



Alfajores

Lucas Fuente

Los mejores inventos de la repostería rioplatense

Pocas cosas son tan clásicas en Uruguay y Argentina como el alfajor y el dulce de leche. Estamos ante un libro dedicado a estas confecciones, yendo desde lo tradicional hasta lo gourmet para que liberemos nuestra creatividad en la cocina.

El amor por los dulces llevó a que Lucas Fuente convirtiera su pasión en profesión, y ese mismo amor, combinado con la dedicación profesional, nos regaló este compendio de alfajores y dulce de leche. Es un libro que canta la gloria del humilde alfajor y sus múltiples transformaciones, que nos abre la posibilidad de combinar el brownie, el blondie, el salchichón de chocolate, las lenguas de gato, las avellanas, el matcha, las ralladuras de naranja y limón, y tantos otros elementos, entre tapas, relleno y cobertura.

Entre las tapas de Alfajores nos encontramos con un relleno que deleita a la vista, cada página sugiere sabores y aromas; las recetas vienen acompañadas por una o varias fotografías que manifiestan el espíritu del alfajor y hacen de la presentación un juego artístico.

Pero el relleno también esconde agradables sorpresas: Lucas comparte sus conocimientos de cocina, indicándonos acciones recurrentes al momento de cocinar para un resultado óptimo, la manera de manipular y preparar varios ingredientes para estas y otras recetas, y el uso de varios utensilios de cocina.

Un libro para experimentar con las partes del alfajor, personalizar el dulce de leche que vamos a usar, y hacer nuestros los dulces por excelencia del Río de la Plata.

Fecha de publicación:
06/03/2021

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 más 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 Adrià, 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 Río 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 Lancome & 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*.