

Librería

Gastronomica.com



CATÁLOGO PARA ESPAÑA

Los **Mejores Libros** de Gastronomía
publicados en el Mundo

Cocina | Pastelería | Cocina Dulce | Panadería



Mejor Editorial Especializada



montagudeditores

MONTAGUD EDITORES inicia su trayectoria en el ámbito de la prensa técnica profesional en 1906 con la publicación del primer número de la revista MOLINERÍA Y PANADERÍA. En 1930, nace la revista LA CONFITERÍA ESPAÑOLA como publicación mensual dirigida al sector de la pastelería y gastronomía. VIDA APÍCOLA, por su parte, va dirigida -desde 1982- al mundo de la miel y las abejas.

En noviembre de 2003, se presenta en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, en San Sebastián, el Cuaderno de Alta Gastronomía APICIUS, de aparición semestral, cuarta de las publicaciones en papel de nuestra editorial. Un año más tarde, en noviembre de 2004, recibe el premio LMG que otorga este Congreso a la mejor publicación gastronómica del año. Y en 2011, APICIUS es reconocida como la Mejor Publicación Periódica en Papel por la Real Academia de Gastronomía. Se ha editado en varios países y distintos idiomas.

En 2013, aparece el primer número de PÁSTRYREVOLUTION. Esta publicación periódica especializada en pastelería, panadería y cocina dulce se ha convertido en un referente internacional, logrando una difusión mundial. En 2016, recibe el Premio de Mejor Libro de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards). Y 2018 es el año en el que obtiene el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel (Real Academia de Gastronomía).

En 2016, nace MELBA como publicación de referencia en el mercado internacional -editada en francés e inglés- para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería.

Desde sus inicios como empresa editora, MONTAGUD EDITORES se ha especializado también en la edición de libros técnicos dirigidos a los profesionales de los sectores de la cocina, la panadería, la pastelería, la heladería y la apicultura. La Sociedad, fundada en Barcelona y en la que reside su sede principal, es de capital totalmente español.

A partir de 1986, MONTAGUD EDITORES emprende nuevas iniciativas, consciente de la evolución y de la necesidad de contar con herramientas de formación que contribuyan a elevar y consolidar el nivel de los sectores de los que es portavoz. Desde entonces, han obtenido destacada resonancia, entre otros, la publicación de 'La Pastelería de Pierre Hermé' de Pierre Hermé, libro que en 1998 recibió el Premio al Mejor Libro de Pastelería en el Salón International du Livre Gourmand (Périgueux), y 'Au Coeur des Saveurs' de Frédéric Bau; con ediciones en español, francés, alemán, inglés e incluso japonés, en el caso de este último. La obra recibió -entre otros- el Premio Ruban Bleu en el Salón Intersuc celebrado en París en 2000.

En 1998, aparece el primer ejemplar del catálogo LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA, un ambicioso proyecto en el que, anualmente, se recogen los mejores libros de gastronomía publicados en el mundo, en cualquier idioma, con el fin de dar a conocer la diversidad de propuestas profesionales. Desde esta plataforma, se han distribuido todas las obras de Ferran Adrià que condensan su contribución a la historia de la alta gastronomía, libros de culto imprescindibles para cualquier profesional.

La diversidad de iniciativas editoriales se concreta en libros de cocina como la publicación de nuestro primer tres estrellas Michelin: 'Bras' de Michel Bras; aparece también 'La Cocina de los Postres' de Oriol Balaguer, con ediciones en español, francés e inglés; una obra declarada el Mejor Libro de Postres del Mundo en el 2000 en el Salón International du Livre Gourmand (Périgueux). También se publican 'Vinos de España' de Jeremy Watson, en español e inglés; y 'Cocina para Cóctel' de Tony Botella, también en español, francés e inglés.

Entre 2003 y 2004, nuestra nómina de estrellas sigue creciendo. Se presentan, entre otras, las siguientes obras: 'Siglo 21. La nueva generación de la Confitería Española'; 'Hacer pan es fácil' de Francisco Tejero; 'Bacalao' de Luis Andoni Aduriz (Mugaritz**), Premio al Mejor Diseño 2004 del Arts Director Studio, Nueva York; 'Mano de cocinero' de Ramon Freixa (Restaurante Ramon Freixa**); y 'La cocina al vacío' de Joan Roca y Salvador Brugués (El Celler de Can Roca***).

En el año 2005, se publican 'Cocina dulce', una selección de las mejores propuestas para la partida dulce de un restaurante; 'Mieles de España y Portugal' de Antonio Gómez Pajuelo; 'La discreta arrogancia del mundo del vino' de Josep Puig; 'El libro del Salado' de varios autores, y 'Arroces Contemporáneos' de Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante***), que obtuvo el premio a la Mejor Publicación Gastronómica del año 2005 en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

En 2006, aparecen, en castellano y en francés simultáneamente, las ediciones del libro 'Fusión Chocolate' de Frédéric Bau sobre la cocina salada con chocolate. También ven la luz otros éxitos como 'Foie Gras' de André Bonnaure; 'Todos los sabores del chocolate' de G.J. Bellouet y J.M. Perruchon; 'Maestros panaderos' de Francisco Tejero, o las versiones en inglés y francés del libro 'Cocina dulce'. En octubre de 2006 se celebra el centenario de nuestra primera publicación MOLINERÍA Y PANADERÍA y, en consecuencia, también el de nuestra Editorial.

Durante el año 2007 fueron numerosas las novedades publicadas, la mayoría de ellas simultáneamente en castellano, francés e inglés, además de reediciones de libros de gran éxito. 'La cocina al vacío' de Joan Roca, editado en el 2004, se publica en francés, inglés y italiano; y 'Siglo 21. La nueva generación de La Confitería Española' se edita en francés e inglés. El año culmina con la aparición de 'Renovación' de Enric Rosich, una auténtica revolución en el mundo de la pastelería actual, y la obra 'Lúcido & Lúcido' del chef francés Pierre Gagnaire. 'Foie Gras' de André Bonnaure recibe ese año el Premio al Mejor Libro de Cocina (Gourmand World Cookbook Awards).

En 2008, MONTAGUD EDITORES completa su apuesta editorial por Quique Dacosta con la publicación -en dos ediciones en español-italiano o francés-inglés- de una novedad de gran importancia por su calidad: el gran libro de 'Quique Dacosta' sobre su cocina -acompañado de una web privada en cuatro idiomas (español-italiano y francés-inglés), bajo el título de www.quiquedacosta.com, convirtiéndose en el primer libro+web del mundo en el ámbito de la gastronomía. Ese mismo año recibe el Premio nacional de Gastronomía (Real Academia de Gastronomía). En 2008 se presentan también otras novedades, como 'PHIO', una antología de los 10 últimos años de creaciones de Pierre Hermé, o el libro 'Echaurren', sobre el restaurante de Francis Paniego (El Portal del Echaurren**).

En los años 2009 y 2010, la producción de libros se incrementa con traducciones del fondo editorial; y la colección 'El libro de...' se completa con cinco nuevos títulos: 'Los dulces de navidad', 'El cuarto frío', 'El hojaldre', 'La panadería y bollería de maestros artesanos', y 'Buffet y cóctel'. Consciente de las últimas tendencias, MONTAGUD EDITORES publica 'Pescado, un arte de Japón', de Chihiro Masui, una obra magistral que condensa toda la seducción que ejerce la cocina japonesa al mundo entero.

En noviembre de 2012, se publica la obra 'Chef del Mar', de Ángel León (Aponiente***). Ese mismo año, Eneko Atxa publica la obra "En3ko" en la que se recoge la filosofía de su restaurante Azurmendi***. Josean Alija también edita su obra 'Muina' en la que descifra los códigos de su creatividad en su restaurante Nerua*.

En 2014, MONTAGUD EDITORES publica 'El Portal del Echaurren'*** de Francis Paniego, y 'Sweetology' de Josep M^a Rodríguez, Campeón del Mundo de Pastelería. Por otro lado, 'Muina', 'Chef del Mar' y APICIUS reciben el reconocimiento de los Gourmand World CookBook Awards.

2015. Año de incesante actividad editorial. Se editan 'Caldos-Broths' de Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant**), 'Casa Gerardo' de Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo*), 'Miramar' de Paco Pérez (Miramar**), 'Masas Madre' de Francisco J. Antoja Giral, 'Cooktail' de Mario Sandoval (Coque**) y, por último, 'Cooking Coffee' de Albert Adrià***.

2016. Se editan: 'El Sabor de la Elegancia' de Begoña Rodrigo (La Salita*), que recibe el Premio al Mejor Libro en la categoría 'Woman chef' (Gourmand World CookBook Awards); 'Sollo' de Diego Gallegos (Sollo*) que recibe el Premio al Mejor Libro en la categoría 'Pescado' (Gourmand World CookBook Awards); 'Irreductible' de Diego Guerrero (DSTAgE**), 'Casa Solla' de Pepe Solla (Casa Solla*), y el esperado libro 'Anarkia' de Jordi Roca (El Celler de Can Roca***). Además es el año en el que recogen reconocimientos en los Gourmand World CookBook Awards los libros: 'Caldos' de Ricard Camarena como el Mejor Libro de Diseño y Concepto; y 'Casa Gerardo' como Mejor Libro en la categoría 'Chef'.

En 2016 aparece el primer número de MELBA en el mercado internacional, editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. 2016 es también el año en el que PÁSTRYREVOLUTION recibe el Premio de Mejor Libro de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards).

En 2017, se publican 'Jordi Morera. La Revolución del Pan', un estudio razonado de la panadería del presente y del futuro, que obtiene el Premio al Mejor Libro de Panadería (Gourmand World Cookbook Awards); la 7ª edición de 'La Cocina al Vacío' de Joan Roca y Salvador Brugués; y 'Anima' el libro de Fina Puigdevall (Les Cols**). Además, aparece MELBA#2 -editada en francés e inglés-. Por último, destacar la aparición de 'Postres Mugaritz', de Andoni Luis Aduriz, una obra única en el mundo que recoge la trayectoria dulce de Mugaritz**, desde 1998 hasta 2017. 'Irreductible' de Diego Guerrero (DSTAgE**) recibe ese año el Premio a la Mejor Fotografía y Diseño (Gourmand World Cookbook Awards) y 'Anarkia' de Jordi Roca (El Celler de Can Roca***) el de Mejor Libro en la categoría 'Chef' (Gourmand World Cookbook Awards).

2018 es el año en el que aparece 'Frutas', el libro Cédric Grolet, una obra de referencia de la pastelería con frutas. El autor es, además, el Mejor Pastelero del Mundo 2018 según The World's 50 Best Restaurants. Se publica también MELBA#3, el anuario -editado en francés e inglés- que recoge las propuestas más destacadas de los profesionales del mundo dulce y la panadería. Y el anuario recibe el Premio a la Mejor Revista de Pastelería (Gourmand World Cookbook Awards).

En el segundo semestre del año, se edita 'Juanjo López: La Tasquita de Enfrente', un libro que refleja la filosofía culinaria de Juanjo López al frente de un templo gastronómico que se alza como un imprescindible en el panorama culinario español. También aparece 'Punto MX' de Roberto Ruiz, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa. El libro detalla las claves de la cocina mexicana contemporánea: las bases, las técnicas, los productos.

Por otra parte, PÁSTRYREVOLUTION -la publicación para amantes de la pastelería, la panadería y la cocina dulce de MONTAGUD EDITORES- obtiene el galardón de la Real Academia de Gastronomía a la Mejor Publicación Periódica en Papel.

2019 se inicia con la aparición de un esperado título: 'Atrio', el libro que recoge la filosofía culinaria de Toño Pérez y Jose Polo, al frente de este restaurante con dos estrellas Michelin, en la localidad de Cáceres. Además, se edita en español la obra 'Secretos de pastelería', una biblia de 644 páginas al servicio del pastelero, tanto profesional como amateur. Un libro que recoge las propuestas de los mejores maestros franceses, en un lenguaje didáctico y con multitud de fotografías del paso a paso.

A finales de año se edita 'NOOR' una obra que refleja un proyecto singular: el que inició Paco Morales desde Noor Restaurant** en su Córdoba natal para recuperar el legado gastronómico-cultural de Al-Ándalus.

2019 culmina con el reconocimiento a MONTAGUD EDITORES como la Mejor Editorial Especializada (Gourmand World CookBook Awards). Y premia 3 obras: 'Atrio' -como el Mejor Libro en la categoría 'Chef'; 'La sencilla desnudez'. en la de Mejor Diseño Editorial, y el número 39 de PÁSTRYREVOLUTION dedicado a los frutos secos como la Mejor Publicación en la categoría de 'Frutas'.

Nuestros Objetivos

MONTAGUD EDITORES es y desea seguir siendo una empresa editorial, cuya principal actividad es la producción y comercialización de productos editoriales de gastronomía, caracterizados y diferenciados de la competencia, por una alta calidad, vanguardia, diversidad y un servicio de atención constante al cliente, tanto al profesional como al aficionado. Pensamos que, a través de la edición de libros muy especiales, podemos convertirnos en un engranaje de transmisión de ideas, de comunicación entre los cocineros más inquietos y creativos y de otros profesionales ávidos de acceder a nuevas técnicas, nuevos métodos o nuevas fuentes de inspiración. Desde MONTAGUD EDITORES creemos en la búsqueda continua de nuevos productos y nuevas formas de trabajar que nos permitan adaptarnos constantemente a los cambios del mercado y marcar tendencias dentro del sector.

MONTAGUD EDITORES cuenta con más de 113 años de experiencia en el sector editorial de gastronomía y con un equipo, cuyos amplios conocimientos han conseguido dotar a nuestros productos y servicios del mayor prestigio y calidad posibles. Somos y deseamos seguir siendo la editorial de referencia en el sector.

¿Con qué contamos?

- 1.- Experiencia de varias generaciones en la edición de libros técnicos de gastronomía.
- 2.- Personal cualificado para trabajar junto con los autores los contenidos, la materia de los libros, ayudando a escribirlos y dándoles el contenido adecuado para hacerlos asequibles a un público especializado.
- 3.- Un prestigio en el ámbito gastronómico construido a lo largo de 113 años.
- 4.- Varias revistas profesionales, con varios miles de suscriptores, que suponen una clientela fiel y receptiva para nuestras propuestas.

La publicación de libros técnicos y profesionales por autores de prestigio mundial, realizados en diferentes idiomas por nuestro propio equipo editorial, ha supuesto la expansión de nuestros productos en prácticamente todo el mundo, con la implantación en mercados "gastronómicamente" tan maduros como EE.UU., Francia, Italia o Inglaterra.

S
U
M
A
R
I
O

NOVEDADES

pág. 8

NOVEDADES
Catálogo para España

LIBROS DE COCINA

pág. 22

COCINA
Catálogo para España

ÑAPICIUS
Cuaderno de Alta Gastronomía
PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

pág. 66

APICIUS
Catálogo para España

LIBROS DE PASTELERÍA

pág. 102

PASTELERÍA
Catálogo para España

PÁSTRYREVOLUTION
Cocina Dulce, Pastelería, Panadería
PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

pág. 128

PÁSTRYREVOLUTION
Catálogo para España

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

pág. 196

MELBA
Catálogo para España

LIBROS DE PANADERÍA

pág. 204

PANADERÍA
Catálogo para España

NOVEDADES



NOOR

PACO MORALES



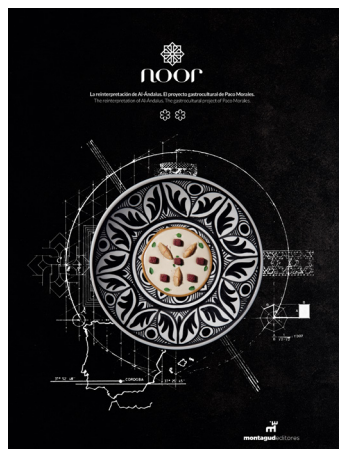
Noor Restaurant es el proyecto personal de **Paco Morales** tras su vuelta como cocinero a su ciudad natal, Córdoba. Temporada tras temporada, el restaurante rescata el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un **Al-Ándalus** prodigioso. **'NOOR'** -el libro- descubre la historia que se esconde tras aquella cocina magistral para poder disfrutarla a través de las creaciones culinarias de Paco Morales. Pero en el restaurante no solo palpita el día a día de la cocina andalusí. Es también un proyecto cultural del que forma parte el propio restaurante y, además, un espacio de i+D creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso.

La obra recoge las tres primeras temporadas del restaurante en las que Paco Morales ha desvelado la evolución, siglo a siglo, del arte culinario andalusí que subyace en nuestra gran cocina andaluza. Se estructura en 3 Capítulos siguiendo las 3 últimas temporadas de Noor Restaurant que, hasta la fecha, han recuperado el legado gastronómico-cultural de la cocina de Al-Ándalus de los **siglos X, XI, XII y XIII**.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al **contexto histórico** de la época de la que se han actualizado las **Recetas** que, a continuación, se detallan.

El Capítulo 1 es el Año 0 de 'Noor Restaurant' centrado en el **Califato de Córdoba** (siglo X) con propuestas culinarias como la 'Puerta del Perdón' o la 'Furniya de algaroba con su corteza'. El Capítulo 2 (Año 1) habla del legado de los **reinos de Taifas** (siglo XI) y recupera recetas como la 'Antubiya macerada en asafétida y tamarindo' o el 'Hummus de haba seca y sumak'. Finalmente, el Año 2 de 'Noor Restaurant' es el que ocupa el Capítulo 3, el que trata de **los almorávides y almohades** (siglos XII-XIII) con creaciones como el 'Karim de almendra tostada, erizo del Sáhara' o el 'Coco con lágrimas de aceituna negra y crema helada de cardamomo'.

Un **Glosario** -al inicio del libro- con los términos más usuales, y un exhaustivo **Índice** -al final- completan esta obra que recoge y actualiza las mejores creaciones de una época de gran valor gastronómico.



El libro recoge el proyecto personal de Paco Morales por recuperar el esplendor de la cocina de Al-Ándalus.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-176-8
320 págs. 24 x 32 cm.
Tapa dura.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2019

PRECIO
79,50 €



65 recetas
314 elaboraciones
75 procesos con fotografías paso a paso
650 fotografías



El Capítulo 1 se centra en el Califato de Córdoba (siglo X) y propone creaciones como la 'Puerta del Perdón'.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al contexto histórico de la época de la que se recuperan las **RECETAS**.



Numerosas elaboraciones se completan con fotografías del paso a paso, como el 'Garum andalusí', una elaboración inspirada en la época de los almorávides y almohades (siglos XII-XIII).

Desde los reinos de Taifas (siglo XI), surgen propuestas como el 'Nabo blanco y especias bereberes'.



ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



Premio al Mejor Libro en Español en la categoría de Chef en los Gourmand World Cookbook Awards.

Atrio (2 estrellas Michelin) es el libro de **Toño Pérez** y **Jose Polo**, los perfectos anfitriones.

Gastronomía, arquitectura y enología son el eje central de un libro de 272 páginas en el que **Ferran Adrià**, **Rafael Moneo** y **Telmo Rodríguez** descifran qué es Atrio y su trascendencia.

Atrio es ante todo un lugar de encuentros imprevisibles. Es la ciudad de Cáceres y en ella el sueño de Jose y Toño, sus autores. Es también el afectuoso concierto de una larga vida en común ante un proyecto consecuente de compromiso profesional.

Para Ferran Adrià, "Atrio es un auténtico restaurante gastronómico, es decir, que ha sabido encontrar un camino. Desde la cocina a la liturgia (que es de lo más 'artístico' de un restaurante) de la sala. Atrio es un 'sitio contemporáneo', algo muy difícil de lograr."

Según Rafael Moneo, "el espacio central de una casa como lugar de relación es algo más que una secuencia del tránsito desde lo íntimo a lo compartido. En Atrio este lugar de referencia es, sobre todo, la representación espacial de nuestra experiencia. El interior se abre a espacios coordinados con exquisita naturalidad doméstica".

Conmovedora y suntuosa en su contemplación espacial, la bodega de Atrio lo es todavía más desde el punto de vista vinícola.

Telmo Rodríguez remarca que "en Atrio existe una gran selección de champagnes, con 44 bodegas, de las cuales 28 son de pequeños propietarios que elaboran únicamente con sus propios viñedos. Esta es una de las claves de esta bodega donde conviven en admirable relación las grandes marcas conocidas y respetadas en todo el mundo con los más pequeños viticultores, propietarios de poco más de una hectárea y capaces de enseñarnos en cada botella el lugar donde nacen las uvas".

Esta trilogía de opiniones culmina con los **40 platos icónicos** del restaurante, entre los que destacan elaboraciones como: Huevo frito y apionabo al modo de Tomás Herranz; Frutos rojos, helado de coco y coulis de frambuesa; Tartar de lomo doblado; o el Lagarto ibérico en esferas con callos de bacalao y garam masala.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
978-84-7212-174-4
272 págs. 23 x 28 cm.
Tapa dura.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN
2019

PRECIO
59,00 €



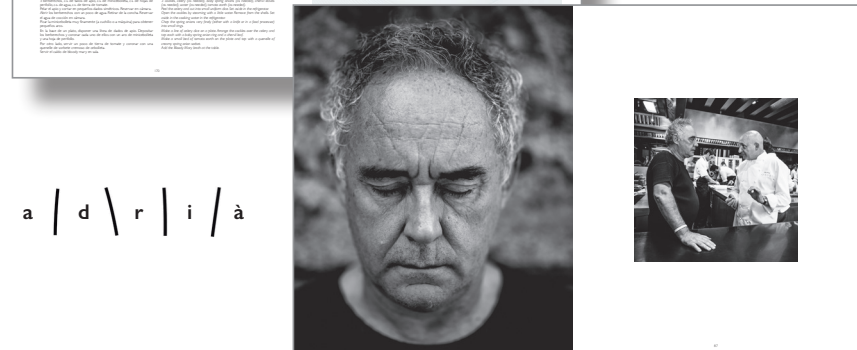
a | t | r | i | o



t | o | ñ | o



j | o | s | e



a | d | r | i | à

"Atrio es un 'sitio contemporáneo', algo muy difícil de lograr. Es el tipo de restauración gastronómica que hay que promocionar". Ferran Adrià

SECRETOS DE PASTELERÍA

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 Michalak); 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).

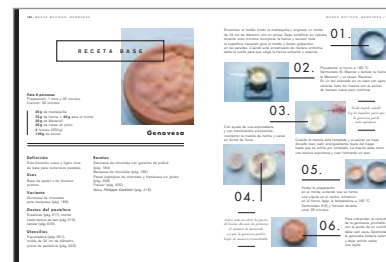
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

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
Montagud 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
70,00 €



Roberto Ruiz, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa, está al frente de los fogones de Punto MX (Madrid). Montagud Editores plasma en negro sobre blanco las claves de un proyecto culinario con historia propia: las de la cocina mexicana contemporánea: las bases, las técnicas, los productos... ¡Sin secretos!

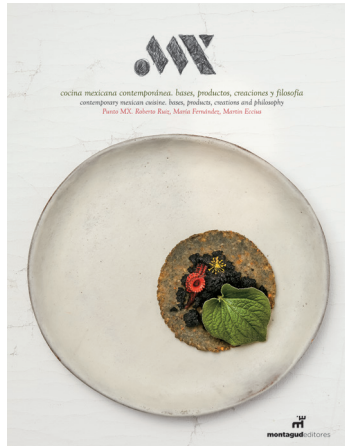
¿Cómo elaborar a mano tortillas de maíz nixtamalizado? ¿Qué tipo de chile es el más adecuado para preparar distintas salsas? ¿Cuáles son las claves para cocinar un auténtico mole? ¿De qué manera se logran platos en los que los insectos son un ingrediente más? Éstas son sólo algunas de las muchas preguntas a las que da respuesta el restaurante mexicano Punto MX.

Eminentemente técnico y didáctico, esta obra recoge más de 100 creaciones del chef Roberto Ruiz, así como un detallado capítulo en el que se detalla cómo cocinar las bases imprescindibles de la cocina mexicana con procesos paso a paso ilustrados con más de 800 fotografías. Incluye, además, un glosario con terminología culinaria indispensable. Son 448 páginas en las que el chef de MX aplica técnicas de vanguardia sobre un increíble producto local.

"Queremos traer el México de lo bien hecho", declara Roberto Ruiz. Tanto el cocinero como los que trabajan junto a él lo consiguen con creces. Y lo hacen ofreciendo una experiencia redonda. Por ejemplo, el 'mezcalier' Martin Eccius ha conseguido crear una colección única de mezcales. María Fernández es anfitriona con grandes e interesantes dosis de pedagogía. De igual forma, el huerto del que se nutre ahora la cocina de Punto MX, que se encuentra en la localidad segoviana de Navas de Oro, incluye una impresionante variedad de chiles y otras verduras del país centroamericano.

El 'universo Punto MX' no acaba ahí... Roberto Ruiz y los que trabajan junto a él también cosechan éxitos en Salón Cascabel (Madrid y Lisboa), en Mezcal Lab y en Cantina y Punto (Colombia).

Además de lograr una estrella Michelin, la Academia Madrileña de Gastronomía galardonó al proyecto de Ruiz y su equipo con el premio al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera de Madrid.



El libro explora las raíces de la auténtica cocina mexicana.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-173-7
448 págs. 23 x 29 cm.
Tapa dura.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

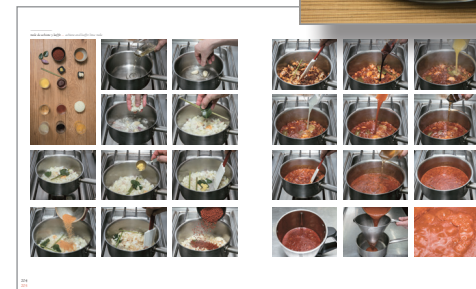
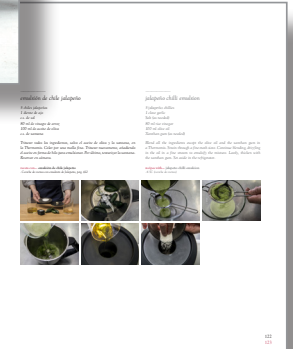
PRECIO
79,00 €

Roberto Ruiz es chef, socio y fundador de Punto MX, el primer restaurante mexicano en Europa en obtener una estrella Michelin.



125
recetas

342
elaboraciones



79
elaboraciones
con fotografías
paso a paso

789
fotografías



LA TASQUITA DE ENFRENTE

JUANJO LÓPEZ



Premio al
Mejor Diseño Editorial
en los Gourmand
World Cookbook Awards.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-172-0

256 págs. 23 x 29 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2018

PRECIO

58,00 €

Montagud Editores publica el libro sobre La Tasquita de Enfrente, capitaneado por el emblemático Juanjo López bajo las premisas de la honestidad y del amor.

Juanjo López tiene un paladar exquisito, una mente privilegiada y un sentido común claro como el agua. Está al frente de un mítico restaurante que se enclava en el corazón de Madrid. Y que, con todo, trasciende los límites de la capital y se alza como un imprescindible en todo el panorama culinario español. La Tasquita de Enfrente nació como una casa de comidas en una de las zonas más castizas de Madrid. La Tasquita de Enfrente, frente a la primitiva La Gran Tasca, ofrecía platos con memoria y sabor: Entre ellos se encontraban las patatas a lo pobre... y los callos. Hoy en día, Juanjo sigue cocinándolos, ya rebautizados como 'Callos Gaona', en honor a su padre.

De lo que hoy es todo un templo gastronómico en el que se rinde culto al producto, nació una obra diferente. Un autor diferente. ¿Cómo adentrarse en la mente de uno de los mayores guardianes del sabor? Liberándonos de ataduras.

Las distancias cortas son las que definen el pensamiento de alguien. Era el momento en el que La Tasquita de Enfrente tuviera el protagonismo real que merece en forma de libro. Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.

Este hombre bueno, culto y formado que llegó a dirigir una prestigiosa compañía de seguros, fue fiel a la sangre. Tras el fallecimiento de su padre –al frente del restaurante– decidió abandonar su vertiginosa vida profesional para, con 40 años, reinventarse y ver los toros desde la barrera.

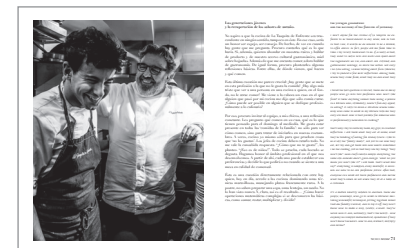
Hoy, La Tasquita de Enfrente vive su mejor momento tanto a nivel culinario como a nivel filosófico. Lean esta obra sabiendo que quien la escribe ha comido en los mejores restaurantes del mundo. Y son precisamente esas vueltas al mundo lo que le confieren la potestad de... ¿estar vuelta de todo? Gocen de las palabras de Juanjo López.

“Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.”

Con 30 CREACIONES que reflejan su filosofía.

LUJO

“Llega un momento en la vida en que tienes que elegir entre triunfar hacia fuera o triunfar hacia dentro..., elegir entre EL lujo y UN lujo.” (Prólogo de Risto Mejide, periodista).



HONESTIDAD

“La globalización pone en grave riesgo de extinción al productor de verdad.”



EQUIPO

“Hablamos, ... cada uno trae virtudes que yo no tengo y las enlazamos.”



ATEMPORALIDAD

“Nos vamos olvidando de la importancia que tienen las estaciones y la climatología en la cocina.”



ESENCIALIDAD

“El producto proviene de un sacrificio. Nos gusta que los clientes lo reconozcan, tanto por su forma como por su sabor.”



los mejores libros de

COCINA



NOOR

PACO MORALES



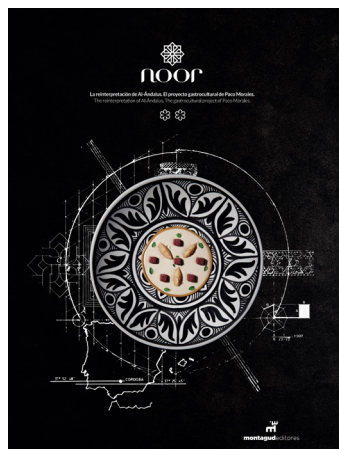
Noor Restaurant es el proyecto personal de **Paco Morales** tras su vuelta como cocinero a su ciudad natal, Córdoba. Temporada tras temporada, el restaurante rescata el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un **Al-Ándalus** prodigioso. **'NOOR'** -el libro- descubre la historia que se esconde tras aquella cocina magistral para poder disfrutarla a través de las creaciones culinarias de Paco Morales. Pero en el restaurante no solo palpita el día a día de la cocina andalusí. Es también un proyecto cultural del que forma parte el propio restaurante y, además, un espacio de i+D creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso.

La obra recoge las tres primeras temporadas del restaurante en las que Paco Morales ha desvelado la evolución, siglo a siglo, del arte culinario andalusí que subyace en nuestra gran cocina andaluza. Se estructura en 3 Capítulos siguiendo las 3 últimas temporadas de Noor Restaurant que, hasta la fecha, han recuperado el legado gastronómico-cultural de la cocina de Al-Ándalus de los **siglos X, XI, XII y XIII**.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al **contexto histórico** de la época de la que se han actualizado las **Recetas** que, a continuación, se detallan.

El Capítulo 1 es el Año 0 de 'Noor Restaurant' centrado en el **Califato de Córdoba** (siglo X) con propuestas culinarias como la 'Puerta del Perdón' o la 'Furniya de algaroba con su corteza'. El Capítulo 2 (Año 1) habla del legado de los **reinos de Taifas** (siglo XI) y recupera recetas como la 'Antubiya macerada en asafétida y tamarindo' o el 'Hummus de haba seca y sumak'. Finalmente, el Año 2 de 'Noor Restaurant' es el que ocupa el Capítulo 3, el que trata de **los almorávides y almohades** (siglos XII-XIII) con creaciones como el 'Karim de almendra tostada, erizo del Sáhara' o el 'Coco con lágrimas de aceituna negra y crema helada de cardamomo'.

Un **Glosario** -al inicio del libro- con los términos más usuales, y un exhaustivo **Índice** -al final- completan esta obra que recoge y actualiza las mejores creaciones de una época de gran valor gastronómico.



El libro recoge el proyecto personal de Paco Morales por recuperar el esplendor de la cocina de Al-Ándalus.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-176-8

320 págs. 24 x 32 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2019

PRECIO

79,50 €



65 recetas
314 elaboraciones
75 procesos con fotografías paso a paso
650 fotografías



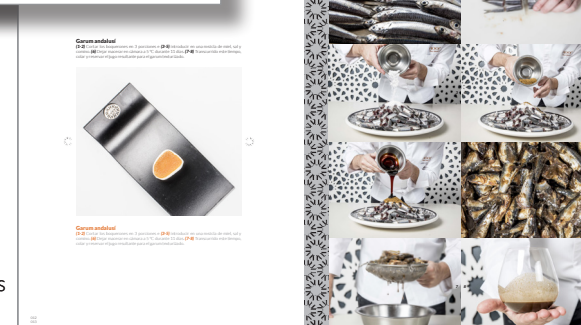
El Capítulo 1 se centra en el Califato de Córdoba (siglo X) y propone creaciones como la 'Puerta del Perdón'.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al contexto histórico de la época de la que se recuperan las **RECETAS**.



Desde los reinos de Taifas (siglo XI), surgen propuestas como el 'Nabo blanco y especias bereberes'.

Numerosas elaboraciones se completan con fotografías del paso a paso, como el 'Garum andalusí', una elaboración inspirada en la época de los almorávides y almohades (siglos XII-XIII).





ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



Premio al Mejor Libro en Español en la categoría de Chef en los Gourmand World Cookbook Awards.

Atrio (2 estrellas Michelin) es el libro de **Toño Pérez** y **Jose Polo**, los perfectos anfitriones. Gastronomía, arquitectura y enología son el eje central de un libro de 272 páginas en el que **Ferran Adrià**, **Rafael Moneo** y **Telmo Rodríguez** descifran qué es Atrio y su trascendencia.

Atrio es ante todo un lugar de encuentros imprevisibles. Es la ciudad de Cáceres y en ella el sueño de Jose y Toño, sus autores. Es también el afectuoso concierto de una larga vida en común ante un proyecto consecuente de compromiso profesional.

Para Ferran Adrià, "Atrio es un auténtico restaurante gastronómico, es decir, que ha sabido encontrar un camino. Desde la cocina a la liturgia (que es de lo más 'artístico' de un restaurante) de la sala. Atrio es un 'sitio contemporáneo', algo muy difícil de lograr."

Según Rafael Moneo, "el espacio central de una casa como lugar de relación es algo más que una secuencia del tránsito desde lo íntimo a lo compartido. En Atrio este lugar de referencia es, sobre todo, la representación espacial de nuestra experiencia. El interior se abre a espacios coordinados con exquisita naturalidad doméstica".

Conmovedora y suntuosa en su contemplación espacial, la bodega de Atrio lo es todavía más desde el punto de vista vinícola.

Telmo Rodríguez remarca que "en Atrio existe una gran selección de champagnes, con 44 bodegas, de las cuales 28 son de pequeños propietarios que elaboran únicamente con sus propios viñedos. Esta es una de las claves de esta bodega donde conviven en admirable relación las grandes marcas conocidas y respetadas en todo el mundo con los más pequeños viticultores, propietarios de poco más de una hectárea y capaces de enseñarnos en cada botella el lugar donde nacen las uvas".

Esta trilogía de opiniones culmina con los **40 platos icónicos** del restaurante, entre los que destacan elaboraciones como: Huevo frito y apionabo al modo de Tomás Herranz; Frutos rojos, helado de coco y coulis de frambuesa; Tartar de lomo doblado; o el Lagarto ibérico en esferas con callos de bacalao y garam masala.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
978-84-7212-174-4
272 págs. 23 x 28 cm.
Tapa dura.
Fotografías en color.

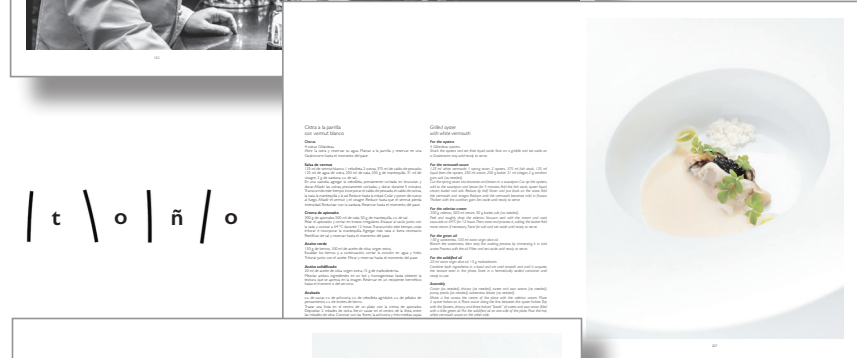
IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2019

PRECIO
59,00 €



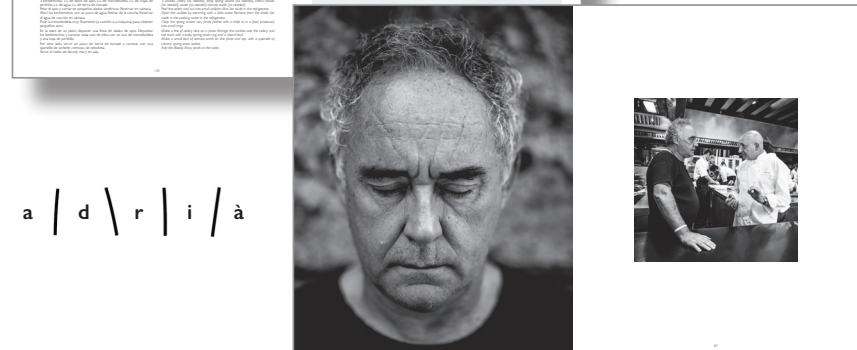
a | t | r | i | o



t | o | ñ | o



j | o | s | e



a | d | r | i | à

"Atrio es un 'sitio contemporáneo', algo muy difícil de lograr. Es el tipo de restauración gastronómica que hay que promocionar". Ferran Adrià



PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTIN ECCIUS



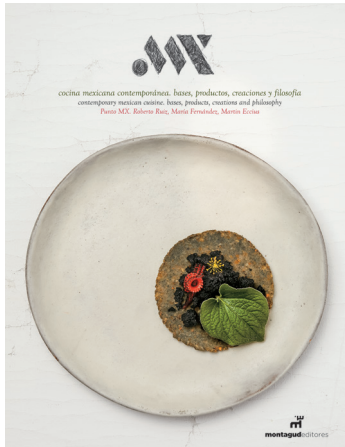
Roberto Ruiz, el primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin en Europa, está al frente de los fogones de Punto MX (Madrid). Montagud Editores plasma en negro sobre blanco las claves de un proyecto culinario con historia propia: las de la cocina mexicana contemporánea: las bases, las técnicas, los productos... ¡Sin secretos!

¿Cómo elaborar a mano tortillas de maíz nixtamalizado? ¿Qué tipo de chile es el más adecuado para preparar distintas salsas? ¿Cuáles son las claves para cocinar un auténtico mole? ¿De qué manera se logran platos en los que los insectos son un ingrediente más? Éstas son sólo algunas de las muchas preguntas a las que da respuesta el restaurante mexicano Punto MX.

Eminentemente técnico y didáctico, esta obra recoge más de 100 creaciones del chef Roberto Ruiz, así como un detallado capítulo en el que se detalla cómo cocinar las bases imprescindibles de la cocina mexicana con procesos paso a paso ilustrados con más de 800 fotografías. Incluye, además, un glosario con terminología culinaria indispensable. Son 448 páginas en las que el chef de MX aplica técnicas de vanguardia sobre un increíble producto local.

“Queremos traer el México de lo bien hecho”, declara Roberto Ruiz. Tanto el cocinero como los que trabajan junto a él lo consiguen con creces. Y lo hacen ofreciendo una experiencia redonda. Por ejemplo, el ‘mezcalier’ Martin Eccius ha conseguido crear una colección única de mezcales. María Fernández es anfitriona con grandes e interesantes dosis de pedagogía. De igual forma, el huerto del que se nutre ahora la cocina de Punto MX, que se encuentra en la localidad segoviana de Navas de Oro, incluye una impresionante variedad de chiles y otras verduras del país centroamericano.

El ‘universo Punto MX’ no acaba ahí... Roberto Ruiz y los que trabajan junto a él también cosechan éxitos en Salón Cascabel (Madrid y Lisboa), en Mezcal Lab y en Cantina y Punto (Colombia). Además de lograr una estrella Michelin, la Academia Madrileña de Gastronomía galardonó al proyecto de Ruiz y su equipo con el premio al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera de Madrid.



El libro explora las raíces de la auténtica cocina mexicana.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-173-7

448 págs. 23 x 29 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN

2018

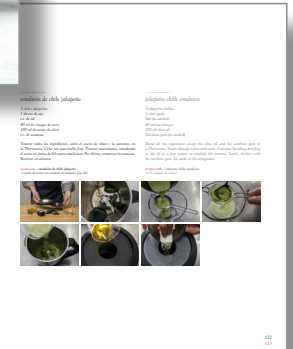
PRECIO

79,00 €

Roberto Ruiz es chef, socio y fundador de Punto MX, el primer restaurante mexicano en Europa en obtener una estrella Michelin.



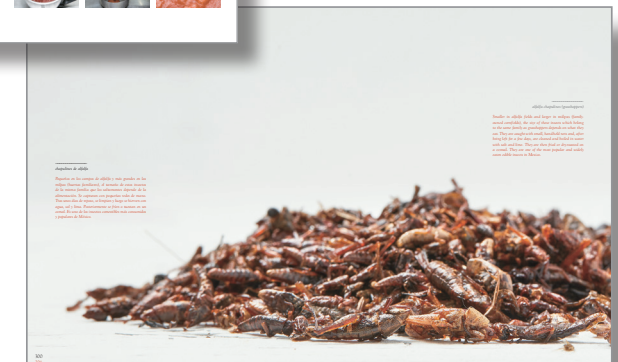
342 elaboraciones



125 recetas



789 fotografías





LA TASQUITA DE ENFREENTE

JUANJO LÓPEZ



JUANJO LÓPEZ
La tasquita de enfrente
**LA SENCILLA
DESNUDEZ**
as NATURE INTENDED

Premio al Mejor Diseño Editorial
en los Gourmand
World Cookbook Awards.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-172-0

256 págs. 23 x 29 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2018

PRECIO

58,00 €

Montagud Editores publica el libro sobre La Tasquita de Enfrente, capitaneado por el emblemático Juanjo López bajo las premisas de la honestidad y del amor.

Juanjo López tiene un paladar exquisito, una mente privilegiada y un sentido común claro como el agua. Está al frente de un mítico restaurante que se enclava en el corazón de Madrid. Y que, con todo, trasciende los límites de la capital y se alza como un imprescindible en todo el panorama culinario español. La Tasquita de Enfrente nació como una casa de comidas en una de las zonas más castizas de Madrid. La Tasquita de Enfrente, frente a la primitiva La Gran Tasca, ofrecía platos con memoria y sabor: Entre ellos se encontraban las patatas a lo pobre... y los callos. Hoy en día, Juanjo sigue cocinándolos, ya rebautizados como 'Callos Gaona', en honor a su padre.

De lo que hoy es todo un templo gastronómico en el que se rinde culto al producto, nació una obra diferente. Un autor diferente. ¿Cómo adentrarse en la mente de uno de los mayores guardianes del sabor? Liberándonos de ataduras.

Las distancias cortas son las que definen el pensamiento de alguien. Era el momento en el que La Tasquita de Enfrente tuviera el protagonismo real que merece en forma de libro. Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.

Este hombre bueno, culto y formado que llegó a dirigir una prestigiosa compañía de seguros, fue fiel a la sangre. Tras el fallecimiento de su padre –al frente del restaurante– decidió abandonar su vertiginosa vida profesional para, con 40 años, reinventarse y ver los toros desde la barrera.

Hoy, La Tasquita de Enfrente vive su mejor momento tanto a nivel culinario como a nivel filosófico. Lean esta obra sabiendo que quien la escribe ha comido en los mejores restaurantes del mundo. Y son precisamente esas vueltas al mundo lo que le confieren la potestad de... ¿estar vuelta de todo? Gocen de las palabras de Juanjo López.

“Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.”

Con 30 CREACIONES que reflejan su filosofía.

LUJO

“Llega un momento en la vida en que tienes que elegir entre triunfar hacia fuera o triunfar hacia dentro..., elegir entre EL lujo y UN lujo.” (Prólogo de Risto Mejide, periodista).



HONESTIDAD

“La globalización pone en grave riesgo de extinción al productor de verdad.”



EQUIPO

“Hablamos, ... cada uno trae virtudes que yo no tengo y las enlazamos.”



ATEMPORALIDAD

“Nos vamos olvidando de la importancia que tienen las estaciones y la climatología en la cocina.”



ESENCIALIDAD

“El producto proviene de un sacrificio. Nos gusta que los clientes lo reconozcan, tanto por su forma como por su sabor.”



ANIMA

FINA PUIGDEVALL - MANEL PUIGVERT
LES COLS



Fina Puigdevall, que regenta Les Cols desde 1990, desnuda su alma en su primer libro. Así, en *Anima*, se detallan filosofía y creaciones de un restaurante mágico en el que se saborean la paz y el sosiego.

En 1990, una joven Fina Puigdevall abrió las puertas de Les Cols (Olot, Girona) en la masía en la que nació. A lo largo de 27 años, y junto a su pareja personal y profesional, Manel Puigvert, ha forjado un restaurante único en el mundo que atesora dos estrellas Michelin y en el que se refleja cada parte de su alma.

Todas y cada una de las 384 páginas de *Anima* irradian espíritu didáctico, belleza, reflexión y contemplación a partes iguales. Lo hacen, por ejemplo, a través de las 32 recetas más significativas de Fina Puigdevall. Todas ellas toman forma de ofrenda al comensal, a la vez que reflejan con una exquisita fidelidad uno de los ejes transversales de su culinaria: "el ciclo inmutable de las estaciones". El producto es el discreto y a la vez indiscutible gran protagonista.

Además, la obra cuenta con la colaboración de 10 expertos en arte contemporáneo, cultura, filosofía y poesía, entre otras disciplinas. Sus textos abren una ventana a aspectos fundamentales para comprender la cocina de Puigdevall. Entre ellos, la representación de un paisaje, la plena consciencia acerca del entorno y la paz y el sosiego que sólo se pueden alcanzar cuando llega la plenitud. Todos ellos siguen la misma línea que los platos de Fina, en los que se prescinde de lo superfluo para incidir directamente en la elegancia de lo esencial.

El círculo de *Anima* se cierra con 84 reflexiones célebres y certeras firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore; y con las imágenes del fotógrafo Mikel Ponce, que emanan los mismos valores que guían el devenir pausado de Les Cols. "Intento relacionar cada instante con la belleza y vivir con intensidad cada momento", dice Fina Puigdevall. *Anima* lo transmite. E invita a disfrutarlo de la mano de la luz, del silencio y de la búsqueda de la paz.



La filosofía de 'alimento no viajado' de Fina Puigdevall se materializa en unos platos que, con pocos elementos, atesoran un sinfín de emociones.

EDITORIAL
Montagut Editores

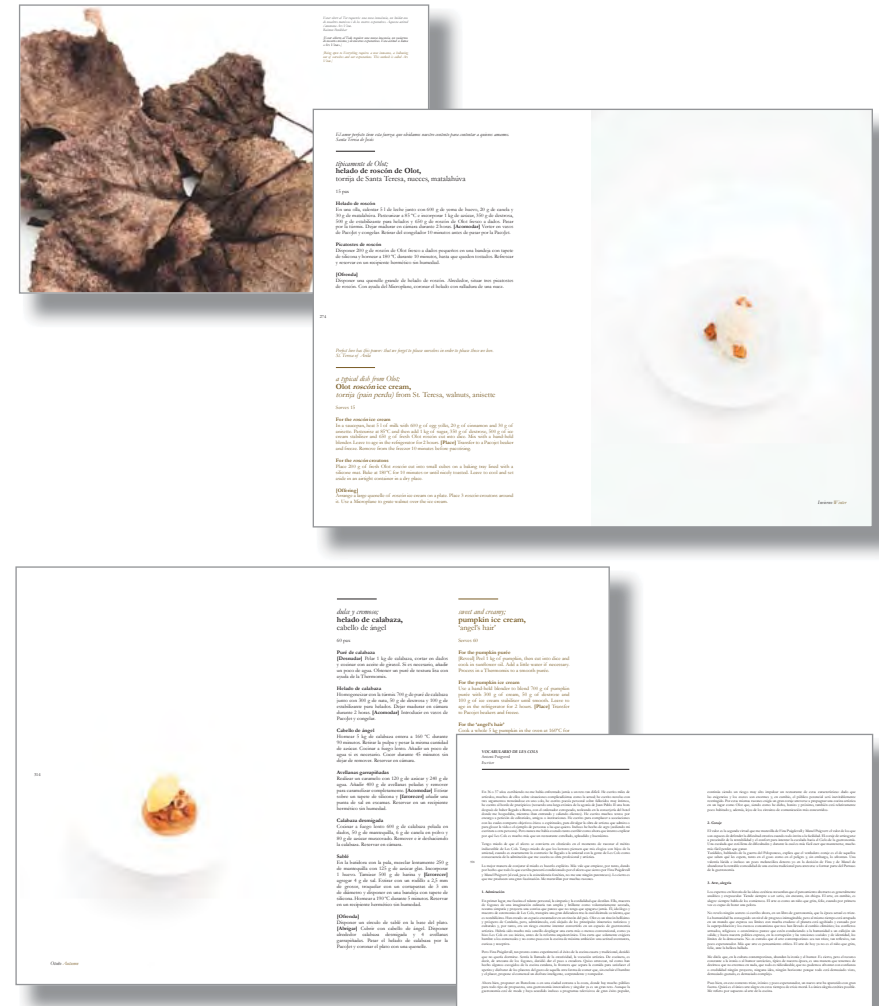
IDIOMA
Español-Inglés
Catalán-Inglés

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-169-0
15 x 22,5 cm.
Fotografías en color.
Tapa blanda
Encuadernación rústica cosida

PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
50,90 €

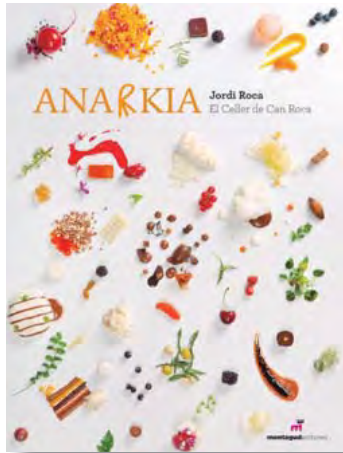
Anima detalla **LA FILOSOFÍA Y LAS CREACIONES** de un restaurante mágico, Les Cols (Olot, Girona) en el que se saborean la paz y el sosiego.



El círculo de *Anima* se cierra con **84 REFLEXIONES CÉLEBRES Y CERTERAS** firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore

ANARKIA

JORDI ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA



El gran libro que aborda la cocina dulce de El Celler de Can Roca.

El Celler de Can Roca (Joan, Josep y Jordi Roca, Girona, España, tres estrellas Michelin), cumplió en 2016 sus 30 años de andadura, en los que ha sido reconocido en dos ocasiones como mejor restaurante del mundo. En Anarkia se incluyen los postres de Jordi Roca y los platos de la cocina de Joan Roca en la que intervienen técnicas pasteleras. Una obra que está llamada a marcar un hito editorial.

Las 560 páginas del libro plantean un viaje por los postres más rocamboleros y creativos del panorama de los últimos tiempos. A lo largo de la obra se encuentra un repaso severo de las técnicas pasteleras y de los ingredientes fundamentales en cocina dulce. Desde el origen del cacao, pasando por las recomendaciones de atemperado del chocolate; los más de quince tipos de azúcar y sus usos; el extenso repertorio de cremas, el uso de espumas, el arte de elaborar hojaldre, el amplio mundo de los helados, hasta los aceites esenciales, así como las infusiones en frío y los destilados, imprescindibles debido a su notoria presencia en la cocina de Roca.

115 creaciones, 478 elaboraciones, 102 procesos paso a paso y 2.050 fotografías dan protagonismo a "Anarkia". Todo ello es el reflejo de lo que sucede en la partida dulce de El Celler de Can Roca, un restaurante *free style*, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, que nunca renuncia a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia, dedicados a dar de comer a la gente. Jordi, en conjunción con Joan y Josep, es la pieza que completa el conjunto orquestal de un templo que, desde la emoción pura, combinada con una creatividad osada y una racionalidad comprometida con la innovación, crea una culinaria mágica que permite escribir la contemporaneidad gastronómica más inmediata, ofreciendo a los comensales una de sus experiencias más bellas.

EDITORIAL

Montagud Editores

IDIOMA

Español
Inglés

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-165-2 (español)
ISBN: 978-84-7212-166-9 (inglés)

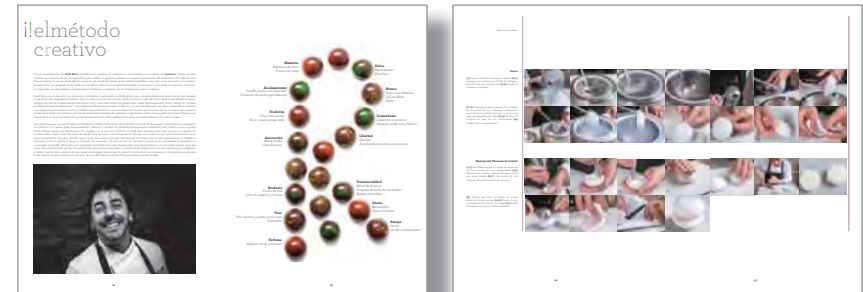
24 x 32 cm.
Fotografías en color:
Tapa dura

PUBLICACIÓN

2016

PRECIO

95,00 €



115 CREACIONES, 478 ELABORACIONES,
102 PROCESOS PASO A PASO y 2.050 FOTOGRAFÍAS dan protagonismo a "Anarkia".
El libro es el reflejo de lo que sucede en la Partida Dulce de El Celler de Can Roca,
un restaurante *free style*, de cocina en libertad.



IRREDUCTIBLE

DIEGO GUERRERO

DSTAgE



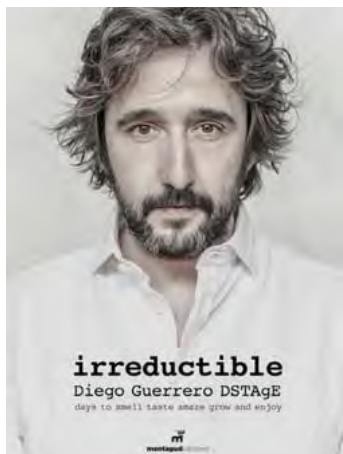
DSTAgE (Diego Guerrero, Madrid, 2 estrellas Michelin) es mucho más que un restaurante e "Irreductible" es mucho más que un libro... La obra va más allá de relatar la vertiginosa trayectoria del imprescindible cocinero, con más de 20 años de experiencia en los fogones. A lo largo de todos ellos, la cocina de Diego Guerrero ha marcado la diferencia por un carácter personal y reconocible que no necesita etiquetas.

El cocinero maneja con maestría los guisos de toda la vida, los puntos de cocción de carnes y pescados, las técnicas de vanguardia y los sabores chispeantes de cualquier rincón del mundo que hayan llamado la atención de su mirada creativa. En ocasiones, sus propuestas albergan juegos. En otras, reflexiones pausadas. Siempre es fruto de una evolución constante que, con una memoria infinita, almacena cada registro gustativo.

Así, Guerrero riza el rizo en su primer libro a la hora de presentar una amplia colección de 52 recetas, que se completan con instrucciones al detalle para la elaboración de 17 bases únicas y con seis ejemplos inéditos y propios de cocina líquida, que incluyen propuestas sin alcohol.

El chef, haciendo honor al título de su primera aventura en negro sobre blanco, se muestra irreductible en todas y cada una de las páginas de la obra.

El lector podrá comprobar cómo los sueños verdaderos, esos que permanecen en el interior, pueden cumplirse mediante la voluntad. También cómo la naturalidad es la única manera de llevarlos a cabo, con la sorpresa y la ingenuidad como elementos de primer orden. Y, por supuesto, Irreductible representa la prueba de cómo la felicidad no impostada es imprescindible para generar esas experiencias únicas e irrepetibles que debe vivir todo comensal en un restaurante de alta cocina.



El libro desvela las claves de un sueño que se ha hecho realidad como mucho más que un restaurante: DSTAgE.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-164-5
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA

Español-Ingles

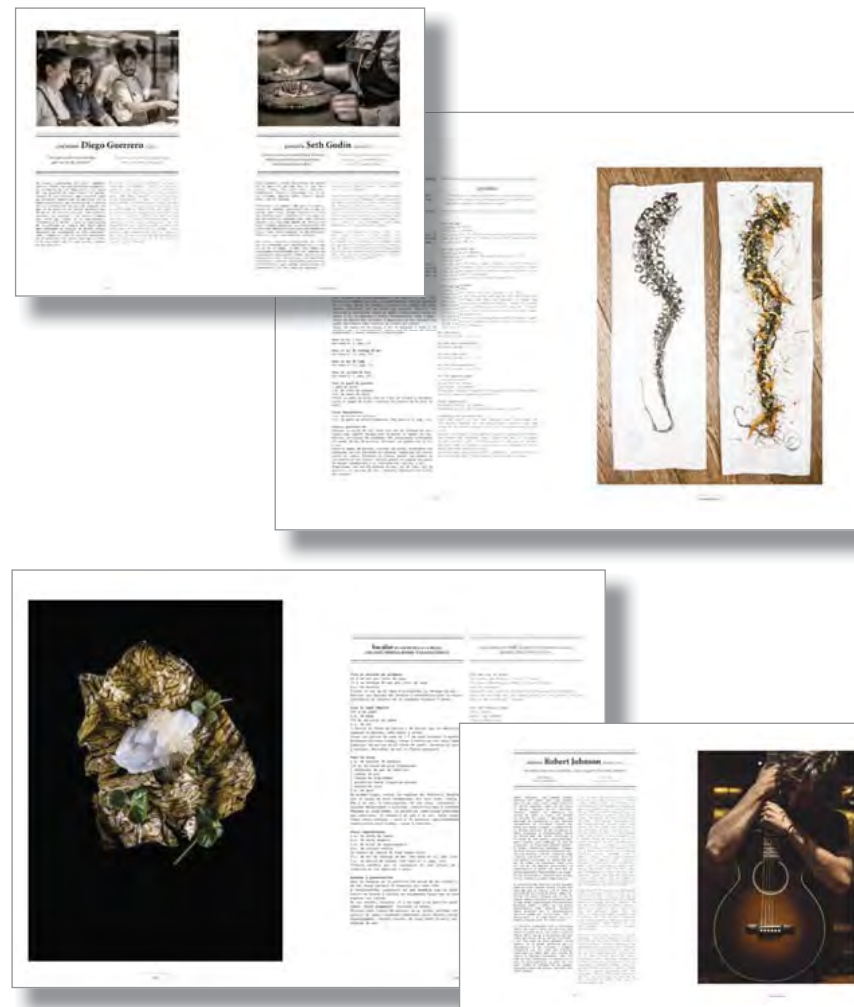
AÑO DE PUBLICACIÓN

2016

PRECIO

54,50 €

"Irreductible" presenta un testimonio certero y es fiel reflejo de una **ACTITUD VITAL** que se plasma en resultados palpables.



Joan Roca (El Celler de Can Roca, 3 estrellas Michelin), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2 estrellas Michelin), Albert Adrià (3 estrellas Michelin en sus restaurantes en Barcelona) y el actor Javier Cámara participan con sus textos en las páginas de la obra.



CASA Solla. PEPE Solla

CUANDO LO ANCESTRAL SE HACE ETERNO

PEPE Solla



En noviembre de 2016, Casa Solla (Pepe Solla, Poio, una estrella Michelin), cumplirá 55 años de andadura. Una cifra más que redonda en torno a la cual verá la luz otra de las creaciones únicas y mágicas de Pepe Solla, representante de la segunda generación al frente del establecimiento. Se trata de su primer libro, 'Casa Solla. Pepe Solla. Cuando lo ancestral se hace eterno', editado por Montagud Editores.

Las 256 páginas de la obra plantean un viaje por Galicia, la región al noroeste de España en la que se enclava el imprescindible restaurante, por el que rompe los límites de una obra de cocina al uso. En su primer libro, el chef plantea un recorrido culinario que comienza con productores únicos, valientes y comprometidos con su entorno; y que termina con el comensal. Él es el que, a juicio del cocinero, da sentido a todo en la gastronomía.

El chef es abanderado y enamorado de la tierra de la que procede. Lleva años convulsionando silenciosamente el panorama culinario gallego y ha logrado que éste trascienda no sólo de las fronteras de la región, sino de las españolas. Todos los platos que ha creado llevan consigo su sello personal. Y todos se encuentran bajo una visión personal y sensata en la que no deja de rendir un sincero y profundo homenaje a una despensa privilegiada con la que, dice, siempre se sentirá en deuda.

El recorrido arranca en montañas, huertos, mercados, ríos y mares. Hace parada y fonda en un restaurante único. Y desemboca elegantemente en el paladar de todo el que se siente a su mesa. Es la manera en la que el cocinero contribuye a convertir lo ancestral en eterno.

Todo, con una amplia y detallada selección de medio centenar de recetas. Entre ellas se encuentran clásicos que ya encumbraron al restaurante hace décadas.



El libro recoge una detallada selección de medio centenar de recetas entre las que se encuentran clásicos que encumbraron Casa Solla hace ya décadas.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-163-8
24x27 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA

Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2016

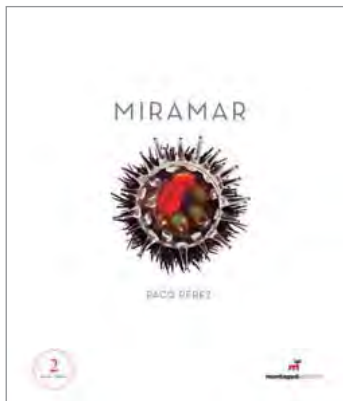
PRECIO

50,90 €

El cocinero, abanderado y enamorado de **GALICIA**, presenta su primer libro. En sus páginas, viaja por la culinaria de la región en un recorrido que comienza dando valor al productor y termina ensalzando al comensal.



El libro es un recorrido por la **MATERIA PRIMA** a través de las creaciones de Pepe Solla y el alma de la cocina del restaurante a través de las reflexiones más íntimas del cocinero.



Una obra de 320 páginas
que respira vanguardia.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-159-1 (Español-Inglés)
ISBN: 978-84-7212-162-1 (Español-Francés)

24x27 cm - 320 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés
Español-Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2015

PRECIO
42,00 €

Miramar es un restaurante excepcional en el que Paco Pérez combina Memoria, Entorno y Vanguardia y los plasma en cada una de sus creaciones. A lo largo de las 320 páginas de este libro se analizan al milímetro cuáles han sido los más significativos a lo largo de décadas de trabajo y se detallan cuáles son las Técnicas a partir de las que nacieron. También se reconstruyen las fuentes de inspiración de las que ha bebido Paco Pérez para crearlos.

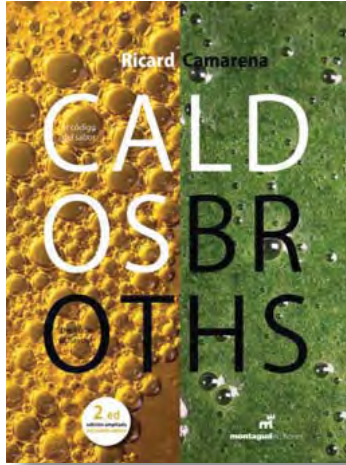
En definitiva, Miramar. Paco Pérez relata cómo Memoria, Entorno y Vanguardia desencadenan todo un torrente de creatividad al servicio del sabor.

Memoria. Entorno. Vanguardia. Son conceptos empleados hasta la saciedad, muy tentadores a la hora de construir un lugar común. Pero Miramar no es, ni mucho menos, un lugar común. No lo es por su ubicación, en Llançà (Girona). La localidad del Empordà es la que acogió a la familia del cocinero sin importar su procedencia; la que le vio crecer. Es la del Mediterráneo a más no poder, la de los bosques mágicos y la de la bruma que se levanta cuando despunta el día. Es la que se ve reflejada servicio a servicio en los platos del cocinero. El restaurante alrededor del cual Paco Pérez ha levantado un pequeño emporio culinario –de nada menos que 5 estrellas Michelin– es un lugar fuera de lo común porque lo alimenta una familia que siente amor verdadero hacia el oficio.

Paco Pérez no renuncia a nada porque lo quiere todo. Y eso pasa, ni más ni menos, por hacer disfrutar a sus clientes.



Lo que Paco Pérez quiere es hacer Gastronomía, según su forma de entenderla. Y esa, la que se refleja en 'Miramar. Paco Pérez'. No es otra que la de la MEMORIA, la del ENTORNO y la de la VANGUARDIA.



Ricard Camarena interpreta el código del sabor y presenta los caldos de su cocina.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-157-7
24x32 cm - 272 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN
1ª Edición 2015
2ª Edición 2017

PRECIO
54,90 €

Ricard Camarena es un chef inquieto. Dejó una de sus pasiones, la música, para dedicarse de lleno a la cocina. Desde el primer momento, tuvo muy claro que una de las pocas cosas innegociables sería el sabor: Así llegó, sin ser consciente, a revolucionar la manera de abordar y de preparar caldos en una cocina. El cocinero valenciano publica 'Caldos. El Código del Sabor' junto a Montagud Editores.

A lo largo del libro, se explica cómo Ricard Camarena ha llegado a dar la campanada desde la misma base de la experiencia gastronómica. También se analiza cada tipo de caldo con el que el cocinero prepara sus platos, se detallan cuáles son sus claves y se ofrece una explicación práctica mediante algunas de las recetas más emblemáticas del valenciano.

La obra es, en definitiva, un compendio de 15 años de trabajo y de cientos de creaciones que marcará un antes y un después a la hora de abordar un plato. "El sabor es la esencia de mi cocina, busco potenciar los cinco sentidos del comensal en cada plato para sorprenderle con una experiencia única", explica Ricard Camarena. "En cada una de nuestras propuestas gastronómicas, cocinamos desde el corazón".

Es una filosofía que aplica a toda su culinaria, y a cada uno de sus procesos, tal y como se demuestra a lo largo de las 272 páginas de 'Caldos. El Código del Sabor'. "Estamos ante un libro indispensable en cualquier biblioteca gastronómica que se precie", añade Javi Antoja de la Rosa, editor y director del libro. Ricard Camarena cuenta con una estrella Michelin y con tres soles Repsol en Ricard Camarena Restaurant.

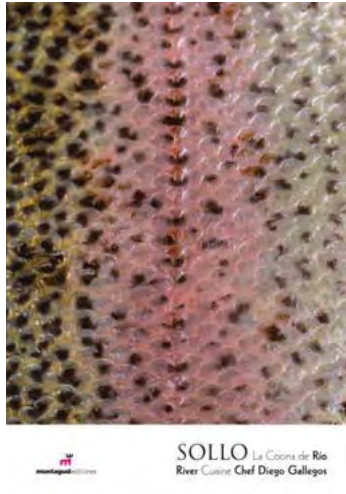
En las páginas del libro se aborda, se analiza y se detalla una de las **TÉCNICAS** por las que el cocinero valenciano es más apreciado: Los **CALDOS**.



Se analiza cada tipo de caldo con el que el cocinero prepara sus platos, se detallan cuáles son sus claves y se ofrece una **EXPLICACIÓN PRÁCTICA** mediante algunas de las recetas más emblemáticas del valenciano.

SOLLO

LA COCINA DE RÍO
DIEGO GALLEGOS



Diego Gallegos abre un nuevo cauce con varios afluentes que nace en el restaurante Sollo.

Esturión, trucha, anguila, tilapia, salmón, barbo, black-bass y siluro. La carne de cada uno de ellos, las huevas de sus hembras, son los vehículos con los que Diego Gallegos (São Paulo, Brasil, 1985) busca canalizar sus objetivos. Incluye entre ellos a un invitado de honor: el cangrejo de río, que en la actualidad avanza por la tortuosa senda del desuso. El chef los trata más allá de la cocina: lee, se nutre de la sabiduría de expertos, investiga... Lo suyo es una apuesta por el conocimiento en la que el plato juega un doble papel como objetivo y última consecuencia.

El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja habitualmente Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada tanto de su hábitat y hábitos como de su tratamiento en Sollo para, a continuación, ofrecer las elaboraciones más significativas del cocinero. Algunas de ellas, son:

Esturión: Chicharrón de esturión, Zurrapa de esturión, Sobrasada de esturión, etc...

Trucha: Kimchi de trucha ahumada, Trucha a la navarra, Ceviche de trucha ecológica y caviar deshidratado, etc...

Anguila: Causa limeña de anguila confitada, Anguila y cerezas, Anguila en adobo, etc...

Tilapia: Nenúfar de tilapia, Chilcano de tilapia, Ostra nostra, Tiradito de tilapia, etc...

Salmón: Salmón macerado en soja, huevo y caviar; Mochi relleno de huevas de salmón, etc...

Barbo: Moqueca de barbo, Taco de barbo, pamoña de maíz y cítrico.

Black-bass: Pirao de black-bass, Espagueti vegetal con boloñesa de río.

Siluro: Tartar de siluro con sus huevas y aderezado de glacé de pollo sobre hoja de ostra, Siluro en adobo.

Cangrejo de río: Bisque de cangrejo de río, Muslito de cangrejo de río.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-161-4
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
42,00 €

Diego Gallegos recibió el **PREMIO AL COCINERO REVELACIÓN** de Madrid Fusión en 2015 y su restaurante, Sollo, posee una Estrella Michelin



El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada de su hábitat y hábitos para, a continuación, ofrecer las **ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS** del cocinero.

CASA GERARDO

50 PASOS DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA

PEDRO MORÁN - MARCOS MORÁN



Mirar al futuro, siempre al futuro. Con orgullo, con rebeldía y con un tesoro muy valioso: cerca de 135 años de experiencia, pura Historia viva de la Gastronomía. Ése es uno de los objetivos a los que están dando respuesta los equipos de Montagud Editores y de Casa Gerardo con la publicación del nuevo libro del restaurante. Y así se muestra en la portada de la obra. Lleva por título 'Casa Gerardo. 50 pasos de la Cocina Contemporánea'.

En el restaurante de Prendes (Asturias) se trabaja cada día por reinventar la tradición que vive entre sus muros. De esta forma, esos 50 Pasos son "50 hitos significativos, que pueden ser en torno a una materia prima, a un concepto o a una manera de entender la cocina o la sala", adelanta Javi Antoja de la Rosa, editor y director de la obra.

La mirada hacia delante que propone 50 Pasos queda personificada en Marcos Morán, uno de los autores del libro y representante de la quinta generación al frente de Casa Gerardo. "En una casa de 133 años, el pasado va contigo", explica el cocinero. "Pero nosotros pensamos, sobre todo, en el futuro".

Casa Gerardo, que está reconocido con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol, es uno de los restaurantes más emblemáticos del panorama gastronómico español. "Creo que esto va a ser importante, no sólo para nosotros sino para la cocina asturiana, que realmente está pasando por uno de los momentos más brillantes de su Historia", asevera Pedro Morán, padre de Marcos.



Tradición contemporánea y rebeldía en el libro de Casa Gerardo.

EDITORIAL
Montagud Editores

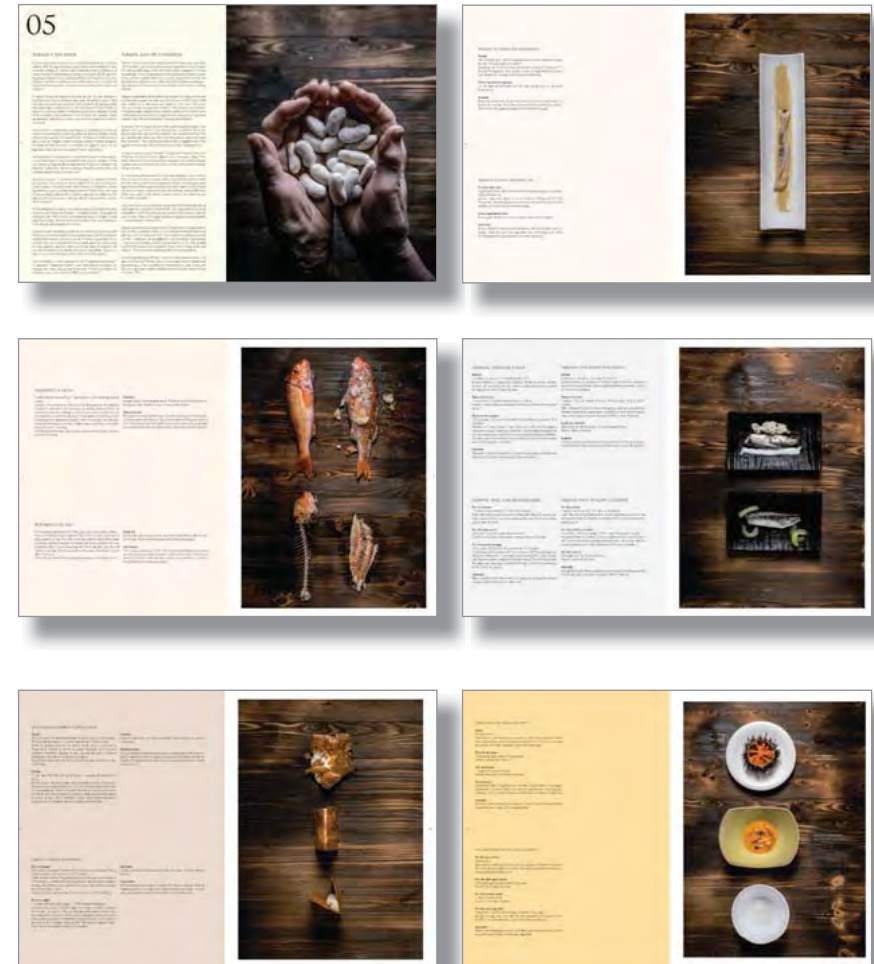
CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-156-0
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2015

PRECIO
42,00 €

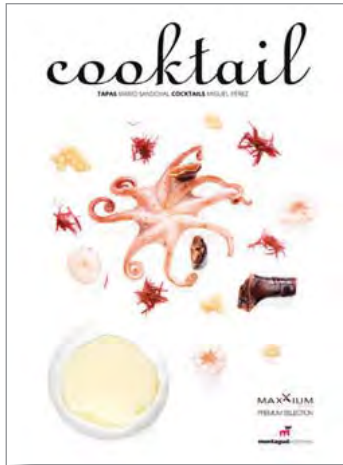
Montagud Editores presenta el libro del restaurante Casa Gerardo que atesora cerca de **135 AÑOS DE HISTORIA** viva de la Gastronomía entre sus muros.



Casa Gerardo, que está reconocido con una estrella Michelin y tres Soles Repsol, es **UNO DE LOS RESTAURANTES MÁS EMBLEMÁTICOS** del panorama gastronómico español.

COOKTAIL

TAPASY CÓCTELES
MARIO SANDOVAL - MIGUEL PÉREZ



40 tapas elaboradas por Mario Sandoval (restaurante Coque, dos Estrellas Michelin) maridadas con 40 cócteles por Miguel Pérez, uno de los mejores bartenders de Europa.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 84-7212-154-6
24 x 32 cm. 256 págs.
Fotografías en color
Tapa dura

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2015

PRECIO
42,00 €

La tapa forma parte de la cultura gastronómica española y permite que el cocinero despliegue todo su talento. El cocktail goza de una salud de primera: la creatividad y la innovación están a la orden del día. Maridar ambos supone adentrarse en una experiencia nueva y abrir todo un abanico de posibilidades. Cooktail nace bajo esas premisas.

La tapa es Mario Sandoval. El chef está al frente de Coque donde atesora Mario Sandoval atesora dos Estrellas Michelin.

El cocktail es Miguel Pérez. El bartender, consultor y formador es experto en Food pairing, todo un apasionado de la cultura Tiki y se encuentra entre los cocteleros a la vanguardia.

A lo largo de sus 256 páginas, y en una edición bilingüe en español e inglés, 'Cooktail' responde a varios retos. Por un lado, Mario Sandoval despliega todo su talento en 40 tapas haciendo alta cocina en miniatura. Por otro, Miguel Pérez se sumerge en el origen de los sabores y propone cocktails fruto de indagar en la raíz de cada producto.

'Cooktail', que cuenta con la colaboración de Maxxium, ofrece también 13 cócteles de otros tantos profesionales punteros en España. Son 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) o Ramón Parra (hoteles Inside Inn by Melià), Giuseppe Baldi, entre otros.



Mario Sandoval despliega todo su talento haciendo Alta Cocina en miniatura en **40 RECETAS** de tapas.



Miguel Pérez se sumerge en el Origen de los sabores y propone **40 COCKTAILS** fruto de indagar en la raíz de cada producto.



Trece de los **BARTENDERS** más punteros de España colaboran en el libro.

CDM
CHEF DEL MAR
ÁNGEL LEÓN



Cocinero, alquimista y 'mago', Ángel León publica CDM. Chef Del Mar: casi 300 páginas de historia real, pasión y recetas. Un recorrido por la vida y obra del niño que navega y se enamora del océano hasta el Ángel que cocina el mar desde su 'puerto', Aponiente.

Quienes le conocen afirman que es una mente inquieta y constatan que su trayectoria de éxitos no ha hecho más que empezar. Tras mucho navegar, Ángel León plasma ahora su historia en papel junto a sus investigaciones y recetas.

Técnicas como el ordeñado, los licuados de verduras o los ahumados vertebran una sucesión biográfica de sus mejores propuestas gastronómicas: los chicharrones caleteros de morena, la puntillita que quiso ser zanahoria o las sardinas ahumadas con huesos de aceituna y berenjenas.

El libro se completa con un índice de los fondos más usados en la cocina de Aponiente, como el caldo de coñetas o el fondo de pichón.

Entre la 'bahía de Cádiz' y 'la Andalucía de enfrente' hay un mensaje página tras página: peces, ilusiones, tripulación y plancton, mucho plancton... acompañan a Ángel León en su día a día, junto al amor y el respeto hacia el mar, sin el que nada tendría sentido. Acompañan al autor en esta travesía por alta mar todos aquellos que le han apoyado desde el primer momento y han creído tanto en él como en sus 'creaciones'. Un ejemplo, su querido Juanlu, jefe de cocina del restaurante: "mi Piloto, mi segundo, mi caña...", dice el Chef.



Ángel León es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Chef y posee 2 estrellas Michelin.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-151-5
288 págs. 25 x 30 cm.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2012

PRECIO
34,95 €



TÉCNICAS como el ordeñado, los licuados de verduras o los ahumados vertebran una sucesión biográfica de las mejores propuestas gastronómicas de Ángel León.



El libro se completa con un índice de los **FONDOS** más usados en la cocina de Aponiente, como el caldo de coñetas o el fondo de pichón.





La técnica desarrollada por Joan Roca es ya de uso común en todas las cocinas del mundo.

¡NUEVA EDICIÓN BILINGÜE!
ESPAÑOL - INGLÉS

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
24 x 27 cm. 256 págs.
Encuadernación en cartóné

IDIOMA
Español-Ingles
ISBN: 978-84-7212-150-8
Italiano
ISBN: 978-84-7212-131-7

AÑO DE PUBLICACIÓN
1ª Edición: 2004
7ª Edición: 2017

PRECIO
110,00 € (Español-Ingles)
45,00 € (Italiano)

Desde la primera edición de La Cocina al Vacío las bases desarrolladas por Joan Roca y Salvador Brugués han contribuido a la estandarización del uso de esta técnica. Hoy en día, la cocción al vacío está totalmente consolidada. Las aplicaciones han ido creciendo: no sólo la cocción y la conservación son la clave de su arraigo sino que varios aspectos como la impregnación, la presión o compactación y el desaireado son ya de uso común.

Por ello, en esta nueva edición bilingüe español-ingles, los autores han revisado y aumentado su contenido técnico actualizando datos, tablas, nuevos usos y conceptos, etc... Los cambios más significativos se han realizado en las tablas de cocción con la idea de buscar diferentes opciones jugando a partir de correctas combinaciones de tiempo/temperatura. En la actualidad, la técnica de la cocción al vacío requiere no sólo dominar el control de la temperatura sino, sobre todo, el uso correcto de la baja temperatura, que es el valor crucial del vacío.

Como novedad en esta edición se contempla el uso de salmueras como elemento inicial de la cocción. Este paso ha ayudado a mejorar sustancialmente la cocción, tanto en la reducción de mermas en la cocción (con la consecuente mejora del gusto) como en la estandarización al incorporar sal o aromas a los alimentos que vamos a cocer al vacío. Otra importante novedad es la cocción de otros alimentos como las verduras y los mariscos.

La mejora en el uso de esta técnica queda reflejada en las recetas de El Celler de Can Roca (Mejor Restaurante del Mundo en 2013 y 2015) publicadas en el último capítulo del libro.

Tabla 7. Comparativa de cocción del roast beef entre técnicas al vacío.

PREELABORACIONES		
TECNICA COMPARATIVA	COCCIÓN TRADICIONAL	COCCIÓN AL VACÍO
Preparaciones (Pie y canchales)	Señal y corte de carne Método de cocción	Señal y corte Método de cocción Efecto de vacío
Estado de la carne al cocer	...	Estado de la carne al cocer al vacío
Peso final	100% g	100% g

COCCIÓN		
TECNICA COMPARATIVA	COCCIÓN TRADICIONAL	COCCIÓN AL VACÍO
Tipo de cocción	Asado	Cocción al vacío
Método de cocción	Señal de cocción	Señal de cocción
Temperatura de cocción (C)	100°C	100°C
Temperatura de cocción (F)	212°F	212°F
Estado	14-16	14-16
Temperatura promedio al servir (C)	50°C	50°C
Temperatura promedio al servir (F)	122°F	122°F
Peso final	100% g	100% g

ASPECTO		
TECNICA COMPARATIVA	COCCIÓN TRADICIONAL	COCCIÓN AL VACÍO
Color exterior	El colorido de la piel tiene un color ligeramente oscuro, debido a su cocción a alta temperatura	Tiene un colorido más rojo y uniforme
Tacto	En algunas zonas el queso aparece como adherido a la piel	La carne queda suave de tacto uniforme

Exclusiva **SELECCIÓN DE RECETAS** de El Celler de Can Roca que ilustran la práctica de la cocina al vacío aplicada a distintos productos.

TABLAS DESCRIPTIVAS para visualizar con claridad los valores clave de la cocina al vacío.

IMÁGENES COMPARATIVAS que destacan las ventajas en los resultados de la técnica de cocción.

RAPE

con pan de romesco, emulsión de ajos y almendras torradas

MONKFISH

with romesco breadcrumb, garlic emulsion and green almonds

ELABORACIÓN

RAPE
1. Se hace un emulsionado de almendras y aceite de oliva suave con un toque de vinagre de uva verde. Se añade el queso de romesco y se mezcla bien. Se añade el pan de romesco y se mezcla bien. Se añade el queso de romesco y se mezcla bien. Se añade el queso de romesco y se mezcla bien.

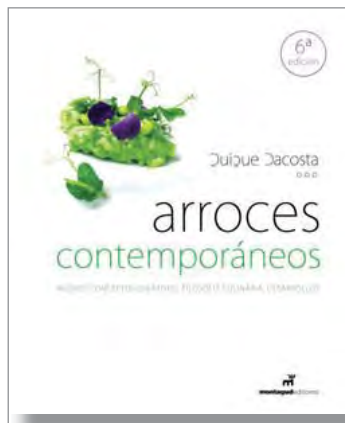
MONKFISH
1. Se hace un emulsionado de almendras y aceite de oliva suave con un toque de vinagre de uva verde. Se añade el queso de romesco y se mezcla bien. Se añade el pan de romesco y se mezcla bien. Se añade el queso de romesco y se mezcla bien.

ARROCES CONTEMPORÁNEOS

QUIQUE DACOSTA



6^a
edición



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

EDITORIAL
Montagu 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
42,00 €

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 arrocerca 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 arrocerca.



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.



EL PORTAL DEL ECHAUREN

FRANCIS PANIEGO



Este libro recorre la anatomía de un sueño y del hombre que lo gestó: orígenes, filosofía, etapas y creaciones de un cocinero con 2 estrellas Michelin.

El Portal del Echaurren es el sueño del cocinero riojano Francis Paniego. Un sueño en dos fases puesto que primero fue el restaurante y ahora es el libro editado por Montagud Editores. Ese primer sueño que tuvo el chef cuando ni siquiera sabía cómo materializarlo cobra vida a lo largo de 256 páginas en las que el chef conduce al lector por los senderos de La Rioja que han permitido erigir el restaurante familiar en un destino gastronómico de primer orden. Un delicado e íntimo repaso a su trayectoria a través de los orígenes, del entorno, de sus platos y de sus logros.

El libro no es una mera biografía de autor. Estructurado en seis bloques, permite comprender también la idea fundacional y la evolución de El Portal del Echaurren; de cómo el restaurante ha forjado el carácter del cocinero a través de los años. La familia como legado, las tripas como metáfora de la propia vida y el alma como significación e hilo conductor de un relato que no sólo recoge las idas y venidas del autor sino también aquellos platos icónicos que marcaron un antes y un después en lo que es a día de hoy el restaurante.

Francis Paniego es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2012 y El Portal del Echaurren atesora dos estrellas Michelin desde la edición 2014 de la Guía Roja. El cocinero ya fue el primer riojano en obtener la primera. En el verano de 2014 fue nombrado Hijo Predilecto de Ezcaray, su pueblo. "Los éxitos personales de uno nunca nos pertenecen del todo", dijo en el discurso en el que agradeció tal reconocimiento. En este último libro con Montagud Editores comparte esos éxitos con sus lectores.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-153-9
20 x 24 cm. 256 págs.

IDIOMA
Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN
2014

PRECIO
39,50 €



Una **BIOGRAFÍA** que se apoya y se complementa en una historia gastronómica.



Todos los **PLATOS ICÓNICOS** en la trayectoria de Francis Paniego.



La **HISTORIA** de El Portal del Echaurren es la cronología de la evolución de un hombre, Francis Paniego.



El Portal del Echaurren rinde tributo a la cocina de **CASQUERÍA**, la más pura tradición recuperada.



EL SABOR DE LA ELEGANCIA

BEGOÑA RODRIGO



Se encuentra usted ante una obra protagonizada por Begoña Rodrigo que desgrana lo que para muchos son las reglas de la cocina contemporánea: el sabor, la técnica, la belleza y la materia prima. Begoña sabe a mar... pero también a montaña, a setas y a caza. Formada de manera atropellada en distintas cocinas y hoteles (siempre fuera de España) recibió una formación clásica. Hoy, diez años después de levantar la persiana de su restaurante, sigue siendo una gran amante de una cocina en libertad. Begoña Rodrigo es hoy el ejemplo para muchos cocineros que emprenden una aventura empresarial de que el tesón y el inconformismo son elementos que rara vez no dan resultado.

Los sabores definidos, la belleza a raudales en sus creaciones, el empleo de la técnica al servicio del gusto y una correcta elección de la materia prima (autóctona o foránea) hacen que esta obra que usted tiene entre sus manos se convierta en un perfecto manual para aplicar en su restaurante y, también, conocer más a fondo a la cocinera Begoña Rodrigo. Éstas son algunas de sus propuestas:

Sabor: Seso de atún glaseado, Callos de piel de parpatana y habitas, Parpatana con verduras agríduces y fondo de manitas, Carbonara de moscatel con ceps e higos, Pitu de caleya a la mostaza antigua, Cochinita, cochinito y guisantes verdes, ...

Técnica - Fondos: Banana split, Sopa de cebolla agrípicante con calamares, Arroz negro crujiente con camarones y all i oli de cítricos, Yema, chorizo y lentejas sin lentejas.

De lo global a lo local: Gambas y su jugo aromatizado, Sangre cítrica: pez mantequilla, remolacha y gazpacho/ aguachile, Quisquillas envueltas en col lisa y coco

Elegancia: Salmonete, hinojo, eneldo, Calçots, queso ahumado, colmenillas, tabella y fondo de madeira, Brandada de bacalao...



Begoña Rodrigo, autodidacta, sabe bien que el oficio se forja a pie de cocina.

EDITORIAL
Montagud Editores

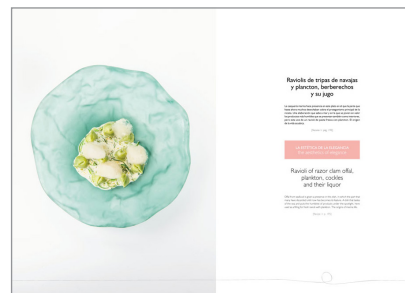
CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-160-7
24x32 cm - 256 páginas
Tapa dura

IDIOMA
Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
42,00 €

El sabor, la técnica, la belleza y la materia prima son las reglas de Begoña Rodrigo, las de la **COCINA CONTEMPORÁNEA**.



Begoña Rodrigo es una gran amante de la **COCINA EN LIBERTAD**, donde se aúna el tesón y el inconformismo.



MUINA

ALMA, FILOSOFÍA, CREACIONES
 JOSEAN ALIJA



Nerua (una estrella Michelin y tres soles Repsol) es el refugio y a la vez el escenario para la proyección de la cocina de Josean Alija. Y Muina es el concepto que mejor define su filosofía culinaria. Un término genérico “que sintetiza lo que soy y cuál es mi propuesta”, revela el cocinero.

Este primer proyecto editorial de Josean Alija permite plantear el proceso creativo como un viaje al origen de las cosas, a su raíz, para así desarrollar plenamente sus auténticas potencialidades. Tratando siempre de describir sensaciones redondas, completas, placenteras. Porque eso es precisamente lo que encierra Muina a través de sus páginas: una representación muy personal del mundo, de la cocina, de Bilbao y de la realidad que rodea al chef bilbaíno.

La obra se estructura en tres capítulos: Alma, Filosofía y Creaciones. La asunción, la concreción y la fidelidad a unos valores provocan que Josean Alija siga siempre, constante, un mismo camino. El mismo que le lleva ahora por la senda editorial para compartir con sus lectores conocimiento, investigación, proyectos, vivencias y emociones. A través del proyecto Nerua, tan bien plasmado en Muina, se da salida al talento y la sensibilidad de un cocinero excepcional.

A través de las líneas de su primer libro, Josean Alija crea y recrea un lenguaje propio, una manera de cocinar diferente, que no se deja llevar por las modas sino por el momento sin dejar de ser él mismo. Sabiendo que desarrollar su propio mensaje es un proceso en constante evolución cuyo resultado es incierto. Consciente de que, en definitiva, ése es el camino más difícil.



Josean Alija
 (Muina, 1 estrella Michelin)
 plasma por primera vez
 sobre el papel su personalísimo
 universo culinario.

EDITORIAL
 Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS
 ISBN: 978-84-7212-147-8
 192 págs. 15 x 21 cm
 Fotografías en color

IDIOMA
 Español- Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
 2014

PRECIO
 33,80 €



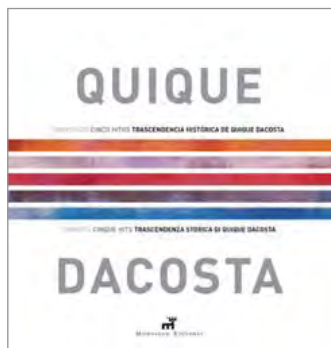
Josean Alija ha dividido su obra en tres capítulos: **ALMA**, **FILOSOFÍA** y **CREACIONES**



VEGETAL, ESENCIA y SWEETURE
 son los tres conceptos en los que presenta sus creaciones.



INVESTIGACIÓN, DESARROLLO e INNOVACIÓN
 están en la base de todas sus propuestas.



La obra de Quique Dacosta por la cual Montagué Editores fue galardonado con un Premio Nacional de Gastronomía.

EDITORIAL
Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-141-6 (español-italiano)
ISBN: 978-84-7212-142-3 (inglés-francés)
Libro de 324 páginas + web privada.
22 x 29 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartóné con stamping plata.

IDIOMA
Español-Italiano
Inglés-Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2008

PRECIO
90,00 €

Es, sin duda, una figura puntera de la cocina internacional. Quique Dacosta es un cocinero inquieto e innovador; como innovador es este libro, una obra adaptada a los nuevos tiempos en una clara apuesta por la vanguardia culinaria y editorial.

La obra combina por un lado el modelo tradicional en soporte papel y por otro lado las últimas tecnologías en soporte audiovisual. Un libro y una web privada. Dos obras en una.

Los Universos, los Hitos y la Trascendencia Histórica de la cocina de Dacosta constituyen el hilo argumental del libro impreso. Más de 300 páginas salpicadas de reflexiones y comentarios personales que ayudan a trazar la evolución del cocinero y definir los pilares de su obra desde una óptica más crítica y personal. Formación, raíces, entorno, investigación... El análisis se acompaña de sus creaciones más representativas.

La web privada www.quiquedacosta.com, a la que se accede mediante un password particular, ofrece todas las ventajas del soporte audiovisual.

La trayectoria de Quique y la historia del restaurante desde 2000 hasta 2006 se recrean a través de 90 elaboraciones y un sugerente recorrido por el entorno natural, las fuentes de inspiración, los productos más emblemáticos, los procesos técnicos, la excelencia del cocinero. Las posibilidades de consulta y navegación son infinitas. Los vídeos y la música de fondo contribuyen a hacer de la experiencia algo vivo, dinámico, real. Una obra diferente e imprescindible.



EL LIBRO
+
LA WEB

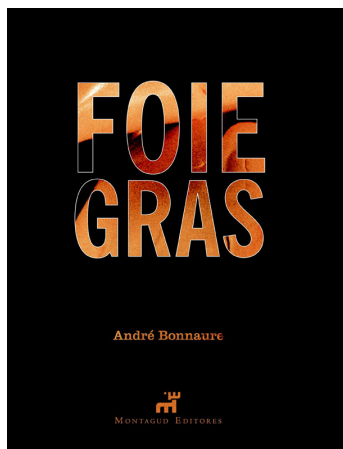


300 páginas
64 creaciones
Más de 50 fotografías
90 elaboraciones
20 vídeos técnicos
Procesos de elaboración



FOIE GRAS

ANDRÉ BONNAURE



Un compendio de la gastronomía clásica y contemporánea del foie gras con técnicas de cocción y conservación.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 84-7212-129-4 (francés)
ISBN: 84-7212-130-0 (inglés)
352 págs. 24,5 x 32 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en tapa dura y sobrecubierta plástica

IDIOMA
Francés / Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
59,00 € (francés)
59,00 € (inglés)

El foie gras está considerado una de las mayores joyas de la gastronomía occidental. Por primera vez, una obra acerca al profesional de la cocina toda la información relativa a este excelso producto, con la intención de quitar el miedo e introducir las claves para su tratamiento culinario sin complejos.

En sus 352 páginas el lector encontrará la historia del foie gras y su evolución en la gastronomía; descubrirá qué elementos debe tener en cuenta a la hora de seleccionar un foie gras, aplicando criterios profesionales y científicos, y cómo resolver los problemas con los que puede encontrarse; aprenderá a afrontar con tranquilidad todas las técnicas de cocción que permite este producto y abordar, con sus más de 100 recetas, todas las presentaciones y acompañamientos que permite el foie gras. Además, dispondrá de consejos sobre los vinos y panes más adecuados para degustar el foie gras.

André Bonnaure, su autor, está considerado uno de los mejores especialistas del foie gras. Heredero de una dinastía de cocineros franceses que arranca en el siglo XVIII, su vida ha girado desde que tiene uso de memoria alrededor del pato y el foie gras, la víscera maravillosa, como le gusta definirla.



FUSIÓN CHOCOLATE

EL CHOCOLATE EN LA COCINA
FRÉDÉRIC BAU



Frédéric Bau, uno de los pasteleros más brillantes de su generación y un genio del chocolate, hace una incursión en la cocina salada. Chocolate para cocineros.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-116-4 (francés)
300 páginas. 26 x 32 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartóné en color

IDIOMA
Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
45,00 € (francés)

Por primera vez en la historia de los libros de cocina, aparece el chocolate como auténtico protagonista del plato. No estamos hablando de postres, sino de cocina salada. Ya no es el "toque" para texturizar una salsa, sino el producto en todo su esplendor; la estrella del plato a partir de la que se construye un nuevo mundo de aromas y sabores en su acertado maridaje con carnes, pescados y otros productos.

El autor es nada menos que Frédéric Bau, reputadísimo pastelero, director de L'Ecole du Grand Chocolat, autor de Au Coeur des Saveurs y, posiblemente, una de las personas que más saben de chocolate en el mundo, de su aplicación en la cocina tanto dulce como salada.

El autor desarrolla sus originales ideas, nos ayuda a comprender la diversidad de gustos y aromas del chocolate de alta calidad y sus posibilidades culinarias en el maridaje con todo tipo de productos. El libro contiene un interesantísimo cuadro sobre los posibles maridajes entre chocolates de diversos orígenes y múltiples ingredientes.

Con su característica capacidad pedagógica, Bau expone los conocimientos precisos de la técnica del chocolate; sencillas instrucciones y trucos para entender los "cuatro conceptos" indispensables en la manipulación de esta materia fascinante, que ahora entra por la puerta grande de la culinaria contemporánea. Bau nos presenta un "menú" con una selección soberbia de platos (aperitivos, entrantes fríos y calientes, pescados, carnes, y postres) fruto de una cuidadosa y paciente investigación culinaria y de su amplia y exótica cultura gastronómica, elaborados con el chocolate como protagonista.

el notario de la cocina

APICIUS

AE
montagueditores



APICIUS

CUADERNO DE ALTA GASTRONOMÍA



Hace 16 años, cuando vio la luz el primer número de Apicius - Cuaderno de Alta Gastronomía, se tenía muy claro lo que se iba a ofrecer: una cocina vanguardista y con la misma calidad de contenido y diseño que Montagu Editores pone en todos sus proyectos. Los objetivos se han cumplido con creces y Apicius se ha convertido en la publicación que necesita y pide el sector. Los mejores chefs del momento, sin importar su país de origen, colaboran en cada número, mostrando sus fuentes de inspiración y sus técnicas, influencias, productos y elaboraciones. Durante estos años, los primeras figuras de la cocina internacional han compartido sus conocimientos con los lectores de Apicius. Desde Ferran Adrià a Dabiz Muñoz, Carme Ruscalleda, Dani García, Francis Paniego o

Joan Roca, entre otros, los colaboradores internacionales han ido aumentando también la nómina de los más prestigiosos chefs aparecidos en Apicius: Alex Atala (Brasil), Alexandre Bourdas o Michel Bras (Francia), Grant Achatz (EEUU), Gennaro Esposito o Massimiliano Alajmo (Italia) son sólo algunos ejemplos. En el Cuaderno han aparecido también las más importantes firmas de la crítica gastronómica como Pau Arenós, José Carlos Capel o Paolo Marchi.

Cada seis meses, Apicius vuelve a sorprender al lector, superando el más difícil todavía. Una de las satisfacciones de quienes llevan a cabo este proyecto es saber la gran acogida que tiene su elaborado trabajo y las ganas con las que los lectores esperan la salida de cada nuevo número. Muchas son las características que diferencian a Apicius de las publicaciones existentes hasta el momento. En Apicius lo importante y primordial es el lector y hacia él van dirigidos todos los esfuerzos y contenidos. Es por eso que la publicidad en las páginas del Cuaderno está estrictamente limitada a un número determinado de inserciones y no aparecen noticias o presentaciones supeditadas al vínculo comercial de los anunciantes. Las elaboraciones creativas son importantes, y como los grandes desfiles de los diseñadores, apuntan las tendencias y dejan en manos del chef la adecuación a su estilo. Las fuentes de inspiración, las técnicas, los productos... todo ello aparece y es tratado con una vocación claramente didáctica, sin entrar en valoraciones como las guías al uso, que marca la diferencia y que ha hecho que el Cuaderno de Alta Gastronomía Apicius se convierta en una gran referencia en el sector. Desde su lanzamiento, se ha seguido fielmente una premisa que, como buenos visionarios, marca la tendencia actual de la alta gastronomía: globalización. No importa el país al que pertenezca el chef que aparece en Apicius, importa lo que tenga que aportar a la cocina. Esta vocación internacional ha hecho que

Algunos de los colaboradores de Apicius aparecidos a lo largo de los números publicados

Gastón Acurio (Astrid&Gastón), Albert Adrià (elBulli), Ferran Adrià (elBulli), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Elena y Juan Mari Arzak (Arzak), Alex Atala (D.O.M.), Grant Achatz (Alinea), Oriol Balaguer (Estudio de Chocolate), Pascal Barbot (Astrance), Martín Berasategui, Jonnie Boer (De Librije), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Alexandre Bourdas (Sa.Qua.Na), Michel Bras (Bras), Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Mauro Colagreco (Mirazur), Carlo Cracco & Matteo Baronetto (Cracco), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Quique Dacosta & Juanfra Valiente (El Poblet), Manolo de la Osa (Las Rejas), Jacques Decoret, Sang Hoon Degeimbre (L'Air du Temps), Wylie Dufresne (wd-50), Magnus Ek (Oaxenkrog), Christian Escribà, Gennaro Esposito (Torre del Saracino), Pierre Gagnaire, Charles Gaig (Gaig), Dani García (Calima), Alex Garés (Lasarte), Alexandre Gauthier (Auberge de la Grenouillère), Will Goldfarb (Room 4 Dessert), Sergio Herman (Oud Sluis), Pierre Hermé, Nando Jubany (Can Jubany), Tomaz Kavcic (Pri Lojzetu), Iñigo Lavado (ñg lvd), William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie), Paolo Lopriore (Il Canto), Nacho Manzano (Casa Marcial), Régis Marcon (Régis et Jacques Marcon), Josean Martínez Alija (Guggenheim), Thierry Marx (Château Cordeillan-Bages), Pedro Morán & Marcos Morán (Casa Gerardo), Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia), Ken Oringer (Clio), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Toño Pérez (Atrio), Fina Puigdevall (Les Cols), René Redzepi (Noma), Jordi, Josep & Joan Roca (El Celler de Can Roca)...



En la fotografía de la izquierda, reproducción de la primera portada de Apicius, Cuaderno de Alta Gastronomía, noviembre de 2003.

Sobre estas líneas, reproducción de la portada de Apicius 20, Cuaderno de Alta Gastronomía, mayo de 2013.

el éxito de la publicación cruce rápidamente todas las fronteras. La buena acogida de Apicius durante estos quince años de andadura nos anima a seguir trabajando con el mismo entusiasmo y la misma ilusión con la que empezamos y que se ve reflejada en cada una de las páginas que conforman este delicado y esmerado producto, concebido, creado e impreso pensando siempre en lo que más importa: nuestros lectores.

APICIUS 33

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



Restaurantes:
 Casa Marcial**
 Estimar

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 39,00 €

Tras más de tres lustros marcando un punto de inflexión en el panorama editorial gastronómico, la trigésima tercera edición del cuaderno de alta gastronomía de Montagud Editores analiza con todo lujo de detalles las propuestas más significativas de dos restaurantes indispensables. Son Casa Marcial, de Nacho Manzano; y Estimar, capitaneado por el binomio formado por Rafa Zafra y Anna Gotanegra. Todo, con el amor por lo bien hecho como omnipresente enseña. Así es como vive -y así es como cocina- Nacho Manzano, que presenta una pormenorizada antología de la cocina de Casa Marcial. “Es la muestra más evidente de que a la excelencia se puede llegar a través de la normalidad”, comenta Jāvi Antoja de la Rosa, director de Apicius y de Montagud Editores. Y es que el cocinero y su familia transforman con naturalidad toda la riqueza que brinda Asturias en una culinaria contemporánea, influyente, sólida e impecable.

“Rafa Zafra es, a día de hoy, uno de los guardianes de la materia prima”, asevera Antoja sobre el cocinero, que junto a Anna Gotanegra capitanea los restaurantes Estimar en Barcelona y en Madrid. Apicius 33 muestra cómo la trata a través de una completa ‘disección gastronómica’. Además, incluye nociones indispensables sobre todos y cada uno de los productos protagonistas: gamba, bogavante, salmonete, erizo, anchoa, almeja, escórpora...

El colofón llega en clave verde o, mejor dicho, en clave de ‘caviar verde’... En este número del cuaderno de alta gastronomía figura un didáctico y completo informe sobre el guisante (*Pisum sativum*). En él hay teoría; y también práctica, con creaciones firmadas por Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu), Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona), Paco Morales (NOOR**, Córdoba), Pepe Solla (Casa Solla*, Poio), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant**, Valencia), Josean Alija (Nerua*, Bilbao), Begoña Rodrigo (La Salita*, Valencia) y Diego Gallegos (Sollo*, Benalmádena).



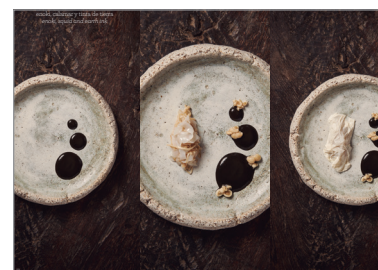
REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
 Mejor Publicación Periódica



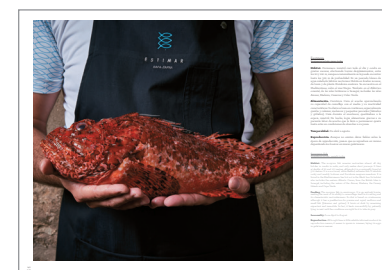
2 RESTAURANTES



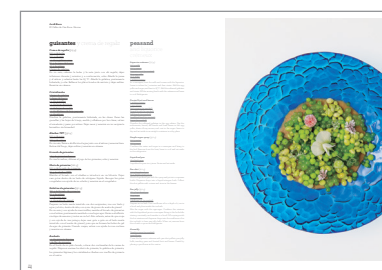
228 FOTOGRAFÍAS



55 CREACIONES



323 ELABORACIONES



Enigma

APICIUS 32

Arrea!

APICIUS 32

EDORTA LAMO - ALBERT ADRIÀ



Restaurantes:
Enigma*
Arrea!

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

Dos proyectos. Dos realidades. Dos verdades. Porque la gastronomía no es unidireccional. *Deo gratias*. Sabemos lo que queremos y desde Apicius sabemos cómo queremos contarlo. Sin prisas. Saboreando cada momento como si fuera el último. Gozando de cada instantánea que se ha quedado clavada en nuestra retina. Saboreando y deteniéndonos en cada creación. Profundizando en los procesos. Paso a paso. ¿Y por qué no dedicar las 224 páginas de la publicación a dos proyectos: **Arrea!** y **Enigma**, que nos han fascinado? Sabiendo que nunca más lo volveremos a hacer de este modo. O sí. (...)

Edorta Lamo o Edorta 'el amo'. Sabíamos que lo que nos iba a deparar Arrea! sería inolvidable. Ha sido mucho mejor que eso. Porque si uno vuelve, las experiencias dejan de ser calificadas con adjetivos que le pone fin por siempre a una visita. Ir es volver. Volver a la infancia que cada uno de nosotros tenemos almacenada en nuestro interior. Ir es que florezca de nuevo nuestra memoria olfativa en algún momento. Ir es volver a acariciar nuestra vida pasada.

Arrea! se ha quedado clavado por siempre en nuestros corazones. Porque cuando uno se encuentra con el perfecto anfitrión, sólo queda irse haciendo referencias y sin dar la espalda como muestra de respeto absoluto.

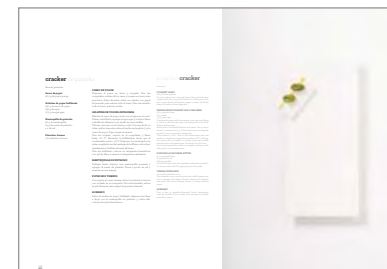
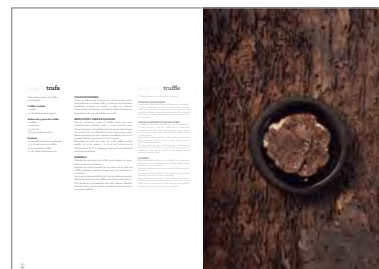
El No-Bulli. Cuánto se ha contado de Enigma. O, más bien, qué poco. Qué misterios encierra el restaurante de **Albert Adrià**, el coordinador, con Oliver Peña, al frente de la mesa del pase. Descifrar ese pensamiento es lo que buscamos en estas páginas de Apicius. Porque las cosas no son como son porque sí. Todo tiene un motivo. Incluso a sabiendas de que hay miradas que escudriñan. Enigma decidió abrir sus puertas con una premisa: generar un nuevo código experiencial sin alardes técnicos excesivamente visibles para bajar a la tierra un lenguaje que todo el mundo entendiera: el sabor.



REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
Mejor Publicación Periódica

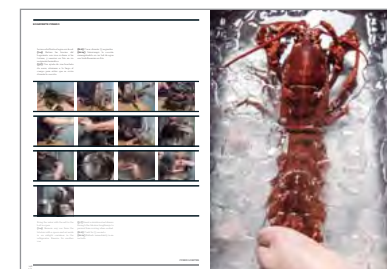
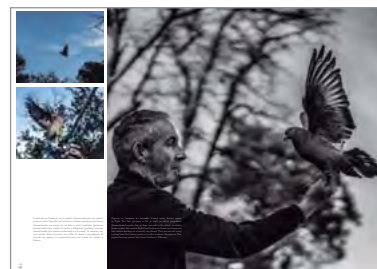


2 RESTAURANTES



57 CREACIONES

323 ELABORACIONES



956 FOTOGRAFÍAS

40 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

APICIUS 31

EDUARD XATRUCH - MATEU CASAÑAS - ORIOL CASTRO
MARIO SANDOVAL - JESÚS SÁNCHEZ - JAVI ESTÉVEZ



Restaurantes:
*Disfrutar***
*Coque***
*Cenador de Amós***
*La Tasquería**

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

De la técnica más vanguardista a la casquería en clave de modernidad desenfadada. La 31ª edición de Apicius, más fiel que nunca al propósito de analizar al detalle la cocina contemporánea, radiografía el trabajo de Disfrutar, Coque, El Cenador de Amós y La Tasquería. De igual forma, renueva su diseño para reivindicar aún más su vocación técnica y su afán didáctico. Todo, de la mano de cuatro autores imprescindibles que, en conjunto, ejemplifican a la perfección la transversalidad propia de la cocina contemporánea.

Así, y a lo largo de 224 páginas y 956 fotografías, Apicius 31 radiografía el trabajo de Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas (Disfrutar, Barcelona, dos estrellas Michelin) y Mario Sandoval (Coque, Madrid, dos estrellas Michelin). También el de Jesús Sánchez (El Cenador de Amós, Villaverde de Pontones, dos estrellas Michelin) y el de Javi Estévez (La Tasquería, Madrid).

Los 'tres mosqueteros' al frente de Disfrutar revelan algunas de las vanguardistas técnicas propias del restaurante, dignas herederas de su etapa bulliniana, pero con una indiscutible personalidad propia.

Mario Sandoval, por su parte, desvela lo más significativo de la propuesta de Coque tras su traslado a Madrid. En Apicius 31 se fotografía por primera vez el proceso paso a paso de uno de los platos más emblemáticos de la casa: el 'Cochinillo lacado con su piel crujiente al horno de leña'.

Jesús Sánchez también detalla algunas creaciones por las que El Cenador de Amós defiende con orgullo sus dos estrellas Michelin.

Javi Estévez cierra el plantel de autores de Apicius 31. El cuaderno radiografía sus últimas propuestas para La Tasquería, en las que mantiene una rabiosa y desenfadada contemporaneidad en su cocina con casquería. De esta forma, el brillante cocinero riza el rizo y presenta de forma pormenorizada cómo trabaja los corazones de pato y las lenguas de pato, entre otros ingredientes.



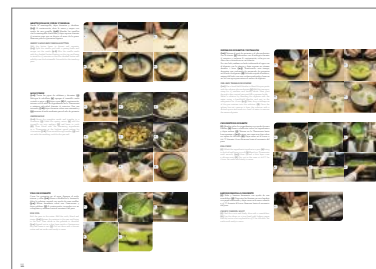
REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
Mejor Publicación Periódica



4 RESTAURANTES



204 ELABORACIONES



80 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



38 CREACIONES



956 FOTOGRAFÍAS



APICIUS 30

FRANCIS PANIEGO - LUIS LERA - RICARD CAMARENA
JAVI OLLEROS - JORDI CRUZ



Restaurantes:
ABaC***, El Portal del Echaurren**,
Ricard Camarena Restaurant*,
Culler de Pau*, Lera

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

Apicius 30 da una vuelta de tuerca entonando el 'más difícil todavía'. Cada una de sus páginas disecciona platos y restaurantes con un afán didáctico de largo recorrido. Este análisis en profundidad arranca en la misma raíz del producto, recogiendo aspectos muchas veces olvidados en la vorágine de la restauración moderna. Se desarrolla entre cazuelas, salsas y guisos. Y termina -si es que tiene fin- en conceptos que van más allá del concepto, como la emoción y la pasión por la excelencia que se respiran en un restaurante de alta gastronomía. Todo, de la mano de un plantel compuesto por cinco maestros que desarrollan un trabajo único e inédito: Jordi Cruz (ABaC, 3 estrellas Michelin); Francis Paniego (El Portal del Echaurren, 2 estrellas Michelin); Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, 1 estrella Michelin); Javi Olleros (Culler de Pau, 1 estrella Michelin); Luis Lera (Lera).

Son, cada uno a su manera, únicos en su especie. A lo largo de sus 224 páginas y más de 41.000 palabras, Apicius 30 explica de forma pormenorizada las creaciones tras la llegada al Olimpo de Jordi Cruz, un cocinero único en el que conviven el talento y la tozudez.

De Francis Paniego se destaca que ha elevado la casquería a los altares culinarios en un doble ejercicio de alegato por la sostenibilidad y de homenaje a la tierra y a la memoria.

Fondos únicos, caldos excelentes, salsas reinventadas... La técnica que ha encumbrado a Ricard Camarena evoluciona y se detalla paso a paso en Apicius 30.

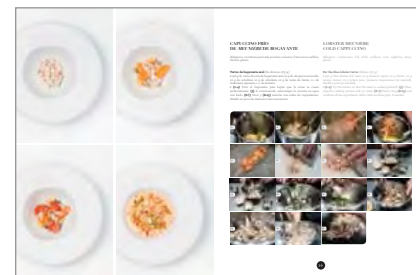
Por su parte, Javi Olleros, referencia indiscutible en la gastronomía española en general y gallega en particular, demuestra en las páginas de Apicius 30 que es posible servir productos auténticos y prácticamente vivos en clave de alta cocina, y con la sensibilidad y el respeto como consignas.

Becada, cerceta, corzo, pato, pichón... La cocina de la caza alcanza cotas insospechadas de respeto e innovación en los platos de Luis Lera, de los que el cuaderno presenta una selección.



42 CREACIONES

190 ELABORACIONES



853 FOTOGRAFÍAS

41.000 PALABRAS



85 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

APICIUS 29

JOAN ROCA - ENEKO ATXA - DABIZ MUÑOZ
ANDONI LUIS ADURIZ - ÁNGEL LEÓN
DIEGO GUERRERO - PACO MORALES



Restaurantes:

El Celler de Can Roca - Azurmendi
DiverXO - Mugaritz - Aponiente
DSTAgE - NOOR

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

240 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

La vigésima novena edición del cuaderno de alta gastronomía llega con novedades tanto en forma como en contenido. Más didáctica que nunca, presenta a siete cocineros indispensables por la trascendencia de su obra. Cada uno de ellos explica de manera pormenorizada un total de 303 elaboraciones que conforman 66 creaciones. Una de las novedades en Apicius 29 es la incorporación de fotografías del paso a paso -85 en total- en aquellas elaboraciones que lo requieren. Todo ello, en una edición que, con casi 40.000 palabras y 900 imágenes, incluye perfiles inéditos y entrevistas en profundidad.

Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona). Al frente de las creaciones del mejor restaurante del mundo, el cocinero irradia sabiduría, experiencia y vitalidad.

Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabezta, Vizcaya). Apicius 29 ofrece el retrato de un cocinero único en el que nada es impostado.

Dabiz Muñoz (DiverXO***, Madrid). Si Dabiz Muñoz cosecha éxitos es, entre otros factores, por su actitud ganadora. Y por una obsesión que sabe canalizar adecuadamente, con talento y sin fisuras.

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Rentería, Guipúzcoa). Una entrevista en profundidad que presenta a un Andoni Luis Aduriz nunca visto. Entre otras cuestiones, el chef reflexiona sobre si realmente quiere gustar y sobre el precio de la creatividad.

Ángel León (Aponiente**, El Puerto de Santa María, Cádiz). Ángel León ha sabido convertir el medio marino en una inédita y sólida -pero aún desconocida- línea de trabajo e investigación.

Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid). DSTAgE se ha convertido en una de las referencias indiscutibles del sector. Diego Guerrero reflexiona sobre ello.

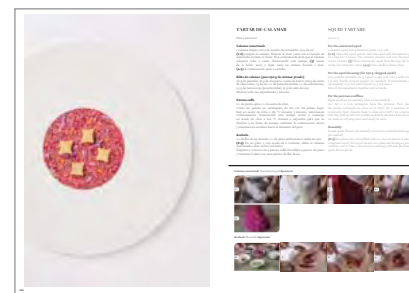
Paco Morales (NOOR*, Córdoba). Morales se documenta profusamente y reinterpreta la historia en forma de menú degustación. ¿Hay algo más bello que servir un pasado comestible para acariar al futuro?



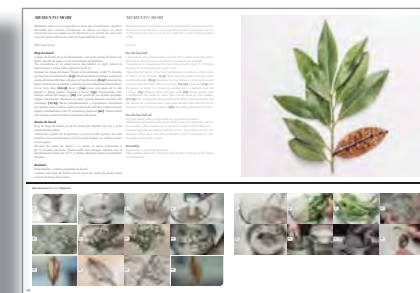
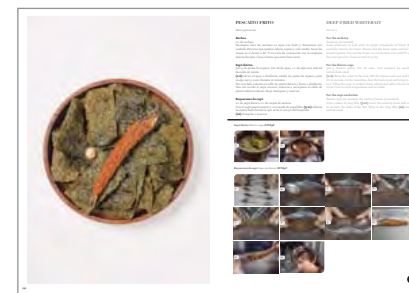
240 PÁGINAS
893 FOTOGRAFÍAS
39.800 PALABRAS



66 CREACIONES



303 ELABORACIONES



85 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

APICIUS 28

PEDRO SUBIJANA, RAMÓN FREIXA, DIEGO Y PEPE RODRÍGUEZ, MARCOS MORÁN, PEPE SOLLA, GUILLERMO CRUZ, ABRAHAM GARCÍA., VICENTE PATIÑO, BENITO GÓMEZ, DANI SERRA, AURELIO MORALES, ÓSCAR MOLINA.



Restaurantes:
*Akelarre***,*
*Ramón Freixa Madrid**,*
*El Bohío**, Casa Gerardo*,*
Casa Solla, Mugaritz**,*
Viridiana, Saiti, Bardal,
Can Dani, Cebo, La Gaia

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €

La vigésima octava edición del cuaderno de alta gastronomía establece 15 valores comunes a la excelencia culinaria contemporánea: Pasión. Valentía. Independencia. Esencia. Respeto. Felicidad. Humildad. Esfuerzo. Constancia. Servicio. Generosidad. Ambición. Audacia. Inquietud. Y también Memoria, porque “quien olvida su pasado, pierde su identidad”, tal y como afirma Javi Antoja de la Rosa, director del cuaderno. Apicius 28 demuestra cómo estos 15 ‘mandamientos’ se cumplen a través de 12 imprescindibles autores.

Pedro Subijana (Akelarre***, San Sebastián). Apicius 28 relata las vivencias por las que Pedro Subijana ha forjado el éxito de Akelarre.

Ramón Freixa (Ramón Freixa Madrid**). Se presentan platos del cocinero que se caracterizan por la innovación, la sensatez y una técnica impecable.

Diego y Pepe Rodríguez (El Bohío**, Illescas). De un mesón casi olvidado a un destino clave para entender la evolución de la cocina actual.

Marcos Morán (Casa Gerardo*, Prendes). Un restaurante con 135 años de antigüedad que hace gala de una culinaria que está rabiosamente al día.

Pepe Solla (Casa Solla*, Poio). A través de sus platos, Pepe Solla recorre una Galicia a la que ama y con la que se siente en deuda.

Guillermo Cruz (sumiller de Mugaritz**, Rentería). El sumiller muestra cómo lucha cada día por ser mejor con una formación estricta y sacrificada.

Abraham García (Viridiana, Madrid). Toda una gran casa, ya un clásico en Madrid, fiel reflejo de la apabullante personalidad de su cocinero.

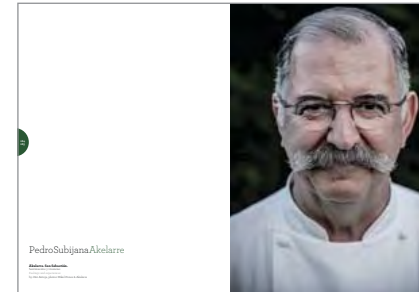
Vicente Patiño (Saiti, Valencia). Apicius 28 recoge las claves de un restaurante joven y audaz con una de las mejores relaciones calidad-precio de la ciudad.

Benito Gómez (Bardal, Ronda). “Sólo cocino. Sólo me gusta esto”, dice el cocinero. El resultado en la mesa habla por sí mismo.

Dani Serra (Can Dani, Formentera). Dani Serra construye la memoria culinaria balear en un terreno que -hasta ahora- sólo parecía destinado al turista.

Aurelio Morales (Cebo, Madrid). Aurelio Morales y Paco Patón, en la sala, han conseguido que el Hotel Urban resurja como epicentro gastronómico.

Óscar Molina (La Gaia, Ibiza Gran Hotel). Molina, que ha acuñado la etiqueta culinaria ‘Japeruvian cuisine’, trabaja duro para defenderla.



AKELARRE es un templo en el que las tres estrellas Michelin brillan desde hace más de 10 años.



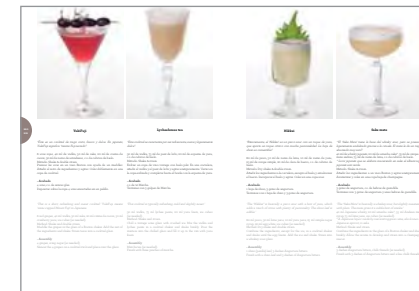
RAMÓN FREIXA propone la bécada, uno de sus platos más innovadores.



Diego y Pepe Rodríguez han convertido **EL BOHÍO** en un destino clave de la cocina actual.



PEPE SOLLA recorre a través de sus platos una Galicia que ama.



ÓSCAR MOLINA incorpora guiños creativos inspirados en las últimas tendencias.



Apicius recoge las claves de **SAITI**, un restaurante joven y audaz.

APICIUS 27

MARTÍN BERASATEGUI, PAOLO CASAGRANDE, TOÑO PÉREZ, ÉDGAR NÚÑEZ, SERGIO BARROSO, ÓSCAR GARCÍA, PEDRO SÁNCHEZ, JESÚS MORAL, VÍCTOR QUINTILLÀ, ALBERT ADRIÀ, ÀNGEL LEÓN, PACO PÉREZ, JUANJO LÓPEZ, IVÁN MORALES, ÁLVARO CASTELLANOS, CARMEN CARRO, SANTIAGO PEDRAZA, LUCÍA LEMA, LUIS GRACIA, MARTA GIRÓN.



Restaurantes:
Lasarte (Barcelona), Atrio, Sud777, 040, Baluarte, Casa Antonio, Taberna de Miguel, Lluerna, Heart, Aponiente, Miramar, La Tasquita de Enfrente, Taberna Arzábal, Taberna Pedraza, Atlántico Casa de Petiscos, Taberna del Chef del Mar.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €

Apicius 27 propone en sus 224 páginas todo un menú degustación en el que reinan la autenticidad, la transversalidad y el riesgo.

Martín Berasategui ha conseguido la 3ª estrella Michelin para el restaurante Lasarte de Barcelona, de la mano de Paolo Casagrande, una de cuyas elaboraciones ilustra la portada de este número. También destaca una figura clave que se ha ganado el respeto unánime de la profesión a golpe discreto de pasión por la excelencia: Toño Pérez (restaurante Atrio, Cáceres).

Apicius 27 analiza, a nivel internacional, la figura de Édgar Núñez (restaurante Sud777, Ciudad de México) y la de Sergio Barroso (restaurante 040, Santiago de Chile). En España, se adentra en pinares sorianos con Óscar García (restaurante Baluarte, Soria) y en olivares jiennenses con Pedro Sánchez (Casa Antonio, Jaén), con presencia del jovencísimo Jesús Moral (Taberna de Miguel, Bailén, Jaén). Después se traslada a una ciudad vecina a Barcelona a través de la cocina de Víctor Quintillà (restaurante Lluerna, Santa Coloma de Gramenet).

El trayecto no discurre sólo por paisajes, sino que también lo hace por conceptos culinarios. Se contagia de la locura de Heart (de Albert Adrià) en Ibiza y se sitúa a la avanzada culinaria junto a Ángel León (restaurante Aponiente en El Puerto de Santa María, Cádiz) y a Paco Pérez (restaurante Miramar en Llançà, Gerona).

El cuaderno no sólo se fija en todo un clásico de Madrid, Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), sino que dedica un amplio capítulo a las 'neotabernas' a través de cuatro ejemplos: Taberna Arzábal (Iván Morales y Álvaro Castellanos), Taberna Pedraza (Carmen Carro y Santiago Pedraza), Atlántico Casa de Petiscos (Lucía Lema y Luis Gracia) y la Taberna del Chef del Mar (Marta Girón).



El restaurante Lasarte (Barcelona) acaba de conseguir **LA 3ª ESTRELLA MICHELIN**.



Desde El Puerto de Santa María (Cádiz), **APONIENTE** sigue en la avanzada culinaria.



ATRIO, en Cáceres, se ha ganado el respeto unánime de la profesión.



ALBERT ADRIÀ nos contagia la locura de Heart (Ibiza).



El Cuaderno dedica un amplio capítulo a las **NEOTABERNAS** a través de cuatro ejemplos.



APICIUS 26

ENEKO ATXA, JOSEP ROCA, RICARD CAMARENA, FERNANDO ARELLANO, ÁNGEL LEÓN, DIEGO GALLEGOS, JAVI ARROYO, DIEGO GUERRERO, PACO MORALES, ANDREU GENESTRA, JESÚS SEGURA, LUIS ALBERTO LERA, IVÁN CERDEÑO, RUBÉN ARNAZ, JAVI ESTÉVEZ.



Restaurantes: Azurmendi, El Celler de Can Roca, Ricard Camarena Restaurant, Zaranda, Aponiente, Sollo, DiverXo, Dstage, NOOR, Restaurante Andreu Genestra, Trivio, Lera, El Carmen de Montesión, Villena, La Tasquería.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación rústica en color
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
35,00 €

Las 224 páginas de Apicius 26 demuestran cómo la Alta Cocina española ha superado todos los preceptos que marcó la revolución de elBulli. La emoción que son capaces de generar en el comensal Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya, País Vasco, tres estrellas Michelin) y Josep Roca (al frente de la bodega y de la sala de El Celler de Can Roca, Girona, Cataluña, tres estrellas Michelin) es uno de ellos. También el sabor; con abanderados de la talla de Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant, Valencia, Comunidad Valenciana, una estrella Michelin) y de Fernando Arellano (Zaranda, Es Capdellà, Islas Baleares, dos estrellas Michelin). La posición de algunos restaurantes españoles en la vanguardia culinaria es manifiesta mediante la presencia de Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María, Andalucía, dos estrellas Michelin), Diego Gallegos (Sollo, Benalmádena, Andalucía, una estrella Michelin) y Javi Arroyo (sumiller de DiverXo, Madrid, tres estrellas Michelin); mientras que la diferencia que han marcado otros se ejemplifica con Diego Guerrero (Dstage, Madrid, una estrella Michelin), Paco Morales (Noor, Córdoba, Andalucía) y Andreu Genestra (Restaurante Andreu Genestra, Capdepera, Islas Baleares, una estrella Michelin). La ubicación y el concepto también son consignas del antes y el después que supuso elBulli. Es el caso de Jesús Segura (Trivio, Cuenca, Castilla-La Mancha), Luis Alberto Lera (Lera, Castroverde de Campos, Zamora, Castilla y León), Iván Cerdeño (El Carmen de Montesión, Toledo, Castilla-La Mancha, una estrella Michelin) y Rubén Arnaz (Villena, Segovia, Castilla y León, una estrella Michelin). Apicius 26 desgrana también la figura de Javi Estévez (La Tasquería, Madrid), un ejemplo de cómo poner en marcha y reivindicar un concepto.



ENEKO ATXA consigue que las horas que el visitante le regala sean puro disfrute.



JOSEP ROCA te abduce en un mundo onírico cargado de realidad.



Para ÁNGEL LEÓN, la vanguardia exige la capacidad de ver lo que otros no ven.



DIEGO GALLEGOS trabaja con pescados de agua dulce. Nada de carne.



Hay otro Mediterráneo más recóndito todavía, el del mallorquín ANDREU GENESTRA.



IVÁN CERDEÑO dejó la zona de confort para establecerse en su Toledo natal.

APICIUS 25

MARTÍN BERASATEGUI. ENEKO ATXA. ÁNGEL LEÓN. FINA PUIGDEVALL.
 ANDRÉ CHIANG. AKRAME BENALLAL. LANSHU CHEN. ALAIN PASSARD.
 LORENZO COGO. DAVID MUÑOZ. JORDI ROCA. PACO PÉREZ. RICARD CAMARENA.
 BORJA SIERRA. RICARDO SOTRES. VÍCTOR GÓMEZ. ADRIÀ BOU.



Restaurantes:
 Martín Berasategui, Azurmendi,
 Aponiente, Les Cols, Restaurant André,
 Akrame,
 Le Moût, Arpege,
 El Coq, StreetXO,
 El Cellar de Can Roca, Miramar,
 Ricard Camarena Restaurant...

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Pasión. Valentía. Independencia. Esencia. Respeto. Alegría. Exigencia. Esfuerzo. Periodismo. Cocina. Son sólo algunas de las palabras que se grabaron a fuego en el ideario de Apicius en 2003, año de su nacimiento. La vigésima quinta edición del Cuaderno de Alta Gastronomía aporta dos consignas más: maestría y genio. Caracterizan a Martín Berasategui y a Eneko Atxa, que se reúnen en un mano a mano culinario y editorial único.

Las más de 200 páginas de Apicius 25 también recogen un capítulo fuera de lo común sobre un restaurante fuera de lo común, relatando cómo Ángel León y su tripulación vivieron el traslado de Aponiente desde la calle Puerto Escondido hasta el Molino de Mareas El Caño. Apicius se suma también a la celebración del 25º aniversario de Les Cols con un análisis acerca de la inmersión de Fina Puigdevall en el universo de La Garrotxa. También deja constancia en negro sobre blanco de las historias de André Chiang (Restaurant André, Singapur), Akrame Benallal (Akrame, París, Francia), Lanshu Chen (Le Moût, Taichung, Taiwán), Alain Passard (Arpege, París, Francia) y Lorenzo Cogo (El Coq, Marano Vicentino, Italia).

Apicius se pregunta, con recetas incluidas, si StreetXO es o no un restaurante, tal y como proclama su alma máter, David Muñoz.

La nueva era que ha marcado Jordi Roca en el mundo dulce de los restaurantes; los entornos y las consecuencias que cocina Paco Pérez; y cómo la obsesión de Ricard Camarena por el sabor se ha convertido en magia líquida en forma de caldos, son otros de los temas tratados.

El Cuaderno apuesta también por los jóvenes proyectos de Borja Sierra (Granja Elena, Barcelona); Ricardo Sotres (El Retiro, Asturias), y Víctor Gómez y Adrià Bou (Vidra, Girona).



MARTÍN BERASATEGUI y ENEKO ATXA

se reúnen por primera vez en un 'mano a mano' en el que comparten sus experiencias. 25 platos que conmemoran las 25 ediciones de Apicius.



DABIZ MUÑOZ se reinventa, juega e incluso destroza algunos de los cánones de la alta gastronomía.

FINA PUIGDEVALL celebra el 25 aniversario de Les Cols. Apicius 25 se suma a la efémerides.



APICIUS 24

JOSEAN ALIJA. FER RIVAROLA. PACO MORALES. MARCOS MORÁN. ANDONI LUIS ADURIZ.
 ORIOL CASTRO. EDUARD XATRUCH. MATEU CASAÑAS. ROBERTO RUIZ.
 JAVI OLLEROS. KAMILLA SEIDLER. JUAN RUIZ HENESTROSA. PABLO SALAS.
 PEPE SOLLA. XOSÉ CANNAS. IVÁN DOMÍNGUEZ.



Restaurantes:
 Mugaritz. Noor. Disfrutar.
 El Baqueano. Punto MX.
 Culler de Pau. Gustu. Aponiente.
 Casa Solla. Amaranta. Nerua.
 Pepe Vieira. Casa Gerardo. Alborada.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €

Las 14 historias que recoge Apicius 24 desprenden pasión y fuerza por los cuatros costados. Fuerza como la del Atlántico, reflejada en los platos de Iván Domínguez (Alborada) y pasión como con la que trabaja cada día Juan Ruiz Henestrosa, el sumiller de Aponiente, que se emociona hablando de los vinos de Jerez. Apicius viaja por primera vez a Argentina para contar cómo Fernando Rivarola y Gabriela Lafuente recuperan las raíces culinarias del país en El Baqueano. También a Bolivia, para fijarse en la cocinera en la que el socio de René Redzepi ha puesto sus ojos: Kamilla Seidler, de Gustu. México, toda una constante en las páginas de la publicación, está presente con Pablo Salas, el joven rapero que cocina con alma en Amaranta, y con Roberto Ruiz, afincado en Madrid, que reinterpreta los sabores mexicanos desde Punto MX. Galicia es una región a la que no hay que olvidar: Apicius 24 deja constancia de ello con el capítulo dedicado a Iván Domínguez, pero también con historias como la de Pepe Solla, que ha sabido abanderar la nueva cocina de la región. Xosé Cannas se muestra fiel a su territorio, pero alejado de integristas, en el capítulo que le dedica la publicación. Javier Olleros, que ha convertido a Culler de Pau en una de las grandes esperanzas de la gastronomía española, también es Apicius 24. El Cuaderno recopila también 14 platos emblemáticos de Mugaritz comentados por Aduriz. Además, Apicius navega por el río Nalón para mostrar cómo la angula es el aliado perfecto en la cocina de Marcos Morán (Casa Gerardo). Apicius 24 marca un hito al recoger a un establecimiento que todavía no ha abierto sus puertas. Paco Morales habla de Noor, en Córdoba, y desvela en primicia algunas de sus recetas.



ANDONI LUIS ADURIZ (Mugaritz).



PACO MORALES (Noor).



PABLO SALAS (Amaranta)
 Toluca. México.



XOSE CANNAS (Pepe Vieira)
 Poio. España.



ROBERTO RUIZ (Punto MX)
 Madrid. España.



ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH,
 MATEU CASAÑAS (Disfrutar, Barcelona).

APICIUS 23

JOSEP ROCA. DABIZ MUÑOZ. JOSEP M^a RODRÍGUEZ. DIEGO GUERRERO.
 ALBERT ADRIÀ. DANI LECHUGA. CARLOS GARCÍA. JORGE VALLEJO. DIEGO GALLEGOS.
 ÓSCAR VELASCO. ALBERT RAURICH. PEDRO SUBIJANA. ENEKO ATXA.
 ANDONI L. ADURIZ. MARTÍN BERASATEGUI. FRANCIS PANIEGO. JUAN MARI ARZAK.
 KOLDO RODERO. ESSEN H. BANG.



Restaurantes:

- El Cellar de Can Roca. Diverxo.*
- La Patisserie. Dstage. Tickets. Caldeni.*
- Alto. Quintonil. Sollo. Santceloni.*
- Dos Palillos. Maemo. Nerua. Akelare.*
- Azurmendi. Mugaritz.*
- Martín Berasategui. Arzak.*
- El Portal del Echaurren.*

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Las mariposas en el estómago expresan una sensación ante lo nuevo, un estado de ansiedad buena". Apicius 23 toma estas palabras de David Muñoz y destapa, desde la portada, toda la emoción que entraña la cocina contemporánea. Cada una de sus 224 páginas lo consigue gracias a 21 aliados excepcionales: 19 cocineros, que suman un total de 35 estrellas Michelin junto al Campeón del Mundo de Pastelería, Josep Maria Rodriguez, y a Josep Roca, al frente de la bodega y la sala de El Cellar de Can Roca. El sumiller ha escrito un brillante artículo para el número del Cuaderno de Alta Gastronomía. En él, reflexiona acerca de los valores que deben primar en el mundo de la cocina.

David Muñoz es uno de esos 19 chefs. Apicius 23 se adentra en su mente y marca un hito histórico: detalla, por primera vez, los ingredientes y el paso a paso de algunos de los lienzos más significativos de DiverXO. El espectacular elenco del número también está formado por Albert Adrià, Diego Guerrero, Óscar Velasco, Albert Raurich, Diego Gallegos Dani Lechuga, Carlos García, Jorge Vallejo y Esben H. Bang. Todos ellos transmiten esa emoción en cada uno de sus platos y son fieles abanderados de los tres pilares de la publicación de Montagud Editores: Raíz, Pasión y Vanguardia.

Apicius 23 también fija su objetivo en una de las zonas con mayor tradición culinaria de España y presenta 23 platos con un marcado carácter vegetal. Llevan la firma de Josean Aluja, Pedro, Subijana, Eneko Atxa, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Martín Berasategui, Bittor Arginzoniz, Aizpea Oihaneder, Zuriñe García, Juan Mari Arzak y Koldo Roderó.



DAVID MUÑOZ presenta los lienzos más representativos de su restaurante.



ALBERT ADRIÀ es el protagonista esencial del resurgir gastronómico del Paralelo de BCN.



DIEGO GALLEGOS
 Sollo. Benalmádena (Málaga).



DIEGO GUERRERO
 Dstage. Madrid.



Apicius 23 presenta 23 platos con un marcado **CARÁCTER VEGETAL** en una de las zonas de España de mayor tradición culinaria: País Vasco, Navarra y La Rioja.

APICIUS 22

JORDI ROCA. DABIZ MUÑOZ. ÁNGEL LEÓN. ÉDGAR NÚÑEZ. JORDI CRUZ. JOSÉ AVILLEX. VIRGILIO MARTÍNEZ. MARIO SANDOVAL. MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ. GRANT ACHATZ. SERGI AROLA. JESÚS ESCALERA. TERESA GUTIÉRREZ.



“La magia se da cita cuando sucede como si fuera la primera vez que acontece [algo], aunque ya se haya vivido con anterioridad”, son palabras extraídas del prólogo del director del Cuaderno de Alta Gastronomía, Jāvi Antoja.

Tras 22 números de “sentir la muerte y la emoción a cámara lenta”, Apicius sigue retratando las “tardes de gloria” de la gastronomía contemporánea con la misma pasión que hizo nacer el número 1.

Para empezar, “El hombre que sabía demasiado”, Jordi Roca, se retrata ofreciendo, como siempre, su cara (o en especial, su nariz) más dulce. David Muñoz es el cocinero que planta cara, se sube al ring y “masca vanguardia”. Haga lo que haga, sabe que va a ser ‘perseguido’, es decir juzgado. Y ése es su motor: una provocación que nace del respeto absoluto al oficio, al clasicismo. Por su parte, Ángel León muestra su “fábula de gaditano enganchado al mar”. Para el Chef del Mar, el viaje es el medio. Édgar Núñez es, a sus 33 años, el cocinero mexicano que ha logrado que Sud777 sea una referencia culinaria mundial. El fenómeno Jordi Cruz es consciente del momento clave en el que se encuentra. Es consciente de que hay estar en el restaurante “para dar placer a los comensales que le visitan desde cualquier punto del mundo”. José Avillez nos aporta desde Portugal su ideario: “para ser grande, sé íntegro” (Fernando Pessoa). Virgilio Martínez y Pía León (Central, Lima, Perú) forman parte indiscutible del “eje latinoamericano” que está trazando las líneas de la gastronomía futura. Los hermanos Sandoval, Miguel Ángel de la Cruz, Grant Achatz, Sergi Arola, Teresa Gutiérrez, Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias completan este número de “gloria”.

- Restaurantes:
El Celler de Can Roca.
Diverxo. Aponiente.
Sud777. Abac. Belcanto. Central.
Coque. La Botica. Alinea.
Sergi Arola Gastro.
La Postreña. Azafrán.

EDITORIAL
 Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
 224 págs. 21 x 29,7 cm.
 Ilustrado en color.
 Encuadernación rústica en color
 ISSN: 1697-5138

IDIOMA
 Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR
 35,00 €



DAVID MUÑOZ quiere romper todos los cánones de la alta cocina. Por su parte, ÁNGEL LEÓN pone rumbo nuevo abriendo las puertas de “su” mar.



GRANT ACHATZ se mantiene en Chicago como un líder nato junto a un equipo que le admira. JORDI CRUZ, desde Barcelona, reflexiona sobre su trayectoria en ÀBaC.



Dos propuestas gastronómicas de Apicius 22. A la izquierda, una elaboración de MARIO SANDOVAL; a la derecha, Langostino y dashi, un plato de SERGI AROLA.

APICIUS 21

ALBERT ADRIÀ. ALEX ATALA. ANDONI LUIS ADURIZ. ÁNGEL LEÓN. BJORN FRANTZEN. CARLO CRACCO. ENEKO ATXA. ENRIQUE OLVERA. GASTÓN ACURIO. GRANT ACHATZ. BLUMENTHAL. JORDI ROCA. MARTÍN BERASATEGUI. MASSIMO BOTTURA. MICHEL BRAS. PASCAL BARBOT. QUIQUE DACOSTA. RENE REDZEPI. RODRIGO DE LA CALLE. VIRGILIO MARTÍNEZ. NARISAWA.



Restaurantes:

El Celler de Can Roca. elBulli. DOM, Mugaritz. Aponiente. Frantzen. Cracco. Azurmendi. Pujol.

Astrid y Gastón. Alinea.

The Fat Duck. Martín Berasategui. Osteria Francescana. Bras. Astrance.

QDR. Noma.

Rodrigo de la Calle. Central.

Les Créations de Narisawa.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación rústica en color

ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Apicius reúne los 21 mejores platos de la última década de vanguardia gastronómica. El Cuaderno de Alta Gastronomía conmemora su décimo aniversario con una edición de lujo que aglutina los grandes clásicos de la vanguardia junto con nuevos jóvenes valores en alza. Apicius 21 se viste de largo y de blanco mandil para celebrar a lo largo de 224 páginas su década de idilio y compromiso con la gastronomía.

Con motivo del 10º aniversario de la publicación, Apicius reúne los 21 platos que han marcado un antes y un después en la vanguardia culinaria. Los platos y sus creadores. 21 cocineros y 21 platos seleccionados por un representativo plantel de la prensa y la crítica especializada. Estos 21 cocineros conforman el extraordinario elenco que sostiene el pasado, el presente y el futuro prometedor de la cocina de vanguardia. Todos ellos son Apicius 21.

De 2003 a 2013. Son los 10 años que Apicius lleva siendo fiel "notario de la cocina contemporánea", como en su día vaticinó Ferran Adrià. Apicius 21 también otorga protagonismo: al equipo de sala de El Celler de Can Roca, mejor restaurante del mundo este 2013; a Begoña Rodrigo de La Salita, en Valencia; a Kiko Moya de L'Escaleta, en Cocentaina (Alicante); y a Curro Noruega y Mario Ríos de Besana, en Utrera (Sevilla).



Apicius publica 21 PLATOS de 21 COCINEROS seleccionados por un representativo plantel de la prensa y la crítica especializada. Cada uno de los 21 platos se complementa con la oportuna reflexión de su respectivo autor sobre el momento actual de la gastronomía.



El equipo de sala de El Celler de Can Roca; Begoña Rodrigo (La Salita); Kiko Moya (l'Escaleta); y Curro Noruega y Mario Ríos (Besana) también son PROTAGONISTAS.



APICIUS 20

JOAN ROCA, JORDI ROCA, DANIEL OVADÍA, RICARD CAMARENA, BJÖRN FRANTZEN, ENEKO ATXA, QUIQUE DACOSTA, GASTÓN ACURIO, FERRAN ADRIÀ, DAN HUNTER, FRANCIS PANIEGO, FERNANDO SÁENZ, FELIPE BRONZE.



Restaurantes:

El Celler de Can Roca.

Paxia. Ricard Camarena. Frantzen.

Azurmendí. QDR.

Astrid y Gastón. elBulli.

Royal Mail.

El Portal del Echaurren.

Grate. Oro.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación rústica en color

ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

35,00 €

Los 20 mejores platos del mejor restaurante del mundo. Ésa es la apuesta de Apicius 20, que ofrece una completa y extensa retrospectiva de El Celler de Can Roca a través de los 20 platos que han marcado un antes y un después en el restaurante que los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca tienen en Gerona (España). El director del Cuaderno de Alta Gastronomía, Javi Antoja de la Rosa, retrata uno por uno a los miembros de una saga familiar que ya ha hecho historia en la cocina contemporánea. El amplio despliegue de recetas, historias, curiosidades y anécdotas sobre los hermanos Roca junto con un material gráfico de exquisita factura componen el grueso del último número del Cuaderno.

Apicius 20 viaja a México, Brasil, Perú, Australia, Suecia y, obviamente, también por España. Editado en español e inglés, Apicius retrata asimismo a cocineros de todo el mundo que van a la zaga de los hermanos Roca. Entre éstos, Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante), el sueco Bjorn Frantzén (Lindeberg), el mexicano Daniel Ovadia (Paxia), Eneko Atxa (Azurmendi), el australiano Dan Hunter (Royal Mail Hotel) y el brasileño Felipe Bronze (Oro). La portada de Apicius 20 es un homenaje al talento creativo y el apego a su tierra de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, vestidos para las grandes ocasiones ya que la publicación conmemora este 2013 su décimo aniversario.



Retrato de una saga familiar que ya ha hecho Historia.
La de los **ROCA**.



TRES ESTRELLAS Michelin unen en este número a Eneko Atxa y Quique Dacosta.



Estar al día: oír; ver; probar; transmitir.
Una **HERRAMIENTA** útil para los profesionales.



No sólo recetas. Escribimos sobre **PRODUCTOS** y tendencias.



APICIUS 19

GASTÓN ACURIO. JOSEAN ALIJA. HELENA RIZZO. MARCOS MORÁN. RODOLFO GUZMÁN.
ALEJANDRA HURTADO. DANIEL HUMM. MATIAS PERDOMO.
ALEXANDRE COUILLON. ENRIQUE OLVERA. JORGEVALLEJO. PACO PÉREZ.
MAURO COLAGRECO. TORREBLANCA. ÁNGEL LEÓN.



Restaurantes:
Nerua. Mani.

Casa Gerardo. Boragó. Canela.
Eleven Madisson Park.

Al Pont de Ferr. La Marine. Pujol.

Quintonil. Miramar. Mirazur.
Torreblanca. Aponiente.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

224 págs. 21 x 29,7 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación rústica en color

ISSN: 1697-5138

IDIOMA

Español e Inglés

PRECIO DEL EJEMPLAR

29,00 €

Apicius ofrece contenidos basados en las creaciones de prestigiosos chefs y en las últimas técnicas del panorama gastronómico. Apicius 19 da constancia de las novedades, curiosidades y grandes platos de Gastón Acurio, Josean Martínez Alija, Helena Rizzo, Marcos Morán, Rodolfo Guzmán, Daniel Humm, Matias Perdomo, Alexandre Couillon, Jorge Vallejo, Enrique Olvera, Paco Pérez, Mauro Colagreco, Jacob Torreblanca y Alejandra Hurtado.

Apicius quiere mostrar no sólo los aspectos didácticos y formales que apoyan a los profesionales, sino también aquellos elementos placenteros que redondean ese término tan rico y amplio que es la gastronomía. Aspectos todos que son tratados a partir de un alto nivel cualitativo y técnico, garantizado por el equipo editorial de Apicius, que recoge desde 2003 contenidos de esta índole.



TÉCNICA Y PRODUCTO se dan la mano en cada colaboración.



Apicius ofrece una visión INTERNACIONAL de la gastronomía.



El CÓMO de una elaboración y su PORQUÉ complementan cada receta.



Apicius también es TESTIGO de la revolución gastronómica en América Latina.



EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
224 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
ISSN: 1697-5138

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
Apicius 11 al 17: 29,00 €
Apicius 06 al 10: 16,00 €

APICIUS 17



Especial Ferran Adrià.
elBulli. Ramón Freixa Madrid.
Els Casals. In de wulf.

APICIUS 16



Carme Ruscalleda. Carles Abellán,
Paolo Lopriore. Christian Escrivà.
Yoshihiro Narisawa. Magnus Nilsson.

APICIUS 18



Roca. Aduriz. Bottura. Dacosta.
Toutain. Diego Guerrero.
Frédéric Bau. Pierre Hermé.
Pierre Gagnaire.

APICIUS 15



Redzepi. Rodrigo de la Calle. Enrico
Crippa. Alíja. Ana Roš. Arginzoniz.
Davide Oldani. Gualtiero Spotti.

APICIUS 13



Luigi Pomata. Hiroshi Sokawa.
Hiroaki Yamagishi. Shintaro Terada.
Bart de Pooter.
Jean-Luc Rabanel.

APICIUS 12



Michel Troigros. Yukimio Aihara.
Pascal Barbot. Rodrigo de la Calle.
Corrado Assenza.
Enrico Cerea.

APICIUS 11



Jordi, Josep y Joan Roca. Heston
Blumenthal. Quique Dacosta. Carlo
Cracco & Matteo Baronetto. Wylie
Dufresne. Pierre Hermé.

APICIUS 10



Redzepi. Bottura. Magnus Ek.
Alexandre Gauthier. Paco Roncero.
Oringer Acurio. Degeimbre. Kavcic.

APICIUS 14



El atún en Tsukiji. Carme Ruscalleda.
Luigi Pomata. Paul Liebrandt.
Ángel León. Dan Barber. Jordi Roca.

APICIUS 05



Frédéric Bau. Jordi Butrón. Cracco.
Dacosta. Manolo de la Osa. Freixa.
Jubany. Paniego. Pepe Rodríguez.

APICIUS 04



Atala. Quique Dacosta. Dani García.
Nacho Manzano. Francis Paniego.
Jordi y Joan Roca. Paco Roncero.

APICIUS 09



Pierre Gagnaire. Cándido López.
Grant Achatz. Iñigo Lavado. María
José San Román. Bourdas. Dacosta.
Pedro y Marcos Morán.

APICIUS 08



Juan Mari Arzak. Massimo Bottura.
Will Goldfarb. Yann Duytsche.
Ramón Freixa. Carme Ruscalleda.
Davide Scabin. Alex Atala.
Alfredo Russo.

APICIUS 07



Adrià. Dacosta. Alajmo. Dufresne.
Bras. Lopriore. Roca. García.
Herman. Berasategui. Eposito.

APICIUS 06



Carme Ruscalleda. Raúl Alexandre.
Carlo Cracco. Quique Dacosta.
Jordi Roca. Alex Atala. Aimó Moroni.
Nacho Manzano. Jacques Decoret.

APICIUS 03



Adrià. Tony Botella. Dacosta.
Manolo de la Osa. Dufresne.
Paniego. Pepe Rodríguez. Ruscalleda.
Subijana.

APICIUS 02



Arola. Botella. Dacosta. de la Osa.
Freixa. Gaig. García. Madrigal. Alíja.
Pedro Subijana.

APICIUS 01



Adrià. Aduriz. Arola. Botella.
García. Morató. Roca. Armenteros.
Berasategui. Freixa. García Ortiz.

los mejores libros de

PASTELERÍA



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 Michalak); 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).

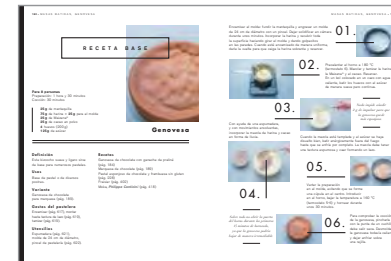
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

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.



FRUTAS

CÉDRIC GROLET

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



Cédric Grolet,
el Mejor Pastelero del Mundo,
muestra, a través de 100 recetas,
la riqueza infinita
de 7 familias de frutas.

EDITORIAL
Montagud 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
54,00 €

'Frutas' es una obra en la que se descubre con fascinación el proceso de creación de Cédric Grolet, desde sus bocetos hasta cada pieza fotografiada. 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, Grolet 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

SAINT HONORE

PREPARACIÓN : 2 H

REPOSO : 24 H + 2 H 30

FRAMBUESA TOMILLO

PREPARACIÓN : 2 H

REPOSO : 24 H + 30 MIN

ARÁNDANOS SILVESTRES

PREPARACIÓN : 2 H

REPOSO : 24 H + 30 MIN

100 recetas

40 recetas base

140 fotografías

336 páginas

POSTRES MUGARITZ

ANDONI LUIS ADURIZ
MUGARITZ



‘Postres Mugaritz’ es una edición única de PástryRevolution que recoge la historia y evolución de los postres de Mugaritz, el restaurante vasco biestrellado del chef Andoni Luis Aduriz. Desde el año de apertura del establecimiento -1998- hasta la actualidad. De los platos dulces a la cocina sin postres de 2017.

Un trabajo de reflexión e inflexión constante que, sin excepción y año tras año, queda plasmado con las recetas más importantes ingenradas desde Mugaritz y publicadas por Montagud Editores.

Son 56 postres con 194 elaboraciones que incluyen 17 procesos fotografiados paso a paso e infografías. En total, unas 220 páginas con 35.713 palabras que reflejan una cocina de final de menú ejecutada por cocineros y un equipo de I+D, el cual completa cada receta revelando su origen y proceso creativo.

Una publicación especial que se redondea con las voces de los ‘ingenieros’ culinarios de Mugaritz. Una obra completa y argumentada por sus propios protagonistas; autores de una culinaria que determina buena parte de la cultura gastronómica contemporánea de España.

Andoni Luis Aduriz, discípulo de Ferran Adrià, figura en el Top 10 de The World’s 50 Best Restaurants y es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina. Además, es docente en la Universidad del País Vasco, en la Universidad de Deusto, en el Centro de Formación de Alain Ducasse y en The Culinary Institute of America.



Un larga reflexión sobre el mundo dulce de Mugaritz**


EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2565-2017
21 x 24 cm. 220 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2017

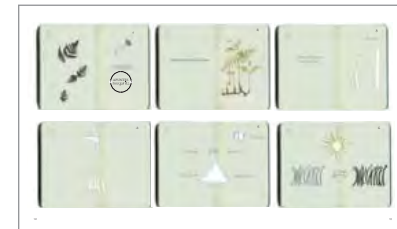
PRECIO
29,00 €

Una obra única en el mundo
que recoge la trayectoria dulce de Mugaritz 
desde 1998 hasta 2017

56 postres
194 elaboraciones



17 procesos fotografiados paso a paso
Infografías

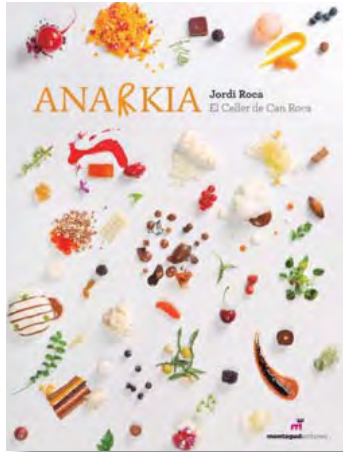


220 páginas
35.713 palabras



ANARKIA

JORDI ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA



El gran libro que aborda la cocina dulce de El Celler de Can Roca.

EDITORIAL
Montagud Editores

IDIOMA
Español
Inglés

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-165-2 (español)
ISBN: 978-84-7212-166-9 (inglés)

24 x 32 cm.
Fotografías en color.
Tapa dura

PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
95,00 €

El Celler de Can Roca (Joan, Josep y Jordi Roca, Girona, España, tres estrellas Michelin), cumplió en 2016 sus 30 años de andadura, en los que ha sido reconocido en dos ocasiones como mejor restaurante del mundo. En Anarkia se incluyen los postres de Jordi Roca y los platos de la cocina de Joan Roca en la que intervienen técnicas pasteleras. Una obra que está llamada a marcar un hito editorial.

Las 560 páginas del libro plantean un viaje por los postres más rocambolcos y creativos del panorama de los últimos tiempos. A lo largo de la obra se encuentra un repaso severo de las técnicas pasteleras y de los ingredientes fundamentales en cocina dulce. Desde el origen del cacao, pasando por las recomendaciones de atemperado del chocolate; los más de quince tipos de azúcar y sus usos; el extenso repertorio de cremas, el uso de espumas, el arte de elaborar hojaldre, el amplio mundo de los helados, hasta los aceites esenciales, así como las infusiones en frío y los destilados, imprescindibles debido a su notoria presencia en la cocina de Roca.

115 creaciones, 478 elaboraciones, 102 procesos paso a paso y 2.050 fotografías dan protagonismo a "Anarkia". Todo ello es el reflejo de lo que sucede en la partida dulce de El Celler de Can Roca, un restaurante *free style*, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, que nunca renuncia a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia, dedicados a dar de comer a la gente. Jordi, en conjunción con Joan y Josep, es la pieza que completa el conjunto orquestal de un templo que, desde la emoción pura, combinada con una creatividad osada y una racionalidad comprometida con la innovación, crea una culinaria mágica que permite escribir la contemporaneidad gastronómica más inmediata, ofreciendo a los comensales una de sus experiencias más bellas.



115 CREACIONES, 478 ELABORACIONES,
102 PROCESOS PASO A PASO y 2.050 FOTOGRAFÍAS dan protagonismo a "Anarkia".
El libro es el reflejo de lo que sucede en la Partida Dulce de El Celler de Can Roca,
un restaurante *free style*, de cocina en libertad.



MELBA #3

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



'Maíz' -en portada- es un postre de Diego Guerrero (DSTAgE) que nos transporta a la infancia, al sabor de las palomitas de maíz y el algodón de azúcar.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

PRECIO
49,00 €

La edición 2018 de Melba consolida su referencia internacional. Yann Duytsche & Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona) abren la sección de pastelería con propuestas que demuestran el conocimiento tanto de los ingredientes como del equilibrio en su uso. Como ejemplo, la tarta 'Sakura'. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) cuenta historias que emocionan como en 'El Choque de Hielo'. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) relata su técnica del hojaldre a través de 50 fotografías del paso a paso para elaborar el 'Cruasán de mantequilla ahumada'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), Campeón del Mundo de Pastelería, apuesta por los individuales. Completan la sección Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias (La Postrería, México) y Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid).

Jordi Roca (El Cellar de Can Roca***, Girona) es una referencia internacional de la cocina dulce. 'Coco rallado' es un buen ejemplo tanto de su técnica como de su humor. Albert Adrià & David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) se inspiran en las yubas, de tradición japonesa, para presentar 'Yuba con higos'. Los 'acordes' de Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid) aunan improvisación y técnica como en la elaboración que ilustra la portada de Melba#3. Rhian Shellshear (Bhoga*, Suecia) utiliza diferentes tipos de fermentados en sus platos dulces. Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu, Vizcaya), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Jordi Butrón y Xano Saguer (Essence, Barcelona) completan las propuestas. Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) elaboran más de 10 clases de panes, entre ellos el 'Pretzel o nudo mariner'. Completan la sección, 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 y 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) y Tony Valls (Gremio de Panaderos de Barcelona).

60 RECETAS - 216 ELABORACIONES
34 AUTORES - 571 FOTOGRAFÍAS
56 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



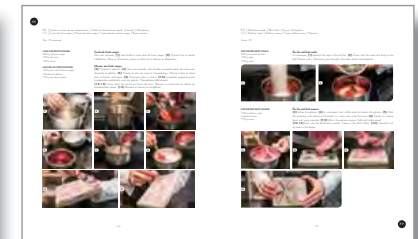
PASTELERÍA

Yann Duytsche - Diego Milani - Claire Damon - Josep Maria Rodríguez
Jesús Escalera - Fernanda Covarrubias - Alejandro Montes



COCINA DULCE

Jordi Roca (****) - Albert Adrià & David Gil (**) - Diego Guerrero (**) Rhian Shellshear (*) - Eneko Atxa (****) - Paco Morales (*) Paco Pérez (**) - Francis Paniego (**) - Jordi Butrón - Xano Saguer



PANADERÍA

Ángel León & Jesús Madueño (****) - Mário Rolando - Fco. Javier Mazariegos
Jordi & Toni & Xavi Plana - Juan A. García y Juan R. Hernández - Manuel Cortés
Unai Elgezabal - Martín Presumido - Miguel Marín - Pedro del Villar - Tony Valls



MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
49,00 €

El número 2 de Melba aterriza en el mercado internacional como la publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en este segundo número da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. De periodicidad anual, Melba se consolida como la publicación que satisface el interés de los pasteleros, postreros y panaderos a nivel internacional.

Como declaraba el italiano Gianluca Fusto en el primer número, confía en que la aparición de Melba suponga el empuje definitivo para el universo dulce. También Eneko Atxa (Azurmendi, 3 estrellas Michelin) opinaba que "la aparición de Melba refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería".

Melba#2 inicia sus páginas con un detallado paso a paso acerca de cómo se elabora un macaron perfecto, y de los utensilios necesarios para ello. A continuación, profesionales de la talla de José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 estrellas Michelin), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 estrellas Michelin), Martin Berasategui (Restaurante Martin Berasategui, 3 estrellas Michelin), Nick Muncy o Paco Morales (Noor, 1 estrella Michelin), entre otros, ofrecen sus versiones del macaron perfecto. La sección de pastelería se completa con colaboradores internacionales de prestigio como Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark o Diego Lozano.

En Cocina Dulce, Melba#2 publica propuestas de Mauro Colagreco (Mirazur, 2 estrellas Michelin), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jari Vesivalo (Olo, 1 estrella Michelin) o Makito Hiratsuka (Le Moût).

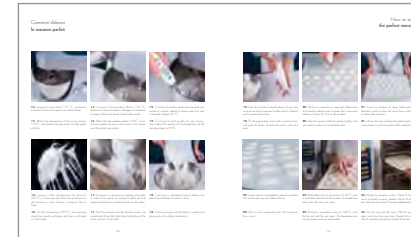
En cuanto a Panadería, Thomas Marie aporta su *savoir faire* en elaboraciones como la 'Fougasse' o su versión del 'Croissant'. Completan la sección Jesús Sánchez, Tony Valls o Jesús Monedero, entre otros.

87 RECETAS
270 ELABORACIONES
54 AUTORES



PASTELERÍA

¿Cómo elaborar el macaron perfecto? Jordi Roca. Pierrick Boyer. Gianluca Fusto. Josep Maria Rodríguez. Andoni Luis Aduriz. Régis Marcon. Eneko Atxa. Yann Brys...



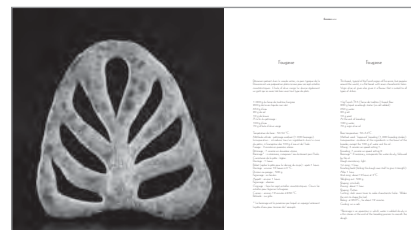
COCINA DULCE

Atsushi Tanaka. Federico Zanellato. Martin Benn. Roger van Damme. Enrico Crippa. Fina Puigdevall. Gustavo Sáez. Pedro Subijana. Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias...



PANADERÍA

Thomas Marie. Jordi Morera. Georgina Crespo. Fidel Pernía. Txema Pascual. Jose Trabanco. Serge Aymani. Eduardo Bizcarra...



MELBA #1

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

Melba aterriza en el mercado internacional como publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en Melba da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. Melba nace con la intención de satisfacer el interés de los postreros y panaderos de todo el mundo.

Pierrick Boyer, afamado pastelero francés, ve en Melba la herramienta ideal tanto en calidad como en las recetas que se presentan. Del mismo, el italiano Gianluca Fusto, la considera la mejor publicación del mundo y confía en que suponga el empuje definitivo para el universo dulce. Por su lado, Eneko Atxa (restaurante Azurmendi, 3 estrellas Michelin) siente "un enorme privilegio encontrarse con un trabajo exhaustivo que refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería". De periodicidad anual, Melba nace para ser la publicación de referencia del sector.



EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
21 x 24 cm. 360 págs
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

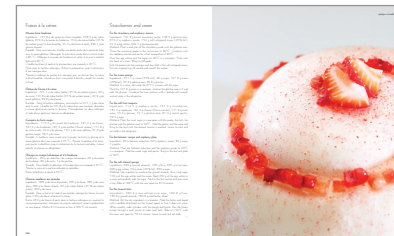
AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
49,00 €

118 RECETAS
160 ELABORACIONES
66 AUTORES



PASTELERÍA



COCINA DULCE



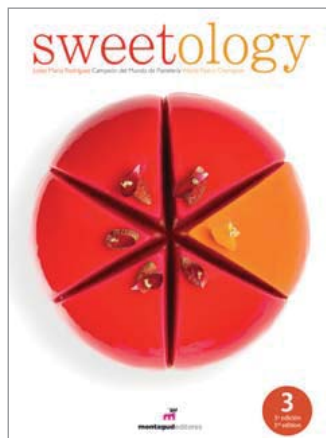
PANADERÍA



3^a
edición

SWEETOLOGY

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ GUEROLA
CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTERERÍA



El libro del primer español
que se alza con el título
de Campeón del Mundo
de Pastelería.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-152-2
24 x 32 cm. 256 págs
Fotografías en color.
Tapa dura.

IDIOMA
Español-Ingles

AÑO DE PUBLICACIÓN
1ª Edición: 2014
2ª Edición: 2015
3ª edición: 2016

PRECIO
42,00 €

Sweetology es la antología de la pastelería. De La Patisserie de Josep Maria Rodríguez. El Campeón del Mundo de esta disciplina gastronómica compila en su primer libro editado por Montagud Editores su filosofía y su personalísima obra.

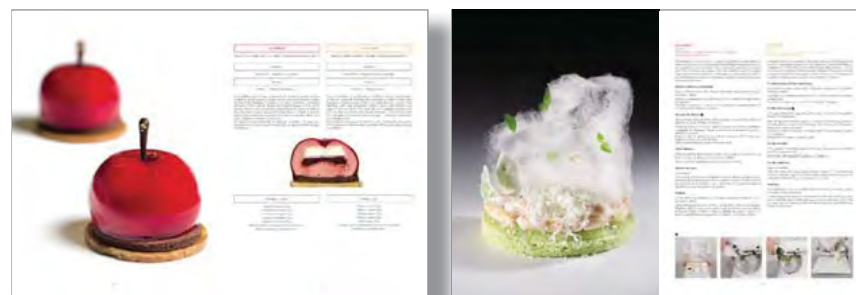
En una edición bilingüe castellano-ingles, el volumen recoge las líneas maestras que definen la marca creada y desarrollada por el pastelero barcelonés en las dos tiendas que regenta en su ciudad natal. Pastes, individuales, propuestas en vaso, adaptaciones de las creaciones más tradicionales, cakes y sablés constituyen el corpus de un ejemplar que trasciende al mero recetario. Porque en Sweetology hay teoría y argumentación más allá de la práctica.

La divulgación editorial de "Sweetology" se sustenta en el talento de un profesional llamado a encabezar la revolución que tanto ansía la Pastelería nacional con vistas a proyectarse a nivel global, reforzando el poder de la gastronomía representada por los chefs de vanguardia.

Precisamente en señal de tributo y como muestra del potencial de la pastelería en la cocina dulce, Josep Maria Rodríguez ha interpretado con motivo de su primer libro los idearios culinarios de Eneko Atxa (Azurmendi), Dabiz Muñoz (Diverxo), Paco Pérez (Miramar), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Ángel León (Aponiente), Josean Alija (Nerua), Albert Adrià (Tickets) y Jordi Roca (El Celler de Can Roca).



Todas las **RECETAS** se presentan estructuradas en Interiores, Montaje del Interior, Acabado y Montaje final.



ANÁLISIS por capas, gramajes, moldes empleados, presentación del corte, etc...

"Sweetology" es el **HOMENAJE** de Josep Maria Rodríguez a la cocina.



Más de **200 FÓRMULAS** de pastelería y más de 100 creaciones.

Josep Maria rinde tributo a la **COCINA DULCE** con sus Postres.

AU COEUR DES SAVEURS

FRÉDÉRIC BAU



Una obra para adentrarse en todos los secretos gastronómicos de las texturas y sabores dulces.

EDITORIAL

Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-066-2. (español-francés).

ISBN: 978-84-7212-098-3. (alemán-francés).

ISBN: 978-84-7212-072-3. (japonés).

320 págs. 24 x 32 cm. Ilustrado en color.

Encuadernación plastificada en cartóné con bajo relieve.

IDIOMA

Español-Francés;

Alemán-Francés; Japonés

AÑO DE PUBLICACIÓN

1998

PRECIO

75,00 € (español-francés)

19,00 € (alemán-francés)

75,00 € (japonés)

Ésta es una obra muy especial. Su gran valor se basa en su excelente contenido, pero también en su excepcional edición. De hecho es el mejor ejemplo del alto nivel de calidad y refinamiento alcanzados por la pastelería de hoy.

Aunando tradición y modernidad, este libro contiene un espléndido capítulo dedicado a las tartas en el que se nos ofrece un amplio surtido de sugerencias de gran belleza, originalidad y sorprendente equilibrio de texturas y sabores.

Otro capítulo está dedicado a los postres de restaurante. También aquí el autor nos muestra su genialidad como creador de postres y arquitecto de sabores.

Y como colofón de la obra, hay que destacar que engloba dos libros en uno al presentar un Formulario Básico que recoge las 100 principales recetas base que se utilizan en las 66 elaboraciones presentes en el libro. También a destacar la esmerada fotografía que permite ver las texturas, el corte perfecto, de cada una de las elaboraciones presentadas. Pero son posiblemente una de las partes más interesantes del libro las páginas en las que Frédéric Bau revela sus más valiosos conocimientos del oficio: su concepción de la pastelería, sus sugerencias técnicas para mejorar ciertos procesos...

Premio Ruban Bleu de Intersuc'2000, París.

Tercer Premio en la modalidad de Libros Técnicos. Ministerio de Cultura. Libros mejor editados 1999.



La EXPERIENCIA PROFESIONAL de Frédéric Bau explicada de forma amena para conseguir un óptimo resultado: Tartas, Postres de restaurante y Bombones de gama alta presentados de forma espectacular.





Diez maestros presentan una atractiva y variada carta de postres que anuncia una auténtica revolución en la cocina

Cocina Dulce es un manual que pretende ir más allá del libro de recetas de autor, al exponer una completa y detallada visión de lo mejor en cocina de postres. Cada fórmula encierra una clase magistral de pastelería impartida, paso a paso, por profesionales de excepción.

Son diez maestros reconocidos dentro y fuera de España, prestigiosos artesanos que elevan el arte dulce al más alto nivel: Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin y Abraham Balaguer componen el exclusivo cuadro de autores, con platos que revelan su inagotable creatividad en el rincón más dulce de la cocina.

Con cerca de 80 recetas y más de 260 fórmulas se unen en esta obra para mostrar un estilo propio, a través de innovadoras técnicas y depuradas fórmulas, algunas ya presentadas en la revista profesional La Confitería Española y revisadas para esta ocasión; otras, material inédito que se publica por vez primera en este libro. Un valioso ejemplo del excelente momento que atraviesa la cocina dulce en el segmento de la restauración y una eficaz herramienta de trabajo.

EDITORIAL

Montagut Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-102-7 (español)

ISBN: 978-84-7212-121-1 (francés)

ISBN: 978-84-7212-120-1 (inglés)

216 págs. 29,7 x 21 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación en cartón en color.

IDIOMA

Español

Inglés

Francés

AÑO DE PUBLICACIÓN

2005

PRECIO

39,00 €



Frédéric Bau - Ramon Freixa - Jordi Roca - Mey Hofmann
Josep Armenteros - Montse Estruch - Yann Duytsche - Isaac Balaguer
Annick Janin - Abraham Balaguer



10 maestros

80 recetas

260 fórmulas



2^a
edición

SIGLO 21

ORIO BALAGUER. RAMON MORATÓ.
MIGUEL SIERRA. ISAAC BALAGUER. CARLES MAMPÉL.
ABRAHAM BALAGUER. ABRAHAM PALOMEQUE. DAVID PALLÀS.



Ocho maestros pasteleros han encarado el nuevo siglo con el espectacular compendio de ideas y creaciones de vanguardia en el mundo dulce.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-094-5 (español)
ISBN: 978-84-7212-123-2 (francés)
ISBN: 978-84-7212-124-9 (inglés)

248 págs. 24 x 25 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartón y sobrecubierta plastificada en color

IDIOMA
Español
Francés
Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2007

PRECIO
33,50 € (español)
39,00 € (francés)
40,00 € (inglés)

El siglo 21 arranca con una generación de pasteleros de vanguardia que ponen al día la elaboración en dulce con sus propuestas innovadoras.

Son ocho grandes profesionales: Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer y Ramón Morató.

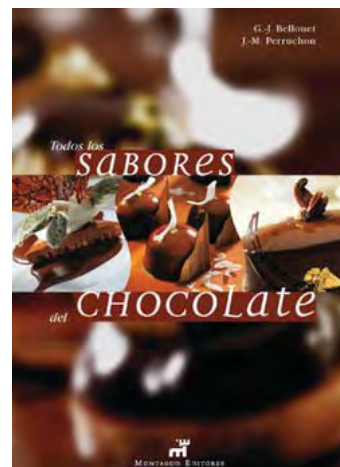
Las más de 150 elaboraciones que aparecen se clasifican en Turrone, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, y convierten esta obra en una eficaz herramienta de trabajo.

Pero no sólo eso. Ha comenzado un siglo 21 cargado de nuevas técnicas, sorprendentes ideas, perfectos acabados, atractivas decoraciones y brillantes resultados. Un excelente formulario y una amplia visión de la nueva hornada de profesionales, ya convertidos en maestros. Ellos son un buen ejemplo del alto nivel profesional que hoy disfruta la pastelería española. Este libro abre una puerta a un estilo, a una tendencia, y todos los que se identifican con este método de trabajo están llamados al justo reconocimiento.



TODOS LOS SABORES DEL CHOCOLATE

G.J. BELLOUET
J.M. PERRUCHON



Un viaje apasionante a través del chocolate. Una exhaustiva clase magistral. Al fin, el manual de estilo para ser un experto chocolatero.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-125-6
304 págs. 21 x 29,7 cm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartón en color

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2006

PRECIO
39,00 €

El chocolate, ese gran protagonista del obrador, llega en formato de práctico manual de estilo, de completo monográfico, libro de cabecera y eficaz herramienta para el profesional. Los grandes maestros pasteleros y chocolateros, G.J. Bellouet y J.M. Perruchon, de la Escuela Gastronómica Bellouet-Conseil, nos muestran de primera mano “Todos los Sabores del Chocolate”, una obra que rinde homenaje a un producto omnipresente en la pastelería de todos los tiempos.

A través de un lenguaje cercano y un tono claramente pedagógico, los autores revelan punto por punto el especial tratamiento técnico del chocolate, así como sus diversas variedades y su adaptación a múltiples elaboraciones dulces.

Más de 100 recetas dan vida al chocolate en todas sus versiones: tartas, postres en plato, composiciones en vasos, pasteles individuales, bombones, chocolates calientes y piezas de exposición. Los autores han conseguido una notable recopilación de elaboraciones con chocolate, todas ellas originales en su concepto y de gran atractivo en su acabado.

“Todos los Sabores del Chocolate” se presenta como la herramienta indispensable para traspasar el umbral de la iniciación y entrar de lleno en el universo del chocolate como un verdadero experto.



11^a
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
21,00 €

2^a
edición

SABOR Y COLOR DE LAS TARTAS

ALBERT GIRONÉS



82 propuestas del maestro
Albert Gironés en una reedición
ampliada y revisada.

La primera edición de este libro tuvo un éxito enorme y, en muy poco tiempo, se agotó. A pesar del tiempo transcurrido, son muchos los profesionales de la pastelería que manifestaron su deseo de que se reeditase. Así pues, este -entonces- cuarto libro de Albert Gironés, se reedita para contentar a todos ellos.

Pero Albert Gironés, como es lógico en una persona inquieta y trabajadora, ha querido renovarlo, mejorando algunas fórmulas y presentaciones. También incorporando unas nuevas tartas que han obtenido un importante éxito comercial en su pastelería de Sant Feliu de Guixols (Girona). Se ha dado a este libro, dedicado de forma monográfica a las tartas, un enfoque actual y útil.

Bajo cinco distintos capítulos se han agrupado y clasificado todos los tipos de tarta que pueden elaborarse en el cotidiano trabajo en el obrador.

Los dos primeros capítulos contienen las especialidades -por así decirlo- más clásicas; por el contrario, los tres últimos capítulos discurren claramente por la senda de la innovación: de un lado, las tartas heladas y semifrías y, por otra parte, la pastelería salada.

Para presentar las sugerencias que el autor incluye en esta obra, se ha escogido un sistema de explicación práctico y operativo, cada una de ellas acompañada de la correspondiente fotografía en la que puede observarse la decoración final.

EDITORIAL
Montagué Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-076-7
216 páginas. 23 x 17 cm.
Encuadernación en cartóné
plastificado a color

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
1998

PRECIO
25,00 €

PãstryRevolution

el mundo editorial
la panadería


montagud editores

ha revolucionado
referente a la pastelería,
y la cocina dulce

 PãstryRevolution®

para amantes de **la confitería y pastelería**, de la **molinería y panadería** y de la **cocina dulce**



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.


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

PãstryRevolution,
la única revista del sector
que posee el Premio Nacional
de Gastronomía a la
Mejor Publicación Periódica en Papel



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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

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

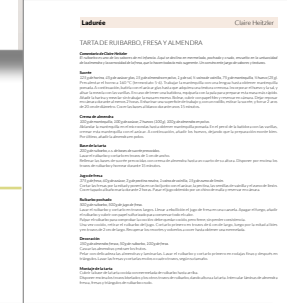
DABIZ MUÑOZ

Diverxo



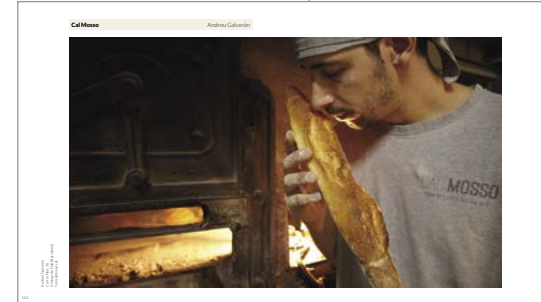
CLAIRE HEITZLER

Ladurée



ANDREU GALCERÁN

For Cal Mosso

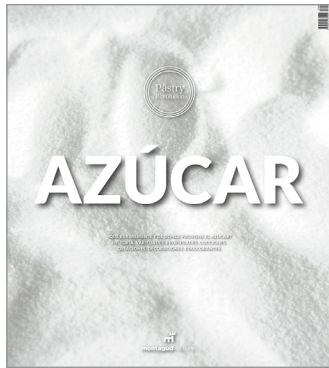


Monográficos ya editados

PâstryRevolution 40	El azúcar	PâstryRevolution 37	El helado
PâstryRevolution 39	Frutos secos	PâstryRevolution 36	Sabor
PâstryRevolution 38	Hojaldre	PâstryRevolution 35	Chocolate

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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

El 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 almíbar; 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		

PÄSTRYREVOLUTION 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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PástryRevolution 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'.

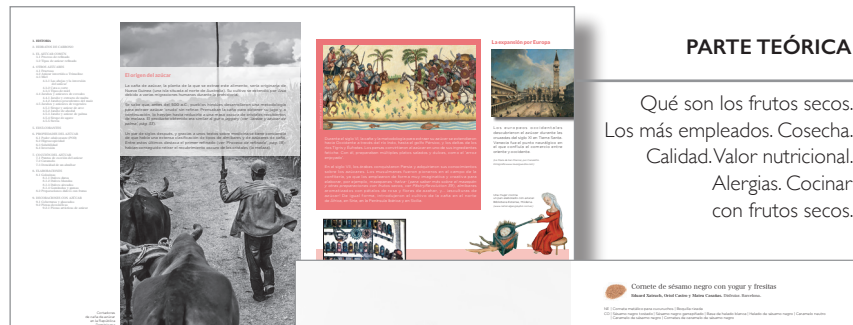


REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
Mejor Publicación Periódica

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



frutos_secos

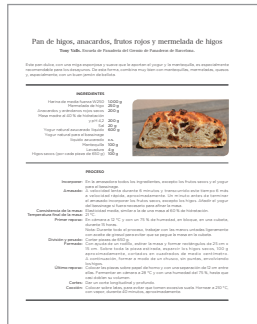


PARTE TEÓRICA

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

CORNETE DE SÉSAMO NEGRO CON YOGUR Y FRESITAS

Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañás
Disfrutar: Barcelona.



PAN DE HIGOS, ANACARDOS, FRUTOS ROJOS Y MERMELEADA DE HIGOS

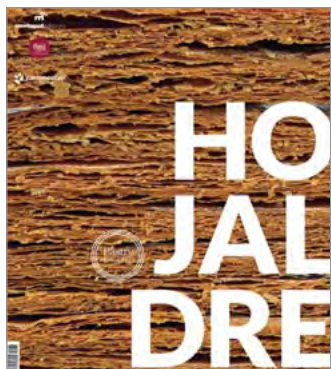
Tony Valls
Escuela de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Monográficos ya editados

PástryRevolution 40	Azúcar	PástryRevolution 36	Sabor
PástryRevolution 38	Hojaldre	PástryRevolution 35	Chocolate
PástryRevolution 37	El helado		

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 - MARIO TORTOSA 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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PástryRevolution 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, PástryRevolution 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.

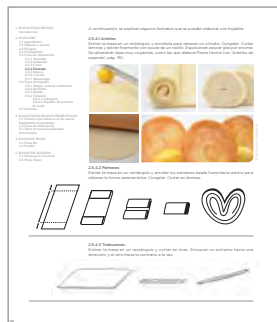
El 'Mejor cruasán artesano de mantequilla de España con chocolate' de Toni Vera (Canal, Barcelona) o el 'Schnecken' de Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid) son elaboraciones que ejemplifican el uso de masas hojaldradas fermentadas neutras. En cambio, el 'Bollo danés con arándano rojo y almendra 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



KOUGIN-AMANN

Pierre Hermé
Pierre Hermé Paris



PAN HOJALDRADO

Antonio García
Panem



PÄSTRYREVOLUTION 37

JORDI ROCA - MARTIN BENN - ÁNGEL LEÓN - CARLOS MAMPEL - YANN DUYSCHÉ
 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

29,00 €
PRECIO ESPECIAL
 (consultar condiciones)
 20,00 €

¿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 Duytsche (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 Tonatiah 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).

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
Premio Nacional de Gastronomía
 Mejor Publicación Periódica



TODO SOBRE EL HELADO

LA HISTORIA DEL HELADO

El helado es un producto lácteo que se elabora a partir de leche y azúcar, y que se consume frío. Su origen se remonta a la antigüedad, cuando se utilizaban frutas y leche para elaborar bebidas refrescantes. En el siglo XVIII, se perfeccionó la técnica de elaboración, dando lugar al helado tal como lo conocemos hoy.

EL CONSUMO DE HELADOS EN ESPAÑA

El consumo de helados en España ha experimentado un crecimiento constante en los últimos años. Según los datos de la industria, se estima que el consumo per cápita en España es de aproximadamente 10 helados al año.

Tipos de helados:

- Helado de leche condensada
- Helado de leche evaporada
- Helado de leche entera
- Helado de leche desnatada

PARTE TEÓRICA

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

MAR

Ángel León
 Aponiente



Tarjeta roja

Ingredientes: 100g de harina de trigo duro, 100g de agua, 10g de sal, 10g de aceite de oliva.

Preparación:

- Se mezclan los ingredientes en un bol.
- Se amasa durante 10 minutos.
- Se divide en trozos y se hornea a 200°C.

BAGUETTES DE CHILES

Diego Suárez

Yapa Panadería Creativa

Mar

Ingredientes: 50g de leche de Santa María, 50g de leche evaporada, 50g de leche condensada, 50g de azúcar, 50g de nata líquida.

Preparación:

- Se mezclan los ingredientes en un bol.
- Se amasa durante 10 minutos.
- Se divide en trozos y se hornea a 200°C.



TARJETA ROJA

Yann Duytsche
 Dolç

Baguettes de chiles

Ingredientes: 100g de harina de trigo duro, 100g de agua, 10g de sal, 10g de aceite de oliva, 10g de chiles.

Preparación:

- Se mezclan los ingredientes en un bol.
- Se amasa durante 10 minutos.
- Se divide en trozos y se hornea a 200°C.



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
 Montagu Editores

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

IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €
PRECIO ESPECIAL
 (consultar condiciones)
 20,00 €

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 por el contacto físico con los objetos. Este sentido es el que nos permite distinguir entre diferentes texturas, temperaturas y formas. En la gastronomía, el tacto es fundamental para evaluar la calidad de los ingredientes y la preparación de los platos.

Temas

- Tacto
- Texturas
- Temperaturas
- Formas



FLOWERBOMB

Jordi Roca
 El Celler de Can Roca



Flowerbomb

Este plato es una explosión de sabores y colores. Se trata de un bombón que se desmenuza al tocarlo, liberando una cascada de pétalos de colores vivos. La técnica utilizada para crear este efecto es la de la "bomba de azúcar", que consiste en crear una estructura de azúcar que se desmenuza al ser tocada.

CAFÉ-CAFÉ

Ana Lucía Jarquín
 Pastelera Revelación 2019
 La Patisserie

Café-café

Este plato es una explosión de sabores y colores. Se trata de un bombón que se desmenuza al tocarlo, liberando una cascada de pétalos de colores vivos. La técnica utilizada para crear este efecto es la de la "bomba de azúcar", que consiste en crear una estructura de azúcar que se desmenuza al ser tocada.

Ingredientes:

- 100g de azúcar
- 50g de leche condensada
- 10g de leche
- 10g de mantequilla
- 10g de cacao en polvo



GALICIA

Serge Aymami
 Rustic

PRELIMINAR

Este plato es una explosión de sabores y colores. Se trata de un bombón que se desmenuza al tocarlo, liberando una cascada de pétalos de colores vivos. La técnica utilizada para crear este efecto es la de la "bomba de azúcar", que consiste en crear una estructura de azúcar que se desmenuza al ser tocada.

PÄSTRYREVOLUTION 34

JASON BROWN - GUSTAVO SÁEZ - MAURITS VAN DER VOOREN - ALEJANDRO MONTES
JOSEP M^a 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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

Por 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^a 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.

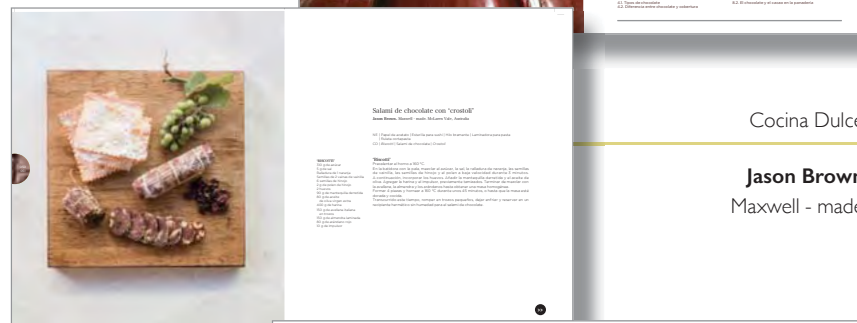
También el chocolate está presente en las creaciones de panadería y bollería que elaboran los más prestigiosos panaderos como José Roldán, Antonio Cepas, Florindo Fierro, Javi Moreno, Miguel Chale o Tonatiuh Cortés, entre otros 22 profesionales. Nos presentan panes, cruasanes, brownies, brioches, trenzas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

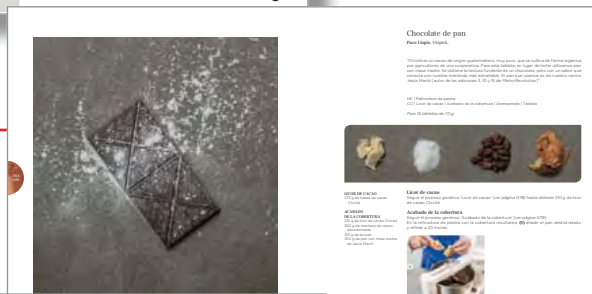


Cocina Dulce

Jason Brown
Maxwell - made

Pastelería

Paco Llopis
Utopick



Panadería

Jose Roldán
Horno Don Roldán



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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

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 Barbatana, 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

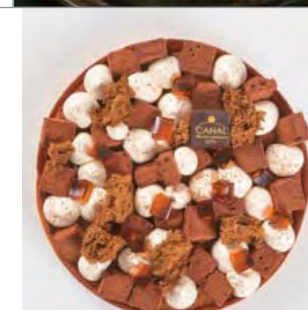
Cocina Dulce

Maurits van der Vooren
Latour



Yum, hinojo, calabacita
Lata

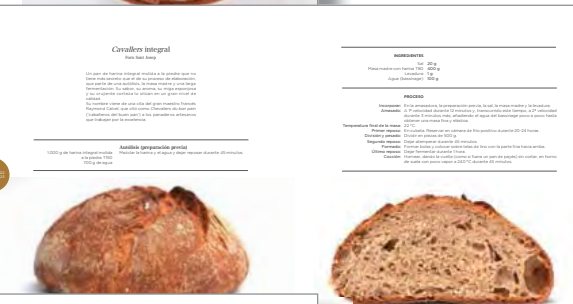
100 recetas
40 recetas base
140 fotografías
336 páginas



Pastelería
Toni Vera
Canal

Panadería

Emili Feliu
Forn Sant Josep



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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PástryRevolution 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.

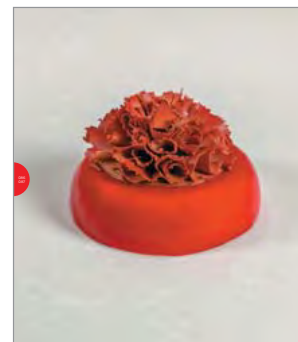
Tony Valls, el director de la Escuela de Panaderos del Gremio de Barcelona, presenta 3 panes inéditos. Un pan con queso típico del Perú y Bolivia; el 'Pan del ermitaño'; y un pan de centeno con cerveza y miel.



28 creaciones
118 elaboraciones
30 pasos a paso
365 fotografías

Cocina Dulce

Jordi Cruz
ABaC



Cocina dulce recién llegada al Olimpo

Jordi Cruz
Abel Restaurant
Abel, Sant Joan de Vilatorrada

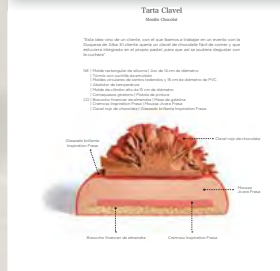


Pastelería

Ricardo Vélez
Moulin Chocolat

Panadería

Unai y Eneko Elgezabal
Gure Ogia Ogitegia



Tarta Clavel	
200g de harina	100g de azúcar
100g de mantequilla	100g de leche
100g de huevo	100g de nata
100g de queso	100g de crema
100g de miel	100g de sal
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g de crema
100g de queso	100g de miel
100g de levadura	100g de agua
100g de aceite	100g de azúcar
100g de cacao	100g de leche
100g de nata	100g

PÄSTRYREVOLUTION 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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

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 Postrería (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'.

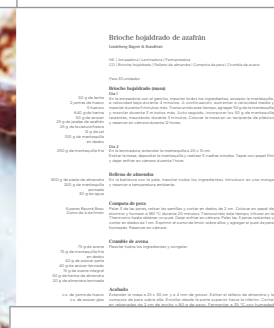
En Irún (Guipúzcoa) inició Ogitxu su trayectoria como panadería y pastelería. Roberto del Val y Juan Luis Vázquez formaron un tándem perfecto para caminar hacia la diferenciación. La 'Barra rústica con polish' o el 'Pastel vasco clásico' son buen ejemplo de ello.

36 creaciones
92 elaboraciones
44 pasos a paso
373 fotografías



Cocina Dulce

Shaun Quade Lûmé



Pastelería

Daniel Lindeberg Lindeberg Bageri & Konditori

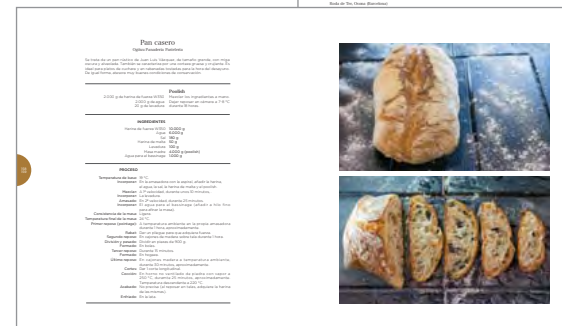
Pastelería

El cruasán de Gil Prat Pastelería Prat



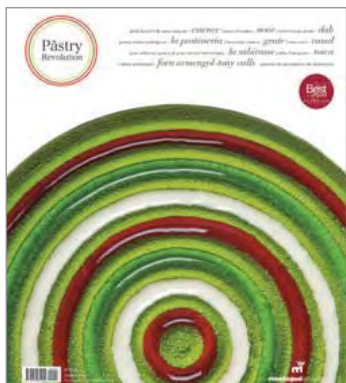
Panadería

Roberto del Val Juan Luis Vázquez Ogitxu



PÄSTRYREVOLUTION 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
 29,00 €
 PRECIO ESPECIAL
 (consultar condiciones)
 20,00 €

Essence - The Sweet Experience es el nuevo espacio gastronómico para la cocina dulce en Barcelona. PâstryRevolution 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, PâstryRevolution 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. PâstryRevolution edita la versión ahumada de esta premiada pieza.

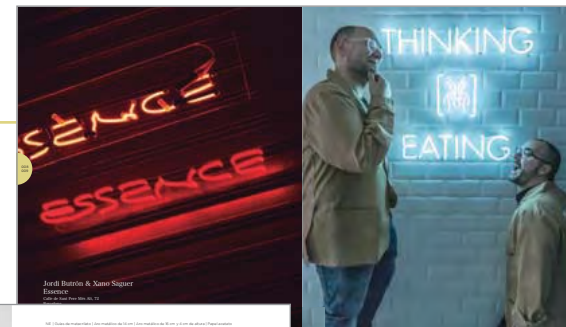
La Subirana elabora panes de raíces mediterráneas. Juan Antonio García y Juan Ramón Hernández triunfan, además, con elaboraciones como la 'Torta de pimiento molío'. Por su parte, Rafa Charquero, desde Hong Kong, presenta elaboraciones pensadas para un bufet como el 'Pan de sepia'. Tony Valls teoriza 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

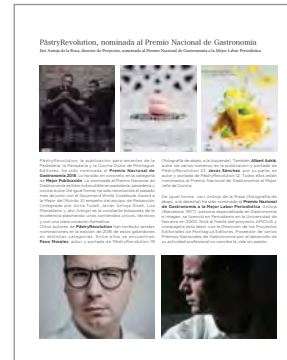
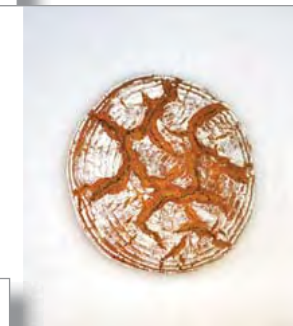
Jordi Butrón
 Xano Saguer
 (Essence)



Pastelería
 Josep Maria Rodríguez
 (La Patisserie)

Panadería

Tony Valls
 (Escuela de Panadería
 del Gremio de Panadería
 de Barcelona)



Food Style

PÄSTRYREVOLUTION 25

DIEGO GUERRERO - PACO PÉREZ

RICARDO VÉLEZ - YANN DUYSCHÉ - 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
Montagu Editores

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

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

El año 2017 ha dado un giro de 180° en cuanto a la concepción de los reportajes en PástryRevolution. 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 DSTAgE (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 Duytsche, 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



Maíz integral
Este plato de energía y proteína y delicioso para quienes buscan opciones saludables. Como el resto de platos, el ingrediente principal es el maíz integral, que se utiliza para crear una base de energía y proteína. El plato se completa con un toque de especias y un toque de chocolate negro para darle un toque de sofisticación.

Claves de éxito
El ingrediente principal es el maíz integral, que se utiliza para crear una base de energía y proteína. El plato se completa con un toque de especias y un toque de chocolate negro para darle un toque de sofisticación.



Centeno con pasas La Tahona de Vega

Este pan de centeno con pasas es un pan artesano que se elabora con harina de centeno y pasas. Es un pan muy saludable y delicioso, ideal para acompañar cualquier plato.

Claves de éxito
El ingrediente principal es la harina de centeno, que se utiliza para crear una base de energía y proteína. El pan se completa con un toque de pasas para darle un toque de sofisticación.

Panadería

Fco. Javier Mazariegos
La Tahona de Vega

Pastelería

Ricardo Vélez
Moulin Chocolat



Éclair de pistacho y frambuesa Moulin Chocolat

Este éclair de pistacho y frambuesa es un postre muy saludable y delicioso. Se elabora con harina de trigo y pistacho, y se completa con un toque de frambuesas frescas.

Claves de éxito
El ingrediente principal es la harina de trigo, que se utiliza para crear una base de energía y proteína. El postre se completa con un toque de pistacho y frambuesas para darle un toque de sofisticación.



La revolución de los alcoholes gastronómicos

Este artículo habla sobre la revolución de los alcoholes gastronómicos, que son bebidas elaboradas con ingredientes naturales y que se utilizan para cocinar y decorar platos.

La novedad de los mizos mexicanos

Este artículo habla sobre la novedad de los mizos mexicanos, que son bebidas elaboradas con ingredientes naturales y que se utilizan para cocinar y decorar platos.

Food Style

PÄSTRYREVOLUTION 24

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



En este número, descubrimos las claves de la historia de la gastronomía: Jordi Roca (El Celler de Can Roca***)

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
29,00 €
PRECIO ESPECIAL
(consultar condiciones)
20,00 €

PástryRevolution 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 Celler 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 Postretería, 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.

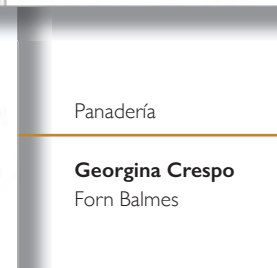
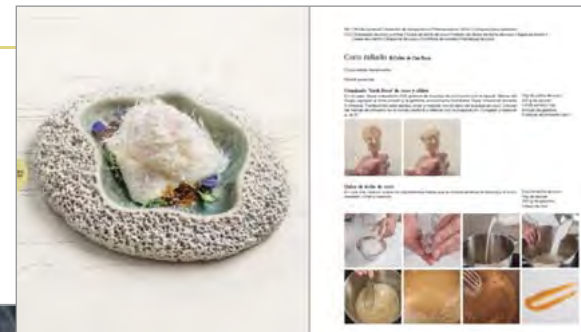
La harina es la protagonista en las propuestas de Georgina Crespo (Fleca Balmes) para la sección de Panadería. Se unen Enric Badia, que aporta no sólo juventud sino también muchísimo talento; Pedro Del Villar (Panadería Veleta), Florindo Fierro y Toni Valls.

40 creaciones
144 elaboraciones
32 pasos a pasos



Cocina Dulce

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



Pastelería

Claire Damon
Des Gâteaux et du Pain



Vandemoortele presenta su nueva identidad corporativa

Vandemoortele lanza la innovadora St. Allery Liquid Butter Blend

Vandemoortele presenta su nueva identidad corporativa. Tras un proceso de rebranding, la marca se renueva con un look más moderno y profesional. El nuevo logo y colores se aplican a toda la comunicación corporativa, desde el packaging hasta los materiales de marketing.

Vandemoortele lanza la innovadora St. Allery Liquid Butter Blend. Este producto revolucionario combina la suavidad de la mantequilla con la versatilidad de un líquido, ideal para repostería profesional y doméstica. Ofrece una textura perfecta y una vida útil prolongada.

Vandemoortele es un líder en la industria de la repostería, ofreciendo productos de alta calidad y innovación. Para más información, visita nuestro sitio web.

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
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

PâstryRevolution 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.

Reserva de chocolate
Torta de cacao
Molde de chocolate y nido
Ganache de chocolate
Molde de cacao

PÄSTRYREVOLUTION 22

ANDREA DOPICO - GUSTAVO SAEZ - FEDERICO ZANELLATO - XAVI DONNAY
 FERNANDO SÁENZ - THOMAS ALPHONSINE - YANN BRY
 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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

Andrea 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



Pastelería



Panadería

Food Style

PÄSTRYREVOLUTION
 Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

Catálogo para España

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

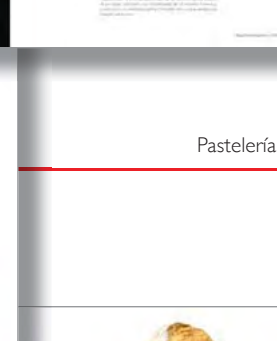
IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

En 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



Pastelería

Panadería



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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

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 PástryRevolution 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 Maria 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 DELMONTÉL



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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

En 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 (Â 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).

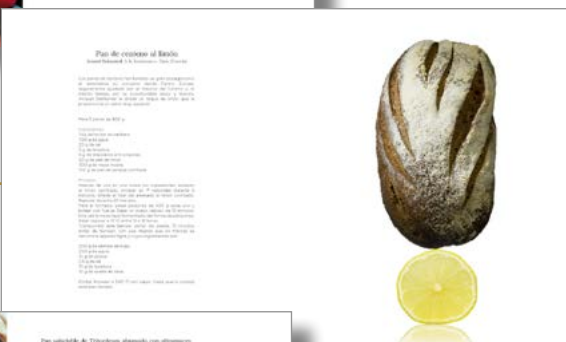
Cocina Dulce



Pastelería

ESPECIAL MACARON

Panadería



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
 Montagu Editores

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

IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

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



PÄSTRYREVOLUTION 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? PâstryRevolution 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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

Durante 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 Maria 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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

Bistreau 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 PâstryRevolution 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
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

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



Pastelería

Panadería



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
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

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 11

MAO MONTIEL - CHAD ROBERTSON - GURKAN KILINC - PABLO CONESA
KATSUEI SHIGA - BEN SHEWRY - JORDI CRUZ - REGIS MARCON
ROGER VAN DAMME - MARIO SANDOVAL



Australia, México y Japón son algunas de las nacionalidades presentes en esta edición que cuenta con los mejores pasteleros y panaderos del mundo.

EDITORIAL
Montagud Editores

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

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

El año nuevo trae nuevos colaboradores. Theurel & Thomas es la Maison del macaron en México, donde conjugan la mejor tradición francesa con ingredientes típicos del país. De ahí propuestas como el macaron de mezcal o el macaron de mole, firmados por Denise Theurel e Irving Quiroz. También de México es Mao Montiel, el chocolatero alma mater de Dolcenero, quien transmite una gran personalidad creativa a través de sus bombones. Desde San Francisco (EEUU), Chad Robertson -Tartine Bakery & Cafe-, ofrece elaboraciones como el mantecado de manzanilla y kamut. En Nueva Zelanda, Gurkan Kilinc, jefe de pastelería del Hotel Waipuna, nos acerca su tarta de chocolate, fruta de la pasión y caramelo salado. En París se imponen los 'Angel cakes', unos pasteles de gran consumo en Nueva York, bajo la óptica nipona de Youlin Ly, de la Pâtisserie Ciel.

En la sección de Panadería, Pablo Conesa y Rebeca Ruíz elaboran panes de gran calidad desde Alternative Bakery, en Sevilla. En San Sebastián, el Galparsoro Okindegia es un establecimiento de referencia, con 77 años ofreciendo elaboraciones como el Pan de avena. La Tahona del Sotillo, en Ávila, triunfa con Ángel J. Rodríguez con propuestas como el Bollo gallego con olivas. El mejor pan francés se hace en Tokio de la mano de Katsuei Shiga, desde Signifiant Signifié. La Cocina Dulce de este número se detiene en Àbac; la buena estrella de Miquel Guarro en la Chocolate Academy; el despegue de Acánthum y algunas de las propuestas dulces maridadas con cócteles que Mario Sandoval expone en el libro "Cooktail". En el panorama internacional, tres ases: Régis Marcon, Antonio Bachour y Ben Shewry.

Cocina Dulce

Sorbete de queso de cabra con espiga de manzanilla al almorbato
Marta Sánchez, 2014 y 2015, 2016 y 2017

País: España
Nombre de quien lo elabora: Marta Sánchez, 2014 y 2015, 2016 y 2017
Descripción: Sorbete de queso de cabra con espiga de manzanilla al almorbato. El almorbato es un tipo de pan francés que se hace con harina de trigo duro y levadura natural. El queso de cabra se mezcla con el almorbato y se congela en un molde de sorbete. La espiga de manzanilla se añade al almorbato para darle un toque de sabor y aroma. El sorbete se sirve en un vaso de cristal y se decora con la espiga de manzanilla.

Macaron de mezcal
Pablo Conesa, Rebeca Ruíz, 2014, 2015, 2016 y 2017

País: España
Nombre de quien lo elabora: Pablo Conesa, Rebeca Ruíz, 2014, 2015, 2016 y 2017
Descripción: Macaron de mezcal. Los macarons se hacen con almendra molida, azúcar y yema de huevo. En esta versión se añade mezcal a la mezcla. El macaron se sirve con un cóctel de mezcal y naranja.

Pastelería

Pan de masa madre de trigo molido a la piedra
Pablo Conesa, Rebeca Ruíz, 2014, 2015, 2016 y 2017

País: España
Nombre de quien lo elabora: Pablo Conesa, Rebeca Ruíz, 2014, 2015, 2016 y 2017
Descripción: Pan de masa madre de trigo molido a la piedra. El pan se hace con masa madre y trigo molido a la piedra. El pan se sirve en un molde de aluminio.

Panadería

Chico Quintero lleva sabor Beyond para España y sus islas
Chico Quintero, 2014, 2015, 2016 y 2017

País: España
Nombre de quien lo elabora: Chico Quintero, 2014, 2015, 2016 y 2017
Descripción: Chico Quintero lleva sabor Beyond para España y sus islas. El sabor Beyond es un sabor que se hace con harina de trigo duro y levadura natural. El sabor se sirve en un molde de aluminio.

La Sachleria Saccharine estrena su nueva elaboración en Madrid
La Sachleria Saccharine, 2014, 2015, 2016 y 2017

País: España
Nombre de quien lo elabora: La Sachleria Saccharine, 2014, 2015, 2016 y 2017
Descripción: La Sachleria Saccharine estrena su nueva elaboración en Madrid. La Sachleria Saccharine es un producto que se hace con harina de trigo duro y levadura natural. El producto se sirve en un molde de aluminio.

Food Style



PÄSTRYREVOLUTION 10

RAMON MORATÓ - JOSEP M^a 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.

EDITORIAL
Montagud Editores

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

IDIOMA
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
29,00 €

PRECIO ESPECIAL
Consultar condiciones
20,00 €

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. Tonia 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.



Cocina Dulce



Pasterería

Panadería



Food Style

PÄSTRYREVOLUTION 9

JOSEP M^a RODRÍGUEZ - DANIEL ROOS - ANTONIO CEPAS
 JORDI MORERA - VIRGILIO MARTÍNEZ - DAVID TOUTAIN
 FRANCIS PANIEGO - JESÚS ESCALERA - FERNANDO SÁENZ



Josep María Rodríguez, Campeón del Mundo de Pastelería, presenta sus últimas creaciones en esta edición.

EDITORIAL
 Montagud Editores

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

IDIOMA
 Español

PRECIO DEL EJEMPLAR
 29,00 €

PRECIO ESPECIAL
 Consultar condiciones
 20,00 €

El número de septiembre-octubre se abre con una elaboración de Josep Maria Rodríguez dedicada a PástryRevolution, un vasito con puré de fresa gelificada y vainilla. Carito Lourenço también homenajea a la revista con un "Milhojas de plátano, chocolate y avellanas". La colaboración internacional viene de la mano de Thierry Mulhaupt con la "Tarta de ciruelas y streuzel de canela" o la "Tarta de albaricoques y mantequilla". Daniel Roos ofrece un "Drama triangular" o un "Chocolate con burbujas de regaliz". Por su parte, Sergio Ortiz sugiere diferentes tipos de vainillas para diferentes acabados en su "Arquitectura natural". Una sugerencia atractiva la ofrece Lluís Estrada con sus churros de autor como su "Churro & music".

La sección de Panadería abre con Georgina Crespo que elabora panes con agua de mar. Se publican también dos reportajes de establecimientos y sus mejores elaboraciones: Horno Mossi, con Ricard Mossi a la cabeza; y La Gracia de Dios, de Granada, donde Antonio Manuel García prepara un "Pan alemán" o una "Torta de la Virgen". En cuanto a artículos técnicos, Enrique García y Antonio Cepas siguen profundizando en las posibilidades del pan de bellotas, y Jordi Morera sigue explicándonos los tipos de amasado en panadería.

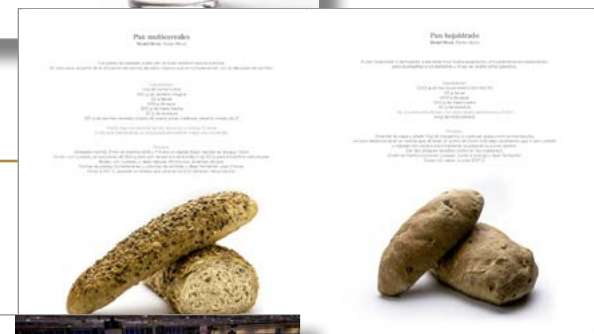
Virgilio Martínez, al frente del Central -el Mejor Restaurante de Latinoamérica- abre la sección de Cocina Dulce con elaboraciones tan sugerentes como el "Bosque seco". David Toutain y Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias completan las colaboraciones internacionales. Francis Paniego también aporta su punto de vista con su "Fresa, pan y queso". Finalmente, Ferrnando Sáenz nos explica el uso de las grasas en Heladería.

Cocina Dulce



Pastelería

Panadería



Food Style

PÄSTRYREVOLUTION 8

JORDI ROCA - QUIQUE DACOSTA - DIEGO GALLEGOS - FERNANDO SÁENZ
JORDI MORERA - JOSÉ RAMÓN CASTILLO - PURI MORILLO
CARITO LOURENÇO - ELSA JUDITH OLMOS



Nos adentramos en la obra de, entre otros, Elsa Judith Olmos, cocinera revelación y experta en el mundo dulce.

José Ramón Castillo (Que bo!) abre la sección de Pastelería desde México con 'Jamaica', una tarta con un acabado espectacular. Diego Lozano aporta el acento brasileño con propuestas como su tarta 'Pistacho, coco y chocolate'. Puri Morillo (Pastelería Daza) y Carito Lourenço (Vuelve Carolina & El Poblet) comparten igualmente elaboraciones preciosistas. Finalmente, Enric Rosich ofrece cuatro versiones de sus célebres 'macarons'.

La sección de Panadería se inicia con Picnic, un proyecto que Miguel Chale ha ideado en Sevilla. JMOR es la propuesta de Joaquín Mor en Teruel que, en poco tiempo, ya posee diversos establecimientos. Por su parte, Rafael Charquero, desde Tokio, desarrolla diferentes versiones de un clásico: el croissant, con propuestas como el 'Kioto Roll'. Jordi Morera, de l'Espiga d'Or, inicia una serie de artículos técnicos con un tema que siempre interesa: el amasado.

En Cocina Dulce, Quique Dacosta versiona elaboraciones tradicionales de la Comunidad Valenciana. Desde Nueva Zelanda, Brian Campbell (Milse) consigue diversas armonías con ingredientes bien combinados. En Benalmádena (Málaga), Diego Lozano trabaja, desde Sollo, en postres tan sutiles como 'El desierto y la flor'. Jordi Roca también comparte su creación más vital: 'Masa Madre'. Víctor Quintillà (Lluerna) cocina tradición y vanguardia en sus postres mientras Fernando Sáenz (Grate) exprime las frutas más veraniegas en sus helados.

Food Style se vuelca con la cuarta edición de The Best Restaurant Dessert Espai Sucre, patrocinado por PÄstryRevolution, al presentar todos los postres finalistas.

PÄSTRYREVOLUTION 7



PÄSTRYREVOLUTION 5



PÄSTRYREVOLUTION 3



PÄSTRYREVOLUTION 6



PÄSTRYREVOLUTION 4



PÄSTRYREVOLUTION 2



PÄSTRYREVOLUTION 1



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
VARIOS AUTORES



'Maíz' -en portada- es un postre de Diego Guerrero (DSTAgE) que nos transporta a la infancia, al sabor de las palomitas de maíz y el algodón de azúcar.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2018

PRECIO
49,00 €

La edición 2018 de Melba consolida su referencia internacional. Yann Duytsche & Diego Milani (Dolç, Sant Cugat, Barcelona) abren la sección de pastelería con propuestas que demuestran el conocimiento tanto de los ingredientes como del equilibrio en su uso. Como ejemplo, la tarta 'Sakura'. Claire Damon (Des Gâteaux et du Pain, Paris) cuenta historias que emocionan como en 'El Choque de Hielo'. Toni Vera (Pâtisserie Canal, Barcelona) relata su técnica del hojaldre a través de 50 fotografías del paso a paso para elaborar el 'Cruasán de mantequilla ahumada'. Josep Maria Rodríguez (La Pâtisserie, Barcelona), Campeón del Mundo de Pastelería, apuesta por los individuales. Completan la sección Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias (La Postrería, México) y Alejandro Montes (Mamá Framboise, Madrid).

Jordi Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) es una referencia internacional de la cocina dulce. 'Coco rallado' es un buen ejemplo tanto de su técnica como de su humor. Albert Adrià & David Gil (Tickets*, Pakta*, Enigma*, Hoja Santa*, Barcelona) se inspiran en las yubas, de tradición japonesa, para presentar 'Yuba con higos'. Los 'acordes' de Diego Guerrero (DSTAgE**, Madrid) aunan improvisación y técnica como en la elaboración que ilustra la portada de Melba#3. Rhian Shellshear (Bhoga*, Suecia) utiliza diferentes tipos de fermentados en sus platos dulces. Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu, Vizcaya), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**, Ezcaray, Logroño), Paco Pérez (Miramar**, Llançà, Girona), Paco Morales (Noor*, Córdoba), Jordi Butrón y Xano Saguer (Essence, Barcelona) completan las propuestas. Ángel León & Jesús Madueño (Aponiente***, El Puerto de Santa María, Cádiz) elaboran más de 10 clases de panes, entre ellos el 'Pretzel o nudo mariner'. Completan la sección, 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 y 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) y Tony Valls (Gremio de Panaderos de Barcelona).

60 RECETAS - 216 ELABORACIONES
34 AUTORES - 571 FOTOGRAFÍAS
56 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



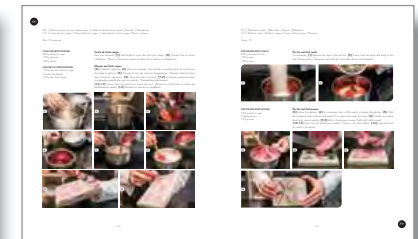
PASTELERÍA

Yann Duytsche - Diego Milani - Claire Damon - Josep Maria Rodríguez
Jesús Escalera - Fernanda Covarrubias - Alejandro Montes



COCINA DULCE

Jordi Roca (****) - Albert Adrià & David Gil (**) - Diego Guerrero (**) -
Rhian Shellshear (*) - Eneko Atxa (****) - Paco Morales (*) -
Paco Pérez (**) - Francis Paniego (**) - Jordi Butrón - Xano Saguer



PANADERÍA

Ángel León & Jesús Madueño (****) - Mário Rolando - Fco. Javier Mazariegos
Jordi & Toni & Xavi Plana - Juan A. García y Juan R. Hernández - Manuel Cortés
Unai Elgezabal - Martín Presumido - Miguel Marín - Pedro del Villar - Tony Valls



MELBA #2

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISSN: 2462-6724
21 x 24 cm. 360 págs.
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2017

PRECIO
49,00 €

El número 2 de Melba aterriza en el mercado internacional como la publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en este segundo número da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. De periodicidad anual, Melba se consolida como la publicación que satisface el interés de los pasteleros, postreros y panaderos a nivel internacional.

Como declaraba el italiano Gianluca Fusto en el primer número, confía en que la aparición de Melba suponga el empuje definitivo para el universo dulce. También Eneko Atxa (Azurmendi, 3 estrellas Michelin) opinaba que "la aparición de Melba refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería".

Melba#2 inicia sus páginas con un detallado paso a paso acerca de cómo se elabora un macaron perfecto, y de los utensilios necesarios para ello. A continuación, profesionales de la talla de José Ramón Castillo, Paco Pérez (Miramar, 2 estrellas Michelin), Carme Ruscalleda (San Pau, 3 estrellas Michelin), Martin Berasategui (Restaurante Martin Berasategui, 3 estrellas Michelin), Nick Muncy o Paco Morales (Noor, 1 estrella Michelin), entre otros, ofrecen sus versiones del macaron perfecto. La sección de pastelería se completa con colaboradores internacionales de prestigio como Andrea Tortora, Natalie Eng, Tim Clark o Diego Lozano.

En Cocina Dulce, Melba#2 publica propuestas de Mauro Colagreco (Mirazur, 2 estrellas Michelin), Andrea Dopico, Gustavo Sáez (99 Restaurante), Jari Vesivalo (Olo, 1 estrella Michelin) o Makito Hiratsuka (Le Moût).

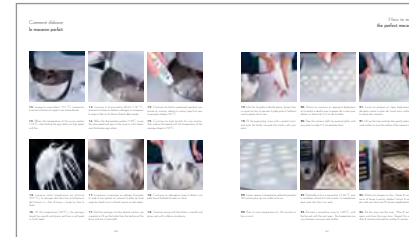
En cuanto a Panadería, Thomas Marie aporta su *savoir faire* en elaboraciones como la 'Fougasse' o su versión del 'Croissant'. Completan la sección Jesús Sánchez, Tony Valls o Jesús Monedero, entre otros.

87 RECETAS
270 ELABORACIONES
54 AUTORES



PASTELERÍA

¿Cómo elaborar el macaron perfecto? Jordi Roca. Pierrick Boyer. Gianluca Fusto. Josep Maria Rodríguez. Andoni Luis Aduriz. Régis Marcon. Eneko Atxa. Yann Brys...



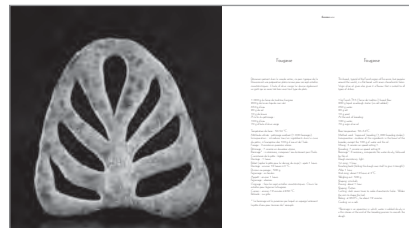
COCINA DULCE

Atsushi Tanaka. Federico Zanellato. Martin Benn. Roger van Damme. Enrico Crippa. Fina Puigdevall. Gustavo Sáez. Pedro Subijana. Jesús Escalera & Fernanda Covarrubias...



PANADERÍA

Thomas Marie. Jordi Morera. Georgina Crespo. Fidel Pernía. Txema Pascual. Jose Trabanco. Serge Aymani. Eduardo Bizcarra...



MELBA #1

Pastry Magazine by Apicius & Montagud Editores
VARIOS AUTORES



Melba recoge el interés mundial por el movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y del pan.

Melba aterriza en el mercado internacional como publicación de referencia editada en francés e inglés para los amantes de la pastelería, de la cocina dulce y de la panadería. El altísimo nivel de los protagonistas de todo el mundo que aparecen en Melba da fe del gran movimiento culinario que gira en torno al mundo del dulce y de la harina. Melba nace con la intención de satisfacer el interés de los postreros y panaderos de todo el mundo.

Pierrick Boyer, afamado pastelero francés, ve en Melba la herramienta ideal tanto en calidad como en las recetas que se presentan. Del mismo, el italiano Gianluca Fusto, la considera la mejor publicación del mundo y confía en que suponga el empuje definitivo para el universo dulce. Por su lado, Eneko Atxa (restaurante Azurmendi, 3 estrellas Michelin) siente "un enorme privilegio encontrarse con un trabajo exhaustivo que refleja una labor imprescindible para los que necesitan saber qué ocurre en el mundo del dulce y la panadería". De periodicidad anual, Melba nace para ser la publicación de referencia del sector.



EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
21 x 24 cm. 360 págs
Fotografías en color.

IDIOMA
Francés-Inglés

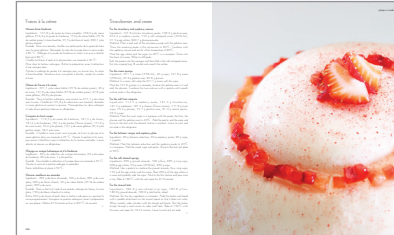
AÑO DE PUBLICACIÓN
2016

PRECIO
49,00 €

118 RECETAS
160 ELABORACIONES
66 AUTORES



PASTELERÍA



COCINA DULCE



PANADERÍA



los mejores libros de

PANADERÍA



JORDI MORERA

LA REVOLUCIÓN DEL PAN

JORDI MORERA



Hay que explicar que el pan no sólo es bueno porque sea artesanal sino también porque es nutrición.

EDITORIAL

Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS

ISBN: 978-84-7212-168-3

256 págs. 24 x 32 cm.

Tapa dura.

Fotografías en color.

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2017

PRECIO

67,00 €

Jordi Morera, un panadero de quinta generación, está al frente de L'Espiga d'Or en Vilanova i La Geltrú, Barcelona, donde aúna pasión, conocimientos y tradición.

En su primer libro, nos presenta el pan y la panadería desde un punto de vista completamente diferente y nuevo.

El libro se inicia con un estudio razonado de la panadería del presente y del futuro, ligándolo al estudio y utilización de las variedades de trigo y otros cereales que actualmente se han incorporado a las nuevas elaboraciones, trabajando sus harinas sin aditivos para que sus propiedades sensoriales y nutricionales se potencien al máximo. Por eso él le llama "panadería salvaje", porque es la vuelta a la naturaleza, olvidando lo común, lo habitual, para ir a reencontrar lo autóctono, lo ancestral, lo "nuevo" entre comillas. Él lo expresa muy bien cuando habla de (r)evolución.

Desde luego, quién busque el habitual sumario con el listado de las distintas fases de la elaboración del pan no lo encontrará en este libro, aunque todos los pasos están perfectamente explicados, pero no como punto de partida para elaborar un pan, si no partiendo del final ver cómo hay que hacerlo para alcanzar la excelencia panadera.

También el autor se adentra en la importancia de los retos nutricionales del pan y su responsabilidad en la salud.

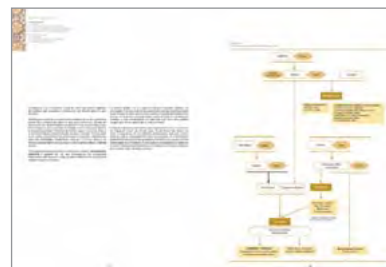
Así pues, este es un libro en que encontramos desde las características y variedades de los cereales panificables hasta llegar a los consejos para su comercialización, pasando por todos componentes del pan y todas las fases de la panificación.

El libro más completo sobre el mundo del pan



Un estudio razonado de **LA PANADERÍA** del presente y del futuro estructurado en **3 BLOQUES**

I: EL PAN COMO EXPERIENCIA SENSORIAL



2: EL PAN COMO ALIMENTO



3: SOSTENIBILIDAD



ESQUEMAS, GRÁFICOS, TABLAS Y RECETAS

ilustran y complementan la información para alcanzar la excelencia panadera.



MASAS MADRE

Elaboración y utilización
FCO. JAVIER ANTOJA GIRALT



La gran obra de panadería que el sector estaba esperando.

"Espléndido libro"
José Carlos Capel,
crítico gastronómico de El País.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 978-84-7212-158-4
256 págs. 20 x 24 cm. Tapa blanda.
Fotografías en color:

IDIOMA
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN
2015

PRECIO
39,50 €

Harina, agua y sal. Simplemente. La masa madre está de moda. La utilización de masas madre, en sus distintas clases, no es más que la vuelta a los orígenes de la panadería tras el paréntesis que supuso la introducción de las levaduras químicas en los procesos panarios. Una parte del proceso que, pese a su sencillez, requiere unos buenos conocimientos para obtener los resultados esperados: un pan con mejor aroma, sabor y desarrollo. Todo es importante, pero nunca se ha profundizado en el aspecto de la masa madre que, al fin y a la postre, es uno de estos elementos imprescindibles para obtener un sabor del pan que ya estaba casi olvidado.

Reúne toda la información práctica que sirva al panadero para conocer mejor el tema de las masas madre y le faciliten ponerlas en práctica en sus creaciones, huyendo de farragosos tecnicismos o informaciones que, aunque sin duda interesantes, tienen su lugar en otras publicaciones más específicas. Es un manual práctico de formación y consulta, que dándonos las claves del tema nos permitan elegir las opciones que creamos más oportunas para cada caso.

El libro se completa con una serie de recetas de distintas elaboraciones que sirven como ejemplos de la utilización de las masas madre. El repertorio de panes que se pueden elaborar es inmenso. La obra está dirigida por el periodista gastronómico Javier Antoja Giralt. Ha estado al frente de numerosos proyectos editoriales de éxito mundial como, por ejemplo, los libros de Xavier Barriga y Francisco Tejero, y está al frente de los contenidos de panadería de Montagud Editores.

GACADÉMIE
INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
PRIX DE LA LITTÉRATURE
GASTRONOMIQUE 2015



El libro es un manual práctico de **FORMACIÓN Y CONSULTA** que cuenta con la asesoría técnica de Georgina Crespo (Fleca Balmes, Barcelona).



Reúne toda la **INFORMACIÓN PRÁCTICA** que sirva al panadero para conocer mejor el tema de las masas madre y le faciliten ponerlas en práctica en sus creadores.

Con **RECETAS** de Jordi Morera (L'Espiga d'Or), Xavier Barriga (Turris), Antonio Cepas (Benipan), Anna Bellsolà, Pablo Conesa, Jesús Machi, Iván Rodríguez, Enrique Medina, Ángel Ortiz, Salvador Vendrell, Manuel Cortés, Juli Álvarez o Xevi Ramon (Triticum)



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
29,00 €

Nos 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...

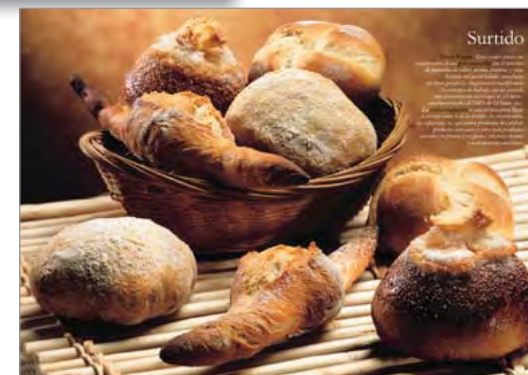
Este libro se dirige, en primer lugar, a quienes se dedican profesionalmente a elaborar distintas variedades de panes para su comercio (panaderos y cocineros), pero también a cualquier amante del buen pan. ¡Qué aproveche!



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



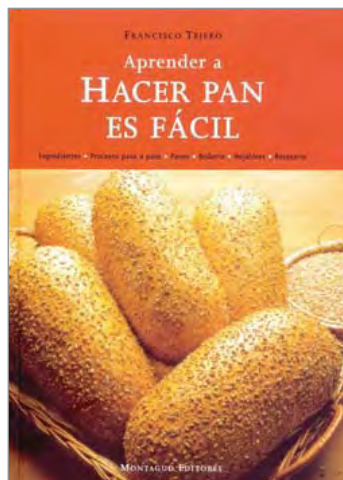
¿QUÉ ES UN PAN CONTEMPORÁNEO?
Un pan que siendo tradicional o un pan moderno sale de las manos artesanas de un joven profesional.



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 cartóné en color

IDIOMA

Español

AÑO DE PUBLICACIÓN

2004

PRECIO

29,00 €

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)



Un trabajo de gran interés para los profesionales relacionados con el mundo de la harina.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 84-7212-081-3
166 páginas. 21,4 x 30 cm.
Tapa dura.

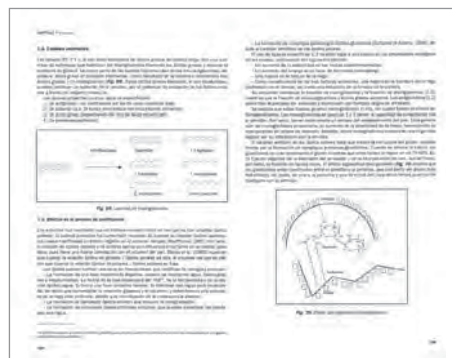
IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
2000

PRECIO
27,00 €

El autor ha efectuado una amplia descripción de los enzimas más usuales que en la actualidad se están aplicando en molinería y panadería, un análisis de sus interrelaciones y de los efectos que producen en las masas panarias.

Sin duda es un trabajo de gran interés para todos los profesionales relacionados con el mundo de la harina, que ayudará a difundir y explicar unos productos que en la última década se han incorporado en la formulación del pan, y que son considerados los coadyuvantes de panificación del siglo XXI.



Un libro didáctico y de consulta, bien estructurado y de fácil lectura.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
ISBN: 84-7212-056-2
194 págs. 210 x 297 mm.
Ilustrado en color.
Encuadernación en cartóné en color

IDIOMA
Español

AÑO DE PUBLICACIÓN
1995

PRECIO
21,00 €

Fue tan enorme la aceptación que tuvo "Panadería Artesana", que, en poco más de tres años, se publicó esta segunda parte de los trabajos de Francisco Tejero. Son muchos los temas que habían quedado pendientes con el primer libro y otros, ya apuntados, no se habían podido desarrollar con profundidad.

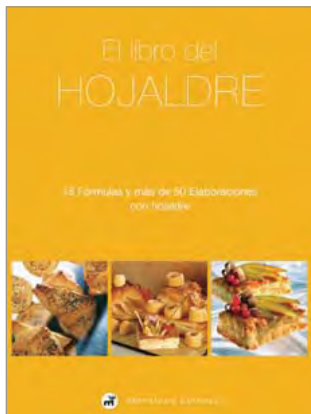
Las harinas, las masas madre, las levaduras, el gluten, la sal, la fermentación controlada o la congelación de masas son algunos de los capítulos de esta segunda parte.

Como colofón de estos conocimientos, se publican 28 recetas, entre las que se hallan el pan de gluten, el pan de sémola, tortas de aceite o torta de Aranda.



COLECCIÓN “EL LIBRO DE...”

VARIOS AUTORES

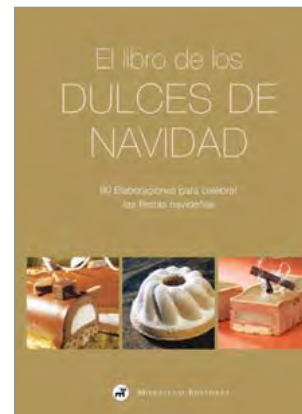


Esta colección de varios libros está pensada para aportar conocimientos e ideas al profesional en un formato manejable y bien ilustrado.

“El Libro del Hojaldre” contempla dos apartados: un bloque destinado a formulación integral, datos avalados por el maestro pastelero Santiago Pérez, y otro con más de 50 elaboraciones realizadas con este producto.

En “El Libro del Cuarto Frío” se recogen 94 elaboraciones que no requieren fogones ni hornos. Una propuesta que se divide en dos bloques complementarios: un espacio salado y un espacio dulce.

“El Libro de los Dulces de Navidad” se vuelca en la celebración de esta efemérides dulce: turrónes, bombones, mazapanes, mantecados y polvorones, roscos y rosquillas, troncos, catanias, roscones, marrons glacés, pasteles y tartas pensados para celebrar estos días tan especiales. En este sentido, es un práctico volumen con más de un centenar de fórmulas sencillas y muy comerciales, combinadas con otras más modernas y elaboradas.



IDEAS para el profesional en un formato manejable y bien ilustrado.



Más de 50 elaboraciones realizadas con hojaldre.

EDITORIAL
Montagud Editores

CARACTERÍSTICAS
16,5 x 21 cm. Ilustrado en color.

IDIOMA
Español

EL LIBRO DEL CUARTO FRÍO
ISBN: 978-84-7212-128-7
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2007
PRECIO:
14,00 €

EL LIBRO DE LOS DULCES DE NAVIDAD
ISBN: 978-84-7212-134-8
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2007
PRECIO:
14,00 €

EL LIBRO DEL HOJALDRE
ISBN: 978-84-7212-138-6
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2008
PRECIO:
14,00 €



montagudeditores



Mejor Editorial Especializada

Contacto

Montagud Editores
C/ Zaragoza, 49
08006 Barcelona (España)

www.montagueditores.com
ventas@montagud.com

Tel.: +34 933 18 20 82
Fax: +34 933 02 50 83