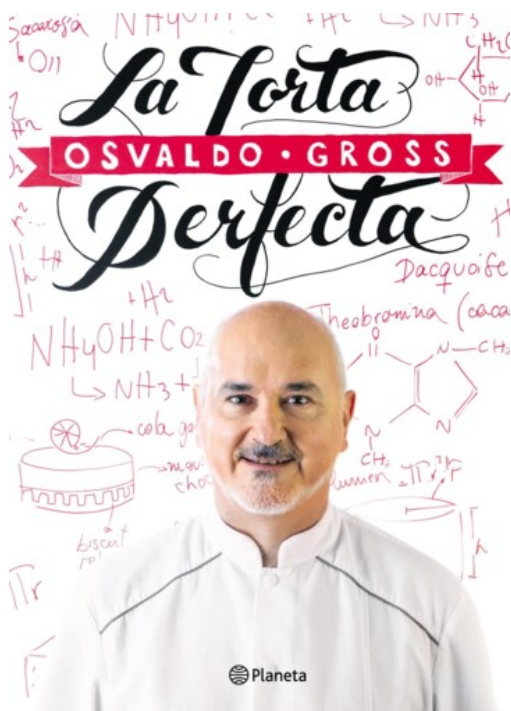




La torta perfecta

Osvaldo Gross

Un recetario de consulta permanente, con instrucciones rigurosas y técnicas que garantizan la perfección de las preparaciones –tanto en el ámbito artesanal como en el profesional– con el sello indiscutido de Osvaldo Gross.

«¡No se necesita un doctorado para hacer una torta perfecta! EL SECRETO ES TENER Paciencia, sentido común y pasión por los detalles» O. G.

¿Cómo se llega a la torta perfecta? Con el profesionalismo y la dedicación que lo caracterizan, Osvaldo Gross entrega las claves y los secretos que necesitamos para prepararla. Con recetas que combinan los ingredientes tradicionales de la pastelería con otros más originales y novedosos, en estas páginas hay muchos y buenos motivos para descubrir un arcoíris de sabores.

Clásicos argentinos, variedad de tortas con frutas frescas y secas, suntuosas cheesecakes, pasteles de chocolate y elegantes bûches de Noël son los protagonistas de La torta perfecta, un libro en el que queda confirmado el talento de uno de los maestros pasteleros más respetados y renombrados, no sólo en la Argentina sino también en el resto de América, a la hora de transmitir sus enseñanzas.

Un recetario de consulta permanente, con instrucciones rigurosas y técnicas que garantizan la perfección de las preparaciones –tanto en el ámbito artesanal como en el profesional– con el sello indiscutido de Osvaldo Gross.

Fecha de publicación:
02/09/2016

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.