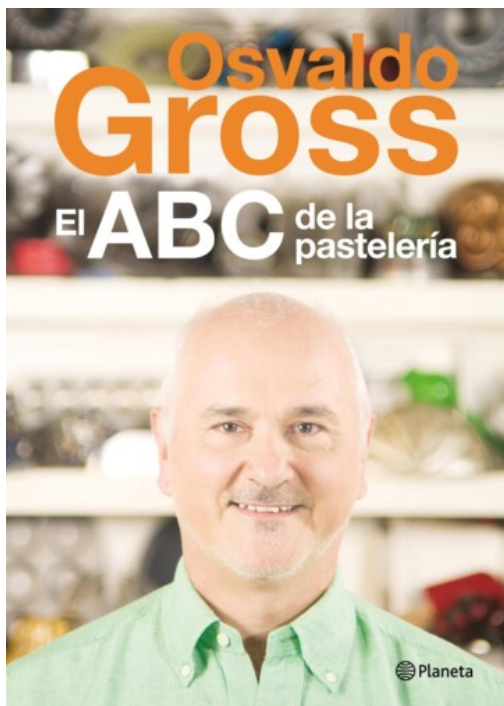




El abc de la pasteleria

Osvaldo Gross

Manual básico para principiantes y fanáticos

"Con el auge creciente de la gastronomía en escuelas, en la televisión, en revistas y demás medios de divulgación, he visto tantas definiciones erróneas e imprecisiones que, casi rebelándome, me dije a mí mismo: "Tengo que poner luz y verdad en la materia". Por eso decidí revisar, actualizar y agregar algunos conceptos y recetas que estaban en mi libro Pastelería base y concebir este nuevo El ABC de la pastelería. Y así surgió este libro. Un manual en el que se abordan los aspectos básicos de la pastelería de la mano de quien es, sin duda, una de las figuras con más experiencia y reconocimiento en el tema: Osvaldo Gross. Una obra de iniciación y de consulta permanente para estudiantes, fanáticos y, por qué no, algún que otro indeciso."

Fecha de publicación:
01/03/2013

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Osvaldo Gross

Osvaldo Gross. Chef pâtissier argentino, es el director de Pastelería del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Sus programas de televisión se emiten en toda América desde hace quince años. Es miembro de la Academia Culinaria de Francia desde 2003. Posee un diploma de licenciado en Geoquímica, dirigió un laboratorio de química de minerales y fue profesor de Química en la Universidad Nacional de La Plata. En 1990 comienza a desarrollar su carrera gastronómica en escuelas de Europa y Estados Unidos. En 1992 se inicia como pastelero en el hotel Park Hyatt Buenos Aires, y enriqueció luego su experiencia en los hoteles Hyatt de Singapur, Japón y Alemania. Tiene editados libros de pastelería sobre técnicas de base y recetas de autor, y en 2011 publicó Chocolate, un verdadero éxito de ventas. También actúa de manera permanente como jurado en concursos nacionales e internacionales. Dicta cursos en todos los países de América, y su didáctica de enseñanza, que pone al alcance de los estudiantes los intrincados procedimientos gastronómicos, es considerada inigualable.