

*The Best Gastronomy Books  
Published in the World*



**CATALOGUE**  
*international*  
**2020**



**montagud**editores

Zaragoza, 49  
08006 Barcelona. Spain

Tel. (+34) 93 318 20 82  
Fax. (+34) 93 302 50 83

**Sales Department:**  
ventas@montagud.com



**Best Specialized Editorial**

S  
T  
N  
E  
T  
N  
O  
C

**NEW RELEASES**

*page 6*

NEW RELEASES

**COOKBOOKS**

*page 12*

COOKBOOKS

**APICIUS**  
A Journal of Haute Cuisine  
**NATIONAL GASTRONOMY AWARD**

*page 36*

APICIUS

**PASTRY BOOKS**

*page 54*

PASTRY BOOKS

**MELBA**

*page 66*

MELBA

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores  
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores

**TITLES AVAILABLE ONLY IN SPANISH LANGUAGE**

*page 70*

Books

*page 72*

PästryRevolution

*page 86*

**NATIONAL GASTRONOMY AWARD**

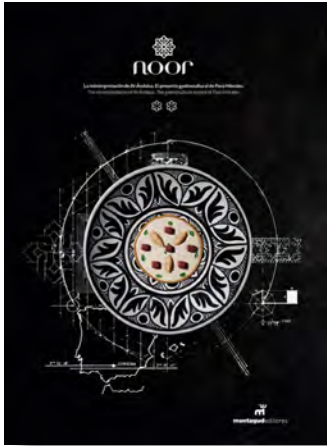


# NEW RELEASES



## NOOR

PACO MORALES



*Al-Andalus  
is generous with silk,  
sweet with honey,  
complete with sugar,  
illuminated  
with candle wax,  
abundant in oil  
and luxuriates in saffron  
Ibn Razi, 10th century*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
24 x 32 cm  
320 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-176-8

**PRICE**  
91.43 €  
\$ 99.87

**N**oor Restaurant\*\* is the personal project which **Paco Morales** launched on returning to his native city of Cordoba, Andalusia (Spain).

**NOOR**—the book- is a comprehensive contextualisation of the what, how, where and why of the Andalusian cuisine of the 10th, 11th, 12th and 13th centuries. Its aims include providing further understanding of the dishes created by Paco Morales at Noor Restaurant, and an overview of the cuisine from a period of Spanish history that is rivalled in interest by few.

The pages describe ingredients, techniques, customs and table manners, and the way in which the lives of the upper classes revolved around food. Readers will note that the information regarding the 10th century is more extensive than that given for the following centuries because the basics explained on those pages changed little over time. The innovations that arose in the subsequent periods, mostly accompanying political, social and cultural changes, are then explained.

However, he did not forget the respect he holds for his roots or all that he has learnt over his magnificent professional career. At Noor Restaurant\*\*, it's not just about experiencing Paco's daily **Al-Andalus cuisine**. It is a cultural project which is part of the restaurant and, in addition, is a creative R&D space, in which he strives to recover the splendour of the cuisine and service of a remarkable Al-Andalus culture, always from an innovative, dynamic and modern perspective.

It can be said that, in a certain way, Noor Restaurant\*\* once again uncovers the story hidden away in that magnificent cuisine, allowing our diners to enjoy it through our gastronomic creations.

### Here are some of the published recipes:

Tenth Century: Pine nut karim with melon, Sahara sea urchin and fresh oregano.

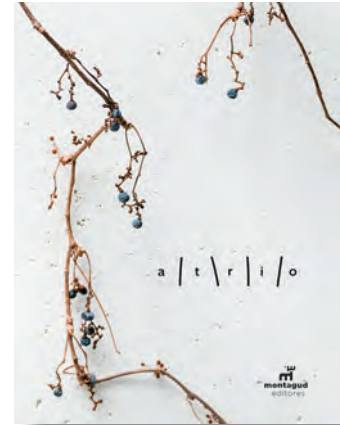
Eleventh Century, Taifa Kingdoms: Dulce de leche, goat's yoghurt, carob and ras el hanout ice cream.

Twelfth and Thirteenth Centuries. Almoravids and Almohads: Burnt lemon bread, semi-cured bonito and albaqdunis.



## ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



*There are very few  
gastronomic projects like this  
allow the study of the evolution  
of fine dining and its fertile relationship  
with popular cuisine at the turn  
of the new millennium.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 28 cm  
272 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-174-4

**PRICE**  
67.85 €  
\$ 76.14

**A**trio (2 Michelin stars) is the book of **Toño Pérez** and **Jose Polo**, the perfect hosts.

**Gastronomy, architecture and wine**. These three pillars of Atrio are the central axis of the 272-page book in which Ferran Adrià, Rafael Moneo and Telmo Rodríguez decipher what Atrio is and its transcendence. More than anything else, Atrio is place of unexpected encounters. It is the essence of Cáceres itself, nurtured into a concrete reality by its creators, José and Toño. Fusing all the elements a visitor could wish for into a welcoming oasis surrounded by the treasures of Extremaduran heritage, Atrio stands as testimony to the lifelong commitment of two consummate professionals devoted to the world of gastronomy and their felicitous collaboration with the award-winning architectural team of Emilio Tuñón Álvarez and Luis Moreno Mansilla.

For **Ferran Adrià** "You could say Atrio is a genuine fine-dining restaurant Atrio is one of the few restaurants in Spain that has succeeded in finding its way. From the kitchen to the liturgy (which is the most artistic part of a restaurant in many cases) taking place front of house. Yes, this is a contemporary place, something that's very hard to achieve."

**Rafael Moneo** says "Atrio is the Spanish word for atrium, a central element of traditional Mediterranean architectural design that dates back to antiquity is the metaphorical heart of the family home in the Iberian world."

Moving and magnificent in its space contemplation, the wine cellar of Atrio is even more so from a wine producing point of view.

**Telmo Rodriguez** explains "This is one of the keys of this wine cellar in which worldwide large and well-known respected brands exist side by side in an admirable relationship with the smallest vineyard owners, proprietors of a little more than one hectare and capable of showing us in each bottle the place where the grapes are born. In the wine cellar of there are unique collections of wines. Those brands are hear that every connoisseur fan dreams of, and not in only one year".

In addition, the book has the **40 iconic Atrio dishes**.



## LA TASQUITA DE ENFREENTE

JUANJO LÓPEZ



## PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTIN ECCIUS



### 30 CREATIONS

show the culinary level that La Tasquita de Enfrente has, and reflect Juanjo López's unique philosophy.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 29 cm  
256 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-172-0

**PRICE**  
66.70 €  
\$ 75,77

Imagine a restaurant where the best chefs and most demanding gourmets go to eat food made from the finest ingredients. That restaurant is called La Tasquita de Enfrente.

One dish at a time, Juanjo López has earned the greatest respect by staying true to his motto, 'as nature intended'. This book reveals the ins and outs of a unique restaurant, a chameleon-like industry and a magical profession as a piece of culinary literature.

Reflection and gastronomy hand in hand.

How do you get inside the mind of one of the greatest custodians of flavour? By breaking all ties. It's the little things that define a person's thoughts. And through them, everybody wins. For many years now, we've been looking at each other, squinting. Even scowling. The thing is, we're very alike. We were fated to understand each other. Even to encounter each other. Divine fate. Divine encounter. And in this mutual act of contrition, we decided it was time that La Tasquita de Enfrente was put under the spotlight it deserves in the form of a book. A book, written in first person by Juanjo López.

This good man, cultured and well-educated, who used to manage a prestigious insurance company, was true to his blood. After his father's death – at the helm of the restaurant – he decided to give up his high-flying career and, at the age of 40, he reinvented himself, and came to feel on his own skin how things were done. He would no longer be merely an experienced gourmet and would add the word 'restaurateur' to his CV. Today, La Tasquita de Enfrente is at its very best, both in the culinary and philosophical sense. Bear in mind as you read this book that the author has eaten in the world's best restaurants. And those world travels are what gives him the authority to... do what he pleases? Enjoy Juanjo López's words.

**Honesty** 'Globalisation is seriously endangering genuine producers'.

**Team** 'We speak, we look for ways to make their lives compatible with work. Each of them brings virtues I don't have and we join them together.'

**Timelessness** 'We've been forgetting about the importance the seasons and climate have on food.'



The book of the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 29 cm  
448 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-173-7

**PRICE**  
90.85 €  
\$ 103,20

Mexicans Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández opened Punto MX, in Madrid's Salamanca neighbourhood, in 2012. They were joined at the time by Juan Mayne, who left a few years ago. It was not long before their success became patent, both with the critics – 'The great surprise of the year,' in the words of Carlos Maribona (ABC); 'It does justice to the great cuisine of Mexico,' according to José Carlos Capel (El País) – and with the public. After opening for only two months, the restaurant already had just as long a waiting list. In late 2014, it became the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star.

How do you make nixtamalised corn tortillas? What sort of chilli pepper is most suited for making different sauces? What is the secret to making an authentic mole? How do you create dishes in which insects are just another ingredient? These are only a few of the many questions answered by Punto MX.

Eminently technical and didactic, this book contains more than **100 CREATIONS** by chef Roberto Ruiz, and a detailed chapter explaining how to make the essential basics of Mexican cuisine with illustrated step-by-step instructions and more than **800 PHOTOGRAPHS**. Also included is a glossary of the essential culinary terms.

*Viva México, cabrones* is an expression used to emphasise the pride in a land, nostalgia felt for a home that is loved for the good it harbours... and apathy disguised as defiance for anybody who has any reproach arising from ignorance or foolishness. Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández have more than enough reasons to proclaim it with a more than justified Mexican pride. So let them proclaim it. Let it be their flag; let it be printed in the book that unravels the secrets of MX cuisine.



## MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores  
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores

VARIOUS



*Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
21 x 24 cm  
360 pages  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49,00 €  
\$ 55,66

The 2018 edition of Melba strengthens its renown as an international benchmark in the world of patisserie, sweet cuisine and baking. Yann Duytsche and Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona), open the pastry section with offerings that demonstrate both his profound knowledge of ingredients and an awareness of the need for balance in their use. For example, his 'Sakura' cake. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) tells stories like 'The Sound of Ice' that excite and call attention to global warming. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) details his puff-pastry technique over the course of 50 photos; a step-by-step guide to making his 'smoked butter croissant'. Josep Maria Rodríguez (La Pastisseria, Barcelona), World Champion pastry chef, creates individual desserts, a format suited to the use of different textures. Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid); Jesús Escalera and Fernanda Covarrubias (La Postrería, Mexico) and Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) round off the section.

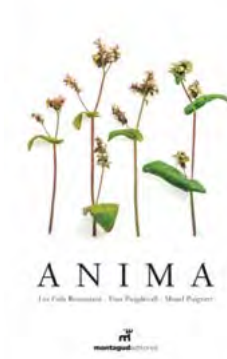
Jordi Roca (El Cellar de Can Roca\*\*\*, Girona) is an international authority on sweet cuisine. 'Desiccated coconut' is a good example of his technique as it is of his sense of humour. Albert Adrià and David Gil (Tickets\*, Pakta\*, Enigma\*, Hoja Santa\*, Barcelona) were inspired by yuba – traditionally used in Japanese cuisine – to present 'Yuba with figs'. Rhian Shellshear (Bhoga\*, Sweden) uses different fermentation methods for his sweet dishes. Diego Guerrero (DSTAgE\*\*, Madrid), Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*, Vizcaya), Paco Morales (Noor\*, Córdoba), Francis Paniego (El Portal del Echaurren\*\*, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar\*\*, Llançà, Girona), Jordi Butrón and Xano Saguer (Essence, Barcelona) complete the offerings.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente\*\*\*, El Puerto de Santa María, Cádiz) offer more than 10 types of bread, among them, the 'Pretzel or the sailor's knot'. Topping off the section are breads by Unai Elgezabal (Gure Ogia), Mário Rolando (Padaria da Esquina), Fco. Javier Mazariegos (La Tahona de Vega), Jordi&Toni&Xavi Plana (Forn Can Plana), Juan A. García and Juan R. Hernández (La Subirana), Manuel Cortés (Terra i Pa), Martín Presumido (Mamá Chicó), Miguel Marín (El Horno de San Miguel), Pedro del Villar (Panadería Veleta) and Tony Valls (The Bakers Guild of Barcelona).

## ANIMA

FINA PUIGDEVALL - MANEL PUIGVERT

LES COLS



*The philosophy of food not travelled that appears on the plate – with few ingredients – encompasses myriad emotions.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
15 x 22,5 cm  
384 pages  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish  
Catalan-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-169-0

**PRICE**  
58,55 €  
\$ 66,51

Fina Puigdevall, who has run Les Cols since 1990, has bared her soul in her first book. It takes an in-depth look at her philosophy and creations; two of the elements that make up this magical restaurant where it is possible to savour both peace and tranquillity. Its 384 pages cannot but glow with a personal and didactic beauty.

In 1990, a young Fina Puigdevall opened the doors of Les Cols (Olot, Girona) in the farmhouse (masía) where she was born. For 27 years, together with her life (and professional) partner Manel Puigvert, she has forged this restaurant with two Michelin stars that is unique in the world and which reflects every facet of her soul. Now, this cook bares it completely in *Anima*, her first publication. The book, published by Montagud Editores, offers an intimate portrait of the restaurant.

Each and every one of *Anima's* 384 pages glow with a spirit that is didactic, beautiful, reflective and contemplative in equal measure. And they do so via 32 of Fina Puigdevall's most emblematic recipes. All of them take the shape of an offering to the diner, while at the same time reflecting, with exquisite faithfulness, one of the cross-sectional axes of her cuisine: "the unchanging cycle of the seasons". Produce, beyond being an object of homage, is the recipient of devotion and a profound love for the earth; the discreet yet undeniable protagonist.

In addition, ten experts on contemporary art, culture, philosophy and poetry, among other disciplines, have collaborated on this book. Their writings open a window onto aspects that are vital for understanding Puigdevall's cuisine. Among them, landscape is represented; the complete awareness of the surroundings and the peace and calm that can only be achieved when plenitude has been reached. These writings are all along the same lines as Fina's dishes, where the superfluous is done away with so that elegance and what is of essence are highlighted.

*Anima's* circle closes with 84 famous and undisputed philosophical quotations by inspirational, wise figures from the world over and from throughout the ages – from Fray Luis de León to Oscar Wilde, via Rabindranath Tagore – and with photos by Mikel Ponce that encompass the same values that guide the evolution of Les Cols.

# COOKBOOKS



# NOOR

PACO MORALES



*Al-Andalus  
is generous with silk,  
sweet with honey,  
complete with sugar;  
illuminated  
with candle wax,  
abundant in oil  
and luxuriates in saffron*  
**Ibn Razi, 10th century**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
24 x 32 cm  
320 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-176-8

**PRICE**  
91.43 €  
\$ 99.87

**N**oor Restaurant\*\* is the personal project which **Paco Morales** launched on returning to his native city of Cordoba, Andalusia (Spain).

**NOOR** –the book- is a comprehensive contextualisation of the what, how, where and why of the Andalusian cuisine of the 10th, 11th, 12th and 13th centuries. Its aims include providing further understanding of the dishes created by Paco Morales at Noor Restaurant, and an overview of the cuisine from a period of Spanish history that is rivalled in interest by few.

The pages describe ingredients, techniques, customs and table manners, and the way in which the lives of the upper classes revolved around food. Readers will note that the information regarding the 10th century is more extensive than that given for the following centuries given that the basics explained on those pages changed little over time. The innovations that arose in the subsequent periods, mostly accompanying political, social and cultural changes, are then explained.

However, he did not forget the respect he holds for his roots or all that he has learnt over his magnificent professional career. At Noor Restaurant\*\*, it's not just about experiencing Paco's daily **Al-Andalus cuisine**. It is a cultural project which is part of the restaurant and, in addition, is a creative R&D space, in which he strives to recover the splendour of the cuisine and service of a remarkable Al-Andalus culture, always from an innovative, dynamic and modern perspective.

It can be said that, in a certain way, Noor Restaurant\*\* once again uncovers the story hidden away in that magnificent cuisine, allowing our diners to enjoy it through our gastronomic creations.

### Here you have some of the published recipes:

Tenth Century: Pine nut karim with melon, Sahara sea urchin and fresh oregano.

Eleventh Century, Taifa Kingdoms: Dulce de leche, goat's yoghurt, carob and ras el hanout ice cream.

Twelfth and Thirteenth Centuries. Almoravids and Almohads: Burnt lemon bread, semi-cured bonito and albaqdunis.



## ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



*There are very few gastronomic projects like this allow the study of the evolution of fine dining and its fertile relationship with popular cuisine at the turn of the new millennium.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 28 cm  
272 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-174-4

**PRICE**  
67,85 €  
\$ 76.14

**A**trio (2 Michelin stars) is the book of Toño Pérez and Jose Polo., the perfect hosts.

Gastronomy, architecture and wine. These three pillars of Atrio are the central axis of the 272-page book in which **Ferran Adrià, Rafael Moneo** and **Telmo Rodríguez** decipher what Atrio is and its transcendence.

More than anything else, Atrio is place of unexpected encounters. It is the essence of Cáceres itself, nurtured into a concrete reality by its creators, José and Toño. Fusing all the elements a visitor could wish for into a welcoming oasis surrounded by the treasures of Extremaduran heritage, Atrio stands as testimony to the lifelong commitment of two consummate professionals devoted to the world of gastronomy and their felicitous collaboration with the award-winning architectural team of Emilio Tuñón Álvarez and Luis Moreno Mansilla.

For Ferran Adrià "You could say Atrio is a genuine fine-dining restaurant Atrio is one of the few restaurants in Spain that has succeeded in finding its way. From the kitchen to the liturgy (which is the most artistic part of a restaurant in many cases) taking place front of house. Yes, this is a contemporary place, something that's very hard to achieve."

Rafael Moneo says "Atrio is the Spanish word for atrium, a central element of traditional Mediterranean architectural design that dates back to antiquity is the metaphorical heart of the family home in the Iberian world."

Moving and magnificent in its space contemplation, the wine cellar of Atrio is even more so from a wine producing point of view.

Telmo Rodríguez explains "This is one of the keys of this wine cellar in which worldwide large and well-known respected brands exist side by side in an admirable relationship with the smallest vineyard owners, proprietors of a little more than one hectare and capable of showing us in each bottle the place where the grapes are born. In the wine cellar of there are unique collections of wines. Those brands are hear that every connoisseur fan dreams of, and not in only one year".

In addition, the book has the **40 iconic Atrio dishes**.

## PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTIN ECCIUS



*The book of the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 29 cm  
448 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-173-7

**PRICE**  
90,85 €  
\$ 103,20

**M**exicans Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández opened Punto MX, in Madrid's Salamanca neighbourhood, in 2012. They were joined at the time by Juan Mayne, who left a few years ago. It was not long before their success became patent, both with the critics – 'The great surprise of the year,' in the words of Carlos Maribona (ABC); 'It does justice to the great cuisine of Mexico,' according to José Carlos Capel (El País) – and with the public. After opening for only two months, the restaurant already had just as long a waiting list. In late 2014, it became the first Mexican restaurant in Europe to be awarded a Michelin star.

How do you make nixtamalised corn tortillas? What sort of chilli pepper is most suited for making different sauces? What is the secret to making an authentic mole? How do you create dishes in which insects are just another ingredient? These are only a few of the many questions answered by Punto MX.

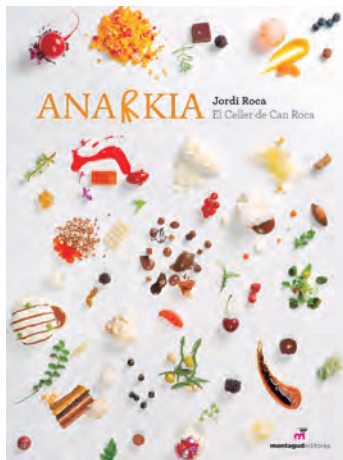
Eminently technical and didactic, this book contains more than **100 CREATIONS** by chef Roberto Ruiz, and a detailed chapter explaining how to make the essential basics of Mexican cuisine with illustrated step-by-step instructions and more than **800 PHOTOGRAPHS**. Also included is a glossary of the essential culinary terms.

*Viva México, cabrones* is an expression used to emphasise the pride in a land, nostalgia felt for a home that is loved for the good it harbours... and apathy disguised as defiance for anybody who has any reproach arising from ignorance or foolishness. Roberto Ruiz, Martin Eccius and María Fernández have more than enough reasons to proclaim it with a more than justified Mexican pride. So let them proclaim it. Let it be their flag; let it be printed in the book that unravels the secrets of MX cuisine.



# ANARKIA

JORDI ROCA  
EL CELLER DE CAN ROCA



*The master of sweets, recognised as the world's best pâtissier, presents "Anarkia"; the complete book of dessert recipes from El Celler de Can Roca.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
24 x 32 cm  
560 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English

**ISBN**  
978-84-7212-166-9

**PRICE**  
109.25 €  
\$ 124.65

**E**l Celler de Can Roca (Jordi, Josep and Joan Roca, Girona, Spain, three Michelin stars) turns 30 in 2016, a period during which it has been twice recognised as the best restaurant in the world. "Anarkia", published by Montagud Editores, includes desserts by Jordi Roca and dishes created by Joan Roca using dessert-making techniques. Undoubtedly, it is a book that will make publishing history. The 560 pages of this tome offer a journey through the most lavish and creative desserts seen on the culinary landscape in recent years. The unparalleled ingeniousness of the youngest of the Roca brothers imbues this book with creations that are defined by his imagination. This master of sweet dishes puts gastronomic fantasy at the service of what is physically possible. In-depth descriptions of pastry techniques and fundamental dessert-making ingredients are detailed throughout this book. From the origins of the cacao bean, to how to temper chocolate, more than fifteen types of sugar and their applications, an extensive repertoire of creams, the use of foams, the art of pastry-making and the wide-ranging world of ice creams, as well as the essential oils, cold infusions and distillates that are essential elements to Roca's cooking. Comprised of 115 creations, 478 recipes, 102 step-by-step processes and 2,050 photographs, "Anarkia" offers a true reflection of the sweet side of El Celler de Can Roca; a "free-style" restaurant with an open approach to cooking that is committed to creative, cutting-edge cuisine, yet without forsaking the memory of past generations of the family and their dedication to preparing food for others. Jordi, together with Joan and Josep, is the piece that completes the orchestral ensemble of this culinary temple: a place where raw emotion is combined with bold creativity and a rationale that is committed to innovation to create a magical cuisine that, gastronomically speaking, offers diners an indescribably beautiful experience. "This is the great book on desserts that has been missing until now. This is how the greatness of Jordi Roca will be understood" explains Jāvi Antoja de la Rosa, head of publishing at Montagud Editores and the editor-in-chief of this book.

# LA TASQUITA DE ENFRENTÉ

JUANJO LÓPEZ



## 30 CREATIONS

*show the culinary level that La Tasquita de Enfrente has, and reflect Juanjo López's unique philosophy.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
23 x 29 cm  
256 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-172-0

**PRICE**  
66.70 €  
\$ 75.77

Imagine a restaurant where the best chefs and most demanding gourmets go to eat food made from the finest ingredients. That restaurant is called La Tasquita de Enfrente.

One dish at a time, Juanjo López has earned the greatest respect by staying true to his motto, 'as nature intended'. This book reveals the ins and outs of a unique restaurant, a chameleon-like industry and a magical profession as a piece of culinary literature.

Reflection and gastronomy hand in hand.

How do you get inside the mind of one of the greatest custodians of flavour? By breaking all ties. It's the little things that define a person's thoughts. And through them, everybody wins. For many years now, we've been looking at each other, squinting. Even scowling. The thing is, we're very alike. We were fated to understand each other: Even to encounter each other. Divine fate. Divine encounter. And in this mutual act of contrition, we decided it was time that La Tasquita de Enfrente was put under the spotlight it deserves in the form of a book. A book, written in first person by Juanjo López.

This good man, cultured and well-educated, who used to manage a prestigious insurance company, was true to his blood. After his father's death – at the helm of the restaurant – he decided to give up his high-flying career and, at the age of 40, he reinvented himself, and came to feel on his own skin how things were done. He would no longer be merely an experienced gourmet and would add the word 'restaurateur' to his CV. Today, La Tasquita de Enfrente is at its very best, both in the culinary and philosophical sense. Bear in mind as you read this book that the author has eaten in the world's best restaurants. And those world travels are what gives him the authority to... do what he pleases? Enjoy Juanjo López's words.

**Honesty** 'Globalisation is seriously endangering genuine producers'.

**Team** 'We speak, we look for ways to make their lives compatible with work. Each of them brings virtues I don't have and we join them together.'

**Timelessness** 'We've been forgetting about the importance the seasons and climate have on food.'

# CASA SOLLA. PEPE SOLLA

PEPE SOLLA



*This book offers a journey via raw ingredients and their resulting creations, as well as to the soul of a restaurant's cuisine through its chef's most intimate reflections.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 27 cm  
Hardcover

#### LANGUAGE

English-Spanish

#### ISBN

978-84-7212-163-8

#### PRICE

58.54 €  
\$ 66.79

In November 2016, Casa Solla (Pepe Solla, Poio, Pontevedra, Galicia, Spain, one Michelin star) will turn 55. A number; that for Pepe Solla – the second generation at the helm of this establishment – revolves around another unique and magical creation that will soon make its appearance. His first book; Casa Solla. Pepe Solla. When the Ancestral Becomes Eternal, published by Montagud Editores.

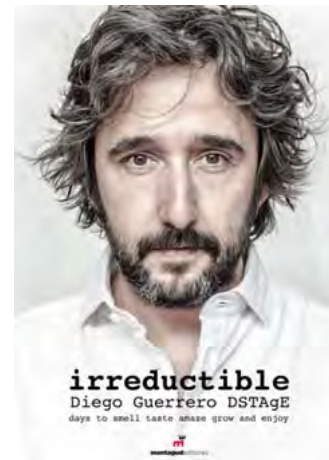
Its 256 pages take you on a trip around Galicia, the region in the northwest of Spain that is home to this exceptional restaurant, which continues to push the limits of everyday cuisine. In his first book, this chef takes us on a culinary journey that begins with producers who are unique, resolute and committed to their surroundings, and ends with diners. It is they who, in his opinion, give everything in gastronomy meaning. Every dish that he creates carries his own personal mark. Each one encompasses a personal and practical vision that always offers a sincere and profound tribute to a land to which he says he will always feel indebted.

Pepe Solla thus presents us with not just Galicia, but his Galicia. This journey takes in mountains, vegetable gardens, markets, rivers and seas. It pauses and comes together in a unique restaurant. And it ends elegantly on the palates of all those who sit at its tables. It is the way that this cook envisages converting the ancestral into something eternal. He acknowledges a special region with a unique pantry that he has repeatedly praised throughout his extensive and brilliant career. He describes all of this in detail, along with a wide-ranging and in-depth selection of some fifty recipes. Not only do they include some of the classics that helped make a name for the restaurant decades ago, but also two mainstays of Galician cuisine – octopus a feira and empanada –, both described in detail by the chef.

# IRREDUCTIBLE

DIEGO GUERRERO

DSTAgE



*Diego Guerrero (DSTAgE) is thus scrupulous in his first book when it comes to presenting a comprehensive collection of 52 recipes.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

256 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

#### LANGUAGE

English-Spanish

#### ISBN

978-84-7212-164-5

#### PRICE

62.68 €  
\$ 71.51

DSTAgE (Diego Guerrero, Madrid, one Michelin star) is much more than a restaurant and Irreducible is much more than just a book... Published by Montagud Editores, it goes beyond describing the vertiginous path of this exceptional cook who has over 20 years' experience in the kitchen. Throughout those years, Diego Guerrero's cuisine has stood out thanks to its personal and recognisable character that defies classification. This cook skilfully prepares traditional dishes, cooks meat and fish to perfection, and masters cutting-edge techniques and exciting flavours from all over the world that have caught his creative eye. At times, his dishes hide something fun. At other times they are like leisurely reflections.

Guerrero is thus scrupulous in his first book when it comes to presenting a comprehensive collection of 52 recipes. These are rounded off with detailed instructions for preparing 17 unique base recipes as well as six of his own unpublished liquid-cuisine recipes, including some that are alcohol-free.

The chef, paying tribute to his first adventure in black and white, shows himself to be indomitable on each and every page of this book. Readers will discover how dreams, those that remain within, can come true thanks to willpower. And how, together with the special elements of surprise and ingenuity, being natural is the only way to make them come true. And, of course, Irreducible shows how unfeigned happiness is essential for the creation of those unique, incomparable experiences that every diner should enjoy in an haute cuisine restaurant. In a nutshell, Irreducible offers a faithful reflection and an insight into a way of life that is echoed in its tangible results. This is attested to by the chefs Joan Roca (El Celler de Can Roca, 3 Michelin stars), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 Michelin stars) and Albert Adrià (3 Michelin stars at his restaurants in Barcelona), who contributed to the text of this book.





## BROTHS

The code of flavour  
RICARD CAMARENA

2<sup>nd</sup>  
extended  
edition



**R**icard Camarena is a lively chef. He relinquished one of his passions, music, to devote himself to cooking. From the very first moment, he was convinced that one of the few non-negotiable things would be flavour. He thus, unwittingly, revolutionised the way broths are approached and prepared in kitchens.

This Valencian chef has written "Broths. The Code of Flavour" together with the publisher Montagud Editores. The book, one of the most eagerly awaited on the gastronomic scene, explains how Ricard Camarena has come to transform the very foundations of cooking itself. All the types of broth the cook uses to prepare his dishes are also examined; their key points are detailed and practical explanation is given via some of this Valencian chef's most iconic recipes.

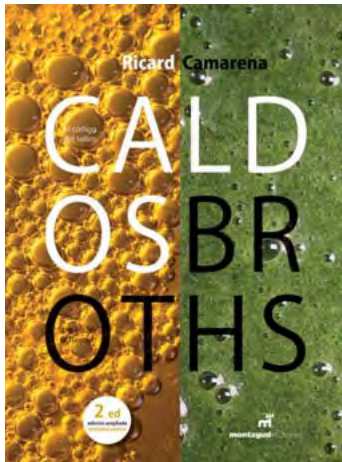
In fact, this book is a compendium of 15 years' work and hundreds of creations and will create a watershed in the preparation of dishes from now on.

"Flavour is the essence of my cooking. My aim is to enhance the diner's five senses in each dish and surprise them with a unique experience," says Ricard Camarena. "For each of our culinary offerings, we cook from the heart."

It is a philosophy that he applies to all of his cooking, and to every single process, as can be seen throughout the 272 pages of "Broths. The Code of Flavour".

"This is an indispensable book for any self-respecting culinary library" adds Javi Antoja de la Rosa, editor and director of the book.

Ricard Camarena has been awarded a Michelin star and three Repsol Suns for his Ricard Camarena Restaurant. He is also at the helm of Canalla Bistro, Central Bar and Habitual, among other culinary projects.



*Its pages address, analyse and give detailed information about one of the techniques which the Valencian chef is most revered for: broths.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
272 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-157-7

**PRICE**  
63.15 €  
\$ 66.68

## ANIMA

FINA PUIGDEVALL - MANEL PUIGVERT  
LES COLS



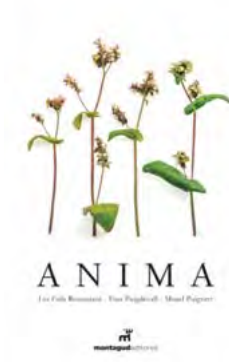
**F**ina Puigdevall, who has run Les Cols since 1990, has bared her soul in her first book. It takes an in-depth look at her philosophy and creations; two of the elements that make up this magical restaurant where it is possible to savour both peace and tranquillity. Its 384 pages cannot but glow with a personal and didactic beauty.

In 1990, a young Fina Puigdevall opened the doors of Les Cols (Olot, Girona) in the farmhouse (masía) where she was born. For 27 years, together with her life (and professional) partner Manel Puigvert, she has forged this restaurant with two Michelin stars that is unique in the world and which reflects every facet of her soul. Now, this cook bares it completely in *Anima*, her first publication. The book, published by Montagud Editores, offers an intimate portrait of the restaurant.

Each and every one of *Anima's* 384 pages glow with a spirit that is didactic, beautiful, reflective and contemplative in equal measure. And they do so via 32 of Fina Puigdevall's most emblematic recipes. All of them take the shape of an offering to the diner, while at the same time reflecting, with exquisite faithfulness, one of the cross-sectional axes of her cuisine: "the unchanging cycle of the seasons". Produce, beyond being an object of homage, is the recipient of devotion and a profound love for the earth; the discreet yet undeniable protagonist.

In addition, ten experts on contemporary art, culture, philosophy and poetry, among other disciplines, have collaborated on this book. Their writings open a window onto aspects that are vital for understanding Puigdevall's cuisine. Among them, landscape is represented; the complete awareness of the surroundings and the peace and calm that can only be achieved when plenitude has been reached. These writings are all along the same lines as Fina's dishes, where the superfluous is done away with so that elegance and what is of essence are highlighted.

*Anima's* circle closes with 84 famous and undisputed philosophical quotations by inspirational, wise figures from the world over and from throughout the ages – from Fray Luis de León to Oscar Wilde, via Rabindranath Tagore – and with photos by Mikel Ponce that encompass the same values that guide the evolution of Les Cols.



*The philosophy of food not travelled  
that appears on the plate  
– with few ingredients –  
encompasses myriad emotions.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
15 x 22,5 cm  
384 pages  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish  
Catalan-English

**ISBN**  
978-84-7212-169-0

**PRICE**  
58.55 €  
\$ 66,51



## CASA GERARDO

50 Steps of Contemporary Cuisine  
MARCOS MORÁN - PEDRO MORÁN



*The book 50 Steps presents and takes an in-depth look at Casa Gerardo's path towards the future.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-156-0

**PRICE**  
48.30 €  
\$ 55.11

“No one should expect a History book. This is a book about Casa Gerardo, not about Casa Gerardo's history.”

Marcos Morán, the fifth generation at the helm of this restaurant in Prendes (Asturias, Spain), sums up the philosophy of the book Casa Gerardo.

50 Steps of Contemporary Cuisine. The book, published by Montagud Editores, presents and takes an in-depth look at how this chef and his family always look to the future with pride, rebellion plus something extremely valuable: nearly 135 years of experience, real authentic Gastronomic History.

These 50 Steps are a compilation of “50 significant milestones, which revolve around a raw material, a concept or a way of understanding cooking and the restaurant dining room” says Javi Antoja de la Rosa, editor and director of the book.

Pedro Morán, Marcos's father, and who represents the fourth generation of this venerable restaurant, works hand in hand with his son to reinvent the tradition that is encompassed within the walls of Casa Gerardo. “I think this will be important, not only for us but for Asturian cuisine, which is really going through one of the brightest moments in its history,” he says.

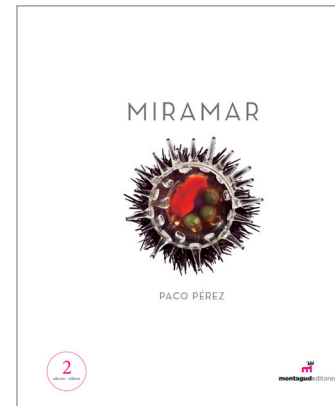
The book enjoyed the collaboration of José Andrés. This Asturian chef, who lives in the United States, penned the epilogue of the book. The book examines the important role played by this family in Prendes, both for Spanish Gastronomy and that of the Principality of Asturias. “Knowing the place without knowing the Moráns is to do things by halves,” writes the chef.

Casa Gerardo has been awarded a Michelin star and three Repsol Suns.



## MIRAMAR

PACO PÉREZ



*The first book by Paco Pérez, brings together memory, surroundings and the cutting-edge.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
320 pages. 24 x 27 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish  
French-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-159-1 (English-Spanish)  
978-84-7212-162-1 (French-Spanish)

**PRICE**  
48.30 €  
\$ 55.11

What started out as a beach bar some seven decades ago, is today a veritable temple to gastronomy. Miramar (Llançà, Girona, Spain) is not only the epicentre of a culinary empire that has five Michelin stars... It is also the restaurant where Paco Pérez masterfully combines Memory, Surroundings and the Cutting Edge, turning them into a full array of flavours through a whirlwind of creativity.

Throughout 320 pages, this chef from the Empordà analyses his most significant dishes, created over decades of work. In addition, the book takes a step-by-step look at the most important techniques he has developed and applied to these dishes: it also reveals the sources used by the chef to draw his inspiration to create them. “This book is an excellent compendium of all of Paco Pérez's cuisine; a man who has transformed Miramar into a cutting-edge restaurant and a place of pilgrimage for contemporary gourmets,” says Javi Antoja de la Rosa, editor and director of the book.

In addition to his creations, techniques and his most important sources of inspiration, this book looks at the chef's culinary philosophy and delves into everything that is abuzz in his head – and his heart – as he cooks. His main aim is for his diners to enjoy the pure, sparkling flavours from this town of Llançà, which has seen him grow up, as well as from other faraway places that have fulfilled him in some way. All this with the cutting edge as a way of life.

“At Miramar we just want to create Gastronomy according to the way we understand it,” says the chef. His new book with Montagud Editores is also a faithful reflection of all of that. Paco Pérez has five Michelin stars for the establishments he is at the helm of, among which are Enoteca (Hotel Arts, Barcelona) and Five (Das Stue Hotel, Berlin). Two of them are for his restaurant Llançà.

## COOKTAIL

MARIO SANDOVAL - MIGUEL PÉREZ



40 edible creations paired  
with 40 drinkable ones.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-154-6

**PRICE**  
48.30 €  
\$ 55.11

**T**apas are part of Spain's gastronomic culture and offer a creative outlet that enables chefs to make full use of their talents. Cocktails continue to go from strength to strength: creativity and innovation are the order of the day. The pairing of the two opens up a new experience and a whole range of possibilities which are limited only by the imagination of the chef and of the bartender.

Cooktail lends full credibility to this premise. This book presents 40 tapas created by chef Mario Sandoval (winner of the Spanish National Gastronomy Award) and 40 cocktails bearing the unmistakable signatures of bartender, consultant and instructor Miguel Pérez and thirteen of Spain's leading mixologists. They are Carlos Moreno (StreetXo), Miguel Ángel Jiménez (Platea Madrid), Natalia García (Boca Chica), Yanaida Prado (Milano Cocktail-Bar), Mario Villalón (El Padre), Alberto Pizzaro (Bobby Gin), Ramón Parra (Innside by Melià Hotels), Giuseppe Baldi (The Banker's Bar at the Mandarin Oriental Barcelona), Manu Iturregui (Residence), Adrian Sehob (Punk Bach), Juan Valls (El Niño Perdido Cocktail Bar), Tatiana Pertegato (Boca) and Jordi Baqués (Mutis).

Throughout its 256 pages, with text in Spanish and English, Cooktail responds to a number of challenges. On the one hand, Mario Sandoval shows off the depth of his talent by creating a miniature version of haute cuisine.

On the other, Miguel Pérez delves into the origin of flavours and offers cocktails that are the result of his painstaking study of perfect execution and service.

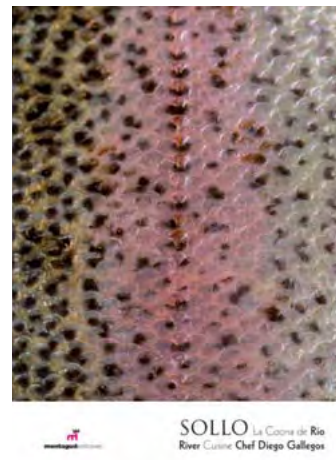
Tapas are Mario Sandoval. This chef is at the helm of Coque restaurant. Mario Sandoval is the holder of two Michelin stars.

Cocktails are Miguel Pérez. This bartender, consultant and instructor has been involved in the world of mixology for over ten years. He is an expert in food pairing.



## RIVER CUISINE

SOLLO  
DIEGO GALLEGOS



*Diego Gallegos  
(São Paulo, Brazil, 1985)  
has opened a new course with  
different tributaries, the source  
of which is his restaurant, Sollo.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-161-4

**PRICE**  
48.30 €  
\$ 55.11

**S**turgeon, trout, tilapia, salmon, barbel, black bass and wels catfish. The flesh of each of them, and their roe, are the means by which Diego Gallegos seeks to channel his goals. Among them he includes a guest of honour: the white-clawed crayfish, which is currently advancing along a winding road to oblivion. The chef relationship with them transcends the kitchen: he reads, draws on the wisdom of experts, investigates... His strategy is based on the knowledge that the dish plays a dual role as goal and final consequence.

### CONTENTS:

**Sturgeon:** Sturgeon chicharrón, Sturgeon zurrapa, Sturgeon sobrasada, For the sturgeon chorizo, Morsollo, Sturgeon fin consommé, Caviar and cream millefeuille, Boquerón?...

**Trout:** Smoked trout kimchi, Navarre-style trout, Freshwater salchichón tartare, Organic trout ceviche with dried caviar, Trout escabeche...

**For the eel:** Causa limeña with eel confit, Eel and cherries, Marinated eel...

**Tilapia:** Tilapia lotus, Tilapia chilcano, Our oyster, Tilapia tiradito, Slow-cooked egg, porcini mushrooms and cured tilapia roe.

**Salmon:** Soy-marinated salmon with egg and caviar, Salmon roe mochi, Curried salmon with tandoori peas and wild rice, Smoked salmon feijoada, Gyoza and dashi broth.

**Barbel:** Barbel moqueca, Barbel, sweetcorn pamonha and citrus.

**Largemouth bass:** Largemouth bass pirao, Vegetable spaghetti with a riverine Bolognese sauce.

### Wels catfish:

Wels catfish and roe tartare with chicken jus over oyster leaf, Marinated wels catfish.

**Crayfish:** Crayfish bisque, Stuffed crayfish claws.

# FRANCIS PANIEGO

El Portal del Echaurren  
FRANCIS PANIEGO



**E**l Portal del Echaurren is a dream. A dream belonging to a man: Francis Paniego. The dream was sown in his head long before he even knew what would become of it. It is a dream rooted in a valley with paths that lead into the essences of fresh grass and of dry leaves, and the essence of soil and tradition. And, above all, onto family.

Francis Paniego was awarded the National Gastronomic Prize as the best chef in Spain in November 2012. A year later, the Michelin Guide bestowed on El Portal del Echaurren their second star. The chef had already been the first man from La Rioja to achieve the first one. In the summer of 2014, he was branded as Ezcaray's Favourite Son, his hometown. "One's personal achievements aren't completely ours", said he during his proclamation during the local patron festivities of Saint Lawrence.

Francis' cuisine cannot be understood without the Oja Valley, in general, nor Ezcaray in particular, for they are the inspiration, the product, and its main idiosyncrasy. From the perspective casted by decades at his post, the chef knows full well that the best rewards have occurred when he has been most involved with the valley he lives his dream. This book follows the course of that dream and the man who brewed it: the beginnings, his philosophy, the stages, his creations... It isn't just the profile of any chef: its structure, in six parts, provides a complete and independent conception of El Portal del Echaurren.

It also sheds light on how everything around Francis Paniego surrounds and complements him.



*El Portal del Echaurren has two stars Michelin.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 20 x 24 cm  
Softcover with flaps

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-153-9

**PRICE**  
45.43 €  
\$ 51.83



# THE FLAVOUR OF ELEGANCE

BEGOÑA RODRIGO



*You have before you a book featuring Begoña Rodrigo that spells out what for many are the rules of contemporary cuisine: flavour, technique, beauty and produce.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 24 x 32 cm  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISBN**  
978-84-7212-160-7

**PRICE**  
48.30 €  
\$ 55.11

**T**his self-taught chef with forearms scarred by the the burns she receives daily knows full well that her trade is learnt in the kitchen, and her obstinacy, which she has in greater measure than most, has led her to put down roots in front of the stove. We are speaking about a person who went back to work in the kitchen of her restaurant three days after giving birth.

Begoña tastes of the sea... but also of the hills, of mushrooms and game. She trained in fits and starts in kitchens and hotels (always outside Spain), the furthest thing from traditional training. Today, ten years after opening the doors of her restaurant, she continues to be a great lover of free cuisine.

Begoña Rodrigo, who tasted foie gras for the first time at the age of 26, is today a role model for many chefs who embark on a business venture in the world of hospitality in which tenacity and non-conformity rarely fail to produce results. The defined flavours, the exquisite beauty of her creations, the use of technique at the service of taste and an excellent choice of produce (local and international) make this book you have in your hands the perfect manual to put into practice in your restaurant, and also to gain a deeper insight into the chef that is Begoña Rodrigo.

## CONTENTS

**Flavour:** Glazed tuna brain, Fatty gill skin tripe and baby broad beans, Fatty gill of tuna with sweet-and-sour vegetables and pig trotter broth...

**Technique - Broths:** Banana split, Hot-and-sour onion soup with squid, Crispy black rice with shrimp and citrus aioli...

**From global to local:** Shrimp with its aromatised juices, Citrus blood: butterfish, beetroot and gazpacho/aguachile...

**Elegance:** Red mullet, fennel, dill, Calçots, smoked cheese, morels, tabella beans and Madeira broth Cod brandade, cream of peas and spicy peas...

# QUIQUE DACOSTA

QUIQUE DACOSTA



*The reflections of the author, the technical developments and the narrative thread of the book reveal a critical, analytical vision of Quique Dacosta's cuisine.*

Another great professional book from Spain! QD 2000-2006 is a deluxe production comprised of both a book and a private website.

The access code for the website accompanies the book. The aim of this book is to paint a picture of Quique Dacosta's Universe, explain his evolution and the historic transcendence of his work by analyzing the 3 pillars on which it is founded (Knowledge, Culinary Ecosystems and Research) and the milestones he has reached.

The reflections of the author, the technical developments and the narrative thread of the book reveal a critical, analytical vision of Quique Dacosta's cuisine from 2000 to 2006.

His eponymous restaurant in Dénia is a hub for food research and unashamedly top-end dining. Typical plates are minimalist and high impact, featuring two or three ingredients, making for great clarity of flavour; demonstrated by the chef's famous dish of gelatin of Jabugo ham with liquefied peas.

Illustrated with images of more than 90 dishes representative of this period. 90 recipes 7 introductory texts for each year 10 concepts (products, techniques or descriptions of ecosystems) High quality, full color photos throughout the book illustrate the finished dishes Features of the website: 7 videos of approximately 6 minutes each that demonstrate the preparation of the recipes 17 additional videos of varying lengths (1-3 minutes) about products/techniques/specifications/environments.



**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
324 pages. 22 x 29 cm  
Color photographs

**LANGUAGE**  
English-French  
(ISBN: 978-84-7212-142-3)  
Spanish-Italian  
(ISBN: 978-84-7212-141-6)

**PRICE**  
103.50 €  
\$ 118.09

# SOUS-VIDE CUISINE

Fully Revised and Extended New Edition  
JOAN ROCA - SALVADOR BRUGUÉS



*The techniques developed by Joan Roca and Salvador Brugués are now commonly used in all of the world's kitchens.*

**NEW SPANISH-ENGLISH  
BILINGUAL EDITION!**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
256 pages. 24 x 27 cm  
Color illustrated

**LANGUAGE**  
English-Spanish  
(ISBN: 84-7212-150-8)  
Italiano  
(ISBN: 84-7212-131-7)

**PRICE**  
English-Spanish  
126.50 € \$ 144.33

Italiano  
51.75 € \$ 59.04

Since the publication of the first edition of Sous-vide Cuisine, the basic concepts developed by Joan Roca and Salvador Brugués have contributed to standardizing the use of this technique. Sous-vide cooking has become a completely consolidated technique today.

Applications have grown: the keys to its popularity are not only cooking and preservation, but other aspects such as infusion, pressing or compacting, and air removal are now common practice. For this reason, the authors have revised and extended the technical content in this new Spanish-English bilingual edition, updating information, tables, new uses, and concepts, among others. The most significant changes can be seen in the cooking tables, with the idea of offering different alternatives through the proper combination of time and temperature.

The sous-vide technique today not only requires mastery of temperature, but more particularly, the correct use of low temperature, which is the crucial value of sous-vide.

A new addition to this edition is the use of brining as an initial part of this technique. This step has enabled cooking to be substantially improved, both through the lessening of depletion caused during cooking (with the consequent improvement of flavor) and standardizing the incorporation of salt and aromas to food that is going to be cooked sous-vide. Another important novelty is the cooking of other food types such as vegetables and seafood. The improved use of this technique is reflected in the dishes from El Celler de Can Roca, chosen by The Restaurant Magazine as Best Restaurant in the World in 2013, published in the last chapter of the book: the best example of sous-vide "haute cuisine".



# FUSION CHOCOLAT

Le Chocolat dans la cuisine  
FRÉDÉRIC BAU



*A new world of aromas  
ands flavors.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

300 pages. 26 x 32 cm.  
Full color hard cover

#### LANGUAGE

French

#### ISBN

978-84-7212-116-4

#### PRICE

51.75 €  
\$ 59.04

For the first time in the history of cookbooks, chocolate plays a starring role in the preparation of the dish, but with regard to savory cuisine, not pâtisserie. Transformed from being the “final touch” in the texture of a sauce to being the star of the dish, exalted in all its splendor, a new world of aromas and flavors is created around chocolate, adeptly pairing it with meats, fish and other ingredients.

The author is none other than Frédéric Bau, renowned pastry chef, director of L'Ecole du Grand Chocolat and author of the already celebrated *Au Coeur des Saveurs*, a classic book devoted to patisserie and sweet cuisine. Frédéric Bau, head of the prestigious Ecole de Valrhona, who undoubtedly knows more than anyone concerning chocolate and its application in sweet or savory cuisine.

In his new work, the author develops his original ideas regarding the use of chocolate in cuisine, all the while guiding us towards an understanding of the diversity of flavors and aromas that exists in the world of fine chocolate, as well as the culinary possibilities born of its pairing with a series of products and ingredients – the book also contains interesting charts that sum up the possible pairings of chocolates from different origins with a large number products and ingredients. The author also offers, with a pedagogical competence rare to himself (something which those who are unfamiliar with him will greatly appreciate), precise explanations on techniques concerning chocolate, with guidelines and suggestions to help us understand the indispensable concepts needed in the manipulation of this fascinating ingredient now making its red carpet debut in contemporary cuisine.

Further more, Frédéric Bau presents a “menu” created from a sumptuous selection of dishes that pay homage to chocolate, the result of his long and meticulous research and his gastronomic culture, as profound as it is exotic. This menu, like one you would find in the most renowned restaurants, offers hors d'oeuvres, hot and cold appetizers, fish, meats, desserts and other petits-fours.



*This is what Muina holds: a very personal  
vision of the world and the reality that  
surrounds me.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

192 pages. 15 x 21,5 cm  
Color photographs  
Hardcover

#### LANGUAGE

English-Spanish

#### ISBN

978-84-7212-147-8

#### PRICE

38.87 €  
\$ 44.35

# MUINA

NERUA  
JOSEAN ALI JA



Muina is a general concept that encapsulates what I am and what I offer.

It enables the creative process to be viewed as a journey to the source of things, to their roots, allowing their true potential to be developed fully through the description of rounded, complete and pleasurable sensations.

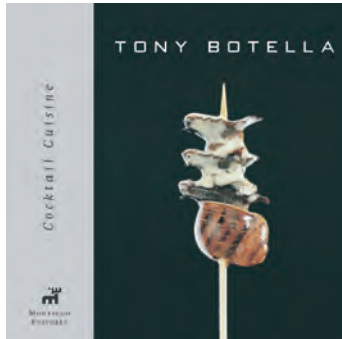
This is what Muina holds: a very personal vision of the world and the reality that surrounds me. Acceptance, specification and loyalty to a series of values lead me to follow the same path constantly, never straying from it. It is the determination to share knowledge, research, projects, life experiences and emotions. Everybody has their way of seeing things, and this tends to be a combination of influences, developments in their life and personal experiences, their acquisition of knowledge, and the curiosity they feel. Josean has his own way, and he means Nerua to be the perfect vehicle for conveying it.

The Nerua project provides an outlet for the talent and sensitivity of an exceptional chef, in order for Josean to be able to express his personal and particular view of cuisine; a way for him, through his successes and errors, to create a personal language and a different style of cooking that is not caught up in fashions, while allowing him to be influenced by the times without losing the essence of who he is, in the knowledge that developing his own message is a process in constant evolution and with results that are far from certain.

He is ultimately aware that it is the most difficult road to take.

## COCKTAIL CUISINE

Foreword by Ferran Adrià  
TONY BOTELLA



*An original assortment of specially designed preparations presented for tasting as a cocktail.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
216 pages. 23 x 23,5 cm  
Illustrated in color and black and white  
Hardcover binding in priplak

**LANGUAGE**  
English  
(ISBN: 978-84-7212-104-1)  
French  
(ISBN: 978-84-7212-103-8)

**PRICE**  
56.35 €  
\$ 64.29

**T**hough not very well known by the general public, Tony Botella is a reputable professional within the field who, after much experience and his time spent with Grupo Paradís as director of R&D, he opened his own cuisine workshop.

It is a center specialized in gastronomic consultancy, training for professionals and catering. But also a space in which Botella consecrates his passion: culinary investigation and the development of new techniques. The preparations presented in this book are the fruit of his labors in his quest to evolve and discover new processes and textures.

Cocina para Cóctel illustrates the will of Botella to break with the traditional notions of applications for cocktail ware.

As the author himself defines it, it is "cuisine to be eaten standing up", without the necessity for utensils or bread. More than 50 original preparations of a specially designed cuisine for tasting in cocktail glasses, grouped under suggestive titles like "foie bonbons", "cup dishes" or "makanapés". Imagine the possibility of serving trays of beautiful cocktails filled with spaghetti. Tony Botella creates an ingenious technique to pull it off.

Additionally, all the creations are illustrated with step-by-step instructions and attractive photographs of the final assemblies.

The new format and remodeled binding make this volume a manageable tool of great use to the professional.



## FOIE GRAS

ANDRÉ BONNAURE



*A book covering everything you should know about foie gras, its production, treatment before cooking, techniques of preparation and conservation. More than 100 recipes..*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
352 pages. 25 x 33 cm  
Color photographs  
Hardcover binding, plastic jacket

**LANGUAGE**  
English (ISBN: 978-84-7212-130-0)  
French (ISBN: 978-84-7212-129-4)

**PRICE**  
English 67.85 €  
\$ 77.41  
French 67.85 €  
\$ 77.41

**A**ll things considered, from the moment it entered history as an exquisite culinary product, no one has ever been indifferent to foie gras. For the first time, a work that is closely tied to culinary professionals, but also aimed at all those with a heightened awareness of gastronomy, divulging all the secrets of a product that has artisan and sublime written directly into its DNA. In this work the reader will see its evolution, the techniques used in preparation and treatment, and all the other elements that make foie stir up passions across the globe. Moreover, its author, André Bonnaure, considered one of the greatest experts on foie, develops more than one hundred recipes with the product, using foie as the exclusive protagonist in the formulas, taking us close to historic gastronomy as well as to the most modern culinary proposals. In definitive, this is the vision of a professional and a foie gras enthusiast, created by someone who has dedicated more than 50 years of his life investigating it, fussing over it and serving it to the finest tables in Europe. The book also includes recommendations of the best wines and bread for enjoying foie gras.



# ÑPICIUS

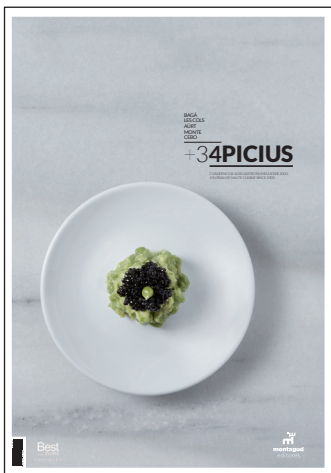
A Journal of Haute Cuisine





# APICIUS 34

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



**Awarded**  
**Best Gastronomic Publication**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
44.85 €  
\$ 48.98

Every six months (with a number in May and another in November) it tries to show, in a unique way, the latest novelties of haute cuisine worldwide. 77 creations and 269 elaborations included in its 224 pages, Apicius 34 analyzes in great detail the most significant proposals for essential restaurants in Spanish cuisine.

**Bagá\* (Pedro Sánchez)**

Their cuisine (1 Michelin star) is in constant movement, as are their orchards and local markets, something that motivates them and a perfect excuse for each experience when visiting the restaurant to be different.

**Les Cols\*\* (Fina Puigdevall, Manel Puigvert, Martina Puigvert, Clara Puigvert, Carlota Puigvert)**

Fina Puigdevall's cooking (2 Michelin stars) conveys much with few elements. When creating the dishes she likes to remove everything that she considers is not essential, while not losing the essential poetry. It is a light and essential style, purified but generous. It conveys sincerity, balance, austerity and naturalness, in an authentic and emotive way, with imagination, intuition and sensitivity. It is a style of cooking which reflects her own way of being. The culinary proposals which this restaurant offer are rooted in the land and the landscape surrounding it.

**Cebo\* (Aurelio Morales)**

Aurelio Morales reaches the enough maturity to define his own cuisine, but still in his youth to continue developing it. A lifetime culinary project full of energy, that has been recently awarded with his first Michelin star in the 2018 Edition of the prestigious guide.

**Aürt\* (Artur Martínez)**

Artur Martínez's cooking is designed to be in sync and interact with diners in a simple way. Two tables for 15 guests in a comfortable space located in the lobby of the Hilton Diagonal Mar. The cuisine at Aürt (1 Michelin star) is defined by Martínez's now famous phrase, 'I prefer thoughtful simplicity to forced complexity.'

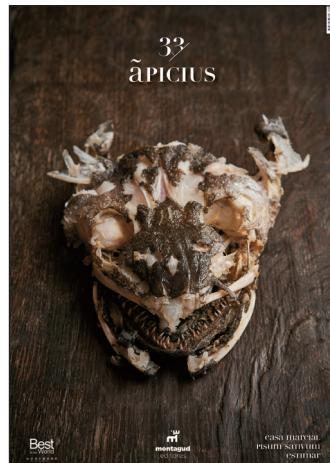
**Monte (Xune Andrade)**

'We are passionate about our environment and its potential. That's why, at Monte, we try to interpret it through the act of sitting at the table.' This mantra comes through in every conversation with Xune Andrade. After a foray in the Spanish capital, Xune realised that running away was not the answer. His true destiny was to cook his land in his own land.



# APICIUS 33

NACHO MANZANO - RAFA ZAFRA - ANNA GOTANEGRA  
ENEKO ATXA - JORDI ROCA - PACO MORALES  
PEPE SOLLA - RICARD CAMARENA - JOSEAN ALIJA  
BEGOÑA RODRIGO - DIEGO GALLEGOS



**Restaurants:**  
*Casa Marcial\*\**  
*Estimar*

**Awarded**  
**Best Gastronomic Publication**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
44.85 €  
\$ 48.98

Casa Marcial is in the region of Asturias, at the picturesque hamlet of La Salgar, just 3 kilometers from the village of Arriondas. The real experience starts during your journey to the restaurant along country roads with amazing sights of the mountains. We feel very fortunate living in such privileged location, between the sea, the river Sella and the mountain. We feel inspired by the stunning nature that surrounds us and we try to recreate those sensations in our dishes, so they can be a part of our guest's experience. Asturias has great natural resources, a vast gastronomy heritage, very marked seasons, high quality products and local producers with a great integrity, dedication and respect to the environment and to their produces. These makers, farmers, fishermen and artisans are the driving force of the rural development and the true essence of our kitchen. A cuisine deeply attached to the earth, the environment that surrounds us and the respect to our producers and local products. We search for dishes based on an immediacy and a fresh way of cooking, looking after the utmost respects for tradition, but introducing technical and creative ways of evolution. We aim to arise both new and old emotions to our guests through their Taste Memory.

The passion of the Gotanegra family by the sea dates back to 1895, when Dionisia Marco (L'àvia Nísia) began buying fish in the Sant Pere de Roses square to sell it walking to Figueres. More than 120 years have passed and five generations Gotanegra continue to buy fish in the Port of Roses. Rafa Zafra, Andalusian Chef, a good connoisseur of seafood and an extensive experience as a chef with the Adrià brothers and currently executive chef of Heart Ibiza leads ESTIMAR with that fifth generation who is Anna Gotanegra. ESTIMAR ("to love") their customers and their Cap de Creus making them happy in this corner of Barcelona and Madrid is their goal, showing you all the experience and passion for seafood. The teardrop pea, also known as 'vegetable caviar', has a delicate flavour and unique texture.

With a very short season, its harvest is very exacting and its use in the kitchen requires skill and respect.

Apicius 33 presents creations of Pepe Solla (Casa Solla\*\*), Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*), Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*), Josean Alija (Nerua\*), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant\*\*), Paco Morales (NOOR\*\*), Begoña Rodrigo (La Salita\*) y Diego Gallegos (Solo\*).



## APICIUS 32

A Journal of Haute Cuisine  
EDORTA LAMO - ALBERT ADRIÀ



Awarded  
Best Gastronomic Publication

PUBLISHER  
Montagud Editores

TECHNICAL DATA  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

LANGUAGE  
English-Spanish

ISSN  
1697-5138

PRICE  
40.25 €  
\$ 45.92

Two projects. Two realities. Two truths. Because gastronomy doesn't just work in one direction. *Deo gratias*. We know what we want and through Apicius we know how we want to tell you about it. No rush. Savouring every moment as if it were the last. Delighting in every image etched into our retinas. Taking our time to relish each creation. Studying each process at length. Step by step. Why shouldn't we dedicate the 224 pages of the journal to two projects: **Arrea!** and **Enigma\***, we're fascinated by?

**Edorta Lamo**. We knew that what Arrea! had in store for us would be unforgettable. It's been much more than that. Because if one goes back, the experiences can no longer be qualified using adjectives that signify a visit has ended for ever. Going there means going back. Going back to the childhood that each of us keeps stored away inside ourselves. Going means wanting our olfactory memory to flourish again at a given moment. Going means calling to mind once again our past life. The life which never really went away but which we've hidden away in some special place. Arrea! has forever left its mark on our hearts.

The non-Bulli. So much has been said about Enigma. Or rather, how little. What mysteries are to be found in the restaurant opened by **Albert Adrià**, the coordinator, with Oliver Peña presiding over the pass. What we aim to do in the pages of Apicius is to break the code. Because things aren't the way they are just for the sake of it. Everything is there for a reason. Even when you know there are looks that are always scrutinising. Enigma decided to open its doors without a basic premise. It would create a new experiential code without excessively visible displays of technique in order to bring the language of flavour down to earth, so that everybody can understand it.

### Edorta Lamo

(Arrea!, Santa Cruz de Campezo, Basque Country, Spain)

Apicius travels to a locality that almost appears to be a whim of geography. The borders of the Spanish regions of La Rioja, Navarre and the Basque Country seem to wander; arbitrarily picking and choosing towns and villages to include inside them. Santa Cruz de Campezo decided to become a part of the Basque province of Alava. Or was it the other way round? After our report on the Quintonil restaurant in Mexico City, we've set a new record. In the 16-year history of this publication, Arrea! is the newest restaurant to be visited and featured in the journal only a few months later: Arrea! only opened its doors for the first time on 20 December, and here it is. On its own merits.

**Albert Adrià and Oliver Peña (Enigma\*, Barcelona, Spain)**

The first thing the staff felt when Albert Adrià announced the closure of 41° – the cocktail bar next door to Tickets – was sadness. 'It will still be there when we watch the documentary', says Oliver Peña, head chef at Enigma. The next thing they were told was that the restaurant Albert Adrià had been dreaming of would become a reality.



## APICIUS 31

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

PUBLISHER  
Montagud Editores

TECHNICAL DATA  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

LANGUAGE  
English-Spanish

ISSN  
1697-5138

PRICE  
40.25 €  
\$ 45.92

From the most avant-garde technique to the offal in a light-hearted key of modernity. From the dreamed excellence that doesn't forget its origins to the honour for a place that has too much to say with serenity and happiness. The 31st edition of Apicius, more loyal than ever to the purpose of analysing in detail the contemporary cuisine, examines the work of **Disfrutar**, **Coque**, **El Cenador de Amós** and **La Tasquería**, with 80 photographed step-by-step processes.

More loyal than ever to the purpose of analysing in detail the contemporary cuisine. Apicius 31, the haute-cuisine magazine published by Montagud Editores, picks up the gauntlet of its previous editions and binds together tens of photographed step-by-step processes, with a total of 80. Likewise, it restores its design to reclaim even more its technical vocation and its didactic ambition. All together with four fundamental authors that are a perfect example of the mainstreaming that contemporary cuisine has. A characteristic that is, and must be, surrounded by two of the most important feelings the human being has... 'There is nobody who does not love. And there is nobody who does not desire', affirms Javi Antoja de la Rosa, editor-in-chief of Apicius and of Montagud Editores' publishing projects. The projects in Apicius 31 are desired by people who love their profession.'

Apicius 31 analyses the work of **Eduardo Xatruch**, **Oriol Castro** and **Mateu Casañas** (Disfrutar, Barcelona, two Michelin stars) and **Mario Sandoval** (Coque, Madrid, two Michelin stars). Also, the tasks of **Jesús Sánchez** (El Cenador de Amós, Villaverde de Pontones, two Michelin stars) and **Javi Estévez** (La Tasquería, Madrid).

'The three musketeers' who manage Disfrutar reveal some of the avant-garde techniques they develop in their restaurant, worthy heirs to their stage in elBulli, but with an undeniable distinct personality. Mario Sandoval, on his own, talks about the most meaningful that his restaurant, Coque, has after being moved to Madrid. What is narrated by the chef and their brothers is a tribute to excellence and a dream fulfilled, where it is notorious the origins from the original restaurant. Not for nothing, in Apicius 31 it can be found, for the first time, the photographed step-by-step process of one of the most emblematic dishes the restaurant has: 'Laacquered suckling pig roasted in a wood-fired oven with its crispy skin'.

Jesús Sánchez also gives the details of some creations by with El Cenador de Amós can fight with proud its two Michelin Stars, publication after publication of the famous guide. The chef, a great reference in Cantabria -in particular- and in Spain -in general-, pays a true tribute to a land that has too much to say, and he makes it with serenity and happiness. Javi Estévez closes the selection of authors in Apicius 31. The magazine analyses his last proposals in La Tasquería, where he maintains a furious and light-hearted contemporaneity in his offal cooking. By this way, this magnificent chef goes beyond and introduces, extensively, how he experiments with foal hearts and duck tongues, among other ingredients.



## APICIUS 30

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

PUBLISHER  
Montagud Editores

TECHNICAL DATA  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

LANGUAGE  
English-Spanish

ISSN  
1697-5138

PRICE  
40.25 €  
\$ 45.92

**A**picius 30 goes the extra mile by setting itself an 'even greater challenge'. Each of its pages puts dishes and restaurants under the microscope in a bid to provide a lasting educational experience.

The in-depth analysis starts at the product level, exploring aspects often forgotten in the hustle and bustle of the modern restaurant industry. It continues among the pots and pans, sauces and stews. And it ends – if it can be said to end – with concepts that go beyond the notion of 'concept', such as the excitement and drive for excellence that is the heart and soul of any fine-dining restaurant. All of this is led by a team of five maestros whose work is outstanding and without precedent: **Jordi Cruz** (ABaC, 3 Michelin stars); **Francis Paniego** (El Portal del Echaurren, 2 Michelin stars); **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant, 1 Michelin star); **Javi Olleros** (Culler de Pau, 1 Michelin star); and **Luis Lera** (Lera). Each, in his own way, is one of a kind.

In its 224 pages and more than 41,000 words, Apicius 30 offers a meticulous explanation of creations by Jordi Cruz, a unique chef who blends talent with obstinacy to arrive at the profession's loftiest peaks. Francis Paniego is credited with raising offal to new culinary heights in a double bid to advocate for sustainability while paying tribute to the land and memory. Unique stocks, exquisite broths, reinvented sauces... The technical prowess behind the success of Ricard Camarena continues to evolve, as explained step by step in Apicius 30. In turn, Javi Olleros, unarguably a leading light of Spanish gastronomy in general and Galician cuisine in particular, shows in the pages of Apicius 30 that in fine dining, it is possible to serve authentic ingredients that are almost still alive, with sensitivity and respect as a calling card. Woodcock, teal, duck, roe deer, squab... Game is taken to unexpected heights in the respectful and innovative dishes of Luis Lera, a selection of which are presented in this issue.

What do they say about the authors of Apicius 30?

About **Jordi Cruz**\*\*\*. 'He wants to entice and excite the appetite, not by overwhelming the palate, but through masterful combinations.' Cristina Jolonch, food writer for La Vanguardia.

About **Luis Lera**. 'This is undeniably one of the greatest restaurants specialising in game in all of Spain. And it has been for many years.' Carlos Maribona, food writer for ABC.

About **Francis Paniego**\*\*. 'Flavours that are friendly, harmonious, familiar... dressed in the innovative style of a designer outfit.' Rafael García Santos, food writer for Lo Mejor de la Gastronomía.

About **Javi Olleros**\*. 'Javier Olleros' kitchen is spilling over with fish and seafood, grains, vegetables and herbs that create endless nuances and demonstrate his commitment to producers, the environment and his diners' health.' Pilar Salas, food writer for Agencia EFE.

About **Ricard Camarena**\*. 'Camarena knows how to build a world of his own, even going so far as to modernise some of the foundations of classic haute cuisine.' José Carlos Capel, food writer for El País.



## APICIUS 29

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

PUBLISHER  
Montagud Editores

TECHNICAL DATA  
240 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

LANGUAGE  
English-Spanish

ISSN  
1697-5138

PRICE  
40.25 €  
\$ 45.92

**T**he twenty-ninth issue of this journal of haute cuisine comes with innovations in both form and content. It is more instructive presents seven essential chefs whose work has been transcendental.

One of these is the addition of 85 processes, each of which is documented step-by-step and illustrated. Each in turn explains in great detail a large number of other preparations, totalling 303 processes in 66 recipes. All of this is found in an issue with over 40,000 words in it, including rare background information and in-depth interviews.

Contributors to Apicius 29

**Joan Roca** (El Celler de Can Roca\*\*\*, Girona). In the creative driver's seat of the best restaurant in the world, this chef radiates wisdom, experience and vitality. The best is yet to come for a chef who continues to surprise with every step he takes.

**Eneko Atxa** (Azurmendi\*\*\*, Larrabestu, Biscay). How do you take what you have been given as an individual to a universal level? Apicius 29 offers the answer to this question through its portrait of a one-of-a-kind chef who is nothing less than authentic.

**Dabiz Muñoz** (DiverXO\*\*\*, Madrid). If Muñoz collects trophies, among other things, it's because of his winning attitude. And it's also due to an obsession that he knows how to channel the right way, with talent and consistency.

**Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz\*\*, Rentería, Gipuzkoa). The twenty-ninth issue of the journal of haute cuisine includes an in-depth interview that presents Andoni Luis Aduriz as he has never been seen before. Among other reflections, the chef offers his thoughts on whether he really wants to be liked, and the cost of creativity at Mugaritz.

**Ángel León** (Aponiente\*\*, El Puerto de Santa María, Cadiz). After more than ten years at the helm of Aponiente, León has found a way to turn the marine world into both an unprecedented and solid – yet still unknown – line of work and research.

**Diego Guerrero** (DSTAgE\*\*, Madrid). Only three years have passed since DSTAgE opened its doors to the public and it has already become one of the undisputed industry leaders. How is this possible? Diego Guerrero reflects on this in the pages of Apicius 29.

**Paco Morales** (NOOR\*, Cordoba). Far more than just a restaurant, this chef has created a complete cultural project. Morales documents profusely and then reinterprets history in the form of his tasting menu. Is there anything more wonderful than serving up an edible past so that you can embrace the future?



## APICIUS 28

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

**P**assion. Bravery. Independence. Essence. Respect. Happiness. Modesty. Effort. Persistence. Service. Generosity. Ambition. Boldness. Curiosity. And also Memory, because, as Jāvi Antoja de la Rosa, director of the Apicius journal of haute cuisine and Montagud Editores's Publishing Projects, asserts, 'Forgetting the past means losing your identity'.

Apicius 28 shows in black and white how these 15 indispensable 'commandments' of haute cuisine are followed to the letter. And it does so through the words of its 12 indispensable contributors. See the entire list below.

**Pedro Subijana** (Akelarre\*\*\*, San Sebastian, Spain). Akelarre is a temple in which three Michelin stars have been shining for 10 years.

**Ramón Freixa** (Ramón Freixa Madrid\*\*, Madrid, Spain). A perfectionist to the extreme as well as demanding, but always cheerful.

**Diego** and **Pepe Rodríguez** (El Bohío\*, Illescas, Toledo, Spain). From an almost forgotten family restaurant to a key destination for understanding the evolution of today's cuisine.

**Marcos Morán** (Casa Gerardo\*, Prendes, Asturias, Spain). A restaurant that is 135 years old but whose cuisine is intensely contemporary.

**Pepe Solla** (Casa Solla\*, Poio, Pontevedra; Spain). A reluctant standard bearer of new Galician cuisine. Via his dishes, Pepe Solla roves the Galicia that he loves and to which he feels indebted.

**Guillermo Cruz** (sommelier at Mugaritz\*\*, Rentería, Spain). Apicius offers an in-depth interview with this sommelier and reveals his daily quest to better himself and how he advocates the importance of strict and self-sacrificing training.

**Abraham García** (Viridiana, Madrid, Spain). A truly great restaurant, and a classic in Madrid, it is the true reflection of the chef's extraordinary personality.

**Vicente Patiño** (Saiti, Valencia, Spain). A chef by nature and by profession, Vicente Patiño has worked with time to become a veritable guardian of flavour through Saiti.

**Benito Gómez** (Bardal, Ronda, Málaga, Spain). 'I just cook. It's the only thing I enjoy' says the chef. What emerges from the kitchen speaks for itself.

**Dani Serra** (Can Dani, Formentera, Spain). Dani Serra shows tremendous bravery with every dish he serves at Can Dani.

**Aurelio Morales** (Cebo, Madrid, Spain). Aurelio Morales, and Paco Patón who works the front of house, have allowed the Hotel Urban to resurface as the epicentre of Madrid's gastronomic 'earthquake'.

**Oscar Molina** (La Gaia, Ibiza Gran Hotel, Spain). Molina, who coined this new term, works hard to defend it. The results, after years of continuous evolution, show that he is on the right path.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 27

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

**F**rom the best restaurant in Barcelona, with three Michelin stars, to one of the most talked about restaurants in Chile. From one of the most populous metropolises in the world, Mexico City, to one of the most beautiful and obscure landscapes in Spain, the pine forests of Soria. From one of the grand establishments where excellence reigns to locales where passion yields radical reinvention of traditional cuisine and the maximum expression of cutting edge.

The 224 pages of Apicius 27, the journal of haute cuisine by Montagud Editores, offers a tasting menu that features authenticity, transversality and risk-taking.

This publication shines a light on a chef who, adding to his already privileged place in the history of gastronomy, has turned his restaurant, Lasarte, into Barcelona's best. This could be no other than Martín Berasategui who, hand in hand with Paolo Casagrande, has a greater presence than ever in the city. One of their creations graces the front cover. Also, a key figure who has discreetly earned the unanimous respect of the profession with his passion for excellence: Toño Pérez (Atrio, Cáceres).

The tasting menu offered by the pages of Apicius 27 is heavy on travel. For instance, it looks at the figure of Édgar Núñez (Sud777 in Mexico City) and that of Sergio Barroso (040 in Santiago, Chile), and ventures into the pine forests of Soria led by Óscar García (Baluarte in Soria) and the olive groves of the Andalusian province of Jaén with Pedro Sánchez (Casa Antonio in Jaén), while also featuring the very young Jesús Moral (Taberna de Miguel in Bailén, province of Jaén). Likewise, it journeys to one of Barcelona's neighbouring towns through the cuisine of Víctor Quintillà (Lluerna in Santa Coloma de Gramenet).

The route traverses both landscapes and culinary concepts. This most recent issue of the journal of haute cuisine gets caught up in the madness of Heart (by Albert Adrià) in Ibiza and moves to the cutting edge of cuisine together with Ángel León (Aponiente in El Puerto de Santa María) and Paco Pérez (Miramar in Llançà).

The route traverses both landscapes and culinary concepts. This most recent issue of the journal of haute cuisine gets caught up in the madness of Heart (by Albert Adrià) in Ibiza and moves to the cutting edge of cuisine together with Ángel León (Aponiente in El Puerto de Santa María) and Paco Pérez (Miramar in Llançà).

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 26

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS

Every word, every recipe, every paragraph, every protagonist... Everything that makes up Apicius 26 – the new edition of this Haute Cuisine Journal by Montagud Editores – revolves around excellence. Its aim is clearly expressed by the very cover of this publication, which shows “Textures of lobster” by Azurmendi (Larrabetzu, Biscay, Basque Country, Spain, three Michelin stars). The 224 pages of this twenty-sixth issue of Apicius also demonstrate how Spanish haute cuisine has surpassed all the precepts set by the revolution brought about by elBulli.

The emotions that Eneko Atxa (Azurmendi) and Josep Roca (head of the cellar and dining room of El Celler de Can Roca, Girona, Cataluña, three Michelin stars) are able to arouse in diners is one of these. Another is flavour, spearheaded by Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, Valencia, Valencian Community, one Michelin star) and Fernando Arellano (Zaranda, Es Capdellà, Balearic Islands, two Michelin stars). The cutting-edge position within the culinary arts enjoyed by a number of Spanish restaurants is demonstrated by Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María, Andalusia, two Michelin stars), Diego Gallegos (Sollo, Benalmádena, Andalusia, one Michelin star) and Javi Arroyo (sommelier at DiverXO, Madrid, three Michelin stars); while others have made a difference by creating a setting around their food as exemplified by Diego Guerrero (DSTAgE, Madrid, one Michelin star), Paco Morales (NOOR, Córdoba, Andalusia), and Andreu Genestra (Restaurante Andreu Genestra, Capdepera, Balearic Islands).

Location and concept, also hallmarks of the before and after of elBulli, have been surpassed by restaurants in Spain as well. Apicius 26 shows that this has been the case with the locations of Jesús Segura (Trivio, Cuenca, Castile-La Mancha), Luis Alberto Lera (Lera, Castroverde de Campos, Zamora, Castile and León), Iván Cerdeño (El Carmen de Montesión, Toledo, Castile-La Mancha, one Michelin star) and Rubén Arnanz (Villena, Segovia, Castile and León, one Michelin star). Lastly, Apicius 26 unravels the figure of Javi Estévez (La Tasquería, Madrid) as an example of how a concept can be created and sustained.



**Awarded**  
**Best Gastronomic Publication**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 25

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS

The 25th issue of the Journal of Haute Cuisine comes with 2 watchwords: mastery and genius. They describe Martín Berasategui and Eneko Atxa, brought together for the first time in a very special culinary head to head to chat, and to share their secrets and impressions on their respective creations. The 200-plus pages of Apicius 25 also include an out-of-the-ordinary feature on a restaurant that is anything but ordinary, narrating the story of Ángel León and his staff's experience of moving Aponiente from Calle Puerto Escondido to its new home inside the El Caño tide mill. This issue also celebrates the 25th anniversary of Les Cols, with an in-depth analysis of Fina Puigdevall's immersion in the contemplative and volcanic landscape of La Garrotxa. The 25th edition of Apicius travels the world to report on the experiences of André Chiang (Restaurant André, Singapore), Akrame Benallal (Akrame, Paris, France), Lanshu Chen (Le Moût, Taichung, Taiwan), Alain Passard (Arpège, Paris, France) and Lorenzo Cogo (El Coq, Marano Vicentino, Italy). The pages of the Journal of Haute Cuisine, recipes included, ponders on the question of whether StreetXO is or isn't a restaurant as spelt out by the brains behind it, David Muñoz.

Excellence has always gone hand in hand with Apicius over its 25 issues. The pages of this issue continue to attest to this, analysing the new era that has distinguished Jordi Roca in the world of restaurant desserts, profiling the environment and products that Paco Pérez brings to life in each of his menus at Miramar, and analysing how Richard Camarena's obsession for flavour has resulted in magic liquids in the form of broths. Montagud Editores, publishers of Apicius, continue to believe in and foster new, passion-filled projects. The 25th issue of this journal is proof of this by featuring the philosophy held by and dishes created by Borja Sierra, at the helm of Granja Elena (Barcelona), Ricardo Sotres at El Retiro (Pancar-Llanes, Asturias) and Víctor Gómez and Adrià Bou, who are committed to raising the profile of the produce they use at Vidra (Sant Feliu de Guíxols, Girona).



**Awarded**  
**Best Gastronomic Publication**

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 24

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



**Awarded**  
*Best Gastronomic Publication*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92

The protagonists of Apicius 24 will be revealed day by day. Apicius, awarded as Mejor Publicación (Best Journal) by the Spanish National Gastronomy Prize, has just been branded as the best publication in the world at the Gourmand World Cookbook Awards, the Oscars of haute cuisine journalism.

Apicius offers contents based in the creations of prestigious chefs and the latest techniques in the gastronomic industry. Culture and design. Apicius is the fascicle that gives proof of the novelties, curiosities and great dishes. Apicius pretends to show more than the mere didactic and formal aspects in which professionals rely on, but also those pleasurable elements that round off the rich and wide field of gastronomy. Every aspect is treated with the utmost technical and qualitative rigorousness, availed by the publishing team of Apicius, extending our experience in this field since 2003. Some of the authors in Apicius 24 are: Josean Alija (Nerua, Guggenheim Bilbao, Spain). Josean Alija began his career at the age of seventeen. Under the tutelage of the great contemporary masters in the restaurant industry he has been able to cultivate his own style. Roberto Ruiz (Punto MX, Madrid, Spain). Their offer is based on reinterpreting Mexican flavors. To achieve this, they mix modern and ancient techniques. The result: authentic flavors and a constantly evolving concept using only the best produce. At Punto MX, they serve tradition, haute cuisine from our organic garden, cultivated and intended to supply our pantry. Pablo Salas (Amaranta, Toluca, México). There are days when you miss old family recipes, and at Amaranta, you return to the past quickly, with a new perspective, but with the flavor of tradition; that's why there's a simple reason the restaurant is a success.



## APICIUS 23

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



**Awarded**  
*Best Gastronomic Publication*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92

The protagonists of Apicius 23 will be revealed day by day, amounting to a total of 35 Michelin stars. Apicius, awarded as Mejor Publicación (Best Journal) by the Spanish National Gastronomy Prize, has just been branded as the best publication in the world at the Gourmand World Cookbook Awards, the Oscars of haute cuisine journalism. Apicius offers contents based in the creations of prestigious chefs and the latest techniques in the gastronomic industry. Culture and design.

Apicius is the fascicle that gives proof of the novelties, curiosities and great dishes. Apicius pretends to show more than the mere didactic and formal aspects in which professionals rely on, but also those pleasurable elements that round off the rich and wide field of gastronomy. Every aspect is treated with the utmost technical and qualitative rigorousness, availed by the publishing team of Apicius, extending our experience in this field since 2003. Apicius would like to celebrate its 23rd anniversary by presenting 23 vegetable-inspired dishes from the Spanish regions with the most deeply rooted culinary culture.

Cooking with vegetables has not come out of nowhere... it has always been here. Josean Alija (Nerua), Pedro Subijana (Akelare), Eneko Atxa (Azurmendi), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Martín Bersategui, Bittor Arginzoniz (Etxebarri), Aizpea Oihaneder (Xarma), Zuriñe García (Andra Mari), Juan Mari Arzak (Arzak), Koldo Rodero (Rodero).



## APICIUS 22

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



**Awarded**  
*Best Gastronomic Publication*

**B**old, provocative, with a touch of irreverence, and human. Very human. Right from the front cover, the 22nd issue of Apicius does away with all restraint to shed light on the visceral side of gastronomy. 17 emerging talents and acclaimed professionals are featured in an issue whose 224 pages exude blood, sweat, tears and passion. Jordi Roca, David Muñoz, Ángel León, Édgar Núñez, Jordi Cruz, José Aviliez, Virgilio Martínez & Pía León, Diego, Rafael and Mario Sandoval, Miguel Ángel de la Cruz, Grant Achatz, Sergi Arola, Jesús Escalera & Fer Covarrubia and Teresa Gutiérrez connect past and promising future, demonstrating the ascendancy of their talent.

The solidity of these careers that marked a turning point in cutting-edge cuisine are brought together in Apicius 22 with the young men and women who are both defying and refusing to accept the concept of promise. Here are professionals who, each in their own time, have set the standards in contemporary cuisine, and whose names will be on everybody's lips in the years to come. And it is the transmission of these values that is the legacy of this publication by Montagud Editores. Apicius 22 places special emphasis on the transmission of passions between members of the same family and between couples united by gastronomy. Shared lives and dreams that run parallel to the consolidation of cuisine as a cultural engine for progress. Since its very first issue in 2003, Apicius has constantly been "contemporary cooking's faithful witness", as originally predicted by Ferran Adrià. "Apicius was always a step ahead in spotting what was happening with gastronomy; regarding the rise and importance of cutting-edge chefs, who, through their work, were able to elevate a previously disparaged profession, reach levels of outright genius, shake up thinking minds", affirms Jāvi Antoja de la Rosa, the journal's editor-in-chief.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 21

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



**Awarded**  
*Best Gastronomic Publication*

**T**he Journal of Haute Cuisine commemorates its tenth anniversary with a luxury edition that combines great avant-garde classics with new rising stars. Apicius 21 dresses up in chef's whites to celebrate, in 224 pages, its wonderful decade and its commitment to gastronomy.

To celebrate the publication's 10th anniversary, this latest edition brings together the 21 dishes that have marked a tipping point in cutting-edge culinary trends. The dishes and their creators. 21 names and 21 ideas chosen by an emblematic group from the press and specialist critics.

Together they make up the extraordinary list that sustains the past, the present and the promising future of avant-garde cuisine.

They all form part of Apicius 21. Each of the 21 dishes chosen for Apicius 21 is accompanied by a fitting reflection from its respective creator on today's gastronomic situation, and also on the road they themselves have travelled to reach this point.

From 2003 to 2013. These are the 10 years during which Apicius has constantly been "contemporary cooking's faithful witness", as originally predicted by Ferran Adrià.

Along with these 21 heavyweights of global gastronomy, Apicius 21 also shines the spotlight on the staff at El Celler de Can Roca, the best restaurant in the world in 2013; on Begoña Rodrigo at La Salita, in Valencia; Kiko Moya at L'Escaleta, in Cocentaina (Alicante); and on Curro Noruega and Mario Ríos at Besana, in Utrera (Sevilla).

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 20

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

**A**picius 20 analyzes the 20 best dishes from El Celler de Can Roca. Published both in English and Spanish, Apicius also takes a snapshot of chefs from all around the globe who follow the trail set by the Roca brothers. Among these, Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurant), Bjorn Frantzén from Sweden (Lindeberg), Daniel Ovidia (Paxia) from Mexico, Eneko Atxa (Azurmendi), Dan Hunter (Royal Mail Hotel) from Australia and Felipe Bronze (Gold) from Brazil.

Apicius was born in November 2003. In November 2004 it was awarded as the best publication at the 6th 'Best of Gastronomy' Congress in San Sebastian. Being closer, by its own philosophy, to a book than to a magazine, Apicius presents some forms and contents that are far from everything published so far in the world of cooking. Technical product development, philosophy, author; tradition... and all presented with the utmost professionalism and rigor, but seasoned with love, agility, and an absolutely overwhelming freshness. Ferran Adrià was right when he said that Apicius is like a public notary, but not only of contemporary Spanish cuisine. Spain -and the whole world- is experiencing a kitchen-centered revolution, and Apicius wants to provide a written record of it. Every six months (with an issue in May and another one in November) is trying to show, in a unique way, the latest of Haute Cuisine worldwide. The list of professional partners reflects this progressive internationalization and gives an idea of the dimension it is taking, and what are its principles and philosophy.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
40.25 €  
\$ 45.92



## APICIUS 19

A Journal of Haute Cuisine  
VARIOUS



Awarded  
Best Gastronomic Publication

**A**picius 19 shows the works from Marcos Morán, Alexandre Couillon, Jacob Torreblanca, Daniel Humm, Paco Pérez, Jorge Vallejo, Alejandra Hurtado, Josean Aljja, Rodolfo Guzmán, Enrique Olvera, Matias Perdomo, Mauro Colagreco, Helena Rizzo & Daniel Redondo.

Apicius was born in November 2003. In November 2004 it was awarded as the best publication at the 6th 'Best of Gastronomy' Congress in San Sebastian. Being closer, by its own philosophy, to a book than to a magazine, Apicius presents some forms and contents that are far from everything published so far in the world of cooking. Technical product development, philosophy, author; tradition... and all presented with the utmost professionalism and rigor, but seasoned with love, agility, and an absolutely overwhelming freshness. Ferran Adrià was right when he said that Apicius is like a public notary, but not only of contemporary Spanish cuisine. Spain -and the whole world- is experiencing a kitchen-centered revolution, and Apicius wants to provide a written record of it. Every six months (with an issue in May and another one in November) is trying to show, in a unique way, the latest of Haute Cuisine worldwide.

The list of professional partners reflects this progressive internationalization and gives an idea of the dimension it is taking, and what are its principles and philosophy.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
224 pages. 21 x 29,7 cm.  
Softcover

**LANGUAGE**  
English-Spanish

**ISSN**  
1697-5138

**PRICE**  
33.35 €  
\$ 38.05

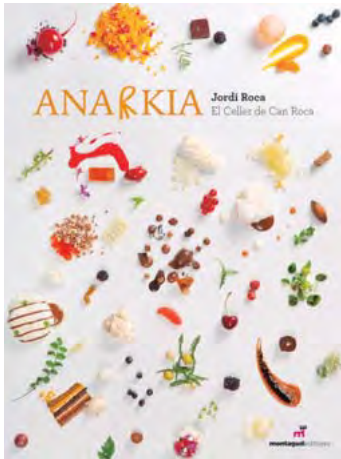
# PASTRY BOOKS





# ANARKIA

JORDI ROCA  
EL CELLER DE CAN ROCA



*The master of sweets, recognised as the world's best pâtissier, presents "Anarkia", the complete book of dessert recipes from El Celler de Can Roca.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
24 x 32 cm  
560 pages  
Hardcover

**LANGUAGE**  
English

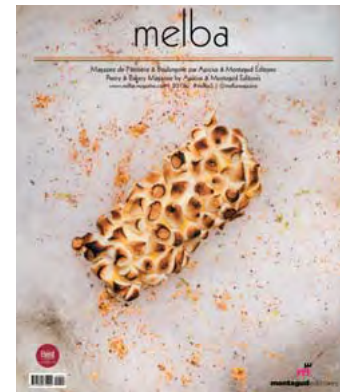
**ISBN**  
978-84-7212-166-9

**PRICE**  
109.25 €  
\$ 124.65

**E**l Celler de Can Roca (Jordi, Josep and Joan Roca, Girona, Spain, three Michelin stars) turns 30 in 2016, a period during which it has been twice recognised as the best restaurant in the world. "Anarkia", published by Montagud Editores, includes desserts by Jordi Roca and dishes created by Joan Roca using dessert-making techniques. Undoubtedly, it is a book that will make publishing history. The 560 pages of this tome offer a journey through the most lavish and creative desserts seen on the culinary landscape in recent years. The unparalleled ingeniousness of the youngest of the Roca brothers imbues this book with creations that are defined by his imagination. This master of sweet dishes puts gastronomic fantasy at the service of what is physically possible. In-depth descriptions of pastry techniques and fundamental dessert-making ingredients are detailed throughout this book. From the origins of the cacao bean, to how to temper chocolate, more than fifteen types of sugar and their applications, an extensive repertoire of creams, the use of foams, the art of pastry-making and the wide-ranging world of ice creams, as well as the essential oils, cold infusions and distillates that are essential elements to Roca's cooking. Comprised of 115 creations, 478 recipes, 102 step-by-step processes and 2,050 photographs, "Anarkia" offers a true reflection of the sweet side of El Celler de Can Roca; a "free-style" restaurant with an open approach to cooking that is committed to creative, cutting-edge cuisine, yet without forsaking the memory of past generations of the family and their dedication to preparing food for others. Jordi, together with Joan and Josep, is the piece that completes the orchestral ensemble of this culinary temple: a place where raw emotion is combined with bold creativity and a rationale that is committed to innovation to create a magical cuisine that, gastronomically speaking, offers diners an indescribably beautiful experience. "This is the great book on desserts that has been missing until now. This is how the greatness of Jordi Roca will be understood" explains Javi Antoja de la Rosa, head of publishing at Montagud Editores and the editor-in-chief of this book.

# MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores  
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores  
VARIOUS



*Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages.  
21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49,00 €  
\$ 55.66

**T**he 2018 edition of Melba strengthens its renown as an international benchmark in the world of patisserie, sweet cuisine and baking. Yann Duytsche and Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona), open the pastry section with offerings that demonstrate both his profound knowledge of ingredients and an awareness of the need for balance in their use. For example, his 'Sakura' cake. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) tells stories like 'The Sound of Ice' that excite and call attention to global warming. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) details his puff-pastry technique over the course of 50 photos; a step-by-step guide to making his 'smoked butter croissant'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), World Champion pastry chef, creates individual desserts, a format suited to the use of different textures. Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid); Jesús Escalera and Fernanda Covarrubias (La Postretería, Mexico) and Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) round off the section.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*, Girona) is an international authority on sweet cuisine. 'Desiccated coconut' is a good example of his technique as it is of his sense of humour. Albert Adrià and David Gil (Tickets\*, Pakta\*, Enigma\*, Hoja Santa\*, Barcelona) were inspired by yuba – traditionally used in Japanese cuisine – to present 'Yuba with figs'. Rhian Shellshear (Bhoga\*, Sweden) uses different fermentation methods for his sweet dishes. Diego Guerrero (DSTAgE\*\*, Madrid), Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*, Vizcaya), Paco Morales (Noor\*, Córdoba), Francis Paniego (El Portal del Echaurren\*\*, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar\*\*, Llançà, Girona), Jordi Butrón and Xano Saguer (Essence, Barcelona) complete the offerings.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente\*\*\*, El Puerto de Santa María, Cádiz) offer more than 10 types of bread, among them, the 'Pretzel or the sailor's knot'. Topping off the section are breads by Unai Elgezabal (Gure Ogia), Mário Rolando (Padaria da Esquina), Fco. Javier Mazariegos (La Tahona de Vega), Jordi&Toni&Xavi Plana (Forn Can Plana), Juan A. García and Juan R. Hernández (La Subirana), Manuel Cortés (Terra i Pa), Martín Presumido (Mamá Chicó), Miguel Marín (El Horno de San Miguel), Pedro del Villar (Panadería Veleta) and Tony Valls (The Bakers Guild of Barcelona).



## MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores  
VARIOUS



*Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages.  
21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49,00 €  
\$ 55.66

**M**elba's second issue lands on the international market as a reference publication edited in French and English languages for bakery, sweet cuisine and patisserie lovers.

The high level of all the authors of this second issue, coming from all over the world proves the great culinary movement which revolves around the sweet cuisine and flour. With an annual issue, Melba consolidates itself as the publication which satisfies the interest of pastry chefs and bakers at international Level.

As the Italian Gianluca Fusta stated in the first issue, he is confident that the appearance of Melba is the definitive boost for the sweet cuisine universe. Also Eneko Atxa (Azurmendi, 3 Michelin stars) considered that Melba reflects an essential work for all those interested in learning what is going on in the sweet cuisine and bakery industry.

Melba#2 begins with a detailed step by step explanation of how to make a perfect macaron and necessary utensils in order to prepare it.

Then, professionals such as José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 Michelin stars), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 Michelin stars), Martin Berasategui (Martin Berasategui Restaurant, 3 Michelin stars), Nick Muncy or Paco Morales (Noor, 1 Michelin star), among others, offer their versions of the perfect macaron.

The Patisserie section is completed with internationally well-known contributors such as Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark and Diego Lozano.

The Sweet cuisine section offers proposals by Mauro Colagregco (Mirazur, 2 Michelin stars), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurant), Jari Vesivalo (Olo, 1 Michelin star) or Makito Hiratsuka (Le Moût).

In terms of Bakery, Thomas Marie contributes with his "savoir faire" in elaborations like the 'Fougasse' or his version of 'Croissant'. They section is completed with Jesus Sánchez, Tony Valls or Jesus Monedero, among others.



## MELBA #1

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores  
VARIOUS



*360 pages of a magazine that focuses essentially on presenting you with the work of the world's best bakers, pastry chefs and creators of desserts.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages. 21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

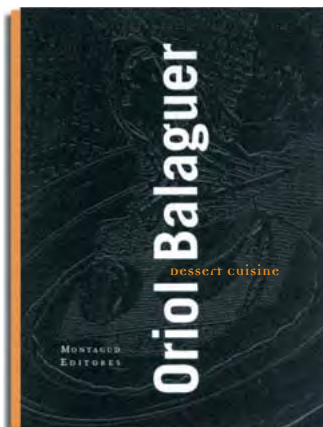
**PRICE**  
49,00 €  
\$ 55.66

**C**ongratulations to Montagud Editores. It's a great pleasure for me to write these words to our readers and, by extension, friends. On 15 October this publishing company celebrated its 110th birthday. Throughout the more than one century that has passed, the company's philosophy has always been to offer lovers of gastronomy, pastries and bread the best service, from an editorial standpoint. Our publications have always aimed to offer you, our dear friends, the best content so that, above all, you can put it into practice in your businesses. Our wish is not merely to showcase brilliant work and photography that reflects these creations. We also endeavour to enable the ideas we present to leave the paper and enter your mind so that you can apply them to your pastry and bread making or to your restaurant. Today it's an honour for me to write these words to introduce Melba, a publication that has come to life thanks to all that we have learnt. Melba was the last dessert that Ferran Adrià served at elBulli during that sweltering month in July 2011. It's obviously a statement of intent. We seek excitement, in the knowledge that taking risks and having fun are part of this. As of this moment, you can enjoy 360 pages of a magazine that focuses essentially on presenting you with the work of the world's best bakers, pastry chefs and creators of desserts. My hope is that you find this first issue to your liking and that you will continue to trust in a publication that was created out of passion and humility. We at Montagud Editores have a clear mission: to make our modest contribution for the advancement of pastry and bread making and sweet cuisine. Long live gastronomy and long live paper! We hope you enjoy reading it as much we did cooking it up.



# DESSERT CUISINE

ORIOR BALAGUER



*According to Ferran Adrià, "he is one of the most complete professionals that the gastronomic world has seen in Spain in the last decades".*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

320 pages, 23 x 29,5 cm  
Color illustrated.

Hardcover with photogravure, guafflex-bound, silk-screened canvas spine

#### LANGUAGE

English  
(ISBN:84-7212-088-0)  
French  
(ISBN: 84-7212-083-X)

#### PRICE

79.35 €  
\$ 90.54

We present you with a unique work: the first book to be published that is exclusively dedicated to dessert cuisine, an innovative gastronomic proposal already unavoidable in the finest restaurants. Though young for his stature, Oriol Balaguer is one of the great masters of this new professional style, this revolution that constitutes the definitive step from general pastry making to dessert haute cuisine. His luxurious presentation and modern design, in addition to the extraordinary quality of the photography, contribute to the attractiveness of this work, marking a strong introduction to the world of dessert cuisine. Balaguer makes a great show of his precise knowledge of raw products that allows him to optimize their use and his results. He describes with perfect clarity the necessary ingredients and the process of preparation, as well as offering commentaries for the ideal construction, assembly and tasting. Sweet cuisine is an undoubtedly revolutionary concept. Oriol Balaguer knows how to express his complexity through audacious creations (like his "frozen cherry soup with fresh cheese and beet ice-cream", the "tomato ravioli with basil and yogurt sorbet" or the "chocolate curry lollipop"), which are the best demonstration of his inarguable art and his unshakeable genius.



# SWEETOLOGY

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ

World Pastry Champion

3<sup>rd</sup>  
edition



*Montagud Editores publishes the first sweet anthology of the World Pastry Champion Josep Maria Rodríguez.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

256 pages, 24 x 32 cm  
Hardcover

#### LANGUAGE

English-Spanish

#### ISBN

978-84-7212-152-2

#### PRICE

48.30 €  
\$ 55.11

Sweetology is the anthology of pastry making. From Josep Maria Rodríguez's La Patisserie. The world champion in this gastronomic discipline has brought together his philosophy and his very personal creative style in his first book, published by Montagud Editores. The book, published as a Spanish-English bilingual edition, captures the guiding principles that define the brand created and developed by this Barcelona pastry chef in the two shops he runs in the Catalan capital. Pastries, either individual or in a glass, and adaptations of classic creations, cakes and shortbreads, comprise the corpus of this book, which transcends the idea of a simple collection of recipes. Because Sweetology features a discourse and reasoning that goes beyond the practical. The book is structured so as to allow readers to enter into the creative universe of Josep Maria Rodríguez, and to become initiated into pastry making through the development of the techniques, formulas and processes that are the base of the profession. The release of Sweetology is driven by the talent of a professional who has been chosen to lead the long-awaited revolution in Spanish pastry making with a view to its international projection, reinforced by the strength of a gastronomy that is represented by cutting-edge chefs. And as a tribute to and display of the potential pastry making has in sweet cuisine, Josep Rodríguez's first book interprets the culinary ideologies of Eneko Atxa (Azurmendi), Dabiz Muñoz (Diverxo), Paco Pérez (Miramar), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Ángel León (Aponiente), Josean Alija (Nerua), Albert Adrià (Tickets) and Jordi Roca (El Celler de Can Roca). It is a mutually praiseworthy series in which this pastry chef has designed a pastry composition inspired in each respective chef. A unique collection of 8 pastries with a flavour and presentation that are the result of 8 very personal ways of interpreting the ultra-contemporary through pastry.

# AU COEUR DES SAVEURS

Foreword by Paul Bocuse  
FRÉDÉRIC BAU



Winner of the Ruban Bleu Intersuc 2000 award, Paris..

## PUBLISHER

Montagud Editores

## TECHNICAL DATA

320 pages. 22 x 32 cm. Color illustrated.  
Plasticized hardcover with basrelief.

## LANGUAGE

Spanisch-French  
French-German  
Japanese

ISBN: 978-84-7212-066-2. (French-Spanish).

ISBN: 978-84-7212-098-3. (German-French).

ISBN: 978-84-7212-072-3. (Japanese).

## PRICE

German-French	French-Spanish	Japanese
21.85 €	86.25 €	86.25 €
\$ 24.93	\$ 98.41	\$ 98.41

This is a very special work indeed. Its lasting value is based on its excellent contents and information, but also its exceptional publishing.

Most likely the best example of the high level of quality and refinement achieved by pâtisserie today. Combining tradition and modernity, this book contains a splendid chapter dedicated to cakes in which he offers a wide variety of suggestions for beauty, originality and a surprising balance of textures and flavors.

A different chapter is dedicated to restaurant desserts. The author demonstrates his brilliance as a creator of desserts and an architect of flavors.

As a high point of the work, we must point out that it is in fact two books in one, with a Basic Recipe Section covering the 100 fundamental recipes that are then used in the 66 preparations presented in the book. Also essential to the work is the painstakingly shot photography that allows the reader to see the details of the textures, the perfect cuts, of each preparation presented.

Overall, one of the most interesting parts of the book are the pages where Frédéric Bau reveals his valuable understanding of the profession: his own concept of pâtisserie, his technical suggestions to improve certain processes...



# SWEET CUISINE

VARIOUS



Ten masters present an attractive, diverse dessert menu, announcing an authentic revolution in cuisine.

Sweet Cuisine is a manual that intends to go beyond the format of professional recipe books to present a complete and detailed vision of the best in pâtisserie. Each formula embodies a masterly lesson on pâtisserie, with step-by-step instructions given by exceptional professionals in the field. Ten masters, recognized both in Spain and internationally, prestigious artisans elevating the art of sweet to the highest level:

Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin and Abraham Balaguer united under one canopy of authors, offering dishes that reveal their unremitting creativity in the sweetest corner of cuisine. With almost 80 recipes and more than 260 formulas, they have come together in this project to demonstrate a distinct style through their innovative techniques and refined formulas, some of which have already appeared in the professional review "La Confitería Española" (The Spanish Confectioner) and revised for this occasion; others are brand new, published for the first time in this book.

An invaluable example of the excellent period sweet cuisine is enjoying in the culinary sector and an efficient instrument for professionals in the field. Undoubtedly, it is a magnificent exercise in style and a source of great inspiration in the art of dessert making.

## PUBLISHER

Montagud Editores

## TECHNICAL DATA

216 pages. 29.7 x 21 cm  
Color illustrated. Color Hardcover binding

## LANGUAGE

English (ISBN: 84-7212-120-1)  
French (ISBN: 84-7212-121-1)  
Spanish (ISBN: 84-7212-102-7)

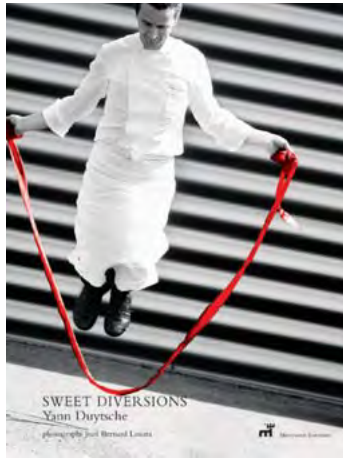
## PRICE

44.85 €  
\$ 51.17



# SWEET DIVERSIONS

YANN DUYTSCHÉ



*Pioneering pastry-making to suit new trends and new tastes.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

416 pages. 23 x 29.8 cm  
Illustrated in color  
Hardback with color jacket

#### LANGUAGE

French  
(ISBN: 978-84-7212-122-5)

#### PRICE

67.85 €  
\$ 77.41

**B**orn of the notion of pastry creation as a fascinating exercise in style comes this revolutionary work, from the pen of an outstanding professional: *Diversions Sucrées* (Sweet Fancies), a new approach to the world of pastry-making put forward by Yann Duytsché.

Yann Duytsché, a pastry cook by calling, primed by thoroughgoing training and honed by long experience in France and Spain, emerges as the great ground-breaker in the "new pastry-making".

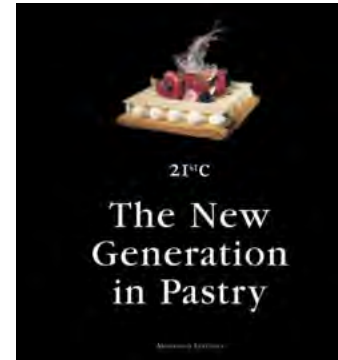
After the opening theoretical part in which the author's working method and creative philosophy is set out, along with a display of technical mastery aimed at exploring every aspect of pastry creation, Yann Duytsché presents twenty-seven fundamental associations of ingredients yielding similarly abundant elaborations on a particular aromatic trend.

This gourmet journey follows three main lines: the ingredients, the basic recipes through which ideal aromatic chains are created, and the fancies in which the best alliances are defined for the greater pleasure of the senses!

Starting from unexpected marriages of ingredients and the developments of them that follow, the author creates his Sweet Fancies (*Diversions Sucrées*): over 80 recipes born of an interplay of aromatic interpretations that still leave room for the imagination. A ground-breaking, utterly dazzling work destined to become a fascinating yet practical tool in the hands of all pastry professionals.

# THE NEW GENERATION IN PASTRY

21<sup>ST</sup>  
VARIOUS



*8 young master pastry chefs face off with the new century in a spectacular compendium of avant-garde ideas and creations.*

#### PUBLISHER

Montagud Editores

#### TECHNICAL DATA

248 pages. 24 x 25 cm  
Color photographs  
Hardcover binding

#### LANGUAGE

English  
(ISBN: 978-84-7212-124-9)  
French  
(ISBN: 978-84-7212-123-2)  
Spanish  
(ISBN: 84-7212-094-5)

#### PRICE

English	French	Spanish
46.00 €	44.85 €	38.53 €
\$ 52.48	\$ 51.17	\$ 43.96

**T**he 21st century is already on its way with a new generation of pastry chefs from the vanguard to give us the score on sweet preparations in their innovative proposals.

Eight great professionals in the world of pâtisserie: Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer and Ramón Morató. With more than 150 preparations classified as Tarts, Semifreddos, Restaurant desserts, Current visions of traditional pâtisserie, Snacks and Petits-fours, Bonbons, Turrones and Showpieces, making this book an effective reference for work.

But it doesn't stop there. The 21st century has begun charged with new techniques, surprising ideas, perfect finishes, attractive decorations, and above all, brilliant results. This is an excellent recipe book that covers a wide panorama of the new batch of professionals, already masters in their field. They are a shining example of the high level of professionalism that the world of pâtisserie is enjoying today, and a clear demonstration of the art and technique of the new generations. Not everyone is represented here, but through this book a door is opened to a certain style, a trend, a single line of disembarkation, and all those who identify themselves with this method of work will recognize that.



# melba

**ME**  
montagud editores

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores  
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores



## MELBA #3

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores  
Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores

VARIOUS



*Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.*

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages.  
21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49,00 €  
\$ 55,66

The 2018 edition of Melba strengthens its renown as an international benchmark in the world of patisserie, sweet cuisine and baking. Yann Duytsche and Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona), open the pastry section with offerings that demonstrate both his profound knowledge of ingredients and an awareness of the need for balance in their use. For example, his 'Sakura' cake. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) tells stories like 'The Sound of Ice' that excite and call attention to global warming. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) details his puff-pastry technique over the course of 50 photos; a step-by-step guide to making his 'smoked butter croissant'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), World Champion pastry chef, creates individual desserts, a format suited to the use of different textures. Ricardo Vélaz (Moulin Chocolat, Madrid); Jesús Escalera and Fernanda Covarrubias (La Postretería, Mexico) and Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) round off the section.

Jordi Roca (El Cellar de Can Roca\*\*\*, Girona) is an international authority on sweet cuisine. 'Desiccated coconut' is a good example of his technique as it is of his sense of humour. Albert Adrià and David Gil (Tickets\*, Pakta\*, Enigma\*, Hoja Santa\*, Barcelona) were inspired by yuba – traditionally used in Japanese cuisine – to present 'Yuba with figs'. Rhian Shellshear (Bhoga\*, Sweden) uses different fermentation methods for his sweet dishes. Diego Guerrero (DSTAgE\*\*, Madrid), Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*, Vizcaya), Paco Morales (Noor\*, Córdoba), Francis Paniego (El Portal del Echaurren\*\*, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar\*\*, Llançà, Girona), Jordi Butrón and Xano Saguer (Essence, Barcelona) complete the offerings.

Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente\*\*\*, El Puerto de Santa María, Cádiz) offer more than 10 types of bread, among them, the 'Pretzel or the sailor's knot'. Topping off the section are breads by Unai Elgezabal (Gure Ogia), Mário Rolando (Padaria da Esquina), Fco. Javier Mazariegos (La Tahona de Vega), Jordi&Toni&Xavi Plana (Forn Can Plana), Juan A. García and Juan R. Hernández (La Subirana), Manuel Cortés (Terra i Pa), Martín Presumido (Mamá Chicó), Miguel Marín (El Horno de San Miguel), Pedro del Villar (Panadería Veleta) and Tony Valls (The Bakers Guild of Barcelona).

MELBA



# MELBA #1

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores  
VARIOUS



360 pages of a magazine that focuses essentially on presenting you with the work of the world's best bakers, pastry chefs and creators of desserts.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages. 21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49.00 €  
\$ 55,66

Congratulations to Montagud Editores. It's a great pleasure for me to write these words to our readers and, by extension, friends. On 15 October this publishing company celebrated its 110th birthday. Throughout the more than one century that has passed, the company's philosophy has always been to offer lovers of gastronomy, pastries and bread the best service, from an editorial standpoint. Our publications have always aimed to offer you, our dear friends, the best content so that, above all, you can put it into practice in your businesses. Our wish is not merely to showcase brilliant work and photography that reflects these creations. We also endeavour to enable the ideas we present to leave the paper and enter your mind so that you can apply them to your pastry and bread making or to your restaurant. Today it's an honour for me to write these words to introduce Melba, a publication that has come to life thanks to all that we have learnt. Melba was the last dessert that Ferran Adrià served at elBulli during that sweltering month in July 2011. It's obviously a statement of intent. We seek excitement, in the knowledge that taking risks and having fun are part of this. As of this moment, you can enjoy 360 pages of a magazine that focuses essentially on presenting you with the work of the world's best bakers, pastry chefs and creators of desserts. My hope is that you find this first issue to your liking and that you will continue to trust in a publication that was created out of passion and humility. We at Montagud Editores have a clear mission: to make our modest contribution for the advancement of pastry and bread making and sweet cuisine. Long live gastronomy and long live paper! We hope you enjoy reading it as much we did cooking it up.



# MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores  
VARIOUS



Melba reflects the world interest of the culinary movement around the sweet cuisine, patisserie and bread world.

**PUBLISHER**  
Montagud Editores

**TECHNICAL DATA**  
360 pages.  
21 x 24 cm  
Softcover

**LANGUAGE**  
English - French

**ISSN**  
2462-6724

**PRICE**  
49.00 €  
\$ 55,66

Melba's second issue lands on the international market as a reference publication edited in French and English languages for bakery, sweet cuisine and patisserie lovers.

The high level of all the authors of this second issue, coming from all over the world proves the great culinary movement which revolves around the sweet cuisine and flour. With an annual issue, Melba consolidates itself as the publication which satisfies the interest of pastry chefs and bakers at international Level.

As the Italian Gianluca Fusta stated in the first issue, he is confident that the appearance of Melba is the definitive boost for the sweet cuisine universe. Also Eneko Atxa (Azurmendi, 3 Michelin stars) considered that Melba reflects an essential work for all those interested in learning what is going on in the sweet cuisine and bakery industry.

Melba#2 begins with a detailed step by step explanation of how to make a perfect macaron and necessary utensils in order to prepare it.

Then, professionals such as José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 Michelin stars), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 Michelin stars), Martin Berasategui (Martin Berasategui Restaurant, 3 Michelin stars), Nick Muncy or Paco Morales (Noor, 1 Michelin star), among others, offer their versions of the perfect macaron.

The Patisserie section is completed with internationally well-known contributors such as Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark and Diego Lozano.

The Sweet cuisine section offers proposals by Mauro Colagreco (Mirazur; 2 Michelin stars), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurant), Jari Vesivalo (Olo, 1 Michelin star) or Makito Hiratsuka (Le Moût).

In terms of Bakery, Thomas Marie contributes with his "savoir faire" in elaborations like the 'Fougasse' or his version of 'Croissant'. They section is completed with Jesus Sánchez, Tony Valls or Jesus Monedero, among others.

MELBA



# TITLES

*available only in  
spanish language*







# HECHO EN CASA

FRANCIS PANIEGO



**F**rancis Paniego es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2012 y su restaurante, El Portal del Echaurren, atesora 2 estrellas Michelin desde la edición 2014 de la Guía Roja. Ese mismo año fue nombrado Hijo Predilecto de Ezcaray (La Rioja, Logroño) donde se halla el restaurante. Su apuesta no fue fácil pero, hoy en día, presume de haber sido el primer restaurante en la historia de La Rioja en conseguir una estrella Michelin.

En 2020, a España, al igual que el resto del mundo, le ha tocado vivir una de las épocas más convulsas a raíz del Covid-19. Pues bien, durante el confinamiento, Francis Paniego realizó conexiones en directo a través de Instagram para que todo el mundo pudiera preparar platos en casa, con el toque de un chef con 2 estrellas Michelin. Sus vídeos han tenido decenas de miles de visualizaciones.

Francis es oficio, y oficio aprendido en casa, con pasión pero, sobre todo, con paciencia. Por eso, ha querido trasladar esa sabiduría a un libro para que todos podamos preparar sus mejores recetas en casa.

'Hecho en casa' recoge todos esos platos que Francis Paniego ha elaborado en directo en Instagram durante el confinamiento.



Los platos que Francis Paniego ha hecho en casa en directo a través de Instagram durante el confinamiento, a causa del Covid-19.

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
ISBN: 978-84-7212-182-9  
96 págs. 17 x 26 cm.  
Fotografías en color.

**IDIOMA**  
 Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2020

**PRECIO**  
24,73 €  
\$ 27,22

### ESPÁRRAGOS BLANCOS CON ALMENDRAS

**COCCIÓN**  
120 g de espárragos  
1 kg de agua  
20 g de sal  
75 g de huesos de pollo  
1 g de pimienta  
1 g de ajo  
2 g de aceite

**SALSA DE ALMENDRAS**  
100 g de almendra cruda  
100 g de almendra cocida  
100 g de aceite  
100 g de queso  
100 g de queso  
100 g de queso  
100 g de queso

**LA SALSA DE ALMENDRAS**  
Se machaca el almendra cruda y se le agrega la almendra cocida y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

**LA SALSA DE LOS ESPÁRRAGOS**  
Se machaca el queso y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

### COQUETOS DEL ECHAURREN

**COCCIÓN**  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite

**LA SALSA DE LOS ESPÁRRAGOS**  
Se machaca el queso y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

Las recetas de Francis Paniego al alcance de todos.

### HAMBURGUESAS DE TONDELUNA

**HAMBURGUESAS**  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne  
100 g de carne

**SALSA DE ALMENDRAS**  
Se machaca el almendra cruda y se le agrega la almendra cocida y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

**LA SALSA DE LOS ESPÁRRAGOS**  
Se machaca el queso y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

### COQUETOS EN SALSA

**COCCIÓN**  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite  
10 g de aceite

**LA SALSA DE LOS ESPÁRRAGOS**  
Se machaca el queso y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite. Se mezcla bien y se le agrega el queso y el aceite.

Francis Paniego ha aprovechado el confinamiento debido al coronavirus para demostrar que sus mejores platos pueden hacerse en casa.

Francis Paniego es el chef del restaurante El Portal del Echaurren en Ezcaray (La Rioja).

Sus platos más icónicos -desde las croquetas hasta su apuesta por la casquería- ahora, al alcance de todos.

# SECRETOS DE PASTERERÍA

VARIOS



Los mejores maestros pasteleros de Francia han confeccionado una guía práctica con sus recetas más célebres, que se acompañan de fotografías paso a paso y revelan secretos profesionales.

Esta obra revela las claves para dominar la repostería. Es un temario práctico que se adecúa a todo tipo de pastelero, desde el amateur al profesional.

El libro se estructura sobre **40 RECETAS BASE** imprescindibles de la pastelería francesa: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados.

Cada receta base incluye una definición, uso(s) más frecuentes, posibles variante(s) y las receta(s) que utiliza(n) esta preparación base.

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de **140 POSTRES** que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros: **Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini y Christophe Michalak.** Cada receta específica, además, los gesto(s) del pastelero así como los utensilio(s) necesario(s). Aparecen clasificadas en tres niveles de dificultad: básicas, de nivel medio y de nivel alto.

Algunas de estas creaciones son: Tartaleta de fruta de la pasión, frambuesa y rosa (Christophe Adam); Tarta crujiente de chocolate (Jean-Paul Hévin); Sablé fundente de pistachos con cítricos (Claire Heitzler); Tarta invertida de cítricos (Christophe Adam); Tarta fina chloé (Pierre Hermé); Milhojas de yuzu y praliné de semillas de sésamo, 2011 (Pierre Marcolini); o bizcocho, burbujas y azúcar de avellana (Philippe Conticini).

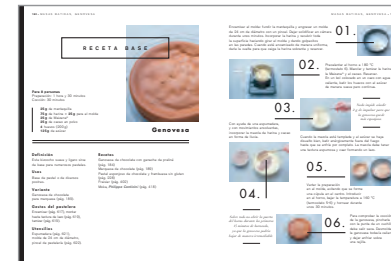
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

Un exhaustivo apéndice final de **ANEXOS** ilustrados completa las recetas y le permitirá conocer mejor los ingredientes, la terminología y los utensilios propios del oficio de pastelero, así como dominar los gestos técnicos fundamentales.

'Secretos de pastelería' es un apasionante viaje por el mundo dulce que viene acompañado de pormenorizadas explicaciones y precisas indicaciones. Son **644 páginas** en las que la alta pastelería está al alcance de todo el que se sienta atraído por ella.

## 40 RECETAS BASE

El libro se estructura sobre 40 RECETAS BASE imprescindibles de la pastelería: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados.



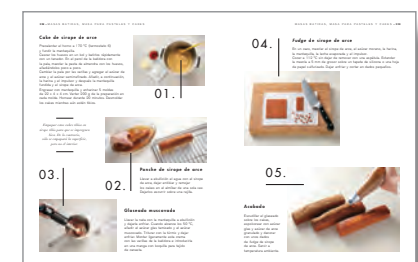
## 140 POSTRES

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de 140 POSTRES que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros franceses.



## FOTOGRAFÍAS PASO A PASO

Estas creaciones se acompañan de numerosas fotografías paso a paso que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla.



### EDITORIAL

Montagu Editores

### CARACTERÍSTICAS

978-84-7212-175-1  
644 págs. 19 x 24,5 cm.  
Tapa dura.  
Fotografías en color.

### IDIOMA

Español

### AÑO DE PUBLICACIÓN

2019

### PRECIO

80,50 €  
\$ 90.33

# FRUTAS

CÉDRIC GROLET

La **OBRA DE REFERENCIA** de la pastelería con frutas.



El libro del Mejor Pastelero del Mundo.

**EDITORIAL**  
Montagu Editores

**IDIOMA**  
Español

**CARACTERÍSTICAS**  
ISBN: 978-84-7212-171-3  
23,5 x 29,5 cm.

Fotografías en color:  
Tapa dura

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2018

**PRECIO**  
62.10 €  
\$ 70.54

'Frutas' es una obra en la que, desde los bocetos del chef hasta cada pieza fotografiada, se descubre con fascinación el proceso de creación de Cédric Grolet. Sus postres son de los que aportan una emoción inolvidable. Como hilos conductores de su pastelería de alta costura, las frutas son reinventadas para revelar la esencia y el poder de Grolet como pastelero. Fue Alain Ducasse el que le aconsejó: "deja de hacer cosas buenas, trabaja el gusto". Según Cédric Grolet, "Él sabe quién soy, me respeta y me deja libre. Para mí es importante llegar allí, pero no podría haberlo hecho sin mis colaboradores. Tengo un equipo formidable detrás de mí que trabaja duro para ayudarme a luchar por la perfección. Hoy, mi filosofía es simple: doy un paso atrás, dibujo mucho y creo. Pienso en términos de temporada, de forma y de audacia, y los asocio para diseñar mis elaboraciones".

Su proceso artístico comienza con una hoja en blanco, donde materializa sus ideas para desarrollar pasteles que se sitúan al borde de la escultura. Ya sea a través de reproducciones perfectas de frutas recién recolectadas, de tartas o de pasteles; el chef muestra, a través de 100 recetas, la riqueza infinita de siete familias de frutas.

- **Cítricos**, donde se aprecia su frescura y acidez.
- **Frutas de hueso**, en las que la semejanza con la realidad se antoja como muy llamativa y emocionante.
- **Frutas de pepita**: manzanas, membrillos, peras, melones... Mediante ellas, Cédric juega aún más con los sentidos con piezas que poseen un realismo impresionante.
- **Frutas exóticas**: pasteles equilibrados, sazonados a la perfección, para descubrir más allá de las fronteras.
- **Frutos rojos y negros**: estas creaciones atesoran sabores que, sin duda, atraen a los más curiosos.
- **Frutas silvestres**. Aquí, el joven chef marca la diferencia al trabajar las frutas a menudo más olvidadas: higos, uvas, ruibarbo... Todas, eso sí, caracterizadas por sus sabores adictivos.
- **Frutas y frutos secos**: la gula espera pacientemente en este capítulo, lleno de sabores reconfortantes. No podía faltar la 'Noisette', la avellana especial del chef.



CÉDRIC GROLET

**MEJOR PASTELERO DEL MUNDO**

**TARTALETAS**

PREPARACIÓN : 3 H 30

REPOSO : 24 H + 4 H

**100 recetas**

**SAINT HONORE**

PREPARACIÓN : 3 H

REPOSO : 24 H + 2 H 30

**FRAMBUESA TOMILLO**

PREPARACIÓN : 2 H

REPOSO : 24 H + 30 MIN

**40 recetas base**

**ARÁNDANOS SILVESTRES**

PREPARACIÓN : 2 H

REPOSO : 24 H + 30 MIN

**140 fotografías**

**336 páginas**

# ARROCES CONTEMPORÁNEOS

QUIQUE DACOSTA



6<sup>a</sup>  
edición



*El cocinero con  
3 estrellas Michelin,  
Quique Dacosta, desarrolla  
el mayor de los tratados  
en torno al mundo del arroz.*

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
ISBN: 978-84-7212-114-0.  
312 págs. 20 x 24 cm.  
Fotografías en color.  
Tapa blanda.

**IDIOMA**  
 Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1ª Edición: 2005  
6ª Edición: 2016

**PRECIO**  
48.30 €  
\$ 55.11

Un libro sobre arroces con un planteamiento radicalmente distinto de todo lo publicado hasta el momento; más actual, más completo, más técnico, más riguroso. También más personal, pues está escrito por Quique Dacosta, el cocinero más aclamado, entre otros logros, por su imponente “renovación” de la culinaria del arroz. Un manjar hasta ahora relegado a los “restaurantes turísticos de paella”, entra, de la mano de Dacosta, por la puerta grande de la gastronomía.

En esta original obra se explican las claves para entender cómo Quique Dacosta ha evolucionado la cocina del arroz hasta las más altas cotas del refinamiento gastronómico, obteniendo un amplio reconocimiento nacional e internacional.

Entre otros galardones, Quique Dacosta obtiene en 2013 para su restaurante Quique Dacosta Restaurante, tres estrellas Michelin, y se consolida como referente de la creación culinaria presente y futura.

Dacosta ha sorprendido con sus renovadas ideas en la culinaria del arroz. Perfecto conocedor de la mejor tradición arrocería del Levante, donde se encuentra su restaurante, ha investigado con su competente equipo la “ciencia” del arroz para comprender mejor este producto y, desde su sólido dominio de la técnica y una extraordinaria sensibilidad, aumentar las posibilidades culinarias y gastronómicas del mismo. Además, el autor nos regala la vista y el paladar, con una extraordinaria selección de arroces de creación propia, que nacen desde una óptica mediterránea pero incorporan ideas foráneas y dan al libro un toque cosmopolita y renovador.

## ¿QUÉ TÉCNICA?

Desde las más tradicionales (a la brasa, al horno, caldoso...) hasta las técnicas más vanguardistas, entre ellas la cocción de un arroz en dos tiempos; incluye tablas de valores, recetas ilustrativas y la descripción de nuevas aplicaciones del arroz.



## ¿CÓMO COCINARLO?

Quique Dacosta presenta en “Arroces Contemporáneos” alrededor de 55 recetas. Obras “de autor” rabiosamente originales e impregnadas de la cultura mediterránea que ponen de manifiesto la capacidad creativa del autor y que rompen con algunos falsos mitos del ideario arrocería.



## EL PORQUÉ DE LA RECETA

Todas las elaboraciones, fotografiadas por Joan Llenas, vienen acompañadas de un comentario del autor que ayuda a comprender aún más el porqué de la receta.

## ¿CUÁL ES EL PROCESO?

Los procesos son detallados, haciendo especial hincapié en los fondos de cocción, las variedades de arroz y la técnica empleada.



# PANES CONTEMPORÁNEOS

XAVIER BARRIGA, XEVI RAMON, JOSEP PASCUAL,  
EDUARD CRESPO, FRANCISCO J. VILCHEZ



Recetas con ingredientes,  
procesos, fotos paso a paso  
y técnicas novedosas.

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
ISBN: 978-84-7212-148-5  
160 págs. 17 x 24 cm.  
Fotografías en color.

**IDIOMA**  
Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2013

**PRECIO**  
33.35 €  
\$ 38.05

**N**os encontramos ante un resurgir de la panadería artesana que busca ofrecer, en primer lugar, elaboraciones de calidad presentadas al consumidor en un abanico extenso de variedades y en un entorno de servicio esmerado. Actualmente, ha surgido una nueva generación de panaderos auténticamente artesanos, muchos por tradición familiar; otros por una nueva vocación.

En este libro se pueden encontrar elaboraciones de algunos de los panaderos que han alcanzado un gran prestigio. Desde Xavier Barriga, autor del libro "Panadería artesana, tecnología y producción" publicado por Montagud Editores, hasta Xevi Ramón, que elabora en Triticum panes 'a la carta'" pasando por maestros y técnicos como Manuel Cortés, Toni Valls, Javier Lumbreras o Josep Pascual, entre otros.

Es importante destacar que estos profesionales no se limitan a dar una lista de ingredientes y un proceso, pues aportan mucho más: sus formas de trabajo, la utilización -según el caso- de las fermentaciones controladas en sus distintos tipos, la ultracongelación, la utilización de masa madre...

Este libro se dirige, en primer lugar, a quienes se dedican profesionalmente a elaborar distintas variedades de panes para su comercio (panaderos y cocineros), pero también a cualquier amante del buen pan. ¡Qué aproveche!



## ¿QUÉ ES UN PAN CONTEMPORÁNEO?

Un pan que siendo tradicional o un pan moderno sale de las manos artesanas de un joven profesional.

**ARIOS AUTORES**  
todos ellos profesionales de primera fila con reconocido prestigio como Xavier Barriga, Xevi Ramon, Josep Pascual, Eduard Crespo, Francisco J.Vilchez, etc...



## TÉCNICAS VARIADAS E INNOVACIÓN

están presentes en todas las recetas, útiles para todo profesional pero también para cualquier amante del buen pan.

# APRENDER A HACER PAN ES FÁCIL

FRANCISCO TEJERO



Una carta de panes propia es signo de prestigio para su restaurante. Aprenda a hacerlo de manera sencilla.

## EDITORIAL

Montagué Editores

## CARACTERÍSTICAS

ISBN: 84-7212-089-9

160 págs. 17 x 25 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación en cartón en color

## IDIOMA

Español

## AÑO DE PUBLICACIÓN

2004

## PRECIO

33.35 €

\$ 38.05

Cada día son más los profesionales de la restauración que, para el exclusivo consumo de su clientela, desean elaborar algunos tipos de panes y piezas de bollería de gran calidad.

Con "Aprender a hacer pan es fácil", un auténtico manual práctico, se expone con detalles precisos todo el proceso de elaboración de un amplio repertorio de especialidades (panes diversos, panecillos, brioches, pizzas, croissants, hojaldres, magdalenas, etc.).

Las recetas, con sus ingredientes y procesos paso a paso, vienen precedidas de varios capítulos sobre el conocimiento de las materias primas a utilizar (harinas, levaduras, sal, azúcar, etc.) y los métodos y técnicas, trucos, ideas y consejos prácticos, necesarios para hacer con facilidad y garantía de calidad un amplio surtido de elaboraciones.

Para guiarnos en esta labor, nadie mejor que Francisco Tejero, maestro panadero de gran prestigio, tanto a nivel nacional como internacional. Tejero se dedica a hacer asesorías y es autor de numerosos libros y vídeos destinados a los panaderos y pasteleros.



## SUMARIO

### INTRODUCCIÓN

Las harinas  
La levadura  
La sal en el pan  
Las grasas y los aceites  
Los azúcares en las masas  
El agua  
Los huevos  
La leche y los productos lácteos  
La masa madre  
Pan con levadura natural  
El amasado  
Pesado, boleado y formado  
El reposo de la masa  
La fermentación  
La cocción  
La máquina automática de panadería  
Masas fritas  
Masas de hojaldre  
Los panes y bollos sin gluten

### RECETAS

Pizzas  
Baguettes  
Pan para hot dog  
Pan de huevo  
Pan de molde  
Pan de hamburguesa  
Pan integral con miel y naranjas  
Pan de molde integral  
Pan de cuatro granos  
Pan laxante  
Pan de trigo completo  
Pan integral de trigo  
Panecillos de leche  
Panecillos para niños  
Pan de frutos secos  
Pan trenzado de mantequilla  
Corona dulce  
Cortadillo  
Brioche de frutas  
Pan almendrado de Navidad

Bollos de molde  
Suizo  
Ensamada  
Medias noches  
Pan quemado  
Pan de naranja  
Pannetone  
Brioche francés  
Pan de frutas  
Palmeras  
Croissant  
Plum cake de ciruelas  
Galletas de sahogún  
Corona de frutas  
Magdalenas  
Tarta de almendras  
Torta de almendra (Torta Turca)  
Franchipan  
(Bizcocho de mazapán)  
Empanada chilena  
Pastas de aceite (Bollos de aceite)

11<sup>a</sup>  
edición

# FORMULARIO PRÁCTICO DEL PASTELERO

VILLARDELL - JORNET



Más de 60.000 ejemplares vendidos.

Desde la primera edición en 1933 de este formulario, se han sucedido ininterrumpidamente las ediciones y reimpresiones. Su formato y el contenido se han mantenido desde entonces, como parte de su éxito entre los profesionales. El Formulario tiene una utilidad para todos los profesionales, sin distinción de clases ni categorías, pues la obra enseña que, por principio, no se sabe y, así mismo, facilita el trabajo al experto, en una práctica función recordatoria.

Más de 450 fórmulas y procedimientos de elaboración agrupadas por temas con un práctico índice alfabético para localizar la fórmula que se desee.

El Formulario Práctico del Pastelero se divide en los siguientes capítulos:

- Capítulo I: Instrucciones prácticas y labores auxiliares;
- Capítulo II: Cremas y rellenos;
- Capítulo III: Merengue;
- Capítulo IV: Masas de bizcocho o de huevo batido;
- Capítulo V: Masas de bizcocho o de huevo batido con adición de emulsionante;
- Capítulo VI: Plum cake y similares;
- Capítulo VII: Masas fermentadas con levadura;
- Capítulo VIII: Masas de hojaldre;
- Capítulo IX: Masas previamente escaldadas;
- Capítulo X: Masas de estructura arenisca;
- Capítulo XI: Pastas secas y para el té;
- Capítulo XII: Panellets y turrones;
- Capítulo XIII: Helados de artesanía;
- Capítulo XIV: Pastelería salada.

**EDITORIAL**  
Montagué Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
ISBN: 978-84-7212-003-7  
464 págs.  
13 x 8,6 cm.

**IDIOMA**  
Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1933

**PRECIO**  
24,15 €  
\$ 27,55



# PãstryRevolution

el mundo editorial  
la panadería

ha revolucionado  
referente a la pastelería,  
y la cocina dulce

  
montagu editores



 **PãstryRevolution**<sup>®</sup>  
para amantes de **la confitería y pastelería**, de la **molinería y panadería** y de la **cocina dulce**



  
**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional  
de Gastronomía**  
Mejor Publicación  
Periódica

PãstryRevolution nace con la clara intención de satisfacer las necesidades del sector y aunar en una única publicación a los mejores profesionales de la pastelería, la panadería, la bollería y la cocina dulce que, número a número, nos presentan sus últimos trabajos y estudios.

PãstryRevolution apuesta por la contemporaneidad de ambos mundos respetando y amando la tradición, siendo conscientes que los nuevos tiempos marcan una nueva manera de hacer basada en la calidad.

PãstryRevolution,  
la única revista  
del sector que obtiene el  
Premio Nacional  
de Gastronomía

# PÄSTRYREVOLUTION 43

JORDI ROCA - YANN DUYTSCHÉ - SERGIO ORTIZ - MAGNUS NILSSON - FBRIZIO FIORANI - KARIM BOURGI  
 PIERRE HERMÉ - CAMILA FIOI - RICARD CAMARENA - THOMAS RAQUEL - DIEGO GUERRERO - KIKO MOYA  
 DIEGO GALLEGOS - FINA PUIGDEVALL - RAFAEL CHARQUERO - RAFAEL ZAFRA - ÁNGEL LEÓN - FERNANDO SÁENZ  
 CRISTÓBAL CASTILLO - NATALIA PATTI - ESTEBAN SILVA - JAUME JUNYENT - FRANCESC PONS - XEVI RAMON  
 FLORENCIO VILLEGAS - ÁNGEL ORTIZ - JOSEP ANTONI RIBAS - JUAN MANUEL MORENO PACHECO.



*PástryRevolution detalla todas las características y componentes de la leche y de todos sus derivados.*

**27** autores  
**36** creaciones  
**108** elaboraciones  
**178** fotografías

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

Los lácteos están presentes en todas las creaciones dulces y son esenciales para obtener el sabor y la textura deseada. En PástryRevolution 43 se explican las fases por las que la leche puede someterse, como el ordeño y los tratamientos térmicos; así como todos los productos en los que puede transformarse, como el yogur y el queso.

A continuación, diversos chefs, pasteleros y panaderos muestran cómo emplear los lácteos de forma inteligente, a la par que sorprendente.

El uso de la leche o algunos de sus derivados es imprescindible en los autores que aparecen en esta edición de PástryRevolution.

Es el caso de Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*), en su 'Làctic'; Fina Puigdevall (Les Cols\*\*) para el 'Moras silvestres con requesón de oveja de Mas Farró'; o Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris) en su tarta 'Boléro'.

Los lácteos son imprescindibles en casi cualquier creación. Por ejemplo, 'Quesos yódicos salinos' de Ángel León (Aponiente\*\*\*), 'Queso fresco de almendras, miel y aceite de oliva' de Kiko Moya (L'Escaleta\*), o la 'Mini tarta de avellana chilena y kumquat' de Camila Fiol (Fiol Dulcería).

Hasta 3 tipos de helados: 'Helado de leche quemada', 'Helado de yogur base' y 'Helado de leche fresca y yogur' emplea Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant\*\*) para su 'Remolacha, leche fresca, frutos secos y eneldo'. En el caso de Diego Guerrero (DSTAgE\*\*) es el 'Suero de vaca' para su 'Albaricoque'. En panadería, destacan un 'Pan de coca' (Ángel Ortiz, Barcelona), un brioche burbujeante de cacao (Florencio Villegas, Panadería La Tradición, Córdoba), un 'Danish' de fresa (Rafa Charquero) y, en exclusiva mundial, el 'Chucho' Campeón del mundo elaborado por Jaume Junyent (Pa Artesà del Vallès, Barcelona), entre otras. Cruixent, de Josep Antoni Ribas, presenta 5 creaciones muy innovadoras, entre las que destaca el 'Pan de curry' y dos tipos de pan de molde. En cuanto a Pan Piña (Algatocín, Málaga), con Juan Manuel Moreno al frente, ofrece su tradicional 'Torta de aceite'.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
 Mejor Publicación Periódica



**PIERRE HERMÉ**

Pierre Hermé Paris.  
 París, Francia.

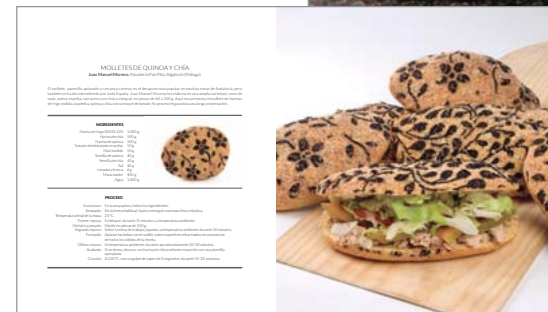
GALLETAS CRUJIENTES DE HARINA DE CO RTEZA DE PINO,  
 FUNDIDO DE CHOCOLATE, MERMELADA CON BERBERIS SACAROSA Y LAS BACTERIAS  
 DEL ACEO LACTICO EN PANES DEL OTONO HELADO DE ARANDANOS  
 Y ARANDANOS DE CALABAZA Y MANDARINA

**Ingredientes:** Harina de trigo duro, azúcar, mantequilla, leche, cacao, mermelada de berberis, azúcar, leche, yogur, arándanos, mandarina, calabaza.

**Preparación:** 1. Se tostarán las galletas de la receta anterior. 2. Se fundirá el chocolate y se mezclará con la mermelada de berberis. 3. Se mezclará el cacao con el azúcar y se cocinará en un baño María. 4. Se mezclará la leche con el yogur y se cocinará en un baño María. 5. Se mezclará el azúcar con la calabaza y se cocinará en un baño María. 6. Se mezclará el azúcar con la mandarina y se cocinará en un baño María. 7. Se mezclará el azúcar con la calabaza y se cocinará en un baño María. 8. Se mezclará el azúcar con la mandarina y se cocinará en un baño María. 9. Se mezclará el azúcar con la calabaza y se cocinará en un baño María. 10. Se mezclará el azúcar con la mandarina y se cocinará en un baño María.



**MAGNUS NILSON**  
 Restaurante Fäviken Magasinet  
 Järpen, Suecia.



**JUAN MANUEL MORENO**  
 Panadería Pan Piña.  
 Algatocín, Málaga.

## Monográficos ya editados

- |                     |                       |                     |                  |
|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| PástryRevolution 42 | <b>El huevo</b>       | PástryRevolution 38 | <b>Hojaldre</b>  |
| PástryRevolution 41 | <b>Michelin dulce</b> | PástryRevolution 37 | <b>El helado</b> |
| PástryRevolution 40 | <b>El azúcar</b>      | PástryRevolution 36 | <b>Sabor</b>     |
| PástryRevolution 39 | <b>Frutos secos</b>   | PástryRevolution 35 | <b>Chocolate</b> |

# PÂSTRYREVOLUTION 42

PIERRE HERMÉ - CÉDRIC GROLET - GURKAN KILINC - CLAIRE HEITZLER - CHRISTOPHE MICHALAK - JORDI ROCA  
 ENEKA ATXA - MARIO SANDOVAL - PEPE SOLLA - TONY VALLS - ANDREU GALCERÁN -  
 JAVIER COCHETEUX TIERNO - JAVIER COCHETEUX DE LA FUENTE - DAVID HOYOS - DAVID GALIMANY - JAVI MORENO.



Todo sobre el huevo:  
 calidades, usos, cualidades,  
 tipos de cocción, normas y elaboraciones

**20** autores  
**29** creaciones  
**67** elaboraciones  
**233** fotografías

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

**E**l huevo aún guarda secretos, y PâstryRevolution los desvela todos. El producto es imprescindible en la gastronomía en general y en el mundo dulce en particular. Por ello, esta edición de PâstryRevolution se centra en este alimento y en sus derivados (los ovoproductos), detallando todas sus características. También se ofrecen parámetros para determinar su calidad, consejos prácticos sobre cómo conservarlo y manipularlo, y se definen sus especificidades para tratarlo con el máximo respeto y conservar así sus cualidades organolépticas.

A continuación, una cuidada selección de profesionales muestra el uso más adecuado de este ingrediente en numerosas elaboraciones. Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*) utiliza un flan de yema en 'Quindim', su versión de un dulce típico del noreste de Brasil; Cédric Grolet (Le Meurice, París) es un maestro en el uso de las frutas, y lo demuestra elaborando un merengue de lima para la 'Tarta suflada de plátano, verbena y citronela'.

Clásicos como Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris) recurren al 'Sabayón de champagne' en su tarta 'Folie's'; y Frédéric Bau a unas 'Claras a punto de nieve con azahar' para su postre 'Isla Kouikaras'. Otros autores como Fernando Sáenz, Yann Duytsche, Gurkan Kilinc, Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*), Mario Sandoval (Coque\*\*) o Pepe Solla (Casa Solla\*) proponen creaciones en las que el huevo es también el protagonista absoluto.

En la sección de panadería, destaca 'La colomba', una elaboración que presenta Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Barcelona). Pan.Delirio, de los Javier Cacheteux (padre e hijo), ha recibido varios premios (el del 'Mejor Roscón de Reyes de la Comunidad de Madrid' es el más reciente). Presenta 3 recetas clásicas. Una de ellas es el 'Pan sopako', especial para sopas de pan. A27 Bakeryhouse, con David Hoyos al frente, ofrece 4 elaboraciones, destacando un pan de avena escaldada. Por otro lado, La Madrugada es el último proyecto de Javi Moreno en Murcia, presenta un interesante 'Pan murciano', entre otros panes.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
 Mejor Publicación Periódica



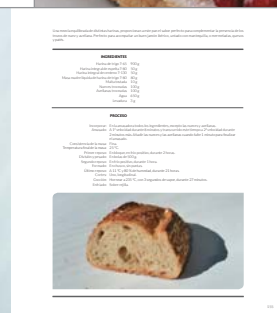
**ENEKO ATXA**

Azurmendi   
 Larraetz, Bilbao.



**CHRISTOPHE MICHALAK**

Michalak Paris.  
 París, Francia.



**DAVID HOYOS**  
**DAVID GALIMANY**

A27.  
 Barcelona.

## Monográficos ya editados

PâstryRevolution 41	PâstryRevolution 38	<b>Hojaldre</b>
<b>Michelin en clave dulce</b>	PâstryRevolution 37	<b>El helado</b>
PâstryRevolution 40	PâstryRevolution 36	<b>Sabor</b>
PâstryRevolution 39	PâstryRevolution 35	<b>Chocolate</b>

# PÂSTRYREVOLUTION 41

DABIZ MUÑOZ - JORDI CRUZ - JESÚS SÁNCHEZ - NACHO MANZANO - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - PIERRE HERMÉ  
CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUITSCHÉ - ENRIC ROSICH - FINA PUIGDEVALL  
CÉDRIC GROLET - JORDI ROCA - ANDREU GALCERÁN - JAVCIER PEDROSA - CARLOS PÉREZ...



¡Descubra por qué la gastronomía española sigue estando en el punto de mira internacional!

**39** autores  
**66** creaciones  
**229** elaboraciones  
**180** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

Esta nueva edición de PâstryRevolution se viste de gala y presenta la versión más dulce de los cocineros con estrella.

Hemos realizado un recorrido por los restaurantes con 3, 2 y 1 estrellas Michelin (no todos pues deberíamos cuadruplicar el número de páginas de esta edición) para enfrentarlos a elaboraciones pasteleras que guardan algún tipo de relación con los postres presentados por los restaurantes estrellados.

Por una parte, se detallan los postres de una selección de 39 chefs, que suman un total de 60 estrellas. Entre ellas, Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*), Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*), Jesús Sánchez (Cenador de Amós\*\*\*), Paco Morales (Noor\*\*), Toño Pérez (Atrio\*\*), Benito Gómez (Bardal\*\*) y Aurelio Morales (Cebo\*).

Cada uno de estos postres de restaurante se 'hermana' con propuestas pasteleras de muy diferentes autores. Por ejemplo, Dabiz Muñoz (Diverxo\*\*\*) con Claire Heitzler (Ladurée), con las fresas como ingrediente fetiche común a ambos; o Diego Gallegos (Sollo,\*) con Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris).

La lista de pasteleros se completa con elaboraciones de Cédric Grolet (Le Meurice), Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie), Yann Duytsche (Dolç), Fernando Sáenz (dellaSera), Enric Rosich (Enric Rosich Macarons), Jean Paul Hévin (Jean Paul Hévin Chocolatier), Christophe Michalak (Michalak Paris) y Philippe Conticini (Philippe Conticini Paris).

También en Panadería se hace notar el peso de las nuevas tendencias gastronómicas, a la vez que el pan -su calidad y su variedad- se ha convertido en un indispensable en cualquier restaurante premiado.

Andreu Galcerán (Cal Mosso), Javier Pedrosa (Las Mercedes) y Carlos Pérez (El Obrador de Juanito) ejemplifican el rumbo de la panadería futura.

La 'Coca de forner' de Cal Mosso, la 'Torta de maíz' de El Obrador de Juanito o un 'Pan con agua de olivo' de Las Mercedes son un buen ejemplo de esas tendencias.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
Mejor Publicación Periódica

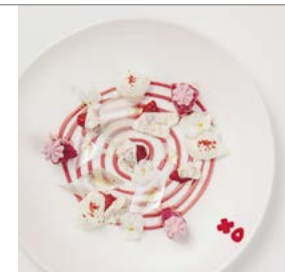


michelin  
**EN CLAVE DULCE**

Un total de **60** estrellas Michelin

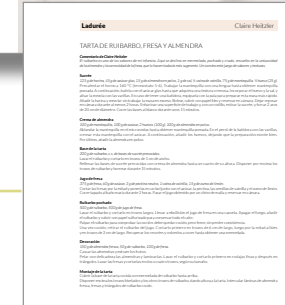
**DABIZ MUÑOZ**

Diverxo



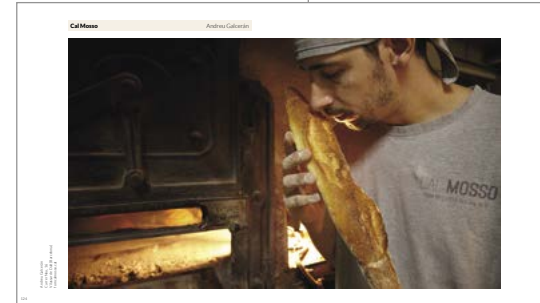
**CLAIRE HEITZLER**

Ladurée



**ANDREU GALCERÁN**

Forn Cal Mosso



## Monográficos ya editados

PâstryRevolution 40	<b>El azúcar</b>	PâstryRevolution 37	<b>El helado</b>
PâstryRevolution 39	<b>Frutos secos</b>	PâstryRevolution 36	<b>Sabor</b>
PâstryRevolution 38	<b>Hojaldre</b>	PâstryRevolution 35	<b>Chocolate</b>

# PÄSTRYREVOLUTION 40

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUITSCHÉ - GUSTAVO SÁEZ  
CHRISTOPHE ADAM - ENRIC ROSICH - LUIS ROBLEDO - RAMÓN MORATÓ - FINA PUIGDEVALL  
CÉDRIC GROLET - DAVID LANDRIOT - JORDI ROCA - RAFA CHARQUERO - TONY VALLS  
ALBERTO Y GUIDO MIRAGOLI - MANUEL Y DANIEL FLECHA - MARIO JIMÉNEZ



¿Qué es realmente  
y de dónde proviene  
el azúcar?

**35** creaciones  
**105** elaboraciones  
**21** pasos a paso  
**257** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**E**l azúcar es indispensable en toda elaboración dulce. Por ello, esta nueva edición de PástryRevolution se focaliza en él y en otros ingredientes endulzantes. En ella, se recopila, de forma muy visual, toda la información indispensable sobre este ingrediente: datos históricos relevantes, el proceso de refinado, tipos de azúcar; sus características, el punto de cocción del almibar; y la función que ejerce en distintas propuestas y decoraciones, prestando una especial atención a las golosinas. Además, se presentan 17 creaciones basadas en el azúcar con la firma de grandes autores como Jordi Roca, Josep Maria Rodríguez, Christophe Michalak, Fina Puigdevall o Christophe Adam.

Están, además, acompañadas de fotografías paso a paso. Todo, con el objetivo de clarificar las diversas técnicas con las que se puede trabajar este producto.

Se acerca la Navidad y, por ello, este especial arranca con un original Panettone elaborado con té y chocolate, una creación de Rafael Charquero (Asesor y pastry Chef). Le sigue una Coca de Navidad elaborada por Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona), con sabor parecido al popular Stollen (pan alemán de frutas) muy comercial.

Panes de centeno o la tradicional baguette son algunas de las propuestas que presentan desde Cientotreintra°, la panadería de moda en Madrid; una fama merecida, entre otros factores, por combinar el pan con una esmerada cafetería italiana. También comparten la elaboración de sus tartaletas de limón y de café, uno de los éxitos de su sección de pastelería.

Daniel Flecha, sobrino del conocido maestro Manuel Flecha, es el actual Campeón de España de Panadería. Desde la Panadería Flecha (León), presenta 6 recetas de panes típicos, hogazas y tortas, entre los que destaca una pieza de queso en forma, precisamente, de queso. El trampantojo, tan frecuente en la alta cocina, también ha llegado a la panadería.

Pan de cebolla y cerveza negra, pan de queso Papoyo con arándanos o un extraordinario pan de camarones, son, entre otras, algunas de las creaciones que presenta Mario Jiménez de La Tahona del Artesano (Cádiz).

**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional  
de Gastronomía**  
Mejor Publicación  
Periódica




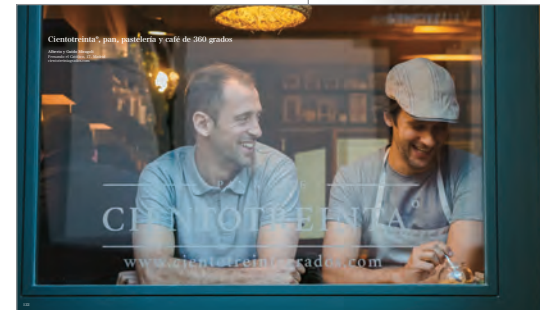
## AZÚCAR

Historia. Variedades.  
Propiedades. Cocciones.  
Creaciones. Decoraciones.  
Edulcorantes



**Servidas como postre;  
trompetas de la muerte,  
membrillo, aceitunas negras**

**Fina Puigdevall**  
Les Cols.   
Olot, Girona.



**Cientotreintra°:**  
Pan, pastelería y café

**Alberto y Guido Miragoli**  
Cientotreintra°. Madrid.

## Monográficos ya editados

PástryRevolution 39 **Frutos secos** PástryRevolution 36 **Sabor**  
PástryRevolution 38 **Hojaldre** PástryRevolution 35 **Chocolate**  
PástryRevolution 37 **El helado**

# PÂSTRYREVOLUTION 39

FABRIZIO FIORANI - GUSTAVO SÁEZ - PHILIPPE CONTICINI - PIERRE HERMÉ - FERNANDO SÁENZ - RAFAEL CHARQUERO  
CÉDRIC GROLET - FRÉDÉRIC BAU - PACO PÉREZ - JOSEF MARIA RODRÍGUEZ - CHRISTOPHE MICHALAK  
MIQUEL GUARRO - JOSÉ MANUEL MARCOS - EDUARD XATRUCH - ORIOL CASTRO - MATEU CASAÑAS - PEPE SOLLA  
ALBERTO PÉREZ - TONY VALLS - JAVIER GONZÁLEZ BORREGO - SUSANA LÓPEZ - VÍCTOR HERNÁNDEZ



*PastryRevolution homenajea a los frutos secos como parte imprescindible de la pastelería, la cocina dulce y la panadería.*

**40** creaciones  
**132** elaboraciones  
**22** pasos a paso  
**250** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**P**ástryRevolution repasa las principales elaboraciones típicas y tradicionales que se preparan con frutos secos; en especial las navideñas, como los turrone y los mazapanes. De igual forma, se detallan las características, las cualidades y la mejor forma de emplear estos productos en cada creación.

Tras una introducción teórica en la que se analiza cuáles son los frutos secos, su calidad y su valor nutricional, se detalla cómo cocinar con ellos y, a continuación, más de 40 creaciones muestran los mejores resultados en la utilización de este producto.

Colaboran, entre otros, Gustavo Sáez (99 Restaurante, Santiago de Chile, Chile); Philippe Conticini (Gâteaux d'Émotions, París, Francia) o Paco Pérez (Miramar; Llança, Girona, España). Además, pasteleros de la talla de Josep Maria Rodríguez (La Patisserie, Barcelona, España); Fabrizio Fiorani (Asesor y Pastry chef para BVLGARI Tokio, Japón); o Miquel Guarro (Escuela de Hostelería Hofmann, Barcelona, España). Todos ellos incorporan, con éxito, frutos secos como piñones, almendras o pistachos en sus creaciones dulces.

La panadería tampoco está exenta del uso de los frutos secos en sus composiciones. Tony Valls, desde la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona así lo demuestra con propuestas como el 'Pan de higos, anacardos, frutos rojos y mermelada de higos'.

Los 'soplillos de almendra' es una propuesta que nos llega desde la Alpujarra granadina de la mano de Susana López (Panadería Capileira).

Desde Salamanca llegan las propuestas de Narciso & Víctor Hernández (La Tahona Delicatessen) como un 'Pan de muesli' o el 'Hornazo de Salamanca'.

Es espectacular también el trabajo que realiza el joven equipo de La Esencia (Mairena del Aljarafe, Sevilla). Javier & Augusto González Borrego lideran una serie de propuestas panaderas de gran éxito: el 'Pan rústico' o la 'Hogaza candeal' son algunas de ellas.

No hay que olvidar que los frutos secos predominan en la época navideña. Por ello, Alberto Pérez (Centro Saper; León) propone un 'Turrón de mazapán de trufa' o el 'Mazapan del Soto'.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
Mejor Publicación Periódica

Premio a la Mejor Publicación en la categoría 'Frutas' en los Gourmand World Cookbook Awards.



# frutos\_secos

## PARTE TEÓRICA

Qué son los frutos secos. Los más empleados. Cosecha. Calidad. Valor nutricional. Alergias. Cocinar con frutos secos.

**¿QUÉ SON LOS FRUTOS SECOS?**

Los frutos secos son aquellos frutos que se han deshidratado de forma natural o artificialmente, eliminando el agua que contienen. Se caracterizan por su alto contenido en grasas y proteínas, y por su larga vida útil.

**¿CÓMO SE EMPLEAN?**

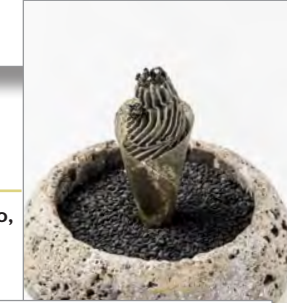
Los frutos secos se emplean en una gran variedad de platos, desde platos salados hasta platos dulces. Pueden utilizarse como ingredientes en panes, pasteles, tartas, etc., o simplemente como aperitivo o postre.

FRUTOS SECOS MÁS EMPLEADOS	
Almondas	Almendras
Castañas	Pistachos
Avellanas	Macadamia
Maní	Linaza
Chia	Linaza



## CORNETE DE SÉSAMO NEGRO CON YOGUR Y FRESITAS

Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas  
Disfrutar: Barcelona



**Conete de almendra negro con yogur y fresas**  
Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas

**Ingredientes:** 100g de almendra negra, 100g de yogur natural, 100g de fresas, 1 huevo, 100g de harina de trigo, 100g de azúcar, 100g de mantequilla, 100g de leche, 100g de levadura.

**Preparación:** 1. Se trituran las almendras negras y se mezclan con el yogur y las fresas. 2. Se prepara la masa de pan con la harina, el azúcar, la mantequilla y la leche. 3. Se incorpora la mezcla de almendra y yogur a la masa. 4. Se leña y se hornea.



**Piñón**  
Josep Maria Rodríguez

**Ingredientes:** 100g de piñón, 100g de harina, 100g de azúcar, 100g de mantequilla, 100g de leche, 100g de levadura.

**Preparación:** 1. Se trituran los piñones y se mezclan con la harina, el azúcar y la mantequilla. 2. Se prepara la masa de pan con la leche y la levadura. 3. Se incorpora la mezcla de piñón a la masa. 4. Se leña y se hornea.

## PIÑÓN

Josep Maria Rodríguez  
La Patisserie.

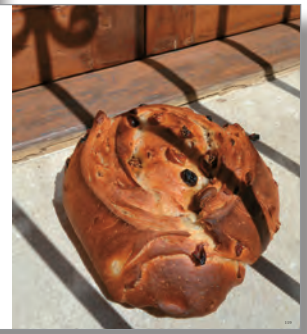
## PAN DE HIGOS, ANACARDOS, FRUTOS ROJOS Y MERMELADA DE HIGOS

Tony Valls  
Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona.

**Pan de higos, anacardos, frutos rojos y mermelada de higos**  
Tony Valls

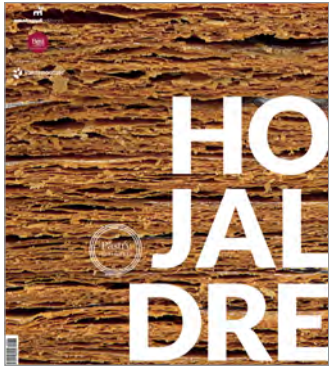
**Ingredientes:** 100g de higo, 100g de anacardo, 100g de frutos rojos, 100g de mermelada de higo, 100g de harina, 100g de azúcar, 100g de mantequilla, 100g de leche, 100g de levadura.

**Preparación:** 1. Se prepara la masa de pan con la harina, el azúcar, la mantequilla y la leche. 2. Se incorpora la mermelada de higo y los frutos secos a la masa. 3. Se leña y se hornea.



# PÄSTRYREVOLUTION 38

SERGE AYMAMI - TONI VERA - RÉGIS MARCON - PIERRE HERMÉ - JORDI ROCA - ALEJANDRO MONTES DANIEL LINDBERG - FRÉDÉRIC BAU - JOSÉ MONTERO - JOSÉ MANUEL MARCOS - FABRIZIO FIORANI ANTONIO GARCÍA - OSMAN DARÍO - JOSÉ ANTONIO MENA - CARMEN MARÍN - MARIOTORTOSA CARLOS SESPLUGUES - AROA BENAVENTE - ESTEBAN SILVA - TONY VALLS



¡La versatilidad de las masas hojaldradas en cocina dulce, pastelería y panadería!

**38** creaciones  
**65** elaboraciones  
**10** pasos a paso  
**342** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
23.00 €  
\$ 26.24

**P**ästryRevolution profundiza sobre todos aquellos bocados de textura crujiente y desmenuzada, cuyas estructuras se componen en capas. Éstas son las masas hojaldradas, unas de las más versátiles en la pastelería, entre las que destacan el hojaldre, la bollería, la pasta choux y la pasta filo.

Entre las páginas de esta edición se explica con todo lujo de detalle las diferentes tipologías y su formulación, cómo se efectúa el proceso de hojaldrado y los formatos que éstas pueden acoger.

A continuación, PästryRevolution 38 ofrece una selección de creaciones en las que el dominio de la técnica del hojaldre es fundamental para conseguir los mejores resultados.

Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris, Francia), Fabrizio Fiorani (asesor y Pastry chef para BVLGARI, Japón), Serge Aymami (Rustic, Mallorca) o José Manuel Marcos (Crujiente Emotional Pastry, Alicante), entre otros, muestran por qué las masas hojaldradas constituyen una experiencia inolvidable y son tan valoradas por el consumidor.

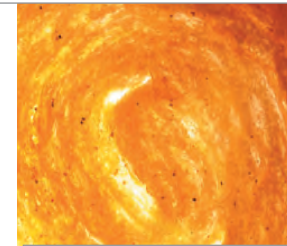
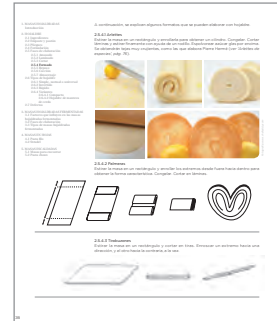
El 'Mejor cruasán artesano de mantequilla de España con chocolate' de Toni Vera (Canal, Barcelona) o el 'Schnecken' de Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) son elaboraciones que ejemplifican el uso de masas hojaldradas fermentadas neutras. En cambio, el 'Bollo danés con arándano rojo y almendra Valencia, polen de hinojo y flor de acedera' de Daniel Lindeberg (Lindeberg Bageri & Konditori, Suecia) sería un ejemplo de masa hojaldrada fermentada dulce.

Esta edición también recoge elaboraciones de Antonio García y sus hermanos (Panem) como el 'Pan hojaldrado bicolor de mazapán de pistacho, griottines y chocolate'. Además, Panaderos Artesanos J. Sánchez ofrece su surtido de magdalenas elaboradas por Osman Darío y José Antonio Mena. Por su parte, Carmen Gourmet actualiza sus propuestas con elaboraciones como el 'Pan de espelta, maíz y cúrcuma'. Por último, se presenta un surtido de 6 tipos de galletas de 6 renombrados profesionales.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
Mejor Publicación Periódica



## ESPECIAL HOJALDRE



### PARTE TEÓRICA

Hojaldre, Masas hojaldradas fermentadas, Masas en hojas y Masas escaldadas.

### MILHOJAS DE CAFÉ

**Jordi Roca**  
El Celler de Can Roca



**Milhojas de café**  
José Manuel Marcos (Rustic, Mallorca)  
Este dulce hojaldrado se elabora con un tipo de masa hojaldrada fermentada neutra y se rellena con un dulce de leche y un toque de chocolate negro. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.

**Ingredientes:**  
Mantequilla 100 g  
Azúcar 50 g  
Leche condensada 100 g  
Chocolate negro 20 g  
Hojaldre 100 g

### KOUGIN-AMANN

**Pierre Hermé**  
Pierre Hermé Paris

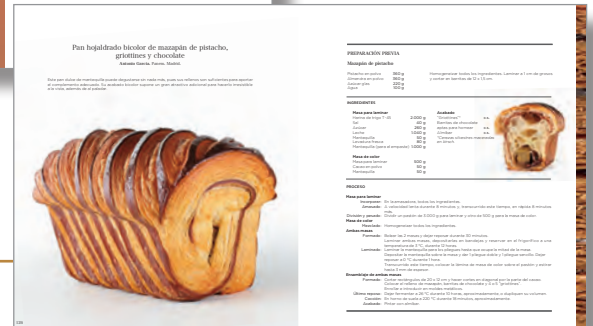


**Kouign-Amann**  
Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris, Francia)  
Este dulce hojaldrado se elabora con un tipo de masa hojaldrada fermentada neutra y se rellena con un dulce de leche y un toque de chocolate negro. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.

**Ingredientes:**  
Mantequilla 100 g  
Azúcar 50 g  
Leche condensada 100 g  
Chocolate negro 20 g  
Hojaldre 100 g

### PAN HOJALDRADO

**Antonio García**  
Panem



**Pan hojaldrado bicolor de mazapán de pistacho, griottines y chocolate**  
Antonio García (Panem, Madrid)  
Este pan hojaldrado se elabora con un tipo de masa hojaldrada fermentada neutra y se rellena con un dulce de leche y un toque de chocolate negro. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.

**Ingredientes:**  
Mantequilla 100 g  
Azúcar 50 g  
Leche condensada 100 g  
Chocolate negro 20 g  
Hojaldre 100 g

**RECETA**  
Este pan hojaldrado se elabora con un tipo de masa hojaldrada fermentada neutra y se rellena con un dulce de leche y un toque de chocolate negro. Se hornea a 180°C durante 15 minutos.

**Ingredientes:**  
Mantequilla 100 g  
Azúcar 50 g  
Leche condensada 100 g  
Chocolate negro 20 g  
Hojaldre 100 g

# PÄSTRYREVOLUTION 37

JORDI ROCA - MARTIN BENN - ÁNGEL LEÓN - CARLOS MAMPEL - YANN DUITSCHÉ  
 PIERRE HERMÉ - FERNANDO SÁENZ - DIEGO SUÁREZ - BÁRBARA CORTÉS - TONATIUH CORTÉS  
 ESTEBAN SILVA VILCHEZ - MARC CUBERO



*PästryRevolution presenta un extenso monográfico sobre el mundo helado.*

**28** creaciones  
**73** elaboraciones  
**17** pasos a paso  
**371** fotografías

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

¿Qué es un helado? *PästryRevolution 37* es un monográfico sobre el mundo helado: las nociones indispensables sobre la elaboración de helados y de sorbetes.

En su parte teórica, *PästryRevolution 37* detalla la historia del helado, su consumo, los ingredientes básicos, las fases de elaboración, los tipos de helado, la formulación y los defectos.

Existen tantos tipos de helado como formas de clasificarlos. Se pueden mentar por su sabor (de frutas, de frutos secos, de licores...); y también se pueden filtrar según su formato. De igual forma, se puede elaborar una enorme variedad de propuestas dulces en las que el uso de alguna creación helada es la piedra angular de su resultado, no sólo gustativo sino también estético. *PästryRevolution 37* lo ejemplifica con creaciones que se pueden manufacturar en un obrador y en la partida dulce de un restaurante.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Pierre Hermé (Pierre Hermé Paris), Martin Benn (Melbourne, Australia), Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María, Cádiz), Yann Duytsché (Dolç, Barcelona), Fernando Sáenz (Heladería dellaSera, Logroño) y Carlos Mampel (asesor de pastelería) muestran en *PästryRevolution 37* las infinitas posibilidades de una 'creación helada'.

En esta edición, además, se presentan 4 panaderías, con una destacada presencia de México entre ellas. Yapa Panadería Creativa (Guadalajara, México), de la mano de Diego Suárez y Bárbara Cortés, presenta 10 baguettes elaboradas con distintos tipos de chiles. De igual forma, Tony Valls homenajea el país con su 'Barra mexicana'. Y en Barcelona, Cloudstreet Bakery es la panadería del mexicano Tonatiuh Cortés.

Completan las creaciones de panadería las propuestas de Esteban Silva Vilchez (La Mar Dolça, Pollença, Mallorca) y de Marc Cubero (Forns del Pi, Barcelona).



## PARTE TEÓRICA

¿Qué es un helado?  
 Nociones, consumo,  
 formulación, defectos  
 y creaciones.



## MAR

Ángel León  
 Aponiente



## BAGUETTES DE CHILES

Diego Suárez  
 Yapa Panadería Creativa



## TARJETA ROJA

Yann Duytsché  
 Dolç



# PÄSTRYREVOLUTION 36

JORDI ROCA - MARCOS MORÁN - ÁNGEL LEÓN - FRÉDÉRIC BAU - PEPE SOLLA - ANDONI LUIS ADURIZ  
 MARÍA FERNANDA AVENDAÑO - ANA LUCÍA JARQUÍN - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - SERGE AYMAMI  
 MARÍA CAÑIZARES - ARNAUD FERNANDEZ - ANDRÉS JARQUE - XAVI PLANA - JORDI PLANA  
 TONI PLANA - RAFA CHARQUERO - FLORINDO FIERRO - MARC PADRÓ - TONY VALLS



En este número, PástryRevolution señala algunas claves útiles en la dialéctica entre una creación y su degustación.

**33** creaciones  
**73** elaboraciones  
**14** pasos a paso  
**208** fotografías

**EDITORIAL**  
 Montagué Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

Este número de PástryRevolution es un monográfico dedicado a la consecución del placer gastronómico a través del **SABOR**, acompañado de un análisis sobre los factores necesarios para dar con él.

Además, se explican de forma sencilla y didáctica otros factores determinantes en la construcción de ese sabor perfecto, como la interacción de los sentidos. La gastronomía es un arte que integra a todos los sentidos de forma simultánea, una experiencia con la que se puede disfrutar de una bella presentación hasta del evocador crujir de una corteza de pan. Por no hablar del aroma, del propio gusto y de las diversas texturas que conforman la creación, terreno indiscutible del tacto.

Jordi Roca (El Celler de Can Roca\*\*\*), Marcos Morán (Casa Gerardo\*), Ángel León (Aponiente\*\*\*), Frédéric Bau (Embajador de Valrhona. Francia), Pepe Solla (Casa Solla\*), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz\*\*), María Fernanda Avendaño (Vainilla. Macarons & Alta Repostería), Ana Lucía Jarquín (La Patisserie) y Josep Maria Rodríguez (La Patisserie), entre otros, representan claros ejemplos de perfección gastronómica con creaciones capaces de reflejar plena excelencia gustativa.

PástryRevolution presenta, además, dos panaderos franceses. El primero es Serge Aymami, con su panadería Rustic, en Mallorca. Además de sus panes, como el de centeno o la barra francesa 'parisien', presenta varias elaboraciones de pastelería adecuadas a la panadería, como los 'donuts' o el brownie (bizcocho de chocolate) o una pieza dulce para veganos y celíacos (el Shortbread). El segundo es Arnaud Fernandez (sin acento), de la panadería que lleva su nombre en la localidad francesa de Biarritz. Sus elaboraciones son típicamente francesas, como el brioche hojaldrado de especias o sus panes de harinas molidas a la piedra.

La sección de panadería se completa con un repertorio de 8 panes y bollería, la mayoría con chocolate, frutos secos y semillas, destacando un 'Pa cremat' (pan quemado) vegano, de Tony Valls (Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona).

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
 Mejor Publicación Periódica



## LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

### PARTE TEÓRICA

Los sentidos.  
 Técnicas culinarias.  
 El placer gastronómico.

**2.3. Tacto**

El tacto es el sentido que nos permite percibir el mundo que nos rodea a través de la información que nos llega a través de la piel. Este sentido es el que nos permite percibir la textura de los alimentos, la temperatura de los platos y la firmeza de los ingredientes.

**Tratamos:**

- Tactos
- Texturas
- Temperaturas
- Formas
- Volúmenes



### FLOWERBOMB

**Jordi Roca**  
 El Celler de Can Roca



**Flowerbomb**

Este bombón de flores, está en el momento más dulce de su vida. En este momento, los pétalos de las flores se están abriendo y liberando su esencia. Este es el momento perfecto para capturar su esencia y crear un bombón que sea una explosión de sabores y aromas.

La receta de Jordi Roca para este bombón de flores es una explosión de sabores y aromas. Utiliza pétalos de flores de colores vivos y una base de chocolate negro para crear un contraste de sabores y texturas.

### CAFÉ-CAFÉ

**Ana Lucía Jarquín**  
 Pastelera Revelación 2019  
 La Patisserie

**Café-café**

Este bombón de café-café, es una explosión de sabores y aromas. Utiliza café molido y chocolate negro para crear un contraste de sabores y texturas.

**Receta de Arnaud Fernandez**

Este bombón de café-café, es una explosión de sabores y aromas. Utiliza café molido y chocolate negro para crear un contraste de sabores y texturas.

### GALICIA

**Serge Aymami**  
 Rustic

**Receta de Arnaud Fernandez**

Este bombón de café-café, es una explosión de sabores y aromas. Utiliza café molido y chocolate negro para crear un contraste de sabores y texturas.



# PÂSTRYREVOLUTION 35

ALBERT RAURICH - ÁNGEL J. RODRÍGUEZ - ANTONIO CEPAS - CARLES BERTRAN - CHRIS FORD  
DANIEL RAMOS - DIEGO LOZANO - FLORENCIO VILLEGAS - FRANÇOIS PERRET - GUSTAVO SÁEZ  
JESÚS SÁNCHEZ - JOSÉ ANTONIO GARCÍA - LAURENT MORENO - M<sup>ª</sup> FERNANDA AVENDAÑO  
NUÑO GARCÍA - PIERRE HERMÉ - RICHARD BIES - TONIVERA



## CLÁSICOS

**35** creaciones  
**123** elaboraciones  
**41** pasos a paso  
**365** fotografías

EDITORIAL  
Montagu Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

Los bocados dulces han estado siempre presentes en la alimentación del ser humano, formando parte de desayunos, meriendas, postres y tentempiés. Cada país tiene su propia tradición dulce representando sus valores y gustos, y valiéndose de los ingredientes autóctonos. Son muy pocas las creaciones que han logrado ganarse su propio espacio dentro del mundo de la repostería. Éstas se han venido a denominar Clásicos, postres estrella que perduran a través de los siglos. Son referentes e iconos. Gracias a ellas, mediante ellas, por ellas o para ellas, los profesionales son capaces de elaborar nuevos bocados.

¿Cuáles son las virtudes que convierten a un postre o a un dulce en un Clásico? Es un misterio.

La gran mayoría de Clásicos surgieron como versiones o derivaciones de postres tradicionales. Es sorprendente ver cómo pequeños detalles magnifican las elaboraciones y cuán delgada es la línea que separa al olvido, de la memoria y de la inmortalidad.

La constante que vertebra todos estos conceptos es el tiempo, ya que es indispensable para dotar de valor a cualquier pieza. Y en la actualidad, nos encontramos en una era nostálgica, donde echar la vista atrás y recordar pasajes, objetos y tradiciones es una práctica habitual. Los autores tienden a representarlos en sus creaciones.

En esta edición, PástryRevolution se adentra en la historia y (re)descubre algunos de los Clásicos de la cocina dulce, la pastelería y la panadería: Charlotte, 'Crêpe Suzette', Éclair & Banana's Foster, Fraisier, Ispahan, Macaron, Mochi, Pineapple Upside-Down cake, Religiosas, Selva negra, Strudel, Tarta de limón, Tartaleta de frutas, Tatin, Tiramisú son algunos de los Clásicos reinterpretados por Antonio Cepas (Benipan), Chris Ford (Butter Love & Hard Work), Daniel Ramos (La Cremita), François Perret (Bar Vendôme), Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jesús Sánchez (Cenador de Amós), entre otros, valiéndose de una gran creatividad.

La creatividad es la herramienta con la que somos capaces de transfigurar el pasado en un presente con el que materializar y, por qué no, inmortalizar un mañana.

REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



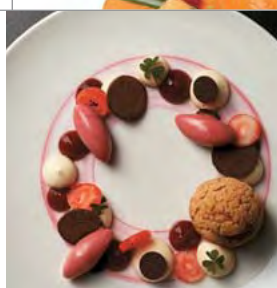
## CLÁSICOS

### PARTE TEÓRICA



## RELIGIOSAS

Gustavo Sáez  
99 Restaurante



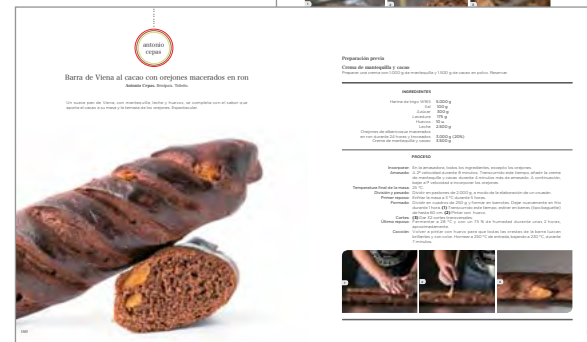
## TATIN

Diego Lozano  
Escola de Confeitaria  
Diego Lozano



## BARRA DE VIENA

Antonio Cepas  
Benipan



# PÄSTRYREVOLUTION 34

JASON BROWN - GUSTAVO SÁEZ - MAURITS VAN DER VOOREN - ALEJANDRO MONTES  
JOSEP M<sup>a</sup> RODRÍGUEZ - LUIS ROBLEDO - RICARDO VÉLEZ - PACO LLOPIS - JOSÉ ROLDÁN  
ANTONIO CEPAS - FLORINDO FIERRO - JAVI MORENO - MIGUEL CHALE - TONATIUH CORTÉS...



*¡Todo lo que siempre quisó saber sobre el chocolate!*

**40** creaciones  
**116** elaboraciones  
**20** pasos a paso  
**423** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**P**or primera vez, se publica un completo monográfico sobre el chocolate y sus aplicaciones en los ámbitos de la cocina dulce, la pastelería y la panadería.

El número se inicia con un extenso artículo que recopila su historia, su proceso de elaboración y las técnicas de atemperado, entre otras informaciones útiles y prácticas para los profesionales.

El chocolate se utiliza en multitud de platos, tanto dulces como salados. Un total de 32 colaboradores habituales de PastryRevolution ofrecen sus creaciones preferidas -en cocina dulce, pastelería y panadería- con este ingrediente como producto estrella.

Muchas son las posibilidades del chocolate, a la par que múltiples son los formatos en los que se consume: tabletas, cacao en polvo, manteca de cacao, nibs y otros subproductos que facilitan su integración en numerosas creaciones.

El chocolate permite desarrollar texturas y sabores con los que jugar, experimentar y elaborar creaciones fascinantes que deleitan y conquistan, tanto a nivel gustativo como visual.

Jason Brown, Gustavo Sáez y Maurits van der Vooren son los chefs protagonistas junto a un impresionante plantel de autores de Montagud Editores del uso del chocolate en los postres de restaurante. Todos ellos muestran su saber hacer con el chocolate, desplegando un rico abanico de técnicas.

Alejandro Montes, Josep M<sup>a</sup> Rodríguez, Luis Robledo, Ricardo Vélez y Paco Llopis traen a este número diferentes aplicaciones del chocolate a la pastelería. Desde la creación de bombones al chocolate 'Bean to bar', pasando por tartas, individuales, galletas y muffins.

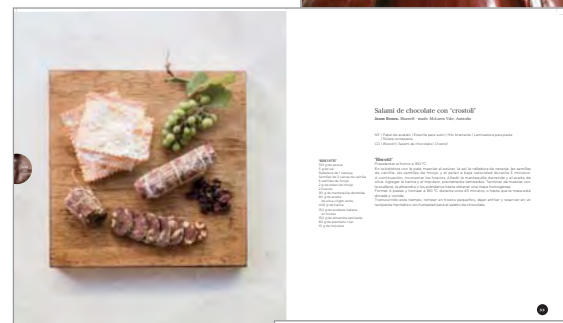
También el chocolate está presente en las creaciones de panadería y bollería que elaboran los más prestigiosos panaderos como José Roldán, Antonio Cepas, Florindo Fierro, Javi Moreno, Miguel Chale o Tonatiuh Cortés, entre otros 22 profesionales. Nos presentan panes, cruasanes, brownies, brioches, trenzas y otras 35 especialidades en las que interviene el chocolate tanto en la composición de la masa, como en su relleno o acabado.

**REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
Mejor Publicación Periódica



## Chocolate

Un completo monográfico sobre el chocolate y sus aplicaciones.



**Índice**

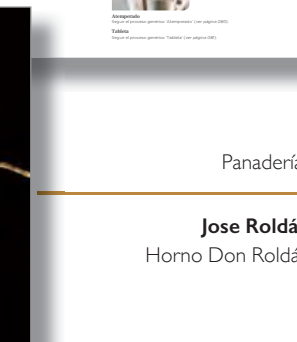
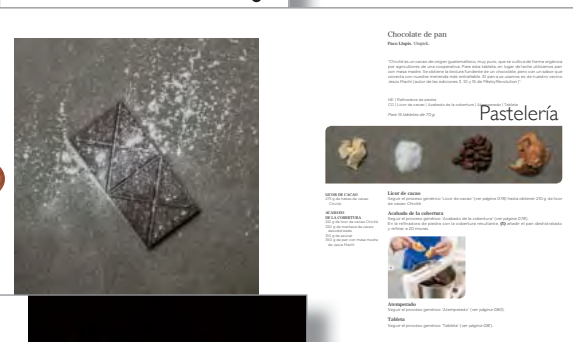
- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. HISTORIA DEL CHOCOLATE
- 3. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DULCE
- 4. EL CHOCOLATE EN LA PASTELERÍA
- 5. EL CHOCOLATE EN LA PANADERÍA
- 6. EL CHOCOLATE EN LA BOLLERÍA
- 7. EL CHOCOLATE EN LA GASTRONOMÍA
- 8. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA SALADA
- 9. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE RESTAURANTE
- 10. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE HOTEL
- 11. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE BAR
- 12. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE CAFETERÍA
- 13. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE CATERING
- 14. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE EVENTOS
- 15. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA
- 16. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS
- 17. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD
- 18. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD DE ALTA GAMA
- 19. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA
- 20. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA
- 21. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA
- 22. EL CHOCOLATE EN LA CUCINA DE FERIA DE PRODUCTOS DE CALIDAD DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA DE ALTA GAMA

## Cocina Dulce

**Jason Brown**  
Maxwell - made

## Pastelería

**Paco Llopis**  
Utopick



## Panadería

**Jose Roldán**  
Horno Don Roldán

# PÂSTRYREVOLUTION 33

ENEKO ATXA - RICARD CAMARENA - RICARDO VÉLEZ - LUIS ROBLEDO  
ANTONIO GARCÍA - GABRIEL MIRET - CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE



'Mango maduro, curry dulce, hierbas y semillas' es la elaboración de Ricard Camarena que protagoniza la portada del número de septiembre-octubre.

**40** creaciones  
**84** elaboraciones  
**20** pasos a paso  
**230** fotografías

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
23.00 €  
\$ 26.24

Para Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*), toda culinaria es el resultado de un incansable afán por la excelencia. Lo demuestra también con sus petits fours, esos pequeños y dulces bocados relegados para el final de la comida como, por ejemplo, la 'Piruleta de albahaca y yogur'.

En las cuatro creaciones dulces que Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant\*) presenta, se incluyen varias muestras de su trabajo con los caldos para postres. Uno de ellos es la 'Infusión de café' del 'Café con helado de leche quemada, mantequilla y macadamias'.

En la sección de Pastelería, Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) hace realidad ese tópico de trabajar por la vanguardia con la tradición como bagaje, explorando todo tipo de formato en su punto justo de excelencia. El pastelero triunfa con individuales, vasos, tartas y bombones que llaman la atención por sus guiños a lo clásico y por el empleo de lo último en chocolate. Una muestra de ello es su 'Babá de Dulcey'.

La filosofía de Luis Robledo (Tout Chocolat) tiene al chocolate por bandera. Le gusta hacer productos "simples, eficaces y deliciosos", como en la 'Tarta de avellanas', una elaboración emblemática.

En Panadería, Antonio García (El Colmenero de Alhaurín) prosigue el trabajo de sus antecesores para que el pan ocupe el lugar que le corresponde con elaboraciones como el 'Pan de espelta'.

Por su parte, Gabriel Miret (Forn Miret) es un referente en el uso de productos ecológicos, masa madre y largas fermentaciones, como por ejemplo, en su 'Pan ecológico'.

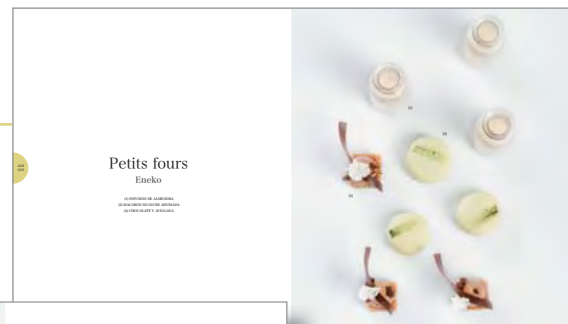
Carlos Mariel & Daniel Kühne (Club Richemont) ofrecen una selección de panes biológicos elaborados con siete tipos de cereales distintos. Destacan propuestas como el 'Pan einkorn' elaborado con escaña (*Triticum monococcum*), una de las plantas de cultivo más antiguas.

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA  
**Premio Nacional de Gastronomía**  
Mejor Publicación Periódica



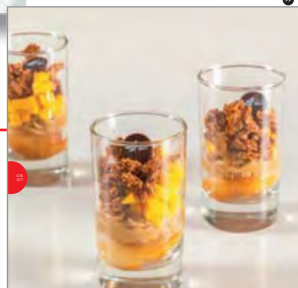
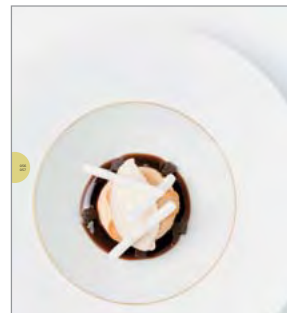
## Cocina Dulce

**Eneko Atxa**  
Azurmendi   
Eneko



## Cocina Dulce

**Ricard Camarena**  
Ricard Camarena Restaurant



## Pastelería

**Ricardo Vélez**  
Moulin Chocolat



## Panadería

**Gabriel Miret**  
Forn Miret

# PÄSTRYREVOLUTION 32

MARTIN BENN - FERNANDO SÁENZ - JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - LAURENT MORENO  
 FERNANDO BERNALDO DE QUIRÓS - MARIO TORTOSA - CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE



**¡La única revista del sector que obtiene el Premio Nacional de Gastronomía!**

**36 creaciones  
 87 elaboraciones  
 23 pasos a paso  
 262 fotografías**

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

**P**ástryRevolution y todos los que forman parte de ella -lectores, amigos, autores, pasteleros, panaderos, posteros y anunciantes- están de enhorabuena. La publicación para amantes de la pastelería, la panadería y la cocina dulce de Montagud Editores ha obtenido el galardón de la Real Academia de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel.

Este número de julio-agosto abre con las elaboraciones de Martin Benn (Sepia, Sídney), el cocinero inglés que triunfa en Australia. Sus postres, complejos en la elaboración y esenciales en planteamiento, están revestidos de una impecable pátina japonesa.

El 'chef del frío', Fernando Sáenz (Heladería DellaSera, Logroño), ha rescatado a las conservas en almíbar de lo anecdótico para seguir profundizando en la búsqueda del sabor de sus creaciones heladas. Así, presenta al detalle esta innovadora línea de investigación, con todo tipo de productos y todo tipo de almíbares.

La Patisserie, el proyecto de Josep Maria Rodríguez, el Campeón Mundial de Pastelería, cumple 6 años de excelencia. En PástryRevolution 32 desvela los secretos de su imponente y vitrina y pone la lupa en los pasteles, 'regalándonos' uno conmemorativo, entre otras creaciones.

En la sección de pastelería, Laurent Moreno (París, Francia) remarca sus tres puntales para un pastel perfecto: "buena apariencia, buen sabor y buena textura". Los 'despliega' en 4 detalladas creaciones.

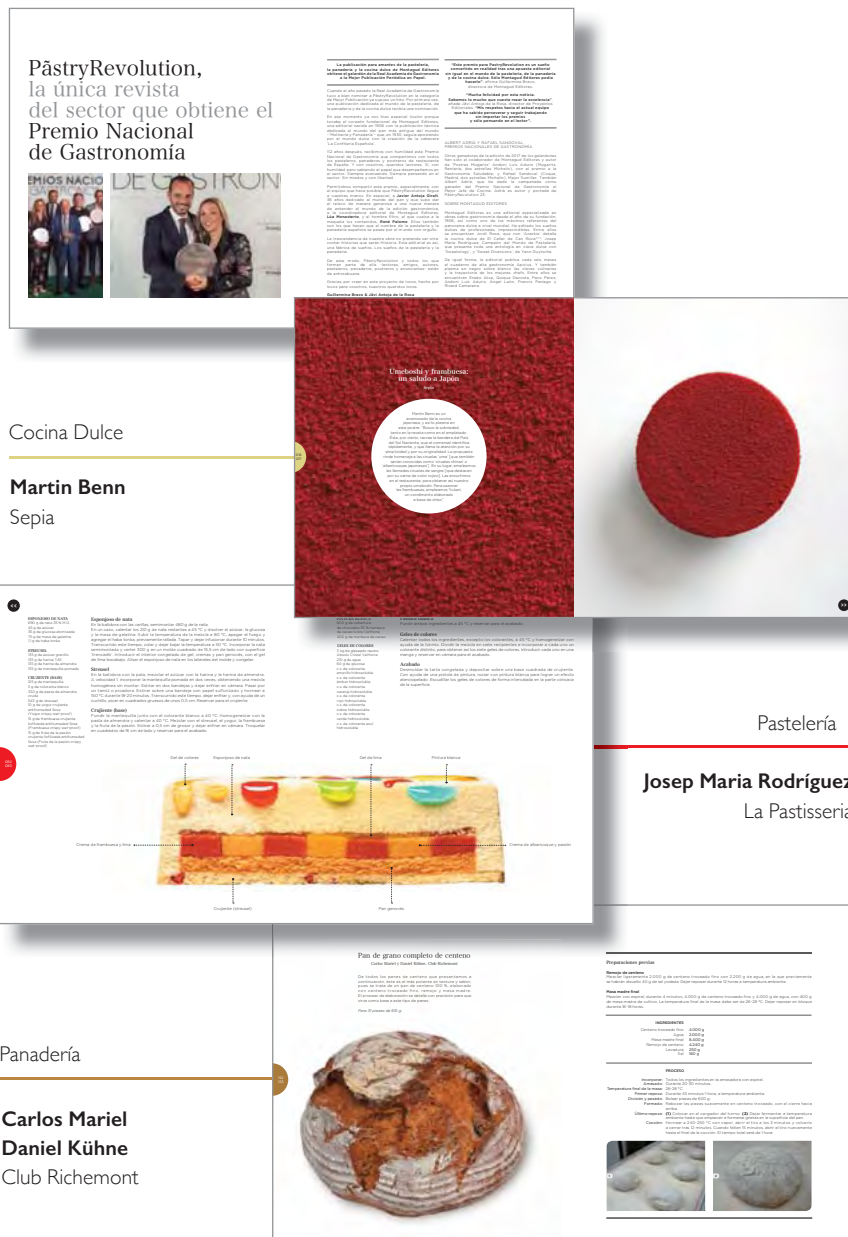
Ecotahona del Ambroz es, probablemente, una de las panaderías con mayor compromiso ecológico. Entre los 6 panes que Fernando B. de Quirós presenta, encontramos recetas tan originales como el de castaña o de tomate.

Forn Europa, en Barcelona, se ha ganado el reconocimiento gracias a la calidad de todas sus elaboraciones. Mario Tortosa propone algunos de sus panes, cocas y galletas.

Carlos Mariel y el suizo Daniel Kühne (Club Richemont) elaboran 6 panes de centeno de gran calidad en distintas fórmulas y presentaciones, con mezclas de otras harinas, con sistemas de remojo, masas madre, etc.



**PástryRevolution obtiene el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica!**



**Cocina Dulce**  
**Martin Benn**  
 Sepia

**Pastelería**  
**Josep Maria Rodríguez**  
 La Patisserie

**Panadería**  
**Carlos Mariel**  
**Daniel Kühne**  
 Club Richemont

# PÄSTRYREVOLUTION 31

MAURITS VAN DER VOOREN - JAVI OLLEROS - TONI VERA - CHRIS MATSCH  
EMILI FELIU - CARLOS SESPLUGUES - CARMEN MARÍN



La banda de hojaldre tropical de Toni Vera (Canal) protagoniza la portada de este número de mayo-junio.

39 creaciones  
123 elaboraciones  
11 pasos a paso  
203 fotografías

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

Los dulces con los que se deleitaba en su niñez se caracterizaban por sabores, poderosamente evocadores para Maurits; con ellos juega, en la actualidad, como transporte sensorial hacia su juventud. Ni más ni menos que 8 son el número de recetas que Maurits van der Vooren (Latour, 1 estrella Michelin) presenta a los lectores de PâstryRevolution. En todas ellas, se muestra el carácter del chef: técnico, perfeccionista, seguro de sí mismo y capaz de ir más allá en sabores y emplatados.

Por su parte, Javi Olleros (Culler de Pau, 1 estrella Michelin) ha elegido unos postres que son de apariencia sencilla pero de elaboración sofisticada. De sabores perseguidos, de pureza destilada, de resultado elevado. Es la esencia gallega más refinada y en clave contemporánea.

La de Toni Vera (Canal) es una pastelería clásica formulada desde una contemporaneidad fresca y deliciosa. Como ejemplo, su 'Tarta de frambuesa y mascarpone' o el 'Tiramisú', dos de sus propuestas en este número.

Chris Matsch (Ibis Bakery) es un especialista en masas hojaldradas por lo que ofrece a nuestros lectores los mejores ejemplos en esta familia de elaboraciones imprescindibles. Las técnicas que Matsch aplica a la pastelería son clásicas y francesas, y los ingredientes son locales y de temporada.

En la sección de Panadería, Emili Feliu (Forn de Sant Josep) ha realizado cinco recetas de panes tradicionales, elaborados con las mejores harinas, masa madre y largas fermentaciones.

Carlos Sesplugues (El Horno de Julia) es otro buen ejemplo del papel de los nuevos panaderos en la transformación de la panadería rural con propuestas como el del típico tomate de Barbastro, elaborado con tomate triturado. Una receta espectacular.

Carmen Marín (Carmen Gourmet) está al frente de una panadería que ofrece panes de calidad y saludables, bien elaborados y acompañados de un servicio esmerado. A destacar sus ensaimadas de cabello de angel o sobrasada.



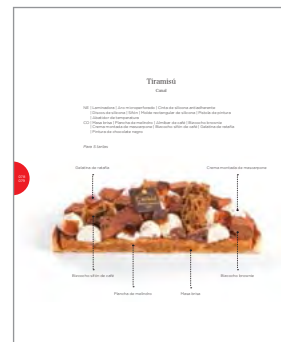
39 creaciones  
123 elaboraciones  
11 pasos a paso  
203 fotografías

## Cocina Dulce

Maurits van der Vooren  
Latour



Yum, hiryo, albahaca  
Lata  
140 minutos  
100 personas  
120 personas  
130 personas  
140 personas



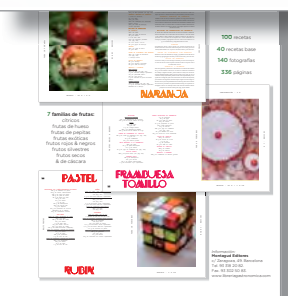
Pastelería  
Toni Vera  
Canal

## Panadería

Emili Feliu  
Forn Sant Josep



Ingredientes  
Preparación  
Tiempo de cocción  
Temperatura de horno  
Moldes  
Cocción



Ingredientes  
Preparación  
Tiempo de cocción  
Temperatura de horno  
Moldes  
Cocción

Food Style

# PÂSTRYREVOLUTION 30

JORDI CRUZ - JASON BROWN - RICARDO VÉLEZ - JOSEP MARÍA MONREAL  
UNAI Y ENKO ELGEZABAL - TONY VALLS - TONI GONZALO



En este número, conocemos las propuestas dulces de Jordi Cruz que han llevado a ABaC a conseguir las tres estrellas Michelin.

28 creaciones  
118 elaboraciones  
30 pasos a paso  
365 fotografías

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

**P**âstryRevolution 30 trae los postres con los que ABaC ha dado el salto a las 3 estrellas Michelin. Jordi Cruz ya atesora 24 años de bagaje profesional en la cocina y asegura que "haber logrado algo único no es fruto de la casualidad, sino de una cosecha que requiere tiempo y constancia". Tres años antes de hacerse con la tercera estrella, Jordi Cruz confesaba: "Tengo pocas virtudes, pero dos de ellas son la perseverancia y la tozudez".

Para Jason Brown (nel, Australia) es básico ser capaz de entender el equilibrio del sabor en pastelería. Como pastelero, considera necesario ser organizado, un buen cronometrador y un perfeccionista. Postres como las 'Hojas de otoño' o el 'Crostol' demuestran que la clave del éxito pasa por el compromiso, la pasión y la evolución constantes.

El madrileño Moulin Chocolat es el templo de los dulces de Ricardo Vélez. Quien ha probado sus dulces los ama. Sin vuelta atrás. Apoyándose en nuevas coberturas de fruta, Vélez presenta cuatro piezas con una gran cantidad de imágenes que ilustran detalladamente el paso a paso de las elaboraciones.

Unai y Eneko Elgezabal (Gure Ogia Ogitegia - Mungía, Vizcaya) son dos referentes de la nueva panadería. Enraizada en la tradición, poseen esa revolucionaria forma de hacer las cosas que supone volver a las prácticas más precisas de la panadería. Presentan panes de maíz y lino, entre sus recetas.

En Forn 9 (Sitges, Barcelona), encontramos las mejores selecciones de pan, elaborados con el método tradicional y artesano, con harinas de distintas procedencias y las mejores materias primas, largas fermentaciones y hornos de suela. Sus panes de espelta y rústicos se explican con detalle en este número.

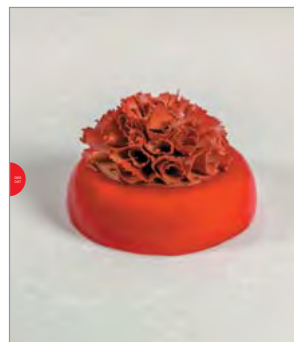
Tony Valls, el director de la Escuela de Panaderos del Gremio de Barcelona, presenta 3 panes inéditos. Un pan con queso típico del Perú y Bolivia; el 'Pan del ermitaño'; y un pan de centeno con cerveza y miel.



28 creaciones  
118 elaboraciones  
30 pasos a paso  
365 fotografías

Cocina Dulce

Jordi Cruz  
ABaC



Cocina dulce recién llegada al Olimpo

Jordi Cruz  
ABaC Restaurant



Pastelería

Ricardo Vélez  
Moulin Chocolat

**Tarta Clavel**  
Torta Clavel

Esta tarta está hecha con Clavel, un fruto seco que se utiliza para hacer un dulce muy rico y saludable. El Clavel es un fruto seco que se utiliza para hacer un dulce muy rico y saludable. El Clavel es un fruto seco que se utiliza para hacer un dulce muy rico y saludable. El Clavel es un fruto seco que se utiliza para hacer un dulce muy rico y saludable.

**INGREDIENTES**  
Manteca de cerdo 100 g  
Azúcar 100 g  
Huevo 100 g  
Leche 100 g  
Clavel 100 g

**PREPARACIÓN**  
1. Se calienta el azúcar y la manteca de cerdo a fuego lento hasta que se derritan.  
2. Se añade el huevo y se mezcla bien.  
3. Se añade la leche y se mezcla bien.  
4. Se añade el clavel y se mezcla bien.  
5. Se vierte la mezcla en un molde y se hornea a 180°C durante 30 minutos.

Pastelería

Unai y Eneko Elgezabal  
Gure Ogia Ogitegia

**50º Aniversario del Centro SAPER y homenaje a Santiago Pérez**

El 50º aniversario del Centro SAPER se celebró el día 15 de mayo en el salón de actos del Centro. En esta ocasión se homenajeó al Sr. Santiago Pérez, fundador del Centro y una de las personas más importantes de la zona.

**50º Aniversario del Centro SAPER y homenaje a Santiago Pérez**

El 15 de mayo se celebró el 50º aniversario del Centro SAPER en el salón de actos del Centro. En esta ocasión se homenajeó al Sr. Santiago Pérez, fundador del Centro y una de las personas más importantes de la zona.



Panadería

# PÂSTRYREVOLUTION 29

SHAUN QUADE - JESÚS ESCALERA - FERNANDA COVARRUBIAS - DANIEL LINDEBERG - GIL PRAT - FLORENCIO VILLEGAS - JUAN ANTONIO PÉREZ - ROBERTO DEL VAL - JUAN LUIS VÁZQUEZ



En la portada de este número, una de las propuestas de Shaun Quade: 'Arándanos y leche agria de cabra'.

36 creaciones  
92 elaboraciones  
44 pasos a paso  
373 fotografías

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

Shaun Quade es un híbrido de cocinero y pastelero. El chef australiano está al frente de Lûmé, el restaurante desde el que ofrece una experiencia multisensorial implicando todos los sentidos de los comensales. Un ejemplo es su postre 'Limoner Meyer', una propuesta con realidad virtual con el que los comensales son 'transportados' a una granja.

La obsesión de Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias, al frente de la Pastelería (México), es reivindicar 'que el postre es algo más que un dulce al final de la comida'. Para ello, reflexionan continuamente sobre el sabor e intentan sacar el máximo provecho al producto 'siempre con un pequeño guiño de humor y juego'. Un ejemplo es el del uso de la peculiar haba tonka, como en su postre 'Caramélia'.

Daniel Lindeberg es un pastelero sueco con manos de panadero. Las masas dulces son su especialidad y lo demuestra con las propuestas que ofrece en este número de PâstryRevolution. En Lindeberg Bageri & Konditori, su establecimiento, se elabora, por ejemplo, el 'Saint-Tropez', una versión del *semla*, un bollo sueco tradicional.

La historia de la pastelería Prat es la de una evolución que abarca 4 generaciones y que culmina en Gil Prat, un joven pastelero que obtuvo en 2017 el premio al 'Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España'. Su cruasán es el resultado de la observación del trabajo de muchos profesionales a los que admira y de distintas técnicas aplicadas por cada uno de ellos. Los panes de Florencio Villegas se saborean en algunos de los mejores restaurantes con 'estrella' de este país. En la tradición de otros jóvenes profesionales, avanza hacia nuevos panes saludables y de alta calidad, como el 'Espelta T80 eco a la piedra'.

Juan Antonio Pérez está al frente de la Panadería La Moderna, en Las Navas del Marqués (Ávila). A la oferta básica, ha ido añadiendo nuevos tipos de panes como el 'Pan de pata negra'.

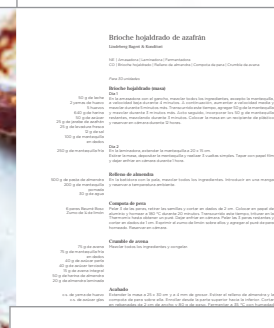
En Irún (Guipúzcoa) inició Ogitxu su trayectoria como panadería y pastelería. Roberto del Val y Juan Luis Vázquez formaron un tándem perfecto para caminar hacia la diferenciación. La 'Barra rústica con polish' o el 'Pastel vasco clásico' son buen ejemplo de ello.



36 creaciones  
92 elaboraciones  
44 pasos a paso  
373 fotografías

## Cocina Dulce

### Shaun Quade Lûmé

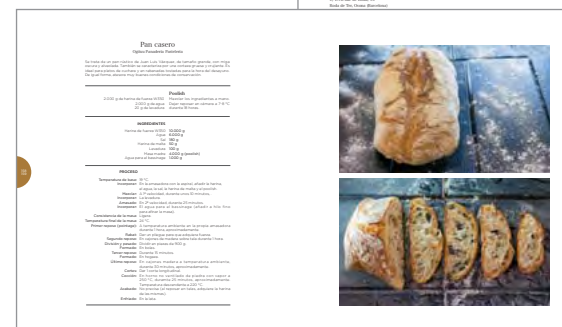


## Pastelería

### Daniel Lindeberg Lindeberg Bageri & Konditori

## Pastelería

### El cruasán de Gil Prat Pastelería Prat



## Panadería

### Roberto del Val Juan Luis Vázquez Ogitxu

# PÄSTRYREVOLUTION 28

RHIAN SHELLSHEAR - ALEJANDRO MONTES - ANDREA TORTORA - ISAAC BALAGUER  
 RAFAEL CHARQUERO - TONYVALLS - RICARDO VÉLEZ - XAVIER BARRIGA - YANN DUYTSCHÉ  
 XAVI, JORDI Y TONI PLANA - MIGUEL MARÍN ORTA - JOSÉ ANTONIO GARCÍA



El 'Tubo de chocolate y avellana' que aparece en la portada de este número es una nueva apuesta de éxito de Alejandro Montes al frente de Mamá Framboise.

37 creaciones  
 85 elaboraciones  
 47 pasos a paso

EDITORIAL  
 Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR  
 23.00 €  
 \$ 26.24

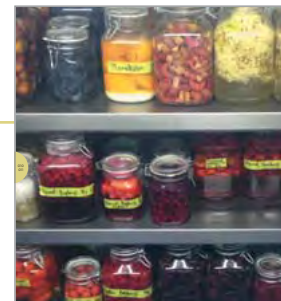
En PástryRevolution 28, presentamos la nueva cocina dulce de los fermentados de la mano de Rhian Shellshear (Bhoga, 1 estrella Michelin). Los fermentados son aquellos alimentos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y la actividad de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras (hongos microscópicos). La fermentación que lleva a cabo Rhian es única y diferente ya que permite conservar las frutas y las verduras para entrar en un estado de latencia por el que se opueden cosechar y utilizarse igualmente meses después, pero conservando aún su sejanza en cuanto a forma y sabor. En este número, publicamos una combinación de estas técnicas que se concretan en propuestas como 'Manzana, ajo negro, tomillo' en la que se utiliza una fermentación en el jugo del propio fruto y también una fermentación por calor. Por su parte, desde Mamá Framboise, Alejandro Montes sigue mostrando su amor por el oficio y por las cosas bien hechas reivindicando "que lo importante es valorar un buen cruasán". Sus propuestas, como la 'Tartaleta cheesecake', suponen una adaptación de clásicos de pastelería a las tendencias del mercado. Aunque de origen italiano, el panettone es una elaboración muy arraigada en varios países. Recogemos en un Especial recetas de los mejores panettones de varios maestros pasteleros como Xavier Barriga, Xevi Ramon o Ricardo Vélez. Xavi, Jordi y Toni Plana utilizan la palabra 'evolución' para definir su camino al frente de Forn Can Plana. Su última apuesta es elaborar un pan aún más sano, incrementado la calidad de la harina, fermentaciones más largas y buscando una cocción más controlada. Como el 'Pan de maíz', una pieza de miga blanda, bien alveolada y una corteza fina. Miguel Marín Orta es un joven emprendedor al frente de El Horno de San Miguel desde el que ha conseguido ser un referente de calidad y sabor con sus panes de gran calidad, como el 'Pan de creciente', un pan que madura con el tiempo. Desde Jaén, El Horno de José Antonio García ofrece hasta 40 especialidades diarias de pan entre las que destacan elaboraciones como el 'Pan de aceitunas'.



37 creaciones  
 85 elaboraciones  
 47 pasos a paso

## Cocina Dulce

Rhian Shellshear  
 Bhoga



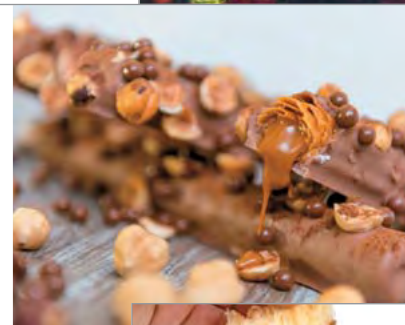
## La cocina dulce de los fermentados



## Pastelería

Alejandro Montes  
 Mamá Framboise

Tubo de chocolate y avellana



## Pastelería

Especial Panettone

## Especial Panettone



## Panadería

Xavi, Jordi y Toni Plana  
 Forn Can Plana

Pan de maíz



# PÄSTRYREVOLUTION 27

ENEKO ATXA - FRANCIS PANIEGO - POL CONTRERAS - RICARDO VÉLEZ  
MAO MONTIEL - MARTÍN PRESUMIDO  
MARÍA ÁNGELES EMBID - MÁRIO ROLANDO



*Citrus es una elaboración de Ricardo Vélez en la que la avellana, la almendra y el limón se combinan aportando una potenciación del sabor sin apartarse de la ligereza.*

37 creaciones  
117 elaboraciones  
28 pasos a paso

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

**E**neko Atxa (Azurmendi\*\*\* y Eneko Jatetxea) propone un crucero interplanetario por su dulce galaxia, un universo que se funde con el salado forman parte de una misma experiencia. El equilibrio es la consigna. Como en 'Chocolate, cacahuete y regaliz' donde se reflexiona en torno a sus tres ingredientes a través de diferentes elaboraciones, entre las que se encuentran un sorbete, un bizcocho de sífon, un crumble y varios caramelos.

'Un cocinero de tripas y un pastelero de corazón' definen el tándem que forman Francis Paniego & Pol Contreras, de El Portal del Echaurren (2 estrellas Michelin). El 'Helado de mantecado envuelto en cortezas de cerdo' es una de las propuestas dulces en las que han trabajado junto con Fernando Sáenz para incorporar casquería a los postres.

Lo de Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) es una 'pastelería sin secretos'. Sin trucos estéticos, sus propuestas -en las que predomina el sabor- son claras y muy frescas. 'Citrus' -que aparece en la portada de este número- combina la untuosidad de dos frutos secos -avellana y almendra- con el limón.

En cuanto a Mao Montiel, declara que "Dolcenero nació como un proyecto totalmente catártico", un sueño que le ha situado como una de las tres mejores chocolaterías de México. Ahí está su 'Bombón de coco, Matcha y sésamo negro', entre otros.

La 'Triple fórmula de Mamá Chicó' abre la sección de panadería con propuestas como una 'Trenza de pan negro' o unas 'Focaccias variadas'. Mamá Chicó es un restaurante con obrador propio donde impera una cocina inspirada en Galicia, Argentina e Italia.

Panadería Repostería Arévalo, por su parte, asegura que 'el buen pan merece un buen maridaje'. Por ello, los cinco panes que ofrece - como el 'Pan de nuez' o el 'Pan de ajo' - muestran la importancia no sólo de la calidad sino también de que el binomio pan-gastronomía funcione a la perfección.

Desde Portugal (o Brasil), Mário Rolando es un mestre de pão, es decir, un estudioso y un poeta del pan. Aquí se presentan sus 'Broas de milho', un pan rústico, o el 'Pão escuro', entre otros.



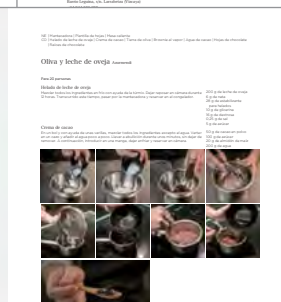
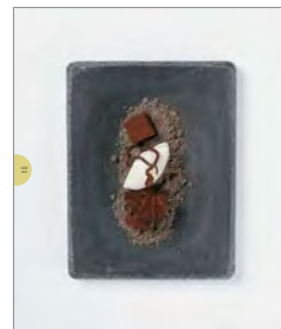
37 creaciones  
117 elaboraciones  
28 pasos a paso

## Cocina Dulce

**Eneko Atxa**  
(Azurmendi\*\*\*,  
Eneko Jatetxea)

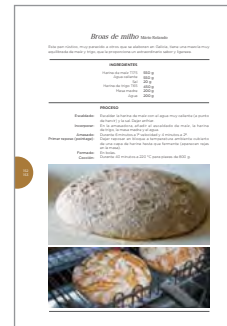
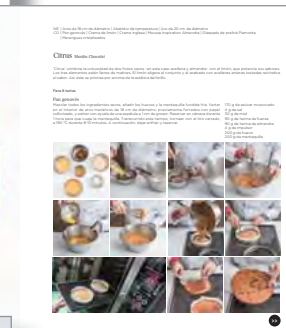
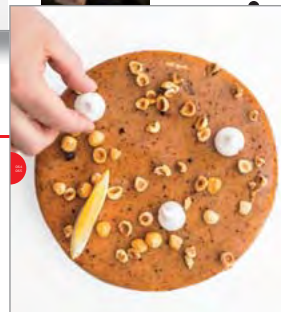


Un crucero interplanetario por la dulce galaxia de Eneko Atxa



## Pastelería

**Ricardo Vélez**  
(Moulin Chocolat)

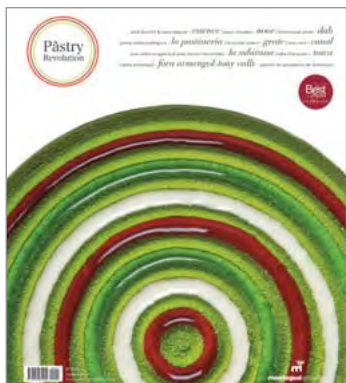


## Panadería

**Mário Rolando**  
(Padaria da Esquina)

# PÄSTRYREVOLUTION 26

JORDI BUTRÓN - XANO SAGUER - PACO MORALES - DOMINIQUE ANSEL  
 JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - FERNANDO SÁENZ - TONI VERA - JUAN ANTONIO GARCÍA  
 JUAN RAMÓN HERNÁNDEZ - RAFA CHARQUERO - TONY VALLS - CARLES ARMENGOL



'Pistacho, frambuesa, haba tonka' es la elaboración de Josep Maria Rodríguez que ilustra la portada de este número, una variante sobre una combinación clásica.

38 creaciones  
 127 elaboraciones  
 24 pasos a paso

EDITORIAL  
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
 \$ 26.24

Essence - The Sweet Experience es el nuevo espacio gastronómico para la cocina dulce en Barcelona. PástryRevolution publica el primer menú ideado por sus promotores: Jordi Butrón y Xano Saguer (Espai Sucre). Essence es el perfecto matrimonio entre formación (*thinking*) y degustación (*eating*).

NOOR (Córdoba, 1 estrella Michelin) es el proyecto de Paco Morales en el que se ha propuesto cocinar Al-Ándalus y sus postres reflejan esa motivación, una historia que él conoce y que ha sabido trasladar a cada uno de sus platos con mucho ingenio, como su 'Almena mesopotámica de frutos rojos, regaliz y flores de los jardines de Medinat Al-Zahara'.

El Campeón del Mundo de Pastelería, Josep Maria Rodríguez, se ha especializado en pastelería fría; quiere diferenciarse con individuales y pasteles. 'Inspiration Fresa', una de sus propuestas, es un ejemplo de sus piezas ligeras que suelen componerse de una mousse, un cremoso y un crujiente.

No sólo de cronut vive Dominique Ansel, nombrado mejor chef de pastelería del mundo en 2017. Desde su establecimiento en Tokio, PástryRevolution revela sus últimas creaciones.

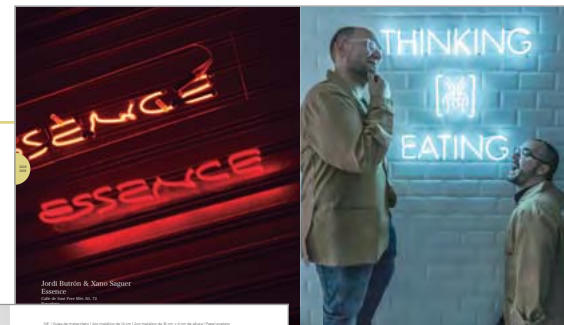
'Conversaciones heladas' llega a su sexta edición de la mano de Fernando Sáenz. El encuentro, que se celebra en Logroño, reúne a profesionales de distinto ámbito, este año bajo el lema: 'Identidad y territorio'. Toni Vera, jefe de pastelería de Canal (Barcelona), ha logrado dar con la fórmula y la técnica para elaborar el mejor cruasán artesano de mantequilla de España. PástryRevolution edita la versión ahumada de esta premiada pieza.

La Subirana elabora panes de raíces mediterráneas. Juan Antonio García y Juan Ramón Hernández triunfan, además, con elaboraciones como la 'Torta de pimiento molío'. Por su parte, Rafa Charquero, desde Hong Kong, presenta elaboraciones pensadas para un bufet como el 'Pan de sepia'. Tony Valls teoriza sobre la masa madre poolish y propone piezas tipo 'Baguette poolish 100 % de agua'. Carles Armengol representa ya la tercera generación de Forn Armengol elaborando panes de espelta integral o cocas.



38 creaciones  
 127 elaboraciones  
 24 pasos a paso

## Cocina Dulce



**Limon Inspiration Almena**

Para comenzar...  
 Ingredientes...  
 Preparación...

## Pastelería

## Panadería

**Chasco de Kamut con poolish**

Para comenzar...  
 Ingredientes...  
 Preparación...



**PástryRevolution, nominada al Premio Nacional de Gastronomía**

Ricart presenta una nueva experiencia de sabor: la gama de alcoholés gastronómicos DegreExperience

## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 25

DIEGO GUERRERO - PACO PÉREZ

RICARDO VÉLEZ - YANN DUYTSCHÉ - ESPIGAS - PANOD

JILL HODGETTS & AIDA RINCÓN - FRANCISCO JAVIER MAZARIEGOS



Los autores nos hacen partícipes de qué piensan y cómo trabajan, además de ofrecernos sus mejores propuestas en Cocina Dulce, Pastelería y Panadería.

40 creaciones  
102 elaboraciones  
15 pasos a paso

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

El año 2017 ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes en PâstryRevolution. La Revista va más allá de publicar un número determinado de creaciones. Se han incorporado multitud de fotografías que detallan el paso a paso de los procesos más destacados. También os hace partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector.

En este número de mayo-junio, Diego Guerrero nos relata su método de trabajo en DSTAgÉ (2 estrellas Michelin), donde la propuesta de platos no decae con los postres. Ahí está 'La ruta de las especias', un plato pensado para utilizar el chocolate de distintas formas. Además, interpretamos Miramar (2 estrellas Michelin) -desde donde opera Paco Pérez- en clave dulce. Para él, la cocina dulce de su restaurante se podría resumir en tres palabras: "Juego, sabor y creatividad". El 'Cocktail de frutas' que protagoniza la portada de este número es un buen ejemplo.

En Pastelería, rendimos homenaje a los 11 años de Ricardo Vélez al frente de Moulin Chocolat en Madrid. Junto al éclair y el hojaldre de manzana, triunfa también la tartaleta de limón, pensada para comer mientras se pasea. Yann Duytsché, desde Dolç (Sant Cugat, Barcelona) nos explica sus métodos creativos, con los ingredientes como punto de partida y donde la técnica nunca es la protagonista del resultado. Como muestra, 'Bosc', una tarta que es un 'bosque' abierto, con sablé breton, frambuesas frescas y esferificaciones de limón licuado.

En Panadería, narramos la importancia de Espigas, un proyecto para formar una Selección Nacional de Panadería Artesana. Además, publicamos una colaboración de Panod, un punto de inflexión en la panadería madrileña, para recuperar los fundamentos ancestrales del oficio de panadero. De ahí, elaboraciones como el 'Pan de payés natural' o el 'Pan rústico gallego'. Jill Hodgetts y Aida Rincón apuestan desde Pan de Aida por una alimentación sostenible. El 'Pan de cereales' es una muestra de ello. Por último, La Tahona de Vega (Asturias) se ha convertido en una de las panaderías más reconocidas en toda España gracias a la trayectoria de Francisco Javier Mazariegos.

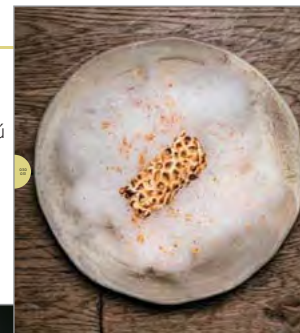


40 creaciones  
102 elaboraciones  
15 pasos a paso

## Cocina Dulce

Diego Guerrero  
(DSTAgE\*\*\*)

Los últimos acordes del menú



## Panadería

Fco. Javier Mazariegos  
La Tahona de Vega

## Pastelería

Ricardo Vélez  
Moulin Chocolat



Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 24

JORDI ROCA - JESÚS ESCALERA & FER COVARRUBIAS -  
CLAIRE DAMON - JESÚS SEGURA - GEORGINA CRESPO - ENRIC BADIA -  
PEDRO DEL VILLAR - FLORINDO FIERRO - TONIVALLS



En esta 'nueva' PästryRevolution, consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector:

40 creaciones  
144 elaboraciones  
32 pasos a pasos

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

**P**ästryRevolution se ha convertido en un referente mundial de habla hispana para conocer de primera mano qué acontece en el mundo de la pastelería, de los postres de restaurante y de la panadería y, desde el anterior número (enero-febrero 2017), ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes.

La Revista va más allá de un número de creaciones. También consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector.

En este número, descubrimos las claves del mejor cocinero de postres de la historia de la gastronomía: Jordi Roca (El Cellar de Can Roca\*\*\*). El más joven de los Roca lleva casi quince años derribando el mito del pastelero de restaurante que vive rodeado de sus recetas que jamás comparte. En esta ocasión, disfrutamos de propuestas como el 'Coco rallado' o la 'Magdalena helada con bergamota y té Earl Grey'.

Desde Trivio (Cuenca), Jesús Segura nos habla del hilo conductor de su actual menú: los cereales. Son propuestas que apuestan por postres bajos en azúcar, que buscan equilibrar los menús, aromatizarlos más que educarlos.

En Pastelería, destacamos la trayectoria imparable de Claire Damon. Desde sus inicios con Pierre Hermé hasta lograr abrir su pastelería: Des Gâteaux et du Pain (París, Francia), Damon se reafirma en pensar que su oficio "es una profesión empírica que requiere de mucha práctica y observación". Su maestría queda reflejada en postres como 'El choque de hielo' (en la portada de este número) donde además refleja sus preocupaciones medioambientales.

Jesús Escalera y Fer Covarrubias son ya conocidos en nuestra Revista. La Postrería, en México, es ese lugar con el que todo goloso sueña, un espacio donde volver a ser un niño o en el que ser un adulto feliz.

La harina es la protagonista en las propuestas de Georgina Crespo (Fleca Balmes) para la sección de Panadería. Se unen Enric Badia, que aporta no sólo juventud sino también muchísimo talento; Pedro Del Villar (Panadería Veleta), Florindo Fierro y Toni Valls.



40 creaciones  
144 elaboraciones  
32 pasos a pasos

## Cocina Dulce

**Jordi Roca**  
(El Cellar de Can Roca\*\*\*)  
Las claves de un genio



Panadería  
**Georgina Crespo**  
Forn Balmes

## Pastelería

**Claire Damon**  
Des Gâteaux et du Pain



Vandemoortele presenta su nueva identidad corporativa

Vandemoortele lanza la innovadora St. Allery Liquid Butter Blend

Vandemoortele es una empresa belga especializada en la producción de ingredientes para repostería. Su producto estrella es la manteca de cacao, que ofrece un sabor único y una textura perfecta para cualquier receta. Además, han desarrollado la innovadora St. Allery Liquid Butter Blend, una manteca líquida que facilita la elaboración de pastas y otros productos de repostería.

Vandemoortele es un miembro activo de la industria de repostería y participa en numerosos eventos y ferias. Su compromiso con la calidad y la innovación les ha permitido convertirse en un referente mundial en el sector.

Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 23

ALBERT ADRIÀ - DAVID GIL - YANN DUITSCHÉ -  
LUCIANO GARCÍA - FERNANDO SÁENZ - JESÚS MADUEÑO -  
MANUEL CORTÉS - MONCHO LÓPEZ



En esta 'nueva' PâstryRevolution, consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector.

43 creaciones  
172 elaboraciones  
20 pasos a pasos

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

**P**âstryRevolution da un gran salto de calidad. Era el momento. Es la apuesta de Montagud Editores por una edición de altísima calidad. La experiencia centenaria en las publicaciones periódicas así lo atestiguan (Molinería y Panadería, fundada en 1906; La Confeitería Española, 1930; Apicius, 2003; PâstryRevolution, 2013; y Melba, 2016).

PâstryRevolution, a las puertas de cumplir tan sólo 4 años de vida, ya se ha convertido en un referente mundial de habla hispana para conocer de primera qué acontece en el mundo de la pastelería, de los postres de restaurante y de la panadería.

No estamos hablando únicamente de un rediseño de la maqueta de la revista. También nos referimos a un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes.

Vamos a ir más allá de un número de creaciones. También consideramos fundamental haceros partícipes de qué piensan y cómo trabajan los principales protagonistas del sector. Por ejemplo, ¿por qué no dedicar ni más ni menos que 50 páginas al universo dulce de Albert Adrià?

Formar e informar. Jamás nos cansaremos de repetirnos mentalmente esta máxima.

PâstryRevolution NO SERÁ NUNCA TU REVISTA si única y exclusivamente buscas recetas.

PâstryRevolution SERÁ SIEMPRE TU REVISTA si quieres encontrar recetas y, también, unos grandes artículos de fondo en el que se descifran los métodos creativos y las personalidades más importantes que marcan el rumbo de la pastelería, la cocina dulce y la panadería.

Disfruta de esta nueva PâstryRevolution. Te lo mereces. Y el sector también se merece una publicación que cree en los contenidos de calidad, independientes, sin estar sujetos a acuerdos comerciales, ni a acuerdos con centros de formación, y siempre con un marcado carácter contemporáneo.



43 creaciones  
172 elaboraciones  
20 pasos a pasos

**Pâstry Revolution**

PâstryRevolution presenta una **estructura** mucho más sencilla y visual para seguir la receta. Las siglas **NE** y **CO** hacen referencias a las **NEcesidades** y a la **CO**mposición, respectivamente, de la elaboración que se presenta.

**El color** le indicará qué sección de la publicación está leyendo.

**Amarillo:** Cocina Dulce  
**Rojo:** Pastelería  
**Marrón:** Panadería  
**Gris:** Food Style

Hemos incorporado multitud de fotografías que detallan el **paso a paso de los procesos** más destacados.

**Pâstry Revolution**

PâstryRevolution nació con una clara intención de servicio para los amantes del sector.

Por este motivo, también hemos completado la información con **detalles visuales explicativos** del montaje.

Península de chocolate  
Mousse de chocolate y miel  
Torta de sésamo  
Ganache de chocolate  
Mousse de chocolate

# PÄSTRYREVOLUTION 22

ANDREA DOPICO - GUSTAVO SAEZ - FEDERICO ZANELLATO - XAVI DONNAY  
 FERNANDO SÁENZ - THOMAS ALPHONSINE - YANN BRYs  
 JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - JESÚS ESCALERA & FERNANDA COVARRUBIAS  
 MANEL CORTÉS - JESÚS ÁNGEL MONEDERO  
 XAVIER & JOSEP TOMÀS PAMIES SISTARÉ - JESÚS MADUEÑO



*Propuestas desde Australia, Chile, Francia, México y España en las que lo dulce y lo salado requieren de materias primas muy invernales como el chocolate y los frutos secos y en las que predominan elaboraciones con alto nivel técnico.*

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

**A**ndrea Dopico -MOMents \*\* (Barcelona)- ha diseñado unos postres que homenajean a 4 de sus mentores: Melinda Heinze, instructora de Dopico en Vancouver; Carme Ruscalleda, de quien le fascina su artística interpretación del entorno; el chef Carlos García, un cocinero que es capaz de convertir cualquier dificultad en una oportunidad; y la pastelera Alejandra Hurtado. Federico Zanellato -LuMi Bar & Dining (Australia)- presenta cinco de sus mejores postres donde se aprecian texturas con contrastes interesantes. A continuación, Gustavo Saez -99 Restaurant. Santiago, Chile - revela sus postres estrella, entre los que destaca un 'Daquoise de almendra' al que acompaña con chocolate, cereza y cacao. En cuanto a Paolo Casagrande & Xavi Donnay -Lasarte, Barcelona-, sus recetas, bajo las líneas de Martín Berasategui, se caracterizan por obtener postres frescos y ligeros.

En la sección de pastelería, Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias -La Postrería. Guadalajara, México- han creado cuatro piezas que lucen colores ocres, marrones, cremas y cobrizos y que presumen de sabores cálidos.

El estilo de Josep Maria Rodríguez -La Patisserie, Barcelona- viene marcado por la textura y el sabor. Por otro lado, el chocolate es el protagonista casi absoluto de las cinco recetas del maestro pastelero Thomas Alphonsine.

En Panadería, uno de los proyectos de Manuel Cortés -director de la Escuela Andreu Llargués del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona- son las panaderías Bonaparte. Jesús Monedero -Restaurante Palio. Ocaña (Toledo)- elabora su propio pan. Por otra parte, el Forn Sistaré (Reus, Tarragona) vende, entre otros, el mejor 'Pa de pagès' de Cataluña.

## Cocina Dulce



## Panadería

## Pastelería



## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 21

FINA PUIGDEVALL - ATSUSHITANAKA - MAKITO HIRATSUKA - JARI VESIVALO  
 CRISTINA GARCÍA - FERNANDO SÁENZ - PATRICK AUBRION - KARIM BOURGI  
 DAVID H. CHOW - PURI MORILLO & ANTONIO MARTÍN AHUMADA - TIM CLARK  
 FRANCESC ALTARRIBA - TONIVALLS - JUAN MANUEL MENOR  
 MARC PADRÓ - JORDI MORERA



*El otoño trae elaboraciones en las que predominan los frutos secos, el chocolate y los colores marrones, ocres y grises. Colaboran en este número profesionales de España, Bélgica, Dubái, Canadá, Australia, Taiwán y Finlandia.*

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

**E**n Les Cols -2 estrellas Michelin-, Fina Puigdevall trabaja los postres con elementos cercanos como en 'Paisaje volcánico de algarroba, ratafia y alforfón'. Atsushi Tanaka, desde París, se inspira a menudo en un tono cromático como el gris de 'Chocolate y tonka'. Makito Hiratsuka está al frente de la cocina dulce de Le Moût, en Taiwán. El contraste de texturas es una de las características de la cocina dulce de Olo - 1 estrella Michelin- desde donde Jari Vesivalo propone postres como su 'Espino amarillo, miel orgánica y crema agria'. Cristina García, en La Mesa (una de las apuestas de Ángel León en Barcelona) ofrece una tremella como elemento principal en 'Fondo marino'. En Pastelería, Patrick Aubrion, desde Bélgica, recuerda que los mejores bocados son fruto de grandes esfuerzos. Karim Bourgi trabaja en la Maison du Chocolat Paris, en Dubái. David H. Chow, desde Canadá, decidió focalizar su trabajo creativo en el chocolate artesano. Desde la pastelería Daza, en Málaga, Puri Morillo y Antonio Martín ponen al día la pastelería clásica con el 'Milhojas' o el 'Tropical'. Tim Clark es un reconocido pastelero australiano que ofrece, desde Cacao, su 'Tarta de manzana caramelizada'. En Panadería, Francesc Altarriba apuesta por la tradición como en la 'Coca de Manlleu'. En cuanto a Toni Valls, profesor de la escuela de Barcelona, revisa varios acabados de 'Brioche danés fermentado y congelado'. Desde el Museo del Pan Gallego, en Madrid, Juan Manuel Menor reivindica elaboraciones clásicas como el 'Pan de hogaza tradicional'. Por su parte, Marc Padró (Forn Padró) propone la 'Coca de aceite'. Finalmente, Jordi Morera (l'Espiga d'Or) repasa 'la actividad enzimática en el pan'.

## Cocina Dulce



## Panadería



## Pastelería



## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 20

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ - MEY HOFMANN - FERNANDO ARELLANO - ROC SUÑE  
 MIQUEL ANTOJA - FERNANDO SÁENZ - JESÚS SÁNCHEZ - JOHN TORRES  
 THOMAS ALPHONSINE - NATALIE ENG - JESÚS ESCALERA - FER COVARRUBIAS



Un número estival con elaboraciones en las que predominan las frutas y el colorido en la presentación. Creaciones de profesionales de España, Francia, Singapur, Brasil y México, con una calidad técnica excepcional.

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

Thomas Alphonsine (Francia) siente que crear un postre es como revelar una parte de sí mismo. Por otro lado, Josep Maria Rodríguez (España), Campeón del Mundo de Pastelería 2011, marca un estilo fresco, colorido y ligero al paladar. Diego Lozano (Brasil) se atreve con excelentes trampantojos, uno de ellos con sorpresa incluida; y Natalie Eng (Singapur) eleva el nivel pastelero de su país, con arte y belleza rebosando en sus creaciones.

Tres platos de cocina dulce se publican para homenajear a Mey Hofmann, uno de los grandes referentes hosteleros de España y de más allá de sus fronteras. Además, Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias (México) llenan PâstryRevolution de frescura, técnica y fantasía. Asimismo, Fernando Arellano (España) pone en negro sobre blanco los minuciosos postres de Zaranda, su 2 estrellas Michelin, con carácter vegetal y balear. La maestría de Roc Suñé (España) no tiene disimulo entre ninguna de sus propuestas excepcionales, reconocidas con 1 estrella Michelin. Miquel Antoja, en la cocina de Sant Pau (España), 3 estrellas Michelin, presenta un menú con platos bailables, en un guiño a la música y a la danza, que se traduce en creaciones con mucho twist.

Desde una tradición con 95 años de bagaje, Forns Enrich (España) ofrece en panadería formulaciones asentadas y de procesos largos. Por su parte, Jesús Sánchez (España) sigue apostando por mantener los métodos de trabajo artesanales. Desde Badalona (España), Fom Bertran Mar ha reforzado su dinamismo tras el relevo generacional de la mano de María y Pere; mientras que John Torres (España) experimenta con una gran variedad de panes y explica a sus clientes la forma más adecuada de consumirlo y conservarlo.

## Cocina Dulce



## Pastelería

## Panadería



## Food Style

# PÂSTRYREVOLUTION 19

PIERRICK BOYER - DIEGO LOZANO - ENEKO ATXA - MARTÍN BERASATEGUI  
 PACO MORALES - FINA PUIGDEVALL - JOSEAN ALIJA - TIM CLARK  
 BEGOÑA RODRIGO - NICK MUNCY - PIERRE HERMÉ  
 DAVID JOHANSEN - ANDREA DOPICO - SERGE AYMAMI  
 FIDEL PERNÍA - ARNAUD DELMONTEL



Una edición especial que recoge en 72 páginas las elaboraciones más espectaculares de MACARONS de 42 chefs y pasteleros que suman más de 30 estrellas Michelin.

EDITORIAL  
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR  
 23.00 €  
 \$ 26.24

**E**n este número de PâstryRevolution se publica un ESPECIAL MACARON que cuenta con 72 páginas y un total de 97 fotografías y 44 recetas, elaboradas por 42 chefs y pasteleros que suman 30 estrellas Michelin ubicados en distintos países: Pierrick Boyer (Le Petit Gâteau). Shaun Quade (Lûmé). Diego Lozano (Escola de Confeitaria Diego Lozano). Nadège Nourian (Nadège Patisserie). Luis Alonso & Paco Pérez (Miramar). Rubén Arnanz (Villena). Tim Clark (Cacao). Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos). Borja Gracia (Panda by Hattori Hanzo). Yolanda León & Juanjo Pérez (Cocinandos). Kiko Moya (L'Escaleta). Toño Pérez (Atrio). Roc Suñé (Massana). Paolo Temesio (Roca Moo). Iván Vázquez & Jesús Sánchez (Cenador de Amós). Ricardo Vélez (Moulin Chocolat). Nick Muncy (Coi). Pierre Hermé (Paris). Régis Marcon (Régis & Jacques Marcon). Gianluca Fusto. José Ramón Castillo (QUE BO!). Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias (La Postreña). Ricardo Granados (Theurel & Thomas), etc.. Desde macarons de caza, pasando por macarons vegetales, frutales, de frutos secos y de chocolate. Incluye un manual de elaboración del macaron, detallado e ilustrado paso a paso según la receta estándar.

Por otra parte, la sección de Cocina Dulce cuenta con las colaboraciones de Andrea Dopico (Moments), David Johansen (Kokkeriet), Óscar Velasco & Montse Abellà (Santceloni), Fernando Saénz (Obrador Grate) y Begoña Rodrigo (La Salita). En panadería, desde Francia, se publican elaboraciones de Arnaud Delmontel (À la Renaissance), el "Pan de centeno al limón", entre otras. También colaboran Serge Aymami (Zaranda), Fidel Pernía (Panadería Masa Bambini) y Jose Trabanco (Santa Eulalia).

## Cocina Dulce



**Caldo de café, paipasteries, frutas y otros**  
 Por Oscar Velasco & Montse Abellà

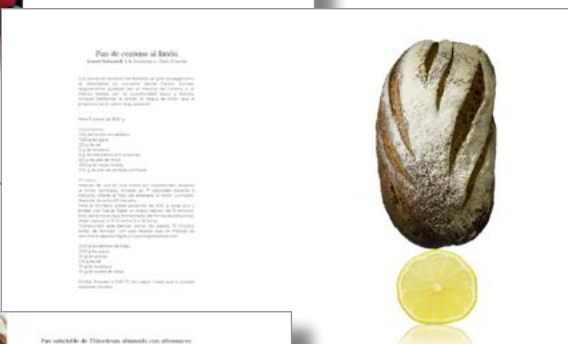
**Macaron de caza**  
 Por Kiko Moya

**Macaron de chocolate**  
 Por Nadège Nourian

## Pastería

## ESPECIAL MACARON

## Panadería



**Diagramado el Triunfador: El centeno, base de un pan saludable**  
 Por Fidel Pernía

**El pan de centeno al limón**  
 Por Arnaud Delmontel

## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 18

MALLORY CAYON - ENRICO CRIPPA - GERARD VILLARET - MIQUEL ANTOJA  
 BORJA GRACIA - FERNANDO SAÉNZ - CÉDRIC GROLET - EMMANUELE FORCONE  
 ANDREA REISS - MIQUEL COULIBALY - GABY & JAKOB BÄR - RAFAEL CHARQUERO  
 JORDI MORERA - TONIVALLS - GEORGINA CRESPO - BEGOÑA SAN PEDRO  
 MARTA VALCUENDE - MIGUEL ÁNGEL SAHUQUILLO



*Una pequeña vuelta al mundo a través de la Revista traza emociones gastronómicas que pueden compartirse, con el uso de materias primas de calidad y la profesionalidad necesaria para interpretarlas.*

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

Junto a Ronny Emborg, Mallory Cayon se encarga de crear los postres del restaurante Atera en Nueva York (Estados Unidos); entre sus propuestas, un merengue de ajo negro. Desde Italia, Enrico Crippa emociona con sus postres donde la fruta ocupa un lugar importante siempre combinada con sabores intensos. Gerard Villaret presenta tres platos dulces de tamaño reducido para poder degustarlos sin necesidad de renunciar a ninguno. Miquel Antoja es el chef de Sant Pau, el restaurante de Carme Ruscalleda. El color es uno de los distintivos de sus postres. Por su parte, Fernando Saézn (Obrador Grate) habla de estabilizantes y emulsionantes.

En Pastelería, Borja Gracia, en Madrid, propone tanto dulces tradicionales de Japón como reinterpretaciones de postres tradicionales de Occidente. Sabores que apelan a las emociones es la propuesta de Cédric Grolet desde París como su "Saint Honoré". Las elaboraciones de Emmanuele Forcone reflejan su meticulosa forma de trabajar. Completan esta sección Andrea Reiss (Melbourne, Australia); Miquel Coulibaly (Barcelona, España); Gaby y Jacob Bär (Copenhague, Dinamarca).

En Panadería, Rafael Charquero ofrece dos versiones de la "Colomba". Por su parte, Jordi Morera (L'Espiga d'Or) "desnuda al centeno" en un interesante artículo técnico. Toni Valls, de la Escuela de Panadería de Barcelona, utiliza los "llardons" (chicharrones) para una propuesta de Coca y otra de Brioche. Georgina Crespo (Flequeria Balmes) presenta tres panes elaborados con masa madre líquida (levain). Begoña San Pedro y Marta Valcuende (La Miguiña) son las artífices del "Pan de mármol", con malta tostada. Por último, Miguel Ángel Sahuquillo elabora un "Pan de cruz".

## Cocina Dulce



**Trujillo**  
 Ingredientes:  
 100g de mantequilla  
 100g de azúcar  
 1 huevo  
 100g de harina  
 100g de leche  
 100g de nata  
 100g de queso  
 100g de chocolate  
 100g de frutos rojos  
 100g de menta  
 100g de vainilla  
 100g de sal  
 100g de pimienta  
 100g de nuez moscada  
 100g de canela  
 100g de cardamomo  
 100g de jengibre  
 100g de cúrcuma  
 100g de azafrán  
 100g de safranón  
 100g de genciana  
 100g de alcañón  
 100g de anís  
 100g de fenoqueño  
 100g de comino  
 100g de ajónjoli  
 100g de hinojo  
 100g de albahaca  
 100g de cilantro  
 100g de perejil  
 100g de cebollino  
 100g de estragón  
 100g de hierba buena  
 100g de menta  
 100g de limón  
 100g de naranja  
 100g de mandarina  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano  
 100g de melocotón  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano



**Tarta de queso y avestruz**  
 Ingredientes:  
 100g de queso  
 100g de azúcar  
 100g de mantequilla  
 100g de harina  
 100g de leche  
 100g de nata  
 100g de queso  
 100g de chocolate  
 100g de frutos rojos  
 100g de menta  
 100g de vainilla  
 100g de sal  
 100g de pimienta  
 100g de nuez moscada  
 100g de canela  
 100g de cardamomo  
 100g de jengibre  
 100g de cúrcuma  
 100g de azafrán  
 100g de safranón  
 100g de genciana  
 100g de alcañón  
 100g de anís  
 100g de fenoqueño  
 100g de comino  
 100g de ajónjoli  
 100g de hinojo  
 100g de albahaca  
 100g de cilantro  
 100g de perejil  
 100g de cebollino  
 100g de estragón  
 100g de hierba buena  
 100g de menta  
 100g de limón  
 100g de naranja  
 100g de mandarina  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano

## Pastelería

## Panadería



**Pan de colomba**  
 Ingredientes:  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 100g de mantequilla  
 100g de leche  
 100g de nata  
 100g de queso  
 100g de chocolate  
 100g de frutos rojos  
 100g de menta  
 100g de vainilla  
 100g de sal  
 100g de pimienta  
 100g de nuez moscada  
 100g de canela  
 100g de cardamomo  
 100g de jengibre  
 100g de cúrcuma  
 100g de azafrán  
 100g de safranón  
 100g de genciana  
 100g de alcañón  
 100g de anís  
 100g de fenoqueño  
 100g de comino  
 100g de ajónjoli  
 100g de hinojo  
 100g de albahaca  
 100g de cilantro  
 100g de perejil  
 100g de cebollino  
 100g de estragón  
 100g de hierba buena  
 100g de menta  
 100g de limón  
 100g de naranja  
 100g de mandarina  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano

**Desgranando el Proceso:**  
 Una harina muy sencilla  
 Ingredientes:  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 100g de mantequilla  
 100g de leche  
 100g de nata  
 100g de queso  
 100g de chocolate  
 100g de frutos rojos  
 100g de menta  
 100g de vainilla  
 100g de sal  
 100g de pimienta  
 100g de nuez moscada  
 100g de canela  
 100g de cardamomo  
 100g de jengibre  
 100g de cúrcuma  
 100g de azafrán  
 100g de safranón  
 100g de genciana  
 100g de alcañón  
 100g de anís  
 100g de fenoqueño  
 100g de comino  
 100g de ajónjoli  
 100g de hinojo  
 100g de albahaca  
 100g de cilantro  
 100g de perejil  
 100g de cebollino  
 100g de estragón  
 100g de hierba buena  
 100g de menta  
 100g de limón  
 100g de naranja  
 100g de mandarina  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano



**Pan de Brioche**  
 Ingredientes:  
 100g de harina  
 100g de azúcar  
 100g de mantequilla  
 100g de leche  
 100g de nata  
 100g de queso  
 100g de chocolate  
 100g de frutos rojos  
 100g de menta  
 100g de vainilla  
 100g de sal  
 100g de pimienta  
 100g de nuez moscada  
 100g de canela  
 100g de cardamomo  
 100g de jengibre  
 100g de cúrcuma  
 100g de azafrán  
 100g de safranón  
 100g de genciana  
 100g de alcañón  
 100g de anís  
 100g de fenoqueño  
 100g de comino  
 100g de ajónjoli  
 100g de hinojo  
 100g de albahaca  
 100g de cilantro  
 100g de perejil  
 100g de cebollino  
 100g de estragón  
 100g de hierba buena  
 100g de menta  
 100g de limón  
 100g de naranja  
 100g de mandarina  
 100g de kiwi  
 100g de mango  
 100g de papaya  
 100g de melón  
 100g de sandía  
 100g de piña  
 100g de uva  
 100g de arándano  
 100g de fresa  
 100g de frambuesa  
 100g de grosella  
 100g de mora  
 100g de ciruela  
 100g de albaricoque  
 100g de melocotón  
 100g de nectarina  
 100g de durazno  
 100g de manzana  
 100g de pera  
 100g de plátano

## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 17

PEDRO SUBIJANA - RICARD CAMARENA - ROGER VAN DAMME - MARTIN BENN  
 JOSÉ ANDRÉS - MAURO COLAGRECO - FERNANDO SÁENZ - ANDREA TORTORA  
 LUIS ROBLEDO - MARIJN COERTJENS - ALEJANDRA HURTADO - THOMAS MARIE  
 XAVIER BARRIGA - TXEMA PASCUAL - EDUARDO BIZKARRA



Nuevos colaboradores de Australia, Bélgica, Estados Unidos, Francia, Italia, Hong Kong, México, Suiza y España aportan sus mejores elaboraciones en Cocina Dulce, Pastelería y Panadería.

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

Roger Van Damme (Bélgica) está convencido de que la pastelería tiene la misma importancia que la cocina salada en el mundo gastronómico. Su estética se aprecia 'a primera vista' en Koffie. Martin Benn, desde Sepia (Australia), llena sus postres - Citrus, por ejemplo- de ingredientes asiáticos. Por su parte, la Lámina de tocino de cielo de naranja con hojas de frutas de Pedro Subijana es pura elegancia. José Andrés es el tesón y el carácter del sueño americano. Desde MiniBar, en Washington D.C., presenta creaciones de una modernidad aplastante. Las propuestas de Mauro Colagrecó (Mirazur, Francia) son siempre frescas y llenas de contrastes, como su Naranja en flor. Por último, Fernando Sáenz y Ricard Camarena han colaborado para hablarnos de los helados aplicados a la cocina.

La Pastelería abre su sección con Andrea Tortora, el pastelero de los Alpes italianos, con revisiones de algunos clásicos como la tarta Tatin. Luis Robledo es el chocolatero que cumplió su sueño. Desde Tout Chocolat (México), propone elaboraciones de sabor muy equilibrado. Desde Hong Kong despliega su imaginación Marijn Coertens. Café irlandés es un homenaje a su familia. Por su parte, Alejandra Hurtado se ha inspirado en el arquitecto Van Der Rohe para realizar piezas como Van der Rhoe (blanco), donde impera un minimalismo formal.

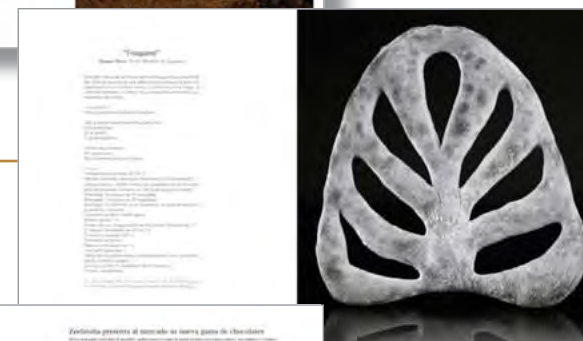
Desde Suiza, Thomas Marie está entre los que entienden la panadería con la pasión por la búsqueda de la calidad. Xavier Barriga (Turrís) tiene nuevas propuestas de bollería. Txema Pascual ha logrado que Artepan (Vitoria) sea un proyecto dinámico y estable. Por último, Eduardo Bizkarra representa la cuarta generación de Panadería Bizkarra (Vizcaya).

## Cocina Dulce



## Pastelería

## Panadería



## Food Style

# PÂSTRYREVOLUTION 16

ENEKO ATXA - WILL GOLDFARD - LORENZO COGO - DANIEL OCHOA - LUIS MORENO  
 MAKITO HIRATSUKA - PHILIPPE BERTRAND - PIERRICK BOYER - NADÈGE NOURIAN  
 CHRIS FORD - KÉVIN KETKAEW - XEVI RAMON - JOSÉ JOAQUÍN ROLDÁN - MARC PADRÓ  
 RICARDO VÉLEZ - RAFA CHARQUERO - TERESA GUTIÉRREZ - ÓSCAR ORTIZ



*¿Qué es un stage y cuáles son las sensaciones que se viven? PastryRevolution inicia, con Azurmendi, el 3 estrellas Michelin ubicado en Larrabetzu (Vizcaya) que lidera Eneko Atxa, una serie de reportajes para descubrir el funcionamiento de la partida de pastelería.*

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
 23.00 €  
 \$ 26.24

**D**urante un mes, Eneko Atxa nos ha abierto las puertas de Azurmendi para narrar de primera mano la presión que se vive y el rigor que se exige en la cocina de uno de los mejores restaurantes del mundo. Desde Indonesia, Will Goldfard establece los 14 puntos que engloban su visión de la cocina. Creatividad e instinto es lo que encontramos en El Coq -Marano Vicentino (Italia)- desde el que Lorenzo Cogo presenta postres como "Helado azul, fresas silvestres y acículas de pino". Daniel Ochoa y Luis Moreno están al frente de Montia, en plena 'sierra de Madrid'. Makito Hiratsuka es el encargado de la cocina dulce en Le Moût, en Taiwán.

Philippe Bertrand es un referente de la pastelería francesa y mundial no sólo por su profesionalidad sino también por saber transmitirla. Le Petit Gâteau se halla en Melbourne (Australia) y es el centro de operaciones del pastelero Pierrick Boyer. La revolución francesa ha llegado a Toronto (Canadá) de la mano de Nadège Courian. Desde Estados Unidos, Chris Ford realiza los menús dulces de los nueve establecimientos de Bryan Voltaggio. Por su parte, Kévin Ketkaew, pastelero de origen tailandés, apuesta por la precisión y una estética muy personal.

En Panadería, Xevi Ramon (Triticum), propone recetas de pan con Tritordeum; José Joaquín Roldán, desde Córdoba, distribuye sus elaboraciones por toda España; Marc Padró, en Barcelona, es la quinta generación de la típica panadería de tradición familiar; Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) nos propone el pan con fermentos del cacao, y Rafa Charquero da su versión del Panettone. Teresa Gutiérrez -Villarrobledo (Albacete)- es una panadera de corazón.

## Cocina Dulce



## Pastelería

## Panadería



## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 15

ALEJANDRA HURTADO - MARTYN MEID - MATT O'CONNOR - JARI VESIVALO  
 MIQUEL GUARRO - FERNANDO SÁENZ - GIANLUCA FUSTO - JORDI MORERA



En esta ocasión, la Revista recoge un especial cruasán donde diferentes creadores -Antonio Cepas, Josep María Rodríguez o Paco y Jacob Torreblanca, entre otros- ofrecen su propia versión.

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

**B**istreau es la apuesta de Ángel León en el Mandarin Oriental de Barcelona. Y cuenta con Alejandra Hurtado para la Cocina Dulce. "Arena de Mar" o "Bombones de plancton" transmiten la sensibilidad y el talento de esta joven chilena. Martyn Maid es el creador de "Nieve helada y flores" o "Ciruelas especiadas" en un espacio, el INK, en el que se respira la naturaleza y la tranquilidad del Norte de Europa trasladado al noreste de Londres. También desde el Reino Unido nos llega la apuesta de Matt O'Connor quien, desde The Licktators, propone helados de sabores polémicos que se sirven en tarrinas de originales diseños. Jari Vesivalo (Olo, Finlandia). Sergio Ortiz, Pastelería La Torre, Lepe (Huelva) y Fernando Saénz, Obrador Grate (Logroño), completan esta sección.

En Pastelería, Gianluca Fusto, desde Milán, inaugura la sección con "Hélice. Chocolate con leche, naranja amarga y cacao". Claire Damon es la responsable de "Des Gâteaux et du Pain", en París. El éclair es el eje central de trabajo de Christophe Adam". Miquel Guarro, de Chocolate Academy, completa la sección con, entre otros, su "Bombón de moztaza y miel". Un especial cruAsán con sugerencias de Jesús Machi, Carles Mampel o Paco Pérez, entre otros, deja ver la versatilidad creativa de esta elaboración.

En Panadería, Jesús Machi (Horno San Bartolomé (Valencia), sorprende con su "Pataqueta valenciana". Desde Santiago de Compostela, colabora Guillermo Moscoso (Pan de Moa); y, desde Mataró (Barcelona), Quim Jiménez (Forn Noé). Aunque jóvenes, las elaboraciones de panadería no son ya un secreto para ellos. Como tampoco es un problema para Jordi Morera (L'Espiga d'Or) hablar de los "Cereales: pre-elaboraciones y otros trucos de magia".

## Cocina Dulce



## Pastelería

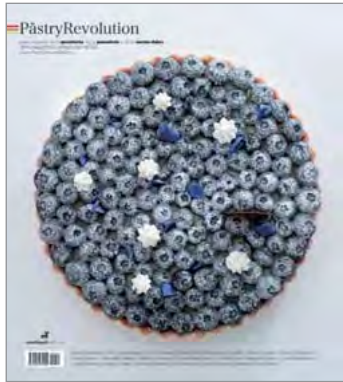
## Panadería



## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 14

DANIEL PATTERSON - ÓSCAR CALLEJA - BENJAMIN DONATH - BESANA TAPAS  
 LA POSTRERÍA - DIEGO LOZANO - FERNANDO SÁENZ - RICARDO VÉLEZ  
 PATRICK AUBRION - NICK MUNCY.



Los autores internacionales de PästryRevolution crecen con cada número: Taiwan, USA, Bélgica, Brasil, México, Alemania, etc.

**EDITORIAL**  
 Montagud Editores

**CARACTERÍSTICAS**  
 180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

**IDIOMA**  
 Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
 \$ 26.24

La oferta dulce de Haasnoot puede disfrutarse en el Hotel Mandarin Oriental de Taipei (Taiwan): bombones, pralinés, bollería, pasteles y pan artesano son parte del trabajo que desarrolla este pastelero con más de 20 años de oficio. Patrick Aubrion, en Leuven (Bélgica); Christina Tosi, desde Nueva York (EE. UU.); Diego Lozano, en São Paulo (Brasil), completan el panorama internacional de pastelería. Por su parte, Ricardo Vélez, José Montejano y Lluís Estrada elaboran un Extra de sabores frutales.

La sección de Cocina Dulce cuenta con las colaboraciones de los fundadores de La Postrería, Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias. Benjamín Donath, desde Berlín, así como Daniel Patterson y Nick Muncy, desde Coi, San Francisco (EE. UU.), ofrecen sus versiones de lo más dulce. Desde Utrera (Sevilla), los artífices de Besana Tapas -Curro Noriega y Mario Ríos- rompen moldes con elaboraciones como la Leche perlada con helado de arroz y tierra de canela caramelizada. Óscar Calleja es el culpable de que, desde San Vicente de la Barquera (Cantabria), México esté muy presente en su cocina.

La tradición familiar es fundamental en el éxito de Forn Mistral. Desde Barcelona, Andreu Bertran innova con la Hamburguesa de remolacha. Pan Moreno es la panadería desde la que Javi Moreno está renovando la tradición en Murcia con propuestas como las Tortas de naranja. Atrevida es la apuesta de Jesús Querol quien, desde Torregrossa (Lérida), busca la supervivencia del Pa de ronyó (pan de riñón), un pan tradicional de ingredientes ecológicos, cocido en horno de leña de pino o sarmientos. Esteban Silva Vilchez, desde Pollença (Mallorca), completa las colaboraciones de Panadería.

## Cocina Dulce



## Panadería



## Pastelería

## Food Style

# PÄSTRYREVOLUTION 13

ALBERT ADRIÀ - JOSEAN ALIJA - FRANCIS PANIEGO - CARLES MAMPEL - JORDI MORERA  
XAVIER BARRIGA - ANNA BELLSOLÀ - CARLOS RAMÍREZ-ROURE.



Desde Albert Adrià hasta Josean Alija... los mejores postres de restaurante.

EDITORIAL  
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS  
180 págs. 21 x 24 cm.  
Ilustrado en color.  
ISSN: 2014-9816

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

Francis Paniego aúna clasicismo y vanguardia en sus mejores platos y, junto a Pol Contreras, ha logrado una carta de postres con propuestas que destacan como sus Rusos de Alfaro. Nueva Zelanda no queda tan lejos cuando Brian Campbell (Sweetcuisine) nos emociona con platos de Haba tonka, feijoa y bayas silvestres. A Fuego Negro, en San Sebastián, es la original apuesta de Edorta Lamo desde la que mostrar postres como su Fresa y txokolate zombie. Javi Estévez ha abierto este mismo año La Tasquería en Madrid donde ha diseñado unos postres -Naranja, plátano, gallega- que están a la altura del resto de su propuesta gastronómica. El 'maestro' Albert Adrià presenta, en esta ocasión, recetas de Tickets con el café como elemento principal. Forman parte del libro Cooking Coffee que publica Albert con Lavazza, editado por Montagud Editores.

Carles Mampel es ya un referente de la Pastelería. Como muestra, el Sablée de chocolate-cremosos guanaja al aceite de oliva. Moulin Chocolat se ha convertido en Madrid en una parada obligatoria para los amantes del chocolate. Ricardo Vélez, conocedor de esta 'adicción' lanza sus Bombones de verano. La propuesta internacional la aporta Sadaharu Aoki, desde París, un innovador de origen japonés que ya es un referente con postres como sus Ramas de yuzu o Bamboo, ópera al té verde.

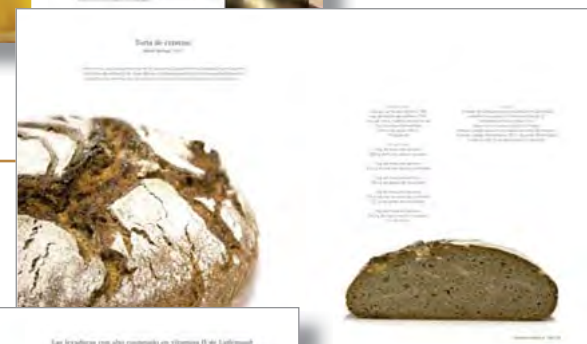
Si hay un profesional que representa bien a la panadería actual ése es Jordi Morera. Desde l'Espiga d'Or elabora variedades como el Pan de trigo sarraceno 100%. Por su parte, Xavier Barriga (Turrís) sigue trabajando para ofrecer nuevos panes. La Torta de centeno o la Chapata italiana con biga son sus nuevas propuestas.

## Cocina Dulce



## Pastelería

## Panadería



## Food Style





# PÄSTRYREVOLUTION 10

RAMON MORATÓ - JOSEP M<sup>a</sup> RODRÍGUEZ - GEORGINA CRESPO - JESÚS MACH  
 JORDI MORERA - PABLO CONESA - ANTONIO CEPAS - ALE HURTADO  
 CARLO CRACCO - RICARD CAMARENA



*El maestro chocolatero Ramon Morató presenta sus últimas creaciones en una edición de lujo.*

Ramon Morató encabeza este número de noviembre-diciembre con cuatro turrone que se adaptan al consumo de los nuevos tiempos, entre los que destaca el que ilustra la portada: "Turrón de romero, yuzu y Alunga". Josep Maria Rodríguez, de La Patisserie, también comparte su última creación: "Bolas de Navidad". Dani Álvarez (Dalua), Betina Montagne (EspaiSucre), José Antonio García Álvarez (Ascaso) y Sergio Ortiz (La Torre) complementan la lista de colaboradores en esta ocasión.

El número 10 es una buena excusa para reunir a todos esos panaderos que han colaborado con la Revista desde la primera edición: Georgina Crespo, Jesús Machi, Jordi Morera, Juanjo Rosell, David Baños, Pablo Conesa, Rebeca Ruiz, Rafael Charquero, Toni Gonzalo, Miguel Chale y Daniel Díez conforman esta celebración con nuevas elaboraciones. Tonatiuh Cortés es el panadero y alma mater de Cloudstreet Bakery, en Barcelona, donde sus panes acabados en horno de leña están granjeando una clientela cada vez más numerosa. Completan la sección de Panadería un artículo técnico de Pablo Conesa sobre los tipos de harinas y una doble colaboración de Antonio Cepas: "Pretzels" y "Molde de pan de algas".

En Cocina Dulce, Paco Morales (Noor) traza un pequeño desarrollo de su trayectoria escogiendo una propuesta de cada año, desde el 2008 al 2013. Por su parte, Ricard Camarena despliega su estética en postres tan vistosos como "Breva, vainilla, vino y vinagre". Carlo Cracco, desde Italia, aviva todos los sentidos con elaboraciones como "Castaña y leche", entre otras. Alejandra Hurtado y Fernando Sáenz completan las colaboraciones dulces con sus artículos en primera persona.

## EDITORIAL

Montagud Editores

## CARACTERÍSTICAS

180 págs. 21 x 24 cm.  
 Ilustrado en color.  
 ISSN: 2014-9816

## IDIOMA

 Español

## PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
 \$ 26.24

## Cocina Dulce



## Panadería



## Pastelería

## Food Style



**montagud**editores

## Contact

Montagud Editores  
C/ Zaragoza, 49  
08006 Barcelona (Spain)

[www.montagueditores.com](http://www.montagueditores.com)  
[ventas@montagud.com](mailto:ventas@montagud.com)

Tel.: +34 933 18 20 82  
Fax: +34 933 02 50 83



**Best Specialized Editorial**