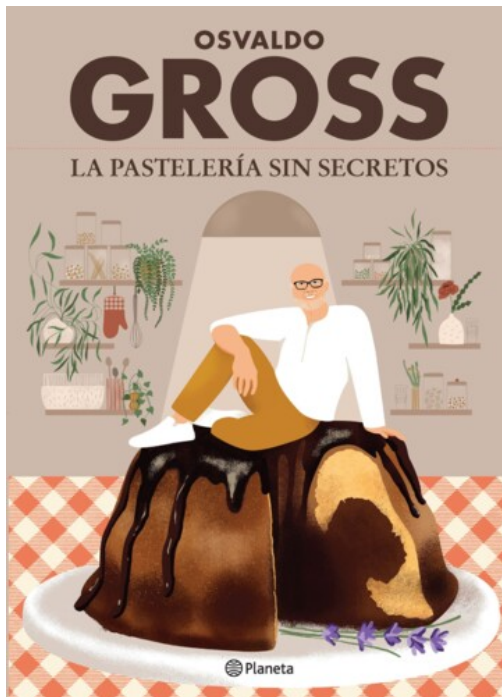




La pastelería sin secretos

Osvaldo Gross

Un clásico más actual que nunca.

Hace poco más de veinte años, **Osvaldo Gross** daba un primer gran paso: llevaba sus recetas, que ya despertaban devoción en legiones de seguidores y alumnos, a un primer libro. Así llegaba a las librerías **La pastelería sin secretos**, un clásico de la literatura gastronómica que se convirtió, de inmediato, en **imprescindible** no solo para quienes daban sus primeros pasos en la pastelería sino también para aquellos que hacían de la cocina su profesión. Y no era para menos, Gross conjugaba –conjuga– como nadie **técnica y pasión**, por eso su “método” es infalible. También por eso es reconocido en la Argentina y el mundo como uno de los pasteleros más importantes.

Básicas, clásicas, con chocolate, para la hora del té, postres: **más de 200 recetas** se dan cita en esta nueva edición corregida, revisada, aumentada –¡e ilustrada!– de un libro que vuelve a estar al alcance de todos con energía renovada, la magia de siempre y, lo más importante, sin secretos.

Fecha de publicación:
23/08/2021

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.