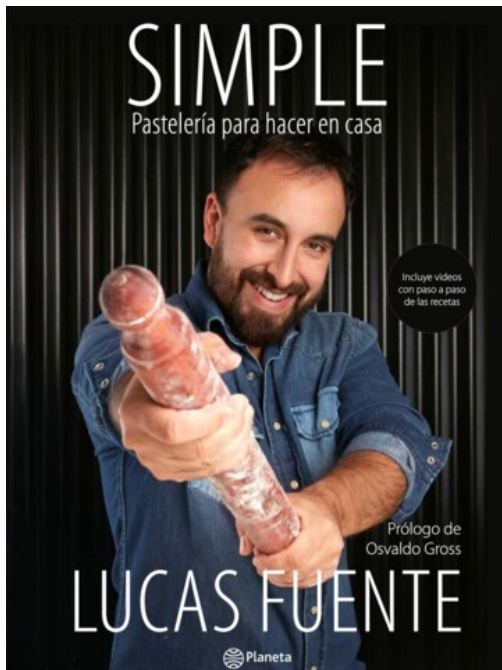




Simple. Pastelería para hacer en casa

Lucas Fuente

Un libro interactivo, imprescindible en las bibliotecas de los amantes de los dulces.

Simple. Pastelería para hacer en casa, es un libro interactivo, imprescindible en las bibliotecas de los amantes de los dulces. Reúne las mejores recetas del chef pastelero y chocolatero Lucas Fuente quien desmitifica la idea que la repostería es algo complicado.

Simple es un libro que busca acercar al público a la alta pastelería de forma sencilla, entretenida, al

alcance de cualquier paladar goloso y sin dejar de ser creativo.

En siete capítulos degustarás exquisitas recetas que se preparan en muy poco tiempo: Tortas y tartas, Para los chicos, Hora del té, Recetas de la abuela, Recetas express, Orígenes y Postres.

Acompaña al libro una serie de videos a los que se accede escaneando un código QR y así podrás cocinar las mejores recetas junto a Lucas.

Fecha de publicación:

25/04/2018

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy



Lucas Fuente

Lucas Fuente es chef con mas de 15 años de experiencia en el mundo de la gastronomía, se formó en el IAG en Argentina, además participo de diferentes cursos de capacitación de la mano de reconocidos chef internacionales como: Ferran Adria, Osvaldo Gross, Oriol Balaguer, Alex Atala, Joan Roca, entre otros.

Sus comienzos, en la cocina fueron en la cadena de hoteles Hilton donde desfiló por las distintas áreas de la cocina, luego trabajó en diversos restaurantes de Buenos Aires para posteriormente instalarse en Rio de Janeiro donde fue Chef Ejecutivo por más de 3 años del restaurante más importante de la ciudad Sushi Leblon donde cocinó para Madonna, Tom Cruise, Hugh Jackman, Nicolas Sarkozy, entre otros. Más tarde inauguró su primer emprendimiento propio, Voila una pastelería Francesa ubicada en el barrio de la Recoleta en Buenos Aires, donde brindó servicios de catering para diferentes marcas como Lancôme & Dior.

Posteriormente se instaló en Montevideo donde fundó la chocolatería de vanguardia Volveras a Mí. Desde 2015 incursiona en la TV Abierta con un espacio de cocina en Canal 4, comienza con la docencia en la escuela del Gato Dumas y con talleres educativos particulares con un formato personalizado y participativo. En 2016 y 2017 junto con Osvaldo Gross participaron de clases magistrales de pastelería para 300 y 500 personas.

En 2018 comienza a dar clases de pastelería en Buenos Aires y publica su primer libro, *Simple, pastelería para hacer en casa*.