

Cocina Dulce

PEDRO GRIFOL ----- 19/02/2018



La pastelería es uno de los sectores que más ha evolucionado, no solo en los restaurantes, sino también en los obradores. Y en los restaurantes de alta cocina la carta de postres adquiere cada vez más relevancia, Así que ya es hora de reivindicar la revolución silenciosa que se ha producido en la 'cocina dulce'.

De esto trata el libro DULCE, que ha editado la Planeta Gastro, donde se recopilan las recetas de 21 grandes maestros pasteleros de España, que han seleccionado cinco de sus postres más representativos. Además de las recetas, se contempla la biografía, la filosofía del creador del postre, su entorno, con qué vinos armonizan los dulces... ¡y hasta la música que sugieren para tomarlo!

El conjunto de recetas es una exhibición de creatividad donde queda patente el esfuerzo y el tiempo que los cocineros Montse Abellá, Albert Adrià, Josean Alija, Daniel Álvarez, Oriol Balaguer, Julio Blanco, Jordi Butrón, Lluís Costa, Rafael Delgado, Andrea Dopico, Yann Duytsche, Jesús Escalera, Christian Escribà, Miquel Guarro, Manuel Jara, Carles Mampel, Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Fernando Sáenz, Paolo Temesio y Paco Torreblanca dedican a endulzarnos la vida.

En la presentación, Montse Abellá -17 años de repostera en el San Celoni (de Óscar Velasco)- dejó claro que "lo dulce no siempre es el azúcar... El azúcar con moderación".

DULCE. Las recetas de los grandes maestros de la pastelería. Con prólogos de Joan Roca y Rafael Ansón.

Precio: 30 euros (en cartóné). En ebook: 14 euros.

Editorial Planeta, S.A.: www.planetadelibros.com