

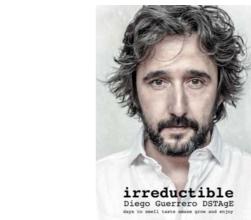
they are like leisurely reflections.

experience in the kitchen. Throughout those years,



IRREDUCTIBLE

DIEGO GUERRERO



Diego Guerrero (DSTAgE) is thus scrupulous in his first book when it comes to presenting a comprehensive collection of 52 recipes.



This book offers a journey via raw ingredients and their resulting creations, as well as to the soul of a restaurant's cuisine through it's chef's most intimate reflections.

> **PUBLISHER** Montagud Editores

TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 27 cm Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-163-8

PRICE 50.90 €

n November 2016, Casa Solla (Pepe Solla, Poio, Pontevedra, Galicia, Spain, one Michelin star) will turn 55. A number, that for Pepe Solla - the second generation at the helm of this establishment – revolves around another unique and magical creation that will soon make its appearance. His first book; Casa Solla. Pepe Solla. When the Ancestral Becomes Eternal, published by Montagud Editores.

Its 256 pages take you on a trip around Galicia, the region in the northwest of Spain that is home to this exceptional restaurant, which continues to push the limits of everyday cuisine. In his first book, this chef takes us on a culinary journey that begins with producers who are unique, resolute and committed to their surroundings, and ends with diners. It is they who, in his opinion, give everything in gastronomy meaning. Every dish that he creates carries his own personal mark. Each one encompasses a personal and practical vision that always offers a sincere and profound tribute to a land to which he says he will always feel indebted.

Pepe Solla thus presents us with not just Galicia, but his Galicia. This journey takes in mountains, vegetable gardens, markets, rivers and seas. It pauses and comes together in a unique restaurant. And it ends elegantly on the palates of all those who sit at its tables. It is the way that this cook envisages converting the ancestral into something eternal. He acknowledges a special region with a unique pantry that he has repeatedly praised throughout his extensive and brilliant career. He describes all of this in detail, along with a wideranging and in-depth selection of some fifty recipes. Not only do they include some of the classics that helped make a name for the restaurant decades ago, but also two mainstays of Galician cuisine - octopus a feira and empanada -, both described in detail by the chef.

Montagud Editores

256 pages. 24 x 32 cm Hardcover

LANGUAGE

ISBN

PRICE

PUBLISHER.

TECHNICAL DATA

English-Spanish

978-84-7212-164-5

54.50€

ANIMA

FINA PUIGDEVALL - MANEL PUIGVERT LES COLS



ina Puigdevall, who has run Les Cols since 1990, has

bared her soul in her first book. It takes an in-depth look

at her philosophy and creations; two of the elements that make up this magical restaurant where it is possible to

savour both peace and tranquillity. Its 384 pages cannot

In 1990, a young Fina Puigdevall opened the doors of

Les Cols (Olot, Girona) in the farmhouse (masía) where

she was born. For 27 years, together with her life (and

professional) partner Manel Puigvert, she has forged

this restaurant with two Michelin stars that is unique in

the world and which reflects every facet of her soul.

Now, this cook bares it completely in *Anima*, her first publication. The book, published by Montagud Editores,

Each and every one of Anima's 384 pages glow with

a spirit that is didactic, beautiful, reflective and

contemplative in equal measure. And they do so via

32 of Fina Puigdevall's most emblematic recipes. All of them take the shape of an offering to the diner, while at

the same time reflecting, with exquisite faithfulness, one of the cross-sectional axes of her cuisine: "the unchanging

cycle of the seasons". Produce, beyond being an object of

homage, is the recipient of devotion and a profound love

philosophy and poetry, among other disciplines, have

collaborated on this book. Their writings open a window

onto aspects that are vital for understanding Puigdevall's

cuisine. Among them, landscape is represented; the

complete awareness of the surroundings and the peace

and calm that can only be achieved when plenitude has

been reached. These writings are all along the same lines

as Fina's dishes, where the superfluous is done away with

Anima's circle closes with 84 famous and undisputed

philosophical quotations by inspirational, wise figures

from the world over and from throughout the ages -

from Fray Luis de León to Oscar Wilde, via Rabindranath

Tagore – and with photos by Mikel Ponce that encompass the same values that guide the evolution of Les Cols.

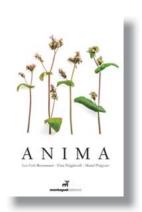
26

so that elegance and what is of essence are highlighted.

for the earth; the discreet yet undeniable protagonist. In addition, ten experts on contemporary art, culture,

but glow with a personal and didactic beauty.

offers an intimate portrait of the restaurant.



The philosophy of food not travelled that appears on the plate

– with few ingredients – encompasses myriad emotions.

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

15 x 22,5 cm 384 pages Softcover

LANGUAGE

English-Spanish Catalan-English

ISBN

978-84-7212-169-0

PRICE

50.90 €





RIVER CUISINE

SOLLO DIEGO GALLEGOS







SOLLO La Cocina de Rio River Cusine Chef Diego Gallegos

Diego Gallegos (São Paulo, Brazil, 1985) has opened a new course with different tributaries, the source of which is his restaurant Sollo

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 32 cm Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISBN

978-84-7212-161-4

PRICE 42.00 €

Michelin star

CONTENTS:

Sturgeon: Sturgeon chicharrón, Sturgeon zurrapa, Sturgeon sobrasada, For the sturgeon chorizo, Morsollo, Sturgeon fin consommé, Caviar and cream millefeuille, Boquerón?...

turgeon, trout, tilapia, salmon, barbel, black bass

and wels catfish. The flesh of each of them, and their roe, are the means by which Diego Gallegos seeks to

channel his goals. Among them he includes a guest of

honour: the white-clawed crayfish, which is currently

advancing along a winding road to oblivion. The chef

relationship with them transcends the kitchen: he

reads, draws on the wisdom of experts, investigates...

His strategy is based on the knowledge that the dish

plays a dual role as goal and final consequence.

Trout: Smoked trout kimchi, Navarre-style trout, Freshwater salchichón tartare, Organic trout ceviche with dried caviar. Trout escabeche...

For the eel: Causa limeña with eel confit, Eel and cherries. Marinated eel...

Tilapia: Tilapia lotus, Tilapia chilcano, Our oyster, Tilapia tiradito, Slow-cooked egg, porcini mushrooms and cured tilapia roe.

Salmon: Soy-marinated salmon with egg and caviar, Salmon roe mochi, Curried salmon with tandoori peas and wild rice, Smoked salmon feijoada, Gyoza and dashi broth.

Barbel: Barbel moqueca, Barbel, sweetcorn pamonha and citrus.

Largemouth bass: Largemouth bass pirao, Vegetable spaghetti with a riverine Bolognese sauce.

Wels catfish:

27

Wels catfish and roe tartare with chicken jus over oyster leaf, Marinated wels catfish.

Crayfish: Crayfish bisque, Stuffed crayfish claws.

•

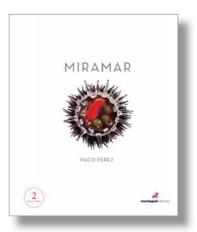


MIRAMAR

PACO PÉREZ







The first book by Paco Pérez, brings together memory, surroundings and the cutting-edge.

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

320 pages. 24 x 27 cm Hardcover

LANGUAGE

English-Spanish French-Spanish

ISBN

978-84-7212-159-1 (English-Spanish) 978-84-7212-162-1 (French-Spanish)

PRICE 42.00 €





Throughout 320 pages, this chef from the Empordà analyses his most significant dishes, created over decades of work. In addition, the book takes a step-by-step look at the most important techniques he has developed and applied to these dishes: it also reveals the sources used by the chef to draw his inspiration to create them. "This book is an excellent compendium of all of Paco Pérez's cuisine; a man who has transformed Miramar into a cutting-edge restaurant and a place of pilgrimage for contemporary gourmets," says Javi Antoja de la Rosa, editor and director of the book.

In addition to his creations, techniques and his most important sources of inspiration, this book looks at the chef's culinary philosophy and delves into everything that is abuzz in his head — and his heart — as he cooks. His main aim is for his diners to enjoy the pure, sparkling flavours from this town of Llançà, which has seen him grow up, as well as from other faraway places that have fulfilled him in some way.

All this with the cutting edge as a way of life.

28

"At Miramar we just want to create Gastronomy according to the way we understand it," says the chef. His new book with Montagud Editores is also a faithful reflection of all of that. Paco Pérez has five Michelin stars for the establishments he is at the helm of, among which are Enoteca (Hotel Arts, Barcelona) and Five (Das Stue Hotel, Berlin). Two of them are for his restaurant Llançà.



THE FLAVOUR OF ELEGANCE

BEGOÑA RODRIGO





You have before you a book featuring Begoña Rodrigo that spells out what for many are the rules of contemporary cuisine: flavour, technique, beauty and produce.

PUBLISHER
Montagud Editores

TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 32 cm Hardcover

> LANGUAGE English-Spanish

ISBN 978-84-7212-160-7

> PRICE 42.00 €



Michelin star

his self-taught chef with forearms scarred by the the burns she receives daily knows full well that her trade is learnt in the kitchen, and her obstinacy, which she has in greater measure than most, has led her to put down roots in front of the stove. We are speaking about a person who went back to work in the kitchen of her restaurant three days after giving birth.

Begoña tastes of the sea... but also of the hills, of mushrooms and game. She trained in fits and starts in kitchens and hotels (always outside Spain), the furthest thing from traditional training. Today, ten years after opening the doors of her restaurant, she continues to be a great lover of free cuisine.

Begoña Rodrigo, who tasted foie gras for the first time at the age of 26, is today a role model for many chefs who embark on a business venture in the world of hospitality in which tenacity and non-conformity rarely fail to produce results. The defined flavours, the exquisite beauty of her creations, the use of technique at the service of taste and an excellent choice of produce (local and international) make this book you have in your hands the perfect manual to put into practice in your restaurant, and also to gain a deeper insight into the chef that is Begoña Rodrigo.

CONTENTS

Flavour: Glazed tuna brain, Fatty gill skin tripe and baby broad beans, Fatty gill of tuna with sweet-andsour vegetables and pig trotter broth...

Technique - Broths: Banana split, Hot-and-sour onion soup with squid, Crispy black rice with shrimp and citrus aïoli...

From global to local: Shrimp with its aromatised juices, Citrus blood: butterfish, beetroot and gazpacho/ aguachile...

Elegance: Red mullet, fennel, dill, Calçots, smoked cheese, morels, tabella beans and Madeira broth Cod brandade, cream of peas and spicy peas...



MUINA

NERUA JOSEAN ALI JA





technique today.

of time and temperature.

value of sous-vide.

vide "haute cuisine".

SOUS-VIDE CUISINE



ince the publication of the first edition of Sous-

vide Cuisine, the basic concepts developed by Joan

Roca and Salvador Brugués have contributed to

standardizing the use of this technique. Sous-vide

cooking has become a completely consolidated

Applications have grown: the keys to its popularity

are not only cooking and preservation, but other

aspects such as infusion, pressing or; compacting, and

air removal are now common practice. For this reason,

the authors have revised and extended the technical

content in this new Spanish-English bilingual edition,

updating information, tables, new uses, and concepts,

among others. The most significant changes can be

seen in the cooking tables, with the idea of offering

different alternatives through the proper combination

The sous-vide technique today not only requires

mastery of temperature, but more particularly, the

correct use of low temperature, which is the crucial

A new addition to this edition is the use of brining as

an initial part of this technique. This step has enabled

cooking to be substantially improved, both through

the lessening of depletion caused during cooking

(with the consequent improvement of flavor) and

standardizing the incorporation of salt and aromas to

food that is going to be cooked sous-vide. Another

important novelty is the cooking of other food types

such as vegetables and seafood. The improved use of

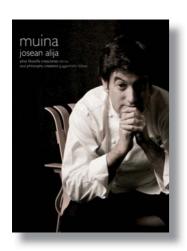
this technique is reflected in the dishes from El Celler

de Can Roca, chosen by The Restaurant Magazine as

Best Restaurant in the World in 2013, published in the

last chapter of the book: the best example of sous-





This is what Muina holds: a very personal vision of the world and the reality that surrounds me.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

192 pages. 15 x 21,5 cm Color photographs Hardcover

LANGUAGE English-Spanish

ISBN 978-84-7212-147-8

> **PRICE** 33.80 €

Michelin star

uina is a general concept that encapsulates what I am and what I offer.

It enables the creative process to be viewed as a journey to the source of things, to their roots, allowing their true potential to be developed fully through the description of rounded, complete and pleasurable sensations.

This is what Muina holds: a very personal vision of the world and the reality that surrounds me. Acceptance, specification and loyalty to a series of values lead me to follow the same path constantly, never straying from it. It is the determination to share knowledge, research, projects, life experiences and emotions. Everybody has their way of seeing things, and this tends to be a combination of influences, developments in their life and personal experiences, their acquisition of knowledge, and the curiosity they feel. Josean has his own way, and he means Nerua to be the perfect vehicle for conveying it.

The Nerua project provides an outlet for the talent and sensitivity of an exceptional chef, in order for Josean to be able to express his personal and particular view of cuisine; a way for him, through his successes and errors, to create a personal language and a different style of cooking that is not caught up in fashions, while allowing him to be influenced by the times without losing the essence of who he is, in the knowledge that developing his own message is a process in constant evolution and with results that are far from certain.

He is ultimately aware that it is the most difficult road to take.

30



The techniques developed by Joan Roca and Salvador Brugués are now commonly used in all of the world's kitchens

NEW SPANISH-ENGLISH

PUBLISHER

TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 27 cm Color illustrated

LANGUAGE

English-Spanish (ISBN 84-7212-150-8) Italiano (ISBN: 84-7212-131-7)

PRICE

English-Spanish 110.00€

> Italiano 45.00 €



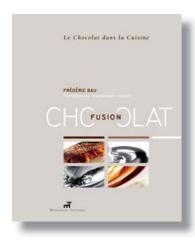
Michelin star

BILINGUAL EDITION!

Montagud Editores

FUSION CHOCOLAT

Le Chocolat dans la cuisine FRÉDÉRIC BAU



A new world of aromas ands flavors.

PUBLISHER
Montagud Editores

TECHNICAL DATA

300 pages. 26 x 32 cm. Full color hard cover

LANGUAGE French

ISBN

978-84-7212-116-4

PRICE 45.00 € or the first time in the history of cookbooks, chocolate plays a starring role in the preparation of the dish, but with regard to savory cuisine, not pâtisserie. Transformed from being the "final touch" in the texture of a sauce to being the star of the dish, exalted in all its splendor, a new world of aromas and flavors is created around chocolate, adeptly pairing it with meats, fish and other ingredients.

The author is none other than Frédéric Bau, renowned pastry chef, director of L'Ecole du Grand Chocolat and author of the already celebrated Au Coeur des Saveurs, a classic book devoted to patisserie and sweet cuisine. Frédéric Bau, head of the prestigious Ecole de Valrhona, who undoubtedly knows more than anyone concerning chocolate and its application in sweet or savory cuisine.

In his new work, the author develops his original ideas regarding the use of chocolate in cuisine, all the while guiding us towards an understanding of the diversity of flavors and aromas that exists in the world of fine chocolate, as well as the culinary possibilities born of its pairing with a series of products and ingredients - the book also contains interesting charts that sum up the possible pairings of chocolates from different origins with a large number products and ingredients. The author also offers, with a pedagogical competence rare to himself (something which those who are unfamiliar with him will greatly appreciate), precise explanations on techniques concerning chocolate, with guidelines and suggestions to help us understand the indispensable concepts needed in the manipulation of this fascinating ingredient now making its red carpet debut in contemporary cuisine.

Further more, Frédéric Bau presents a "menu" created from a sumptuous selection of dishes that pay homage to chocolate, the result of his long and meticulous research and his gastronomic culture, as profound as it is exotic. This menu, like one you would find in the most renowned restaurants, offers hors d'oeuvres, hot and cold appetizers, fish, meats, desserts and other petits-fours.

COCKTAIL CUISINE

Foreword by Ferran Adrià
TONY BOTELLA



An original assortment of specially designed preparations presented for tasting as a cocktail.

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

216 pages. 23 × 23,5 cm Illustred in color and black and white Hardcover binding in priplak

LANGUAGE

English (ISBN: 978-84-7212-104-1) French (ISBN: 978-84-7212-103-8)

> PRICE 49.00 €

hough not very well known by the general public, Tony Botella is a reputable professional within the field who, after much experience and his time spent with Grupo Paradís as director of R&D, he opened his own cuisine workshop.

It is a center specialized in gastronomic consultancy, training for professionals and catering. But also a space in which Botella consecrates his passion: culinary investigation and the development of new techniques. The preparations presented in this book are the fruit of his labors in his quest to evolve and discover new processes and textures.

Cocktail Cuisine illustrates the will of Botella to break with the traditional notions of applications for cocktail ware.

As the author himself defines it, it is "cuisine to be eaten standing up", without the necessity for utensils or bread. More than 50 original preparations of a specially designed cuisine for tasting in cocktail glasses, grouped under suggestive titles like "foie bonbons", "cup dishes" or "makicanapés". Imagine the possibility of serving trays of beautiful cocktails filled with spaghetti. Tony Botella creates an ingenious technique to pull it off.

Additionally, all the creations are illustrated with stepby-step instructions and attractive photographs of the final assemblies.

The new format and remodeled binding make this volume a manageable tool of great use to the professional.



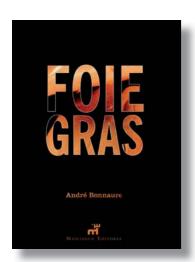
33



FOIE GRAS

ANDRÉ BONNAURE

[Only avalaible in english o french]



A book covering everything you should know about foie gras, its production, treatment before cooking, techniques of preparation and conservation. More than 100 recipes.. Il things considered, from the moment it entered history as an exquisite culinary product, no one has ever been indifferent to foie gras.

For the first time, a work that is closely tied to culinary professionals, but also aimed at all those with a heightened awareness of gastronomy, divulging all the secrets of a product that has artisan and sublime written directly into its DNA. In this work the reader will see its evolution, the techniques used in preparation and treatment, and all the other elements that make foie stir up passions across the globe.

Moreover, its author, André Bonnaure, considered one of the greatest experts on foie, develops more than one hundred recipes with the product, using foie as the exclusive protagonist in the formulas, taking us close to historic gastronomy as well as to the most modern culinary proposals. In definitive, this is the vision of a professional and a foie gras enthusiast, created by someone who has dedicated more than 50 years of his life investigating it, fussing over it and serving it to the finest tables in Europe.

The book also includes recommendations of the best wines and bread for enjoying foie gras.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

352 pages. 25 x 33 cm Color photographs Hardcover binding, plastic jacket

LANGUAGE

English (ISBN: 978-84-7212-130-0) French (ISBN: 978-84-7212-129-4)

PRICE 53.10 €





me1906 APICIUS

A Journal of Haute Cuisine





APICIUS 40

ISABEL JUNCÀ - JOAN JUNCÀ - JORDI JUNCÀ IOSÉ POLO - TOÑO PÉREZ CRISTINA FELIU - ÁLEX CARRERA - IVÁN CERDEÑO





Restaurants: Cal l'Enric

Atrio \$\$ L'Aliança^{\$3} Iván Cerdeño



PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

224 pages. 21 x 29,7 cm. Softcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISSN 1697-5138

PRICE

41.10€

editions and 8,960 pages later, we are celebrating our anniversary. The years go by and we find many of the journal's protagonists who have gone from having trained with Apicius to being the trainers of the future batch. This is beautiful and, at the same time, painful. We are getting older. And this implies a great exercise of maturity and responsibility.

Apicius 40 presents the work of four very different restaurants, both in concept and cuisine; but who have reached the highest heights of gastronomic excellence by following their own path. Those that hosted the symposium on woodcock under the title 'El crepúsculo de la becada' ("The twilight of the woodcock", Montagud Editores, 2004) are the same ones that illustrate the cover of the edition you are holding in your hands. Woodcock and the luncàs are One.

Since 2004, Ca l'Enric (I star Michelin) has now numbered more than a hundred, and the Juncàs have continued to do what they know how to do in the way they have chosen. Joan - front-of-house and host - and Jordi and Isabel -kitchen and officiants-. This is the fourth generation to lead the project.

Anyone who says that you don't value what you have until you lose it should be introduced to Toño Pérez and José Polo. Pro Extremaduran people, they value their land and the Dehesa* without which they could not be in every sense of the word.

*Dehesa is an agrosilvopastoral system formed from the clearing of evergreen woodlands where trees, native grasses, crops, and livestock interact positively under management.

... And in Extremadura and its Dehesa his majesty the Iberian pig lives like a king. Apicius 40 present a complete Atrio (3 star Michelin) tasting menu, the one that finally gave the impression that it was a fully-fledged 3-star restaurant.

The time has come for L'Aliança d'Anglès (1 star Michelin). It is time for Cristina Feliu and Álex Carreras, and vice versa. Knowing also that we are entering a love story, of love for the family, of holding on to memories and embracing them tightly so that they are never forgotten, of love for the couple, knowing each other's talents.

L'Aliança is precisely an alliance, an external sign of an internal commitment. Preparing dishes with Catalan Iberian pork o con Ganxet bean are the tip of the spear of a single intention: to be happy, according to Cristina.

Iván Cerdeño (Iván Cerdeño, Cigarral del Ángel, 2 star Michelin) as a person and a chef (if they can be dissociated). and his homonymous proposal. Intuitively, he forges dishes and experiences based on his tastes, his sensibilities and his experiences. There is no discourse, but neither is there a lack of it, because when it arrives it is after the fact.

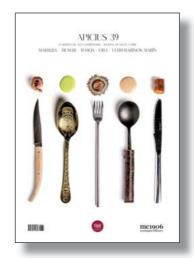
He prepares crayfish because of those freshly caught crabs that his grandmother used to cook with tomato and eel for its unique historical presence in Toledo, game and kid from the area; and she takes special care with the harmony between fats and acids.



APICIUS 39

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





Restaurants: Maralba ^{\$\$} Tohqa, Oba^{\$\$} Ultramarinos Marín Tiemar

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

224 pages. 21 x 29,7 cm. Softcover

LANGUAGE English-Spanish

ISSN 1697-5138

PRICE

41.10€

hrough 224 pages and 60 detailed creations, the 39th edition of the Apicius Haute Cuisine Notebook continues to highlight the great moment that Spanish cuisine is experiencing. "The most transversal edition of Apicius ever told", affirms Javi Antoja de la Rosa, director of the publication, in his editorial. Thus, he presents the work of five restaurants that are very different from each other, both in concept and in their cuisine.

Maralba (Almansa, two Michelin stars). The first two Michelin stars in Castilla-La Mancha is much more than that. In it, Fran Martínez and Cristina Díaz pay homage to tradition while looking at the world in general and the Mediterranean in particular. Thus, in its tasting menu you will find preparations such as tempeh and ajopringue, and products such as partridge and mullet. In this edition of Apicius, they present a wide variety of recipes in detail, including cocktails, snacks, starters, mains, desserts, their particular cheese board and even bread, which is made in the restaurant itself.

Tohqa (El Puerto de Santa Maria). The patio with albero floor, imposing bougainvillea and music with its own personality immerse the diner in a haven of peace. The dishes and the wines make his head explode. In Tohqa there is duende, that of the brothers Edu (kitchen) and Juanjo (wines and dining room) **Pérez**. In the glass, varieties from the area that surprise. On the plate, Andalusian product seen like never before. There are canaillas and oysters, beetroot and dandelion, an octopus head with an unusual texture and a heart of raw tuna. The chef reveals the why and delves into the how of each of them.

Oba (Casas Ibáñez). Javier Sanz and Juan Sahuquillo. The boys from Cañitas Maite. The same ones who won everything (Relief Chefs, Best Ham Croquette and Best Marinade) in a historic day of the first Madrid Fusion after the pandemic. Now, from the Oba restaurant, who has just been awarded their first Michelin star, they show that theirs is the best-prepared, best-trained generation, and that for this reason it will mark the future.

Ultramarinos Marin (Barcelona). Where everyone sees the former head chef of Dos Pebrots, Apicius sees a restless, talented chef with a dizzying professional background who drinks from the best restaurants in the world. That is the reason why Ultramarinos Marín is a truly disruptive concept. There, Borja García and his team prepare their own sausage, their own garums, which come from history and look to the future; and even his own all i oli, authentic, without cheating or cardboard.

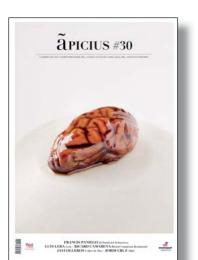
Tiemar (lerez de la Frontera). He trained in the Taberna del Alabardero in Seville, he has not passed through any great house nor has he traveled beyond Italy. But he serves smart fusion cuisine that goes deep, and that has earned him the Best Opening Award. In Tiemar, the young, self-taught and disciplined Isidro López cooks 'Gazpachuelo de jalapeño', 'Ramen de jabugo' and monkfish with goat sauce.



APICIUS 30

A Journal of Haute Cuisine **VARIOUS**





Awarded **Best Gastronomic Publication**

> **PUBLISHER** Montagud Editores

TECHNICAL DATA

240 pages. 21 x 29,7 cm. Softcover

> LANGUAGE English-Spanish

> > ISSN

1697-5138

PRICE 35.00 €



picius 30 goes the extra mile by setting itself an 'even greater challenge'. Each of its pages puts dishes and restaurants under the microscope in a bid to provide a lasting educational

The in-depth analysis starts at the product level, exploring aspects often forgotten in the hustle and bustle of the modern restaurant industry. It continues among the pots and pans, sauces and stews. And it ends – if it can be said to end – with concepts that go beyond the notion of 'concept', such as the excitement and drive for excellence that is the heart and soul of any fine-dining restaurant. All of this is led by a team of five maestros whose work is outstanding and without precedent: Jordi Cruz (ABaC, 3 Michelin stars); Francis Paniego (El Portal del Echaurren, 2 Michelin stars); Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, I Michelin star); Javi Olleros (Culler de Pau, I Michelin star); and Luis Lera (Lera). Each, in his own way, is

In its 224 pages and more than 41,000 words, Apicius 30 offers a meticulous explanation of creations by lordi Cruz, a unique chef who blends talent with obstinacy to arrive at the profession's loftiest peaks, Francis Paniego is credited with raising offal to new culinary heights in a double bid to advocate for sustainability while paying tribute to the land and memory. Unique stocks, exquisite broths, reinvented sauces... The technical prowess behind the success of Ricard Camarena continues to evolve. as explained step by step in Apicius 30. In turn, Javi Olleros, unarguably a leading light of Spanish gastronomy in general and Galician cuisine in particular, shows in the pages of Apicius 30 that in fine dining, it is possible to serve authentic ingredients that are almost still alive, with sensitivity and respect as a calling card. Woodcock, teal, duck, roe deer, squab... Game is taken to unexpected heights in the respectful and innovative dishes of Luis Lera, a selection of which are presented in this issue.

What do they say about the authors of Apicius 30?

About Jordi Cruz***. 'He wants to entice and excite the appetite, not by overwhelming the palate, but through masterful combinations.' Cristina Jolonch, food writer for La Vanguardia.

About Luis Lera. 'This is undeniably one of the greatest restaurants specialising in game in all of Spain. And it has been for many years.' Carlos Maribona, food writer for ABC.

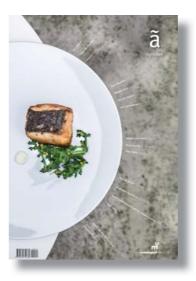
About Francis Paniego**. Flavours that are friendly, harmonious, familiar... dressed in the innovative style of a designer outfit.' Rafael García Santos, food writer for Lo Mejor de la Gastronomía. About Javi Olleros*. 'Javier Olleros' kitchen is spilling over with fish and seafood, grains, vegetables and herbs that create endless nuances and demonstrate his commitment to producers, the environment and his diners' health.' Pilar Salas, food writer for Agencia EFE.

About Ricard Camarena*. 'Camarena knows how to build a world of his own, even going so far as to modernise some of the foundations of classic haute cuisine.' José Carlos Capel, food writer for El País.



APICIUS 24

A Journal of Haute Cuisine **VARIOUS**



Awarded Best Gastronomic Publication

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA 224 pages. 21 x 29,7 cm. Softcover

> LANGUAGE English-Spanish

> > ISSN 1697-5138

PRICE 35.00 €

he protagonists of Apicius 24 will be revealed day by day. Apicius, awarded as Mejor Publicación (Best Journal) by the Spanish National Gastronomy Prize, has just been branded as the best publication in the world at the Gourmand World Cookbook Awards. the Oscars of haute cuisine journalism.

Apicius offers contents based in the creations of prestigious chefs and the latest techniques in the gastronomic industry. Culture and design. Apicius is the fascicle that gives proof of the novelties, curiosities and great dishes. Apicius pretends to show more than the mere didactic and formal aspects in which professionals rely on, but also those pleasurable elements that round off the rich and wide field of gastronomy. Every aspect is treated with the utmost technical and qualitative rigorousness, availed by the publishing team of Apicius, extending our experience in this field since 2003. Some of the authors in Apicius 24 are: Josean Alija (Nerua, Gugenheim Bilbao, Spain). Josean Alija began his career at the age of seventeen. Under the tutelage of the great contemporary masters in the restaurant industry he has been able to cultivate his own style. Roberto Ruiz (Punto MX, Madrid, Spain). Their offer is based on reinterpreting Mexican flavors. To achieve this, they mix modern and ancient techniques. The result: authentic flavors and a constantly evolving concept using only the best produce. At Punto MX, they serve tradition, haute cuisine from our organic garden, cultivated and intended to supply our pantry. Pablo Salas (Amaranta, Toluca, México). There are days when you miss old family recipes, and at Amaranta, you return to the past quickly, with a new perspective, but with the flavor of tradition; that's why there's a simple reason the restaurant is a success.



APICIUS 22

A Journal of Haute Cuisine **VARIOUS**

old, provocative, with a touch of irreverence,

and human. Very human. Right from the front cover,

the 22nd issue of Apicius does away with all restraint

to shed light on the visceral side of gastronomy.

17 emerging talents and acclaimed professionals are

featured in an issue whose 224 pages exude blood,

sweat, tears and passion. Jordi Roca, David Muñoz,

Ángel León, Édgar Núñez, Jordi Cruz, José Avillez.

Virgilio Martínez & Pía León, Diego, Rafael and Mario

Sandoval, Miguel Ángel de la Cruz, Grant Achatz,

Sergi Arola, Jesús Escalera & Fer Covarrubia and

Teresa Gutiérrez connect past and promising future,

The solidity of these careers that marked a turning

point in cutting-edge cuisine are brought together

in Apicius 22 with the young men and women who

are both defying and refusing to accept the concept

of promise. Here are professionals who, each in their

own time, have set the standards in contemporary cuisine, and whose names will be on everybody's lips

in the years to come. And it is the transmission of

these values that is the legacy of this publication by

Montagud Editores. Apicius 22 places special emphasis on the transmission of passions between members

of the same family and between couples united by

gastronomy. Shared lives and dreams that run parallel

to the consolidation of cuisine as a cultural engine

for progress. Since its very first issue in 2003, Apicius has constantly been "contemporary cooking's faithful

witness", as originally predicted by Ferran Adrià.

"Apicius was always a step ahead in spotting what was

happening with gastronomy; regarding the rise and importance of cutting-edge chefs, who, through their

work, were able to elevate a previously disparaged

profession, reach levels of outright genius, shake up thinking minds", affirms Javi Antoja de la Rosa, the

journal's editor-in-chief.

demonstrating the ascendancy of their talent.



Awarded **Best Gastronomic Publication**

> **PUBLISHER** Montagud Editores

TECHNICAL DATA

224 pages. 21 x 29,7 cm. Softcover

LANGUAGE

English-Spanish

ISSN 1697-5138

PRICE 35.00 €



APICIUS 20

A Journal of Haute Cuisine **VARIOUS**

Brazil

picius 20 analyzes the 20 best dishes from El

Celler de Can Roca. Published both in English and

Spanish, Apicius also takes a snapshot of chefs from all

around the globe who follow the trail set by the Roca

brothers. Among these, Quique Dacosta (Quique

Dacosta Restaurant), Bjorn Frantzén from Sweden

(Lindeberg), Daniel Ovadia (Paxia) from Mexico,

Eneko Atxa (Azurmendi), Dan Hunter (Royal Mail

Hotel) from Australia and Felipe Bronze (Gold) from

Apicius was born in November 2003. In November

2004 it was awarded as the best publication at the

6th 'Best of Gastronomy' Congress in San Sebastian.

Being closer, by its own philosophy, to a book than to

a magazine, Apicius presents some forms and contents

that are far from everything published so far in the

world of cooking. Technical product development,

philosophy, author, tradition... and all presented with the utmost professionalism and rigor, but seasoned

with love, agility, and an absolutely overwhelming

freshness. Ferran Adrià was right when he said

that Apicius is like a public notary, but not only of contemporary Spanish cuisine. Spain -and the whole

world- is experiencing a kitchen-centered revolution,

and Apicius wants to provide a written record of it.

Every six months (with an issue in May and another

one in November) is trying to show, in a unique way, the latest of Haute Cuisine worldwide. The list

of professional partners reflects this progressive

internationalization and gives an idea of the dimension

it is taking, and what are its principles and philosophy.



Awarded Best Gastronomic Publication

> PUBLISHER. Montagud Editores

TECHNICAL DATA

Softcover

LANGUAGE English-Spanish

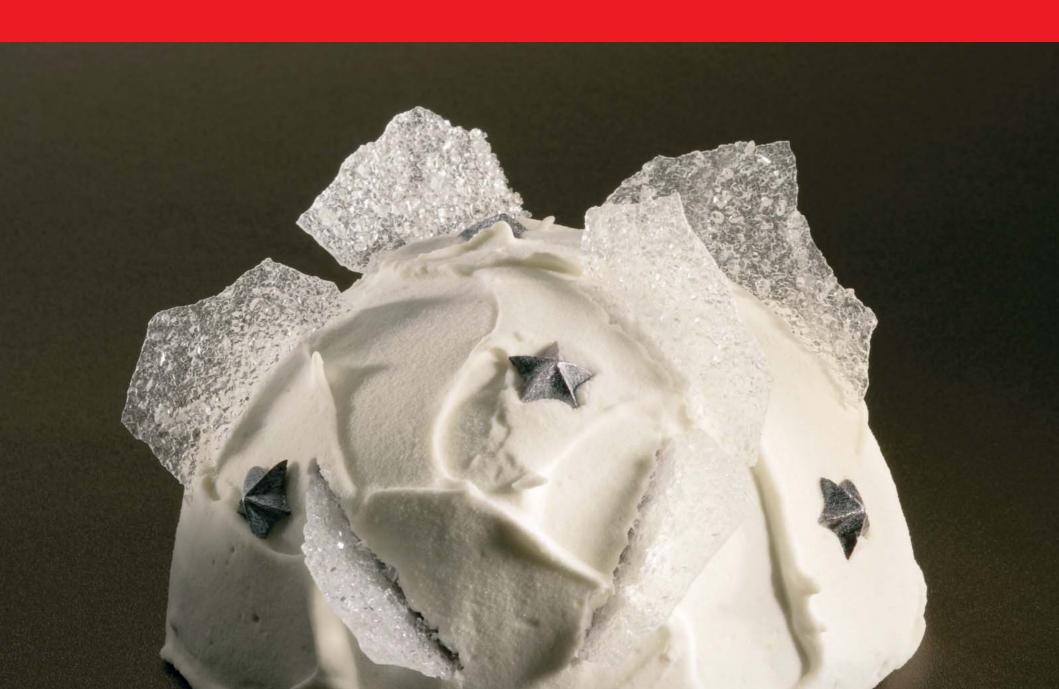
1697-5138

224 pages. 21 × 29,7 cm.

ISSN

PRICE 35.00 €

me1906 PASTRY BOOKS



MELBA#2

VARIOUS



Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

360 pages. 21×24 cm Softcover

LANGUAGE English - French

ISSN 2462-6724

PRICE 49.00 €

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores

elba's second issue lands on the international market as a reference publication edited in French and English languages for bakery, sweet cuisine and patisserie lovers.

The high level of all the authors of this second issue. coming from all over the world proofs the great culinary movement which revolves around the sweet cuisine and flour. With an annual issue, Melba consolidates itself as the publication which satisfies the interest of pastry chefs and bakers at international

As the Italian Gianluca Fusta stated in the first issue, he is confident that the appearance of Melba is the definitive boost for the sweet cuisine universe. Also Eneko Atxa (Azurmendi, 3 Michelin stars) considered that Melba reflects an essential work for all those interested in learning what is going on in the sweet cuisine and bakery industry.

Melba#2 begins with a detailed step by step explanation of how to make a perfect macaron and necessary utensils in order to prepare it.

Then, professionals such as José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 Michelin stars), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 Michelin stars), Martin Berasategui (Martin Berasategui Restaurant, 3 Michelin stars), Nick Muncy or Paco Morales (Noor, I Michelin star), among others, offer their versions of the perfect macaron.

The Patisserie section is completed with internationally well-known contributors such as Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark and Diego Lozano.

The Sweet cuisine section offers proposals by Mauro Colagreco (Mirazur, 2 Michelin stars), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurant), Jari Vesivalo (Olo, I Michelin star) or Makito Hiratsuka (Le Moût.).

In terms of Bakery, Thomas Marie contributes with his "savoir faire" in elaborations like the 'Fougasse' or his version of 'Croissant'. They section is completed with Jesus Sánchez, Tony Valls or Jesus Monedero, among others.

MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores **VARIOUS**





Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

360 pages. 21×24 cm Softcover

LANGUAGE English - French

ISSN 2462-6724

> PRICE 49.00 €

he 2018 edition of Melba strengthens its renown as an international benchmark in the world of patisserie, sweet cuisine and baking. Yann Duytsche and Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona), open the pastry section with offerings that demonstrate both his profound knowledge of ingredients and an awareness of the need for balance in their use. For example, his 'Sakura' cake. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) tells stories like 'The Sound of Ice' that excite and call attention to global warming. Toni Vera (Pastisseria Canal, Barcelona) details his puff-pastry technique over the course of 50 photos; a step-by-step guide to making his 'smoked butter croissant' '. Josep Maria Rodríguez (La Pastisseria, Barcelona), World Champion pastry chef, creates individual desserts, a format suited to the use of different textures. Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid); Jesús Escalera and Fernanda Covarrubias (La Postrería, Mexico) and Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) round off the section.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) is an international authority on sweet cuisine. 'Desiccated coconut' is a good example of his technique as it is of his sense of humour. Albert Adrià and David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) were inspired by yuba - traditionally used in Japanese cuisine - to present 'Yuba with figs'. Rhian Shellshear (Bhoga*, Sweden) uses different fermentation methods for his sweet dishes. Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid), Eneko Atxa (Azurmendi***, Vizcaya), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Jordi Butrón and Xano Saguer (Essence, Barcelona) complete the offerings.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) offer more than 10 types of bread, among them, the 'Pretzel or the sailor's knot'. Topping off the section are breads by 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 and 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) and Tony Valls (The Bakers Guild of Barcelona).



ANARKIA

JORDI ROCA EL CELLER DE CAN ROCA

I Celler de Can Roca (Jordi, Josep and Joan Roca,

Girona, Spain, three Michelin stars) turns 30 in 2016,

a period during which it has been twice recognised as

the best restaurant in the world. "Anarkia", published

by Montagud Editores, includes desserts by Jordi Roca

and dishes created by Joan Roca using dessert-making

techniques. Undoubtedly, it is a book that will make

publishing history. The 560 pages of this tome offer a

journey through the most lavish and creative desserts seen

on the culinary landscape in recent years. The unparalleled

ingeniousness of the youngest of the Roca brothers

imbues this book with creations that are defined by his

imagination. This master of sweet dishes puts gastronomic

fantasy at the service of what is physically possible. In-

depth descriptions of pastry techniques and fundamental

dessert-making ingredients are detailed throughout

this book. From the origins of the cacao bean, to how

to temper chocolate, more than fifteen types of sugar

and their applications, an extensive repertoire of creams,

the use of foams, the art of pastry-making and the wide-

ranging world of ice creams, as well as the essential oils,

cold infusions and distillates that are essential elements to

Roca's cooking. Comprised of 115 creations, 478 recipes,

102 step-by-step processes and 2,050 photographs,

"Anarkia" offers a true reflection of the sweet side of

El Celler de Can Roca; a "free-style" restaurant with an

open approach to cooking that is committed to creative,

cutting-edge cuisine, yet without forsaking the memory

of past generations of the family and their dedication to

preparing food for others. Jordi, together with Joan and

Josep, is the piece that completes the orchestral ensemble

of this culinary temple: a place where raw emotion is

combined with bold creativity and a rationale that is

committed to innovation to create a magical cuisine that,

gastronomically speaking, offers diners an indescribably

beautiful experience. "This is the great book on desserts

that has been missing until now. This is how the greatness

of Jordi Roca will be understood" explains Javi Antoja de

la Rosa, head of publishing at Montagud Editores and the

editor-in-chief of this book

£3£3£3



The master of sweets, recognised as the world's best pâtissier, presents "Anarkia", the complete book of dessert recipes from El Celler de Can Roca.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

 $24 \times 32 \text{ cm}$ 560 pages Hardcover

LANGUAGE

English

ISBN

978-84-7212-166-9

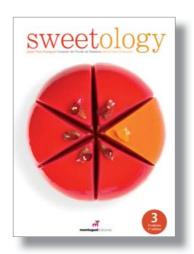
PRICE

95.00€

SWEETOLOGY

IOSEP MARIA RODRÍGUEZ World Pastry Champion





Montagud Editores publishes the first sweet anthology of the World Pastry Champion Josep Maria Rodríguez.

PUBLISHER

FORMAT

24 x 32 cm. 256 pages.

English-Spanish

978-84-7212-152-2

PRICE 42.00 €

weetology is the anthology of pastrymaking. From Josep Maria Rodríguez's La Pastisseria. The world champion in this gastronomic discipline has brought together his philosophy and his very personal creative style in his first book, published by Montagud Editores. The book, published as a Spanish-English bilingual edition, captures the guiding principles that define the brand created and developed by this Barcelona pastry chef in the two shops he runs in the Catalan capital. Pastries, either individual or in a glass, and adaptations of classic creations, cakes and shortbreads, comprise the corpus of this book, which transcends the idea of a simple collection of recipes. Because Sweetology features a discourse and reasoning that goes beyond the practical. The book is structured so as to allow readers to enter into the creative universe of Josep Maria Rodríguez, and to become initiated into pastrymaking through the development of the techniques, formulas and processes that are the base of the profession. The release of Sweetology is driven by the talent of a professional who has been chosen to lead the long-awaited revolution in Spanish pastrymaking with a view to its international projection, reinforced by the strength of a gastronomy that is represented by cutting-edge chefs. And as a tribute to and display of the potential pastrymaking has in sweet cuisine, Josep Rodríguez's first book interprets the culinary ideologies of Eneko Atxa (Azurmendi), Dabiz Muñoz (Diverxo), Paco Pérez (Miramar), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Ángel León (Aponiente), Josean Alija (Nerua), Albert Adrià (Tickets) and Jordi Roca (El Celler de Can Roca). It is a mutually praiseworthy series in which this pastry chef has designed a pastry composition inspired in each respective chef. A unique collection of 8 pastries with a flavour and presentation that are the result of 8 very personal ways of interpreting the ultra-contemporary through pastry.

Montagud Editores

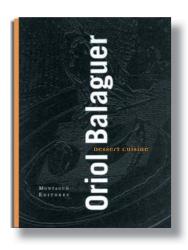
BINDING Hardcover

LANGUAGE

ISBN

DESSERT CUISINE

ORIOL BALAGUER



According to Ferran Adrià, "he is one of the most complete professionals that the gastronomic world has seen in Spain in the last decades".

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

320 pages. 23 × 29,5 cm Color illustrated. Hardcover with photogravure, guaflex-bound, silk-screened canvas spine

LANGUAGE

English (ISBN:84-7212-088-0) French (ISBN: 84-7212-083-X)

> PRICE 69.00 €



e present you with a unique work: the first

book to be published that is exclusively dedicated to dessert cuisine, an innovative gastronomic proposal

already unavoidable in the finest restaurants. Though

young for his stature, Oriol Balaguer is one of the great

masters of this new professional style, this revolution

that constitutes the definitive step from general

pastry making to dessert haute cuisine. His luxurious

presentation and modern design, in addition to the

extraordinary quality of the photography, contribute

to the attractiveness of this work, marking a strong

introduction to the world of dessert cuisine. Balaguer makes a great show of his precise knowledge of raw

products that allows him to optimize their use and his

results. He describes with perfect clarity the necessary

ingredients and the process of preparation, as well

as offering commentaries for the ideal construction,

assembly and tasting. Sweet cuisine is an undoubtedly

revolutionary concept. Oriol Balaguer knows how to

express his complexity through audacious creations

(like his "frozen cherry soup with fresh cheese and

beet ice-cream", the "tomato ravioli with basil and

yogurt sorbet" or the "chocolate curry lollipop"),

which are the best demonstration of his inarguable art

and his unshakeable genius.

50

AU COEUR DES SAVEURS

Foreword by Paul Bocuse FRÉDÉRIC BAU



Winner of the Ruban Bleu Intersuc 2000 award. Paris...

his is a very special work indeed. Its lasting value is based on its excellent contents and information, but also it exceptional publishing.

Most likely the best example of the high level of quality and refinement achieved by pâtisserie today. Combining tradition and modernity, this book contains a splendid chapter dedicated to cakes in which he offers a wide variety of suggestions for beauty, originality and a surprising balance of textures and flavors.

A different chapter is dedicated to restaurant desserts. The author demonstrates his brilliance as a creator of desserts and an architect of flavors.

As a high point of the work, we must point out that it is in fact two books in one, with a Basic Recipe Section covering the 100 fundamental recipes that are then used in the 66 preparations presented in the book. Also essential to the work is the painstakingly shot photography that allows the reader to see the details of the textures, the perfect cuts, of each preparation presented.

Overall, one of the most interesting parts of the book are the pages where Frédéric Bau reveals his valuable understanding of the profession: his own concept of pâtisserie, his technical suggestions to improve certain processes...

PUBLISHER

Montagud Editores

TECHNICAL DATA

320 pages. 22 × 32 cm. Color illustrated. Plasticized hardcover with basrelief.

LANGUAGE

Spanisch-French French-German Japanese ISBN: 978-84-7212-066-2. (French-Spanish). ISBN: 978-84-7212-098-3. (German-French). ISBN: 978-84-7212-072-3. (Japanese).

PRICE 75.00 €



THE NEW GENERATION IN PASTRY

21STC **VARIOUS**

proposals.

reference for work.

recognize that.

52

he 21st century is already on its way with a new

generation of pastry chefs from the vanguard to give

us the score on sweet preparations in their innovative

Eight great professionals in the world of pâtisserie:

Abraham Balaguer, Abraham Palomegue, Carlos

Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra,

Oriol Balaguer and Ramón Morató. With more than

150 preparations classified as Tarts, Semifreddos,

Restaurant desserts, Current visions of traditional

patisserie, Snacks and Petits-fours, Bonbons, Turrones

and Showpieces, making this book an effective

But it doesn't stop there. The 21st century has began

charged with new techniques, surprising ideas, perfect

finishes, attractive decorations, and above all, brilliant

results. This is an excellent recipe book that covers

a wide panorama of the new batch of professionals,

already masters in their field. They are a shining

example of the high level of professionalism that

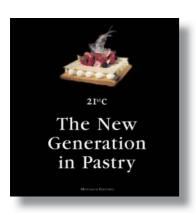
the world of patisserie is enjoying today, and a clear

demonstration of the art and technique of the new generations. Not everyone is represented here, but

through this book a door is opened to a certain style,

a trend, a single line of disembarkation, and all those

who identify themselves with this method of work will



8 young master pastry chefs face off with the new century in a spectacular compendium of avant-garde ideas and creations.

> PUBLISHER Montagud Editores

> > **FORMAT**

24 x 25 cm. 248 pages.

ISBN

978-84-7212-124-9 (English) 978-84-7212-123-2 (French)

BINDING

Hardcover binding

LANGUAGE

English French

PRICE

33 50 €

SWEET CUISINE

VARIOUS



Ten masters present an attractive, diverse dessert menu, announcing an authentic revolution in cuisine.

PUBLISHER.

Montagud Editores

FORMAT

29.7 × 21 cm. 216 pages.

ISBN

84-7212-120-1 (English) 84-7212-121-1 (French) 84-7212-102-7 (Spanish)

BINDING

Color Hardcover binding

LANGUAGE

Spanish

39.00 €

weet Cuisine is a manual that intends to go beyond the format of professional recipe books to present a complete and detailed vision of the best in pâtisserie. Each formula embodies a masterly lesson on pâtisserie, with step-by-step instructions given by exceptional professionals in the field. Ten masters, recognized both in Spain and internationally, prestigious artisans elevating the art of sweet to the highest level:

Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin and Abraham Balaguer united under one canopy of authors, offering dishes that reveal their unremitting creativity in the sweetest corner of cuisine. With almost 80 recipes and more than 260 formulas, they have come together in this project to demonstrate a distinct style through their innovative techniques and refined formulas, some of which have already appeared in the professional review "La Confitería Española" (The Spanish Confectioner) and revised for this occasion; others are brand new, published for the first time in this book.

An invaluable example of the excellent period sweet cuisine is enjoying in the culinary sector and an efficient instrument for professionals in the field. Undoubtedly, it is a magnificent exercise in style and a source of great inspiration in the art of dessert making.



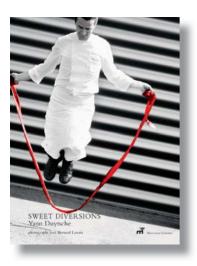
English French

PRICE



SWEET DIVERSIONS

YANN DUYTSCHE



Pioneering pastry-making to suit new trends and new tastes.

PUBLISHER
Montagud Editores

TECHNICAL DATA

416 pages. 23 × 29.8 cm Illustrated in color Hardback with color jacket

LANGUAGE

French (ISBN: 978-84-7212-122-5)

PRICE 59.00 €

orn of the notion of pastry creation as a fascinating exercise in style comes this revolutionary work, from the pen of an outstanding professional: Diversions Sucrées (Sweet Fancies), a new approach to the world of pastry-making put forward by Yann Duytsche.

Yann Duytsche, a pastry cook by calling, primed by thoroughgoing training and honed by long experience in France and Spain, emerges as the great ground-breaker in the "new pastry-making".

After the opening theoretical part in which the author's working method and creative philosophy is set out, along with a display of technical mastery aimed at exploring every aspect of pastry creation, Yann Duytsche presents twenty-seven fundamental associations of ingredients yielding similarly abundant elaborations on a particular aromatic trend.

This gourmet journey follows three main lines: the ingredients, the basic recipes through which ideal aromatic chains are created, and the fancies in which the best alliances are defined for the greater pleasure of the senses!

Starting from unexpected marriages of ingredients and the developments of them that follow, the author creates his Sweet Fancies (Diversions Sucrées): over 80 recipes born of an interplay of aromatic interpretations that still leave room for the imagination. A ground-breaking, utterly dazzling work destined to become a fascinating yet practical tool in the hands of all pastry professionals.





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 **VARIOUS**



Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

360 pages. 21×24 cm Softcover

LANGUAGE English - French

ISSN 2462-6724

> PRICE 49.00 €

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores **VARIOUS**

MELBA #2





Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.

(Des Gâteaux et du Pain, Paris) tells stories like 'The Sound of Ice' that excite and call attention to global warming. Toni Vera (Pastisseria Canal, Barcelona) details his puff-pastry technique over the course of 50 photos; a step-by-step guide to making his 'smoked butter croissant' '. losep Maria Rodríguez (La Pastisseria, Barcelona), World Champion pastry chef, creates individual desserts, a format suited to the use of different textures. Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid); Jesús Escalera and Fernanda Covarrubias (La Postrería, Mexico) and Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) round off the section. Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) is an

he 2018 edition of Melba strengthens its renown as an

international benchmark in the world of patisserie, sweet

cuisine and baking. Yann Duytsche and Diego Milani (Dolç,

Sant Cugat, Barcelona), open the pastry section with

offerings that demonstrate both his profound knowledge

of ingredients and an awareness of the need for balance

in their use. For example, his 'Sakura' cake. Claire Damon

international authority on sweet cuisine. 'Desiccated coconut' is a good example of his technique as it is of his sense of humour. Albert Adrià and David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) were inspired by yuba – traditionally used in Japanese cuisine – to present 'Yuba with figs'. Rhian Shellshear (Bhoga*, Sweden) uses different fermentation methods for his sweet dishes. Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid), Eneko Atxa (Azurmendi***, Vizcaya), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Jordi Butrón and Xano Saguer (Essence, Barcelona) complete the offerings.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) offer more than 10 types of bread, among them, the 'Pretzel or the sailor's knot'. Topping off the section are breads by 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 and 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) and Tony Valls (The Bakers Guild of Barcelona).

PUBLISHER Montagud Editores

TECHNICAL DATA

360 pages. 21×24 cm Softcover

LANGUAGE English - French

ISSN 2462-6724

> PRICE 49.00 €

elba's second issue lands on the international market as a reference publication edited in French and English languages for bakery, sweet cuisine and patisserie lovers.

The high level of all the authors of this second issue, coming from all over the world proofs the great culinary movement which revolves around the sweet cuisine and flour. With an annual issue, Melba consolidates itself as the publication which satisfies the interest of pastry chefs and bakers at international Level.

As the Italian Gianluca Fusta stated in the first issue. he is confident that the appearance of Melba is the definitive boost for the sweet cuisine universe. Also Eneko Atxa (Azurmendi, 3 Michelin stars) considered that Melba reflects an essential work for all those interested in learning what is going on in the sweet cuisine and bakery industry.

Melba#2 begins with a detailed step by step explanation of how to make a perfect macaron and necessary utensils in order to prepare it.

Then, professionals such as José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 Michelin stars), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 Michelin stars), Martin Berasategui (Martin Berasategui Restaurant, 3 Michelin stars), Nick Muncy or Paco Morales (Noor, I Michelin star), among others, offer their versions of the perfect macaron.

The Patisserie section is completed with internationally well-known contributors such as Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark and Diego Lozano.

The Sweet cuisine section offers proposals by Mauro Colagreco (Mirazur, 2 Michelin stars), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurant), Jari Vesivalo (Olo, I Michelin star) or Makito Hiratsuka (Le Moût.).

In terms of Bakery, Thomas Marie contributes with his "savoir faire" in elaborations like the 'Fougasse' or his version of 'Croissant'. They section is completed with Jesus Sánchez, Tony Valls or Jesus Monedero, among others.

The Best Gastronomy Books Published in the World





me1906
montagud editores



Best Specialized Editorial

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

Sales Department: ventas@montagud.com



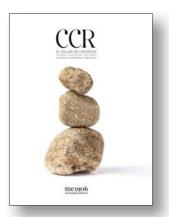




CCR

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 Tada dura

IDIOMA Español

AÑO DE PUBLICACIÓN 2023

> PVP 107,00 €

uchas 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 Rocaacomete 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 desgustación 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".





Las recetas se publican ordenadas como si de un excelso menú desgustación se tratara. Todas las elaboraciones que las componen se recogen en un extenso ÍNDICE ALFABÉTICO.

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.





10.000 FÓRMULAS PARA TU OBRADOR

10.000 FÓRMULAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA Varios autores



me1906

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 €

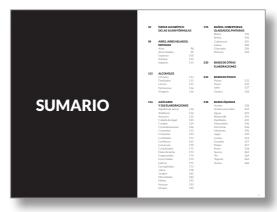
ace un **NUEVO FORMULARIO DE PASTELERÍA Y PANADERÍA** muy completo y extenso con las 10.000 Fórmulas de Pastelería y Panadería imprescindibles en un obrador.

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, bavaroises, 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, Dacquoises, 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.



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...**



Un MANUAL IMPRESCINDIBLE en todo obrador, pensado y clasificado alfabéticamente para facilitar la búsqueda de fórmulas y la aplicación

creación pastelera o panadera.

técnica de éstas en cualquier

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 × 22,5 cm.



AÑO DE PUBLICACIÓN

PRECIO 58,00 € I 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 los 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 Alija, 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 Rodero, 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.





JOAN Y JORDI ROCA El Celler de Can Roca.^{\$\$}\$\$ Girona.

RICARD CAMARENA

Ricard Camarena Restaurant. \$\frac{32}{3}\$





vi Olleros, Culler de Pau aldo verde (canónigos aliñados)

Contingent continues of the continues of

JAVI OLLEROS

Culler de Pau. \$\frac{\partial}{2}\$\$
O Grove, Pontevedra.

ANDONI LUIS ADURIZ Mugaritz. \$\$

Errenteria, Gipuzkoa.





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: 978-84-7212-186-7272 págs. $15 \times 22,5$ cm. Encuadernación rústica cosida.



AÑO DE PUBLICACIÓN 2021

> PRECIO 55,10 €

edro 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.



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

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



PICHON CAVIAR



Socialismos Designation of the Socialismos of the Socialismos of the Methods of Methods of



perforaciones en la carmede la becada crisordos un disoppressione. Como la highida y consensidazioni de la becada e si più complicado, adennia en Jain en baja emperia a prospera ente più complicado, adennia en Jain en baja emperia a prospera ente più com participa del profesio. La discurda dei la conzolno e la miema y resultado betablines inderican las testa dosi esprecione, nel resicuidado el cavile perio en unitera que se compos y piema su forma. Puri cultiena, laminio framenete la Cormo dei più hori, y la sirva o temporata ancheria y piema su forma. Peri dell'ente la minimi framenete la Cormo dei più hori, y la sirva o temporata ancheria y la minimi framenete la Cormo dei più hori, y la sirva su temporata ancheria del più della della della della della della El conjunto e se una estruaggioria. En hadronica dei productioni con l'accioni di evolutioni. Calo più la mantiene envira dei dei constala contrato.



El coajente se une setrosagenia, Es hebrieta y ratifici, mon de lagal su presens de landar y les no practicires la carre gione se ha allocado proque ello se algorimente carrela para meternar se ha allocado proque ello se algorimente carrela para meternar se l'adorrerà y une el carre emplate y menda para meternar del distructorà, y met della presenta della carrela della servizioni della proposizioni della compania della presenta della proposizioni della servizioni proposizioni della compania della proposizioni della **Indicataria **Indicataria carrela della preso alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera variata di algi, pero alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera variata di algi, pero alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera variata di algi, pero alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera variata di algi, pero alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera variata di algi, pero alche ligiora terebieni di dilpiuta. El Cata diseppera di propositori di propositori di dilpiuta. El Cata diseppera di propositori di propositori di diseppera di propositori di **Propositori di propositori di propositori di propositori di propositori di **Propositori di propositori di propositori di **Propositori di propositori di propositori di propositori di **Propositori di propositori di propositori di **Propositori di propositori di **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

FDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



AÑO DE PUBLICACIÓN 2020

> PRECIO 21.00€

rancis 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 guerido 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.











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















COOODETOS DEL ECOODERED







HAMBURGUESA DE TONDENUNI

Sus platos más icónicos

-desde las croquetas hasta su apuesta por la casqueríaahora, al alcance de todos.







CORDERITO ED SALSA

que sus mejores platos pueden hacerse en casa.

Francis Paniego ha aprovechado

el confinamiento debido al coronavirus para demostrar

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

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



AÑO DE PUBLICACIÓN 2019

> PRECIO 70.00 €

sta 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 I40 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 especifica, 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.



El libro del Mejor Pastelero del Mundo.

EDITORIAL Montagud Editores



CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-171-3 23.5 × 29.5 cm.

> Fotografías en color. Tapa dura

AÑO DE PUBLICACIÓN 2018

> PRECIO 54.00 €

rutas' es una obra en la que, desde los bocetos del chef hasta cada pieza fotografiada, se descubre con fascinación el proceso de creación de Cédric Grolet. 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, Cédric 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.



CEDRIC GROLET

MEJOR PASTELERO DEL MUNDO



100 recetas



100 THE STATE OF T

40 recetas base

140 fotografías

> 336 páginas



ARĀNDANOS

SILVESTRES



ARROCES CONTEMPORÁNEOS

QUIQUE DACOSTA







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

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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

IDIOMA



AÑO DE PUBLICACIÓN

1ª Edición: 2005 6ª Edición: 2016

PRECIO

42.00 €

n 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 arrocera 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.

¿QUÉTÉCNICA?

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 arrocero.



FL POROUÉ 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.



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 × 24 cm. Fotografías en color.



Español

AÑO DE PUBLICACIÓN 2013

> PRECIO 29,00 €

os 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, lavier 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!



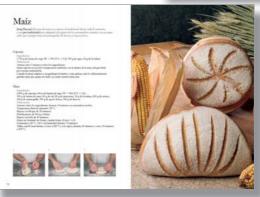
¿QUÉ ES UN PAN CONTEMPORÁNEO?

Un pan que siendo tradicional o un pan moderno sale de las manos artesanas de un joven profesional.

VARIOS AUTORES

todos ellos profesionales de primera fila con reconocido prestigio como Xavier Barriga, Xevi Ramon, Josep Pascual, Edaurd Crespo, Francisco J.Vilchez, etc...





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.

FDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 84-7212-089-9 160 págs. 17 x 25 cm. llustrado en color. Encuadernación en cartoné en color

IDIOMA Español

> AÑO DE PUBLICACIÓN 2004

> > PRECIO 29,00€

ada 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

Fl amasado

Pesado, boleado y formado

El reposo de la masa La fermentación

La cocción

La máquina automática de panadería

Masas fritas Masas de hoialdre

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 Ensaimada

Medias noches Pan guemado

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)



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





PāstryRevolution 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.

PăstryRevolution 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 es el Campeón del Mundo de Chocolate!

EDITORIAL

me1906
montagud 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€

luc 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 añostoma 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 Pastisseria), Ruth Gou (Gou Pastisseria), Ramón Riera (La Crossandra), Arnau Arboix (AArboix), Sènia Villalustre (El Carme), Enric Monzonis (Chocolate Academy Barcelona), Saray Ruiz (EPGB), Miguel 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.





63 CREACIONES **217** FOTOGRAFÍAS



Lluc Crusellas es el protagonista de esta edición de PastryRevolution en la que firma una pastelería que define con tres palabras: realidad, delicadeza y producto.

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





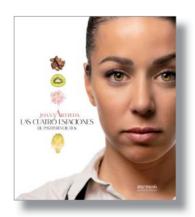
En 2022, Lluc Crusellas se convirtió en el pastelero más joven en ganar el World Chocolate Masters. También obtuvo el Prix au Chef Pâtissier de la Academia Internacional de Gastronomía.

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





JOANY ARTIEDA 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€ AS 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.



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.



ALLABOUT 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€ ANEM 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.



50 CREACIONES 308 FOTOGRAFÍAS



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.





Con**Tradición**

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

PASTRYREVOLUTION 59



Fátima Gismero se alzó con el Premio a la Pastelera Revelación en 202 l

EDITORIAL

me1906 montagud editores

TÍTULO Con**Tradición**

> AUTOR Varios

ISSN 2014-9816

FORMATO 21 x 24 cm.

180 páginas IMPRESIÓN Offset

> IDIOMA Español

AÑO DE PUBLICACIÓN 2023

> PVP 35,00€

eguramente, 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). Concienzuda, 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 Pioz cuando en la panadería

En este número de *PastryRevolution*, Fátima desgrana un total de 52 recetas tradicionales. Caben destacar las abejitas, elaboradas con miel de la Alcarria; el imprescindible milhojas de crema, o los típicos 'harinaos' de uva Syrah de Guadalajara.

familiar comenzaron a hablar de jubilación.

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.



8 AUTORES
68 CREACIONES
92 PROCESOS
250 FOTOGRAFÍAS



Sn tesis din no fray coulus XY

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.



HOFMANN

Silvia Hofmann, Miquel Guarro, Pol Marginedas, Jesús Fuentes, Malena Sánchez, Josep Esturi, David Kohler, Martin 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

TÍTULO Hofmann

AUTOR Varios

ISSN

2014-9816

FORMATO 21 x 24 cm. 224 páginas

> IMPRESIÓN Offset

> > IDIOMA Español

AÑO DE PUBLICACIÓN 2022

PVP 35.00€ I 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 65 creaciones que recorren todos los rincones de su universo.

Este número se completa con II 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.









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.

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







Las **65 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).





THE NEW OLD SCHOOL

El guardián de la pastelería de restaurante. Ausiàs Signes *feat* Tonino Valiente. Tatau. ^{\$3}

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

TÍTULO
The new old school

AUTOR Varios

ISSN

2014-9816

FORMATO 21 × 24 cm. 180 páginas

> IMPRESIÓN Offset

> > IDIOMA Español

AÑO DE PUBLICACIÓN 2022

PVP 35,00€ n 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 Trenza 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.



Periódica



Imón, arroz, accette y hoja de limonero

La como de la

Ausias es jefe d Tatau y Pasteld de Madi

Ausiàs Signes
es jefe de pastelería del restaurante
Tatau (I 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).





BOUCHées SUCRées

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 FLABORACIONES 316 FOTOGRAFÍAS

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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

> IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

osep 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).

luntos 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 Charguero presenta unas formidables y originales piezas de bollería que elabora en Panettone Artisan Bakery..



Meior 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, Turrones y Galletas.



Madreamiga Begoña San Pedro. Madrid (España).





DVLCIS ANIMA

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 €

n 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 tocinillo 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.





Meior Publicación Periódica



"Siempre hemos querido mantener la cocina [dulce] v la cocina [salada] del menú de Les Cols 👯 👯 en armonía."

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





Remolacha, hojaldre, láctico

L'Artesanna >

Maximiliano Glubber

Anna Tort

Josep Tort

Eldominio de las elaboraciones propiamente pasteleras toman protagonismo en las recetas saladas.



Cocas dulces y saladas





Forn Quelu 1903 Miguel Quixal

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€

astryRevolution es, desde su número de enerofebrero 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 Gran 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 Chocolatería 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 Levaduramadre, 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.



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...





Quiche de tomate y albahaca





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

Pan de calabaza

ESPECIAL PANADERÍAS

La Crujiente >>>

Agustín Martínez y Jaime de Diego

Leva durama dre

Moncho López e Iñaki de la Cuesta



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. llustrado en color. ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 31,00€

el 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 PastryRevolution.

Empezando por propuestas como 'Inspiración pasión' de Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquin (La Pastisseria, 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 -lapón- que ofrece la 'Tartaleta de mango y pudin 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. Pioz, 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 moreneta', 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 Ensaimada sin levadura'

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





Margarita amarilla

Miguel Guarro

Hofmann. Barcelona.



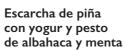
Margarita amarilla



Orange

Josep Maria Rodríguez Ana Jarquin

La Pastisseria. Barcelona.



Rafa Delgado

Cocina Hermanos Torres. 🖇 🖏 Barcelona.





Golden Milk

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



PIERRE HERMÉ - DAVIDE OLIDANI - 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 ABEJIÓN



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

19 autores31 creaciones126 elaboraciones225 fotografías

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € sta edición de *PãstryRevolution* 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. *PästryRevolution* 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 Pastisseria) 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.





MARTIN BENN

Sepia. Sidney, Australia.





TONI VERA

Canal. Barcelona.



ROBERTO FERNÁNDEZ

Crosta Ogitegia. Zalla, Vizcaya.

Chocolate

Monográficos ya editados

PãstryRevolution 43
PãstryRevolution 42
PãstryRevolution 41
PãstryRevolution 40
PāstryRevolution 40
PāstryRevolution 39
PāstryRevolution 39

PästryRevolution 38 Hojaldre
PästryRevolution 37 El helado
PästryRevolution 36 Sabor
PästryRevolution 35 Clásicos

PãstryRevolution 34



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



PāstryRevolution 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



PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € os lácteos están presentes en todas las creaciones dulces y son esenciales para obtener el sabor y la textura deseados. En PãstryRevolution 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 PãstryRevolution.

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 'Albaricoque'. 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 laume lunyent (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'.

112





MAGNUS NILSON

Restaurante Fäviken Magasinet Järpen, Suecia.











PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé Paris.

París. Francia.



JUAN MANUEL MORENO

El helado

Clásicos

Sabor

Panadería Pan Piña. Algotacín, Málaga.

Monográficos ya editados

113

PästryRevolution 42 PästryRevolution 41 PästryRevolution 40 PästryRevolution 39

PästryRevolution 38

El huevo Michelin dulce Azúcar Frutos secos Hojaldre PãstryRevolution 37 PãstryRevolution 36 PãstryRevolution 35

PãstryRevolution 34 Chocolate



PIERRE HERMÉ - CÉDRIC GROLET - GURKAN KILINC - CLAIRE HEITZLER - CHRISTOPHE MICHALAK - JORDI ROCA
ENEKA ATXA - MARIO SANDOVAL - PEPE SOLLA - TONYVALLS - 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 autores29 creaciones67 elaboraciones233 fotografías

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € I huevo aún guarda secretos, y PãstryRevolution los desvela todos. El producto es imprescindible en la gastronomía en general y en el mundo dulce en particular. Por ello, esta edición de PãstryRevolution 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, Eneko 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.



Periódica



ENEKO ATXA

Azurmendi 🞖 🛱 🕄
Larrabetzu, Bilbao.



CHRISTOPHE MICHALAK

Michalak Paris. París, Francia.









DAVID HOYOS DAVID GALIMANY

> A27. Barcelona.

Monográficos ya editados

PästryRevolution 41 Michelin dulce PãstryRevolution 37 El helado PãstryRevolution 40 **Azúcar** PastryRevolution 36 Sabor PãstryRevolution 39 Frutos secos PãstryRevolution 35 Clásicos PastryRevolution 38 **Hojaldre** PãstryRevolution 34 Chocolate

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



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

39 autores66 creaciones229 elaboraciones180 fotografías

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € sta nueva edición de PastryRevolution 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 Pastisseria), 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.



CLAIRE HEITZLER

Ladurée



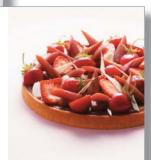
EN CLAVE DULCE Un total de 60 estrellas Michelin

DABIZ MUÑOZ

Diverxo 🕄 🕄







Common And our Calcards

MOSSO

ANDREU GALCERÁN

Forn Cal Mosso

Monográficos ya editados

117

PästryRevolution 40
PästryRevolution 39
PästryRevolution 38
PästryRevolution 37
PästryRevolution 37
PästryRevolution 37

PästryRevolution 36 Sabor
PästryRevolution 35 Clásicos
PästryRevolution 34 Chocolate



CHRISTOPHE ADAM - ENRIC ROSICH - LUIS ROBLEDO - 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

FDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



PRECIO DEL EJEMPLAR

20.00 €

 I azúcar es indispensable en toda elaboración dulce. Por ello, esta nueva edición de PastryRevolution 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 almíbar, 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 als 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 Cientrotreintaº, 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 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 gueso en forma, precisamente, de gueso. 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 presenta Mario liménez de La Tahona del Artesano (Cádiz).

118





Meior Publicación Periódica



AZÚCAR

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

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

Fina Puigdevall Les Cols. **&3&3** Olot, Girona.





Cientotreinta°: Pan, pastelería y café

Alberto y Guido Miragoli Cientotreinta^o, Madrid,

Monográficos ya editados

119

PästryRevolution 39 PästryRevolution 38 PãstryRevolution 37 Frutos secos **Hojaldre**

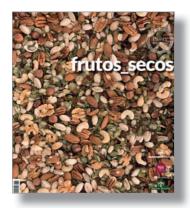
El helado

PästryRevolution 36 PãstryRevolution 35 PãstryRevolution 34

Sabor Clásicos Chocolate



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



PãstryRevolution 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

FDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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



PRECIO DEL EJEMPLAR

20.00 €

ãstryRevolution 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 Pastisseria, Barcelona, España); Fabrizio Fiorani (Asesor y Pastry chef para BVLGARI Tokio, Japón); o Miguel 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). lavier & Augusto González Borrego lideran una serie de propuestas panaderas de gran éxito: el 'Pan rústico' o la 'Hogaza candeal' 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'.



Meior Publicación Periódica

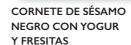


frutos_secos



PARTE TEÓRICA

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



Eduard Xatruch, Oriol Castro Mateu Casañas

Disfrutar, Barcelona



PIÑÓN

Josep Maria Rodríguez La Pastisseria.



PAN DE HIGOS, **ANACARDOS, FRUTOS ROJOS Y MERMELADA DE HIGOS**

Tony Valls

Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona.





TODO SOBRE EL HELADO

PASTRYREVOLUTION 37

JORDI ROCA - MARTIN BENN - ÁNGEL LEÓN - CARLOS MAMPEL - YANN DUYTSCHE PIERRE HERMÉ - FERNANDO SÁENZ - DIEGO SUÁREZ - BÁRBARA CORTÉS - TONATIUH CORTÉS ESTEBAN SILVA VILCHEZ - MARC CUBERO



PãstryRevolution 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. llustrado en color. ISSN: 2014-9816



PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00€

ué es un helado? PãstryRevolution 37 es un monográfico sobre el mundo helado: las nociones indispensables sobre la elaboración de helados y de sorbetes.

En su parte teórica, PãstryRevolution 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. PãstryRevolution 37 lo ejemplifica con creaciones que se pueden manufacturar en un obrador y en la partida

lordi 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 (Heladeria dellaSera, Logroño) y Carlos Mampel (asesor de pastelería) muestran en PastryRevolution 37 las infinitas posibilidades de una 'creación helada'.

dulce de un restaurante

124

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 ' Barra mexicana'. Y en Barcelona, Cloudstreet Bakery es la panadería del mexicano Tonatiuh 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).









BAGUETTES DE CHILES

Diego Suárez

Yapa Panadería Creativa

IORDI ROCA - MARCOS MORÁN - ÁNGEL LEÓN - FRÉDÉRIC BAU - PEPE SOLLA - ANDONI LUIS ADURIZ MARÍA FERNANDA AVENDAÑO - ANA LUCÍA JAROUÍN - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - SERGE AYMAMI MARÍA CAÑIZARES - ARNAUD FERNANDEZ - ANDRÉS IAROUE - XAVI PLANA - IORDI PLANA TONI PLANA - RAFA CHARQUERO - FLORINDO FIERRO - MARC PADRÓ - TONY VALLS



En este número, PãstryRevolution 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. llustrado en color. ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00€

_ ste número de PãstryRevolution 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

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 Pastisseria) y Josep Maria Rodríguez (La Pastisseria), entre otros, representan claros ejemplos de perfección gastronómica con creaciones capaces de reflejar plena excelencia gustativa. PastryRevolution 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 reportorio 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).

126





LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



PARTE TEÓRICA

Los sentidos Técnicas culinarias. El placer gastronómico.

Jordi Roca

El Celler de Can Roca

838383

| Flowerbomb | |
|---|--|
| Jordi Bara, El Celler de Can Roca, Grossa. | |
| Una homelos de Pierres, fluite es el rumelore que simigna a esta conscilir, que promede midaller comos una espaciación de sabor compasa de comos una espaciación de sabor compasa de acromas l'installes. La resismolanda espacia sabinada deja melenere les colones vivos de les peliales que encierres, y que conducables con el resu pastel de sa lazar. La composibile general recuenda a la de una perte reconduda per en se colo del considerado. | y enfoucilisme findes les elaboresciones para que los remperts, encare esa explicición de aruma que el autor habito promestido. La degunidades de este poster respirare considir por parte del comencal, para quelor es considir por parte del comencal, para quelor es las fires parentes de autores. El livre somitim que signe, acompañado de una flucia de cristades po- recello acompañado. |
| locado escelso, delicado y sensuel, a la par que contundente y salarisso. | alizerga distintas texturas: esos cristale orujentes, una espuma alvestada, un sobelo |
| Le rote y le visitée son les flores que reunies et saloir principal, missolans que el reslo de la fina principal, missolans que el reslo de la fina de la reslocación y la completa de la reslocación y la completa de la fina de la fi | understande, una similitara sequeta, arra gisidani. Idantile y lientificara, y una riquinia fundamili Licia assumas filmafera, sidilista y y fragilia fundamili can understandini cami a francisca fundamili cami a fragilia fundamili cami a semantifica que profileren. El Procisionilla prese y profileren en parlader y der compute fundamili capita profileren. El Procisionilla prese y profilere en parlader acrumalita. De un alta filma del profilere de la regista de |
| carametr, a martiequille, a especias dutres y, evidentemente, a flores. Todo, por obra y gracia de la polinización. | 'Piewerbomb' es un excelente ejemplo de la conceptualidad al servicio de un salsor. Jest |
| Dies de los elementios de esta proposatio. de Mexicalità, l'emission pouves comparables anomalition filiation, aci como salares paraces provincipalità, industri officiamissos, medicantini, como) y delires. Una del im caractira bilitara como) y delires. Una del im caractira bilitara della provincia della proposationa della Bernamenda (Califo), se si vivino que en forma discorde sa formanisation. De color librarquestria della manufacia (Califo), se si vivino que en forma discorde sa formanisation de la color librarquestria discorde sa formanisation de la color librarquestria del vivos. In prolonge del las solidación y somera al vivos. In prolonge del las solidación y somera con como la proposatio (a manufacia cuella y a con como la proposatio como la como della como la como la como della como la como della como la como della | Exica demandia en esto portir el limagianto de la fine lo combede de Tremindado, ao cumo perior gostieros. Demandia est, executamento partecimiento partecimiento para diferene esta fiella creación. Ver excesión país, 802 |
| acelluna). Este, además, conflere salcores a almendra y a nuais. De esta forma, Jurá Hosa (III Celler de Can Hosa, Girona, Iorea selicellas Michelin) ha lievada el concepto stel velo de llor a esta enfera de abbore soplado que hace los venes de colorda. Esta coembre aceaular los venes de colorda. Esta coembre aceaular | |





Ana Lucía Jarquín

Pastelera Revelación 2019 La Pastisseria





127



GALICIA

Serge Aymami

Rustic

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 - Mª FERNANDA AVENDAÑO NUÑO GARCÍA - PIERRE HERMÉ - RICHARD BIES - TONIVERA



CLãSICOS

35 creaciones123 elaboraciones41 pasos a paso365 fotografías

EDITORIAL Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS 180 págs. 21 x 24 cm.

llustrado en color: ISSN: 2014-9816

IDIOMA

Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € os 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 rememorar pasajes, objetos y tradiciones es una práctica habitual. Los autores tienden a representarlos en sus creaciones.

En esta edición, PãstryRevolution 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 & Banana'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.

128







ENEKO 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. llustrado en color. ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00€

ara Eneko Atxa (Azurmendi***), toda culinaria es el resultado de un incansable afán por la excelencia.

En la sección de Pastelería, Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) hace realidad ese tópico de trabajar por la vanguardia con la tradición como bagaje, explorando muestra de ello es su 'Babá de Dulcey'.

La filosofía de Luis Robledo (Tout Chocolat) tiene

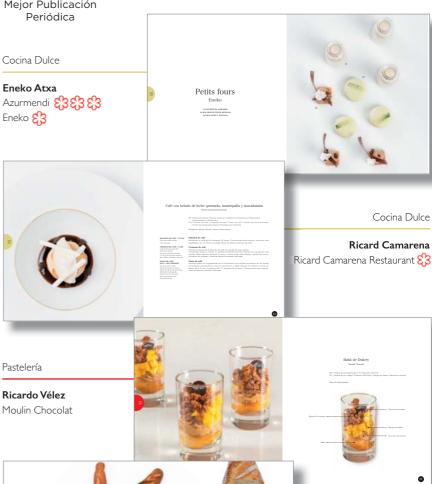
En Panadería, Antonio García (El Colmenero de

su 'Pan ecológico'.

132







Panadería

Gabriel Miret Forn Miret

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 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'.

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

al chocolate por bandera. Le gusta hacer productos "simples, eficaces y deliciosos", como en la 'Tarta de avellanas'. una elaboración emblemática.

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

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.

MARTIN BENN - FERNANDO SÁENZ - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - LAURENT MORENO FERNANDO BERNALDO DE OUIRÓS - MARIO TORTOSA - CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE



¡La única revista del sector que obtiene el Premio Nacional de Gastronomía!

36 creaciones87 elaboraciones23 pasos a paso262 fotografías

EDITORIAL Montagud Editores

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

IDIOMA

Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € astryRevolution 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 Pastisseria, el proyecto de Josep Maria Rodríguez, el Campeón Mundial de Pastelería, cumple 6 años de excelencia. En PästryRevolution 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.



PãstryRevolution obtiene el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica!

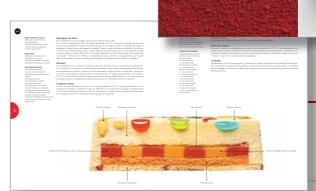




Cocina Dulce

Martin Benn

Sepia



Pastelería

Josep Maria Rodríguez

Panadería

Carlos Mariel
Daniel Kühne
Club Richemont







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 II pasos a paso 203 fotografías

> > **EDITORIAL** Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00€

os dulces con los que se deleitaba en su niñez se caracterizaban por sabores, poderosamente evocadores para Maurits; con ellos juega, en la

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 este número.

son locales y de temporada.

madre y largas fermentaciones.

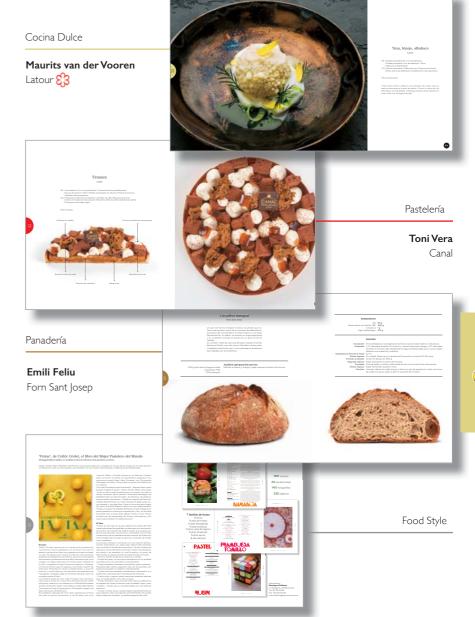
tomate triturado. Una receta espectacular.

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 angel o sobrasada.

136

39 creaciones 123 elaboraciones II pasos a paso 203 fotografías





actualidad, como transporte sensorial hacia su juventud. Ni más ni menos que 8 son el número de recetas que Maurits van der Vooren (Latour, I estrella Michelin) presenta a los lectores de PastryRevolution. 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, I estrella

formulada desde una contemporaneidad fresca y deliciosa. Como ejemplo, su 'Tarta de frambuesa y mascarpone' o el 'Tiramisú', dos de sus propuestas en

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

En la sección de Panadería, Emili Feliu (Forn de Sant Josep) ha realizado cinco recetas de panes tradicionales, elaborados con las mejores harinas, masa

Carlos Sesplugues (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

JORDI CRUZ - JASON BROWN - RICARDO VÉLEZ - JOSEP MARÍA MONREAL UNAI Y ENEKO 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 20.00 € astryRevolution 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 '*Crostoli*' 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.

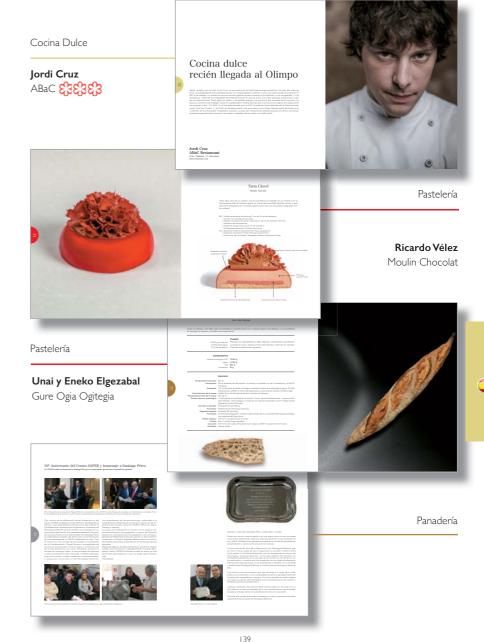
En Forn 9 (Sitges, Barelona), encontramos las mejores selecciones de pan, elaborados con el método tradicional y artesano, con harinas de distintas procedencias y las mejores materias primas, largas fermentaciones y hornos de suela. Sus panes de espelta y rústicos se explican con detalle en este número.

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.

138

28 creaciones
118 elaboraciones
30 pasos a paso
365 fotografías





SHAUN QUADE - JESÚS ESCALERA - FERNANDA COVARRUBIAS - DANIEL LINDEBERG - GIL PRAT - FLORENCIO VILLEGAS - JUAN ANTONIO PÉREZ - ROBERTO DELVAL - JUAN LUIS VÁZQUEZ



En la portada de este número, una de las propuestas de Shaun Quade: 'Arándanos y leche agria de cabra'.

36 creaciones92 elaboraciones44 pasos a paso373 fotografías

EDITORIAL Montagud Editores

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

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € haun 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 'Limonero 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 PästryRevolution. En Lindeberg Bageri & Konditori, su establecimiento, se elabora, por ejemplo, el 'Saint-Tropez', una versión del semla, un bollo sueco tradicional

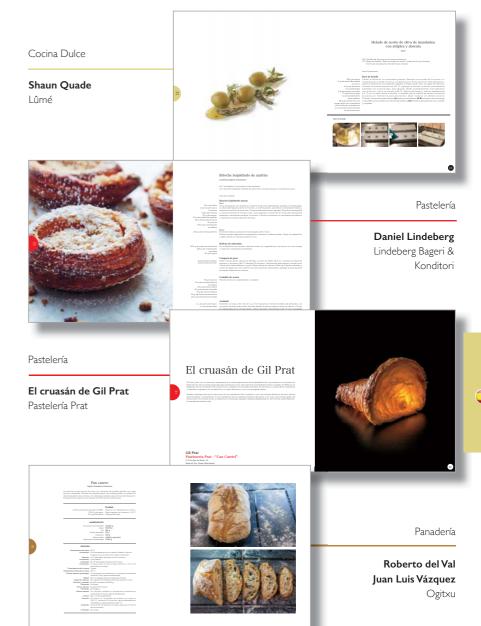
La historia de la pastelería Prat es la de una evolución que abarca 4 generaciones y que culmina en Gil Prat, un joven pastelero que obtuvo en 2017 el premio al 'Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España'. Su cruasán es el resultado de la observación del trabajo de muchos profesionales a los que 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 Ogitxu 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.

36 creaciones92 elaboraciones44 pasos a paso373 fotografías





RHIAN SHELLSHEAR - ALEJANDRO MONTES - ANDREA TORTORA - ISAAC BALAGUER RAFAEL CHARQUERO - TONYVALLS - RICARDO VÉLEZ - XAVIER BARRIGA - YANN DUYTSCHE XAVI, JORDI YTONI 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 creaciones85 elaboraciones47 pasos a paso

EDITORIAL Montagud Editores

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

IDIOMA

Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 €

n PastryRevolution 28, presentamos la nueva cocina dulce de los fermentados de la mano de Rhian Shellshear (Bhoga, I 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 opueden cosechar y utilizarse igualmente meses después, pero conservando aún su sejanza 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 sigue mostrando 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.

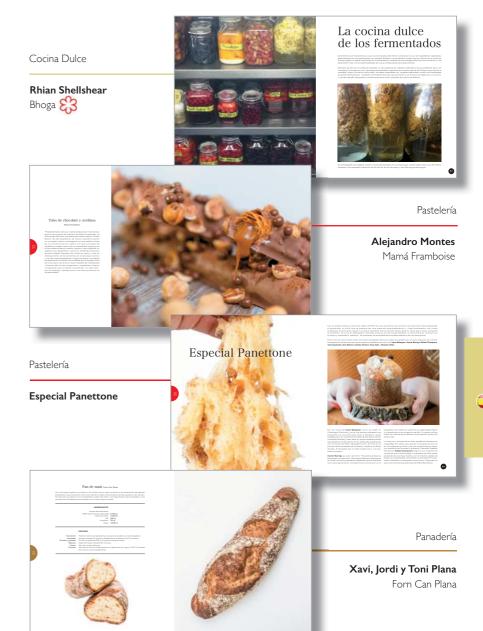
Aunque de origen italiano, el panettone es una elaboración muy arraigada en varios países. Recogemos en un Especial recetas de los mejores panettones de varios maestros pasteleros como Xavier Barriga, Xevi Ramon o Ricardo Vélez.

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 de calidad y sabor con sus panes de gran calidad, 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'. 37 creaciones85 elaboraciones47 pasos a paso





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 creaciones117 elaboraciones28 pasos a paso

EDITORIAL Montagud Editores

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

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € neko Atxa (Azurmendi*** y Eneko Jatetxea) propone un crucero interplanetario por su dulce galaxia, un universo que se funde con el salado formano 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 sifón, 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 pangastronomía 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.

37 creaciones
117 elaboraciones
28 pasos a paso





Eneko Atxa

(Azurmendi***, Eneko latetxea)



Eneko Atxa Azurmendi









Ricardo Vélez

(Moulin Chocolat)









Panadería

Mário Rolando (Padaria da Esquina)

JORDI BUTRÓN- XANO SAGUER - PACO MORALES - DOMINIQUE ANSEL JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - FERNANDO SÁENZ - TONIVERA - 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. llustrado en color. ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00€

ssence - The Sweet Experience es el nuevo espacio gastronómico para la cocina dulce en Barcelona. PastryRevolution 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

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, PãstryRevolution 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. PãstryRevolution 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.

38 creaciones 127 elaboraciones 24 pasos a paso



Cocina Dulce



Pastelería.

Panadería







Food Style

DIEGO GUERRERO - PACO PÉREZ RICARDO VÉLEZ - YANN DUYTSCHE - 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 20.00 € I año 2017 ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes en PãstryRevolution. 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 II 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 Duytsche, 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 todas España gracias a la trayectoria de Francisco Javier Mazariegos.

40 creaciones 102 elaboraciones 15 pasos a paso



Cocina Dulce

Diego Guerrero (DSTAgE**)

Los últimos acordes del menú



18 1 (1 a) and or the property improvement of home in the control of the control

Certificity (III) (INCIDING IN)

Service of the control of the con

Panadería

Fco. Javier Mazariegos La Tahona de Vega

Pastelería

Ricardo Vélez

Moulin Chocolat







encomment of an inminute control of the control
in 1 to the learner

response

respo

Food Style



JORDI ROCA - JESÚS ESCALERA & FER COVARRUBIAS -CLAIRE DAMON - JESÚS SEGURA - GEORGINA CRESPO - ENRIC BADIA -PEDRO DEL VILLAR - FLORINDO FIERRO - TONIVALLS



En esta 'nueva' PãstryRevolution, consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector:

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 20.00 € astryRevolution 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 educorarlos.

En Pastelería, destacamos la trayectoria imparrable 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





Pun de trigo modido a la piedas y centento nue kase:

Insula, aprese de per l'este por la Calenta, la restre cent y 1 est centre de la Calenta Anne.

Insula, aprese de per l'este por la Calenta, la restre cent y 1 est centre de la Calenta Anne.

Insula anticida de la contra de la calenta del Calenta del Calenta del Calenta del Calenta de la Calenta de la Calenta del Calenta del Calenta del Calenta del Calenta del Calenta del Calenta

Panadería

Georgina Crespo

Forn Balmes

Pastelería

Claire Damon

Des Gâteaux et du Pain





oortele lanza la innovadora St. Allery Liquid Butter Blend



And the control of th

The control of the co



Food Style



ANDREA DOPICO - GUSTAVO SAEZ - FEDERICO ZANELLATO - XAVI DONNAY FERNANDO SÁENZ - THOMAS ALPHONSINE - YANN BRYS 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 20.00 €

ndrea Dopico -MOments ** (Barcelona)- ha diseñado unos postres que homenajean a 4 de sus mentores: Melinda Heinze, instructora de Dopico en Vancouver; Carme Ruscalleda, de guien 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, Méxicohan creado cuatro piezas que lucen colores ocres, marrones, cremas y cobrizos y que presumen de sabores cálidos

El estilo de Josep Maria Rodríguez -La Pastisseria, 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.





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 JOAQUIN ROLDÁN - MARC PADRÓ RICARDO VÉLEZ - RAFA CHARQUERO - TERESA GUTIÉRREZ - ÓSCAR ORTIZ



¿Qué es un stage y cuáles son las sensaciones que se viven? PãstryRevolution 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

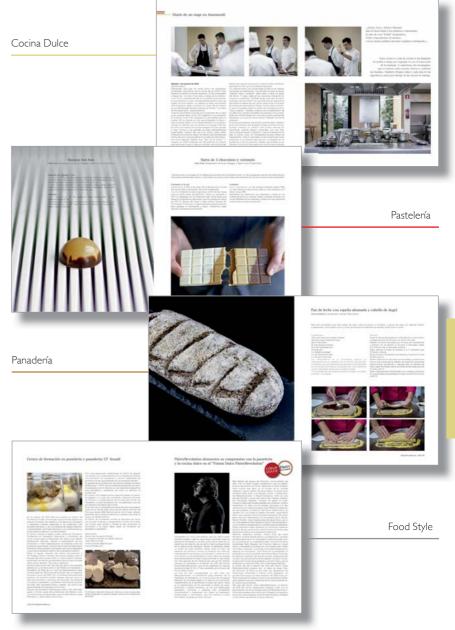
180 págs. 21 x 24 cm. Ilustrado en color. ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € urante 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.



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 otrosofrecen su propia versión.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

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

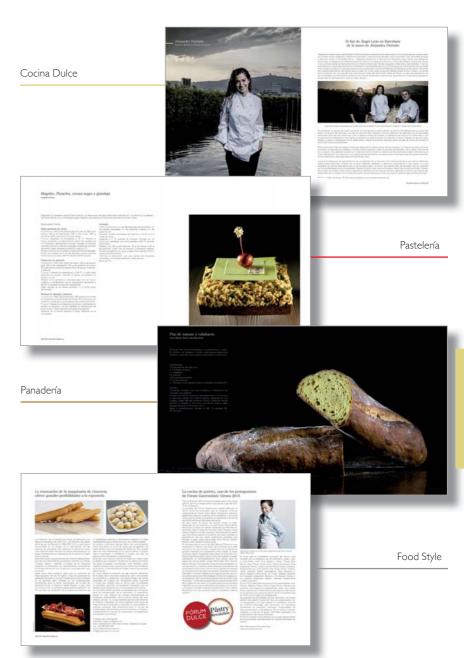
IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 €

istreau 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: preelaboraciones y otros trucos de magia".



DANIEL PATTERSON - ÓSCAR CALLEJA - BENJAMIN DONATH - BESANA TAPAS LA POSTRERÍA - DIEGO LOZANO - FERNANDO SÁENZ - RICARDO VÉLEZ PATRICK AUBRION - NICK MUNCY.



Los autores internacionales de PãstryRevolution crecen con cada número:Taiwan, USA, Bélgica, Brasil, México, Alemania. etc.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

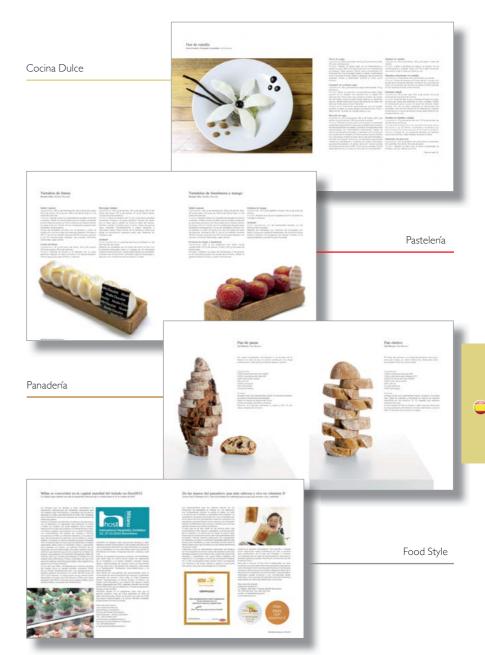
180 págs. 21 x 24 cm. Ilustrado en color: ISSN: 2014-9816

IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € a oferta dulce de Haasnoot puede disfrutarse en el Hotel Mandarín 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 riñon), un pan tradicional de ingredientes ecológicos, cocido en horno de leña de pino o sarmientos. Esteban Silva Vílchez, desde Pollença (Mallorca), completa las colaboraciones de Panadería.



RAMON MORATÓ - JOSEP Mª 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

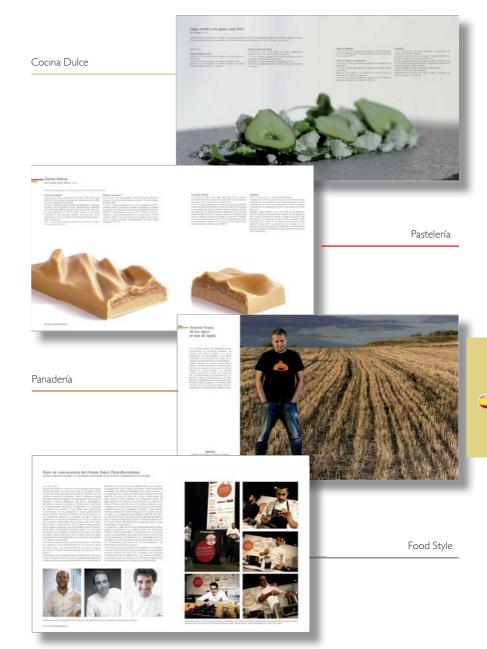
IDIOMA Español

PRECIO DEL EJEMPLAR 20.00 € amon Morató encabeza este número de noviembre-diciembre con cuatro turrones 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 Pastisseria, 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. Tonatiuh 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.

178



Contact

Montagud Editores

Enrique Granados, 70 08008 Barcelona (Spain)

www.montagudeditores.com ventas@montagud.com

Tel.: +34 933 18 20 82



