

# Libreria

Gastronomica.com



## CATÁLOGO INTERNACIONAL

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

Cocina | Pastelería | Cocina Dulce | Panadería



Mejor Editorial Especializada



**M**ONTAGUD 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 PÂSTRYREVOLUTION. 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 & Lúdico' 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-ingles- 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-ingles), bajo el título de [www.quiquedacosta.com](http://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 'PH10', 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 Mª 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 Giralt, 'Cocktail' 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); 'Irreducible' de Diego Guerrero (DSTAgrE\*\*), '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 PÂSTRYREVOLUTION 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. 'Irreducible' de Diego Guerrero (DSTAgrE\*\*) 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, PÂSTRYREVOLUTION -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 PÂSTRYREVOLUTION 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.

## ¿ on 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.

O  
I  
R  
A  
M  
U  
S

NOVEDADES

pág. 8

LIBROS DE COCINA

pág. 22

ÃPICIUS

Cuaderno de Alta Gastronomía

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

pág. 66

LIBROS DE PASTELERÍA

pág. 102

PÃSTRYREVOLUTION

Cocina Dulce, Pastelería, Panadería

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

pág. 128

MELBA

Magazine de Pâtisserie & Boulangerie par Apicius & Montagud Editores

Pastry & Bakery Magazine by Apicius & Montagud Editores

pág. 196

LIBROS DE PANADERÍA

pág. 204

PANADERÍA

Catálogo para España

PÃSTRYREVOLUTION

Catálogo para España

NOVEDADES

Catálogo para España

COCINA

Catálogo para España

ÃPICIUS

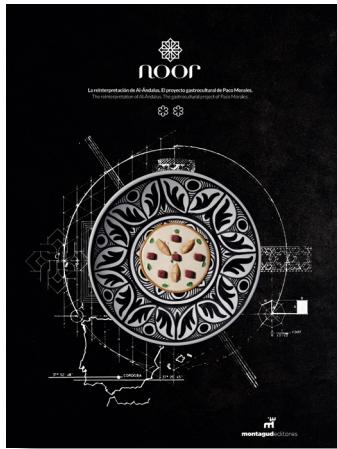
Catálogo para España

# NOVEDADES



## NOOR

PACO MORALES



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

91.43 €

\$ 99.87

## 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 andaluza. 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.

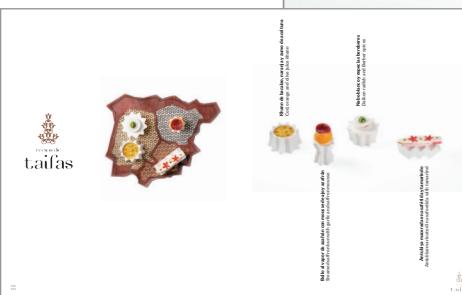


**65 recetas**  
**314 elaboraciones**  
**75 procesos con fotografías paso a paso**  
**650 fotografías**

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



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



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 especies bereberes'.



# ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



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

**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**  
67,85 €  
\$ 76.14

**A**trio (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 sumtosa 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.

a | t | r | i | o

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.

## 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

80,50 €  
\$ 90.33

**E**sta 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).

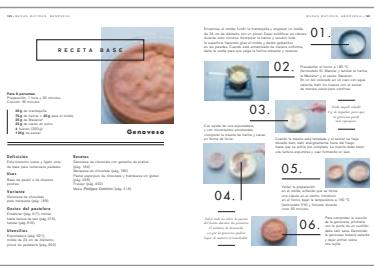
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

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

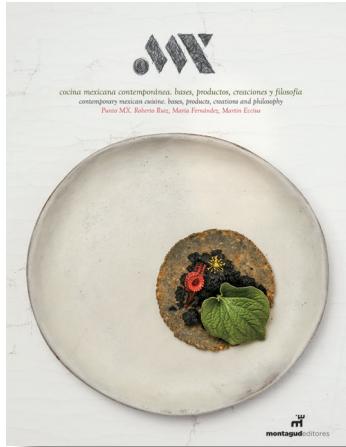
Estas creaciones se acompañan de numerosas fotografías paso a paso que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla.





# PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTÍN ECCIUS



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**  
90,85 €  
\$ 103.20

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTÍN ECCIUS

**R**oberto 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’ Martín 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 Cáscabel (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.

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



**342**  
elaboraciones



**789**  
fotografías



**125**  
recetas

**79**  
elaboraciones  
con fotografías  
paso a paso

# 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**  
66,70 €  
\$ 75.77

**M**

ontagud 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).



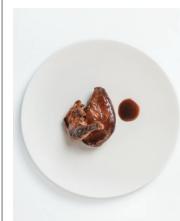
## HONESTIDAD

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



## 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.”

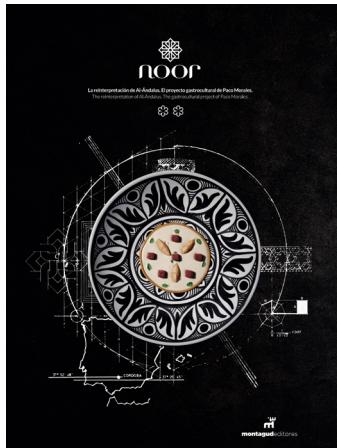
los mejores libros de

# COCINA



# NOOR

PACO MORALES



*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

91.43 €  
\$ 99.87

# NOOR

PACO MORALES



**N**oor 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 andaluza. 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 I 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 I) 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.

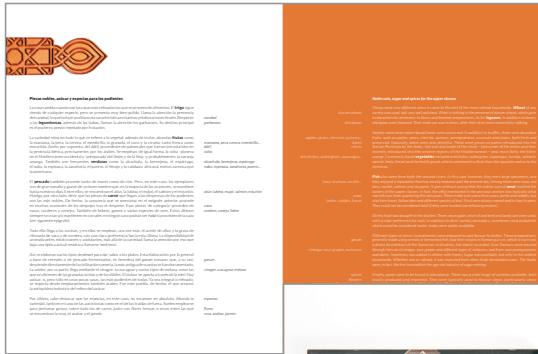


**65 recetas**

**314 elaboraciones**

**75 procesos con fotografías paso a paso**

**650 fotografías**

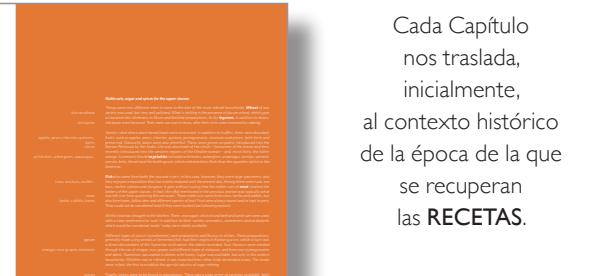


El Capítulo I se centra en el Califato de Córdoba (siglo X) y propone creaciones como la 'Puerta del Perdón'.



Numerosas elaboraciones

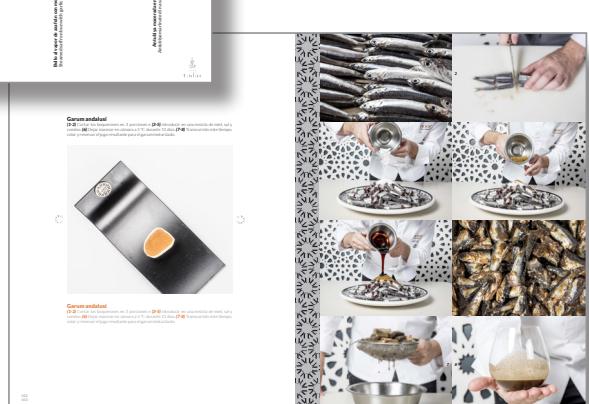
se completan con fotografías del paso a paso, como el 'Garum andalusí', una elaboración inspirada en la época de los almorávides y almohades (siglos XII-XIII).



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 especies bereberes'.





# ATRIO

TOÑO PÉREZ - JOSE POLO



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

**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**  
67,85 €  
\$ 76.14

A

trio (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 sumtosa 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.



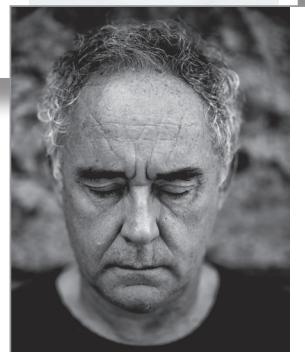
a | t \ r | i | o  
red flower logo



| t \ o | ñ | o



a | d \ r | i | à



| j \ o | s | e

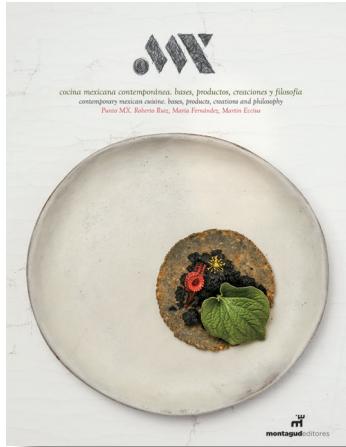


"Atrio es un 'sitio contemporáneo', algo muy difícil de lograr. Es el tipo de restauración gastronómica que hay que promocionar". Ferran Adrià



# PUNTO MX

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTÍN ECCIUS



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

90,85 €  
\$ 103.20

ROBERTO RUIZ - MARÍAN FERNÁNDEZ - MARTÍN 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’ Martín 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.

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



342  
elaboraciones



789  
fotografías



125  
recetas

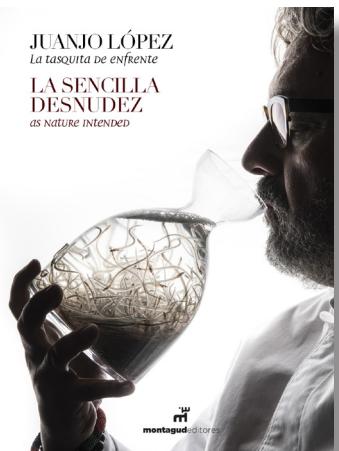
79  
elaboraciones  
con fotografías  
paso a paso



# LA TASQUITA DE ENFRENTE

JUANJO LÓPEZ

JUANJO LÓPEZ  
*La tasquita de enfrente*  
LA SENCILLA  
DESNUDÉZ  
*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  
66,70 €  
\$ 75.77

## M

ontagud 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.”



## 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



F

ina 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 conciencia 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.



ANIMA

Les Cols Restauració - Fina Puigdevall - Manel Puigvert  
miquelponce.com

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

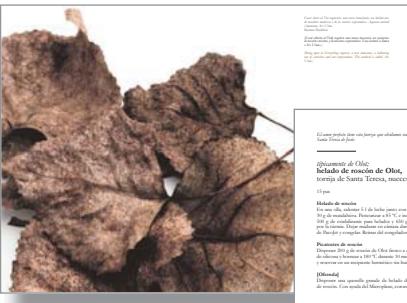
IDIOMA  
Español-Inglés  
Catalán-Inglés

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

PUBLICACIÓN  
2017

PRECIO  
58,55 €  
\$ 66,51

*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.



Un poco de Olot  
helado de roscon de Olot,  
torta de Santa Teresa, nueces, matalahúva

Helado de roscon

En una olla, calienta 1/2 de leche para que 600 g de crema de leche, 20 g de azúcar y 400 g de mantequilla se fundan. Una vez fundida la mantequilla, añade 100 g de crema de leche fresca y calida. Pone la mezcla en un recipiente y déjala enfriar. Bate el helado con 10 rodajas de naranja y 1 pizca de jengibre.

Decoración de roscon

Desprende 200 g de roscon de Olot frito y dale forma en un bolero con sémola y azúcar. Coloca la torta de Santa Teresa en el centro y cubre con la mezcla que quedó cuando se pone la leche.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de matalahúva.

Decoración de roscon

Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de roscon de Santa Teresa.

Decoración de nueces

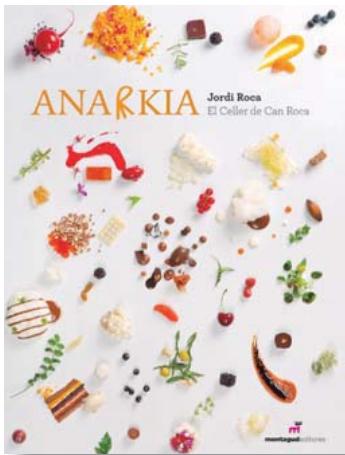
Una vez que la mezcla de helado de roscon se ha enfriado, añade 100 g de nueces y 100 g de matalahúva.

Decoración de matalahúva

# 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

109.25 €

\$ 124.65

**E**l 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 rocambolescos 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 notoriedad 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 FOTOGRAFIAS 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.



## 010 olivo y aceitunas

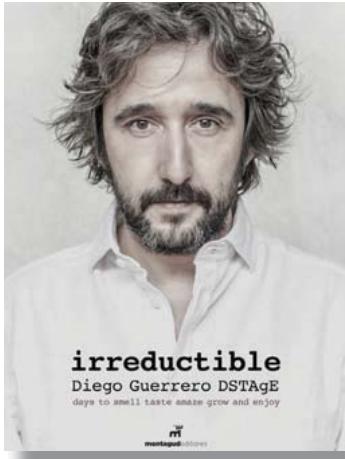


## 048 cromatismo verde, v2

# IRREDUCTIBLE

DIEGO GUERRERO

DSTAgE



*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-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2016

**PRECIO**  
62.68 €  
\$ 71.51

**D**STAgE (Diego Guerrero, Madrid, 2 estrellas Michelin) es mucho más que un restaurante e "Irreducible" 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.

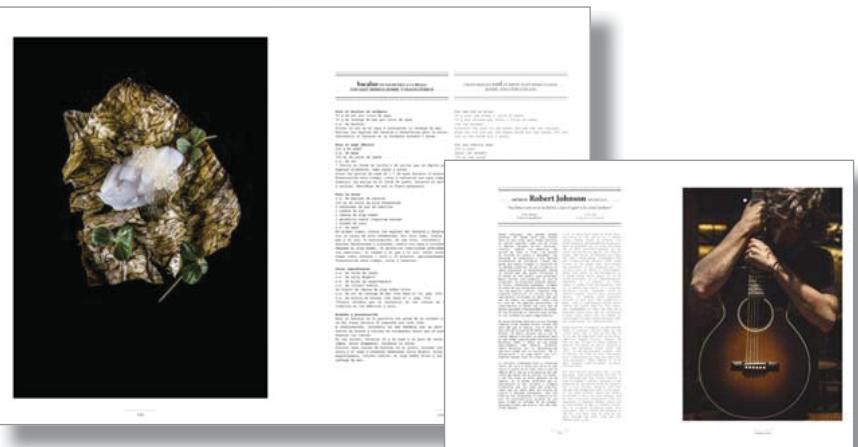
El cocinero maneja con maestría los guisos de toda la vida, los puntos de cocción de carnes y pescados, las técnicas de vanguardia y los sabores chispeantes de cualquier rincón del mundo que hayan llamado la atención de su mirada creativa. En ocasiones, sus propuestas albergan juegos. En otras, reflexiones 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 irreducible 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, Irreducible 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.

"Irreducible" 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



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

58.54 €  
\$ 66.79

**E**n 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.

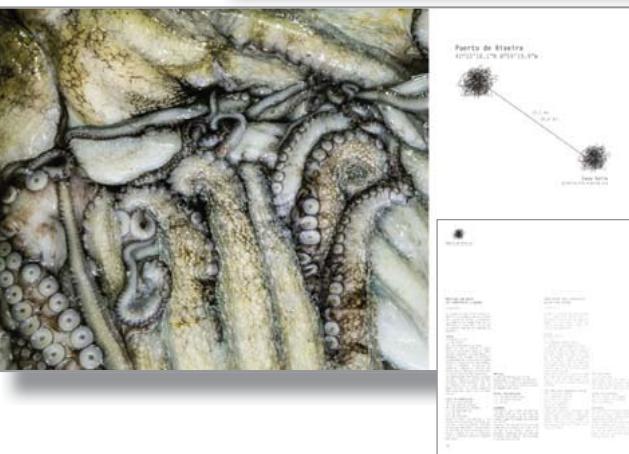
Las 256 páginas de la obra plantean un viaje por Galicia, la región al noroeste de España en la que se enclava el imprescindible restaurante, por el que rompe los límites de una obra de cocina al uso. En su primer libro, el chef plantea un recorrido culinario que comienza con productores únicos, valientes 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 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.

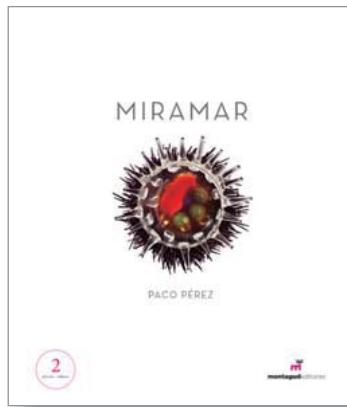


El libro es un recorrido por la **MATERIA PRIMA** a través de las creaciones de Pepe Solla y el alma de la cocina del restaurante a través de las reflexiones más íntimas del cocinero.



# MIRAMAR

PACO PÉREZ



Una obra de 320 páginas  
que respira vanguardia.

**EDITORIAL**  
Montagut 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

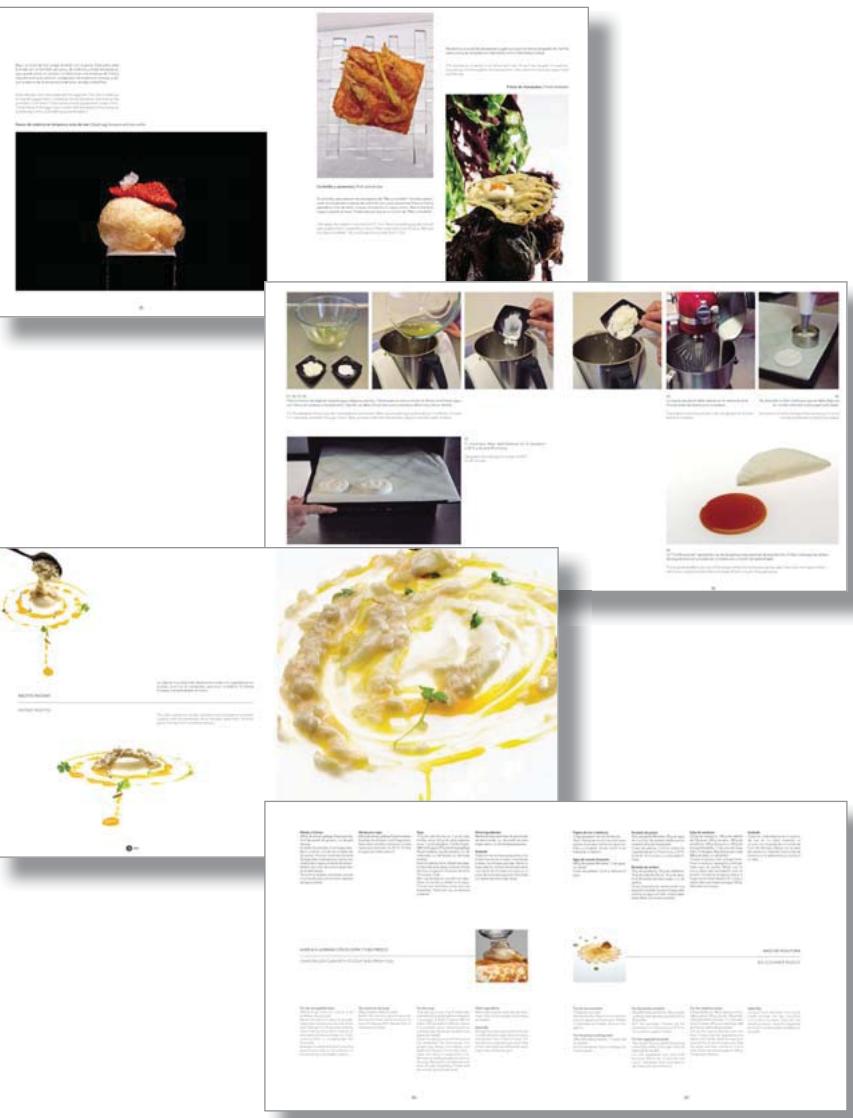
**PRECIO**  
48.30 €  
\$ 55.11

**M**iramar 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 despuña 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 ésa, la que se refleja en 'Miramar. Paco Pérez'. No es otra que la de la **MEMORIA**, la del **ENTORNO** y la de la **VANGUARDIA**.



**COCINA**

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

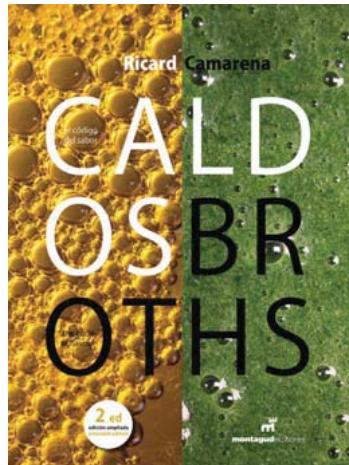
Catálogo internacional

Catálogo internacional



## CALDOS

El código del sabor  
RICARD CAMARENA



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-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1<sup>a</sup> Edición 2015  
2<sup>a</sup> Edición 2017

**PRECIO**  
63.15 €  
\$ 66.68

**R**icard 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.

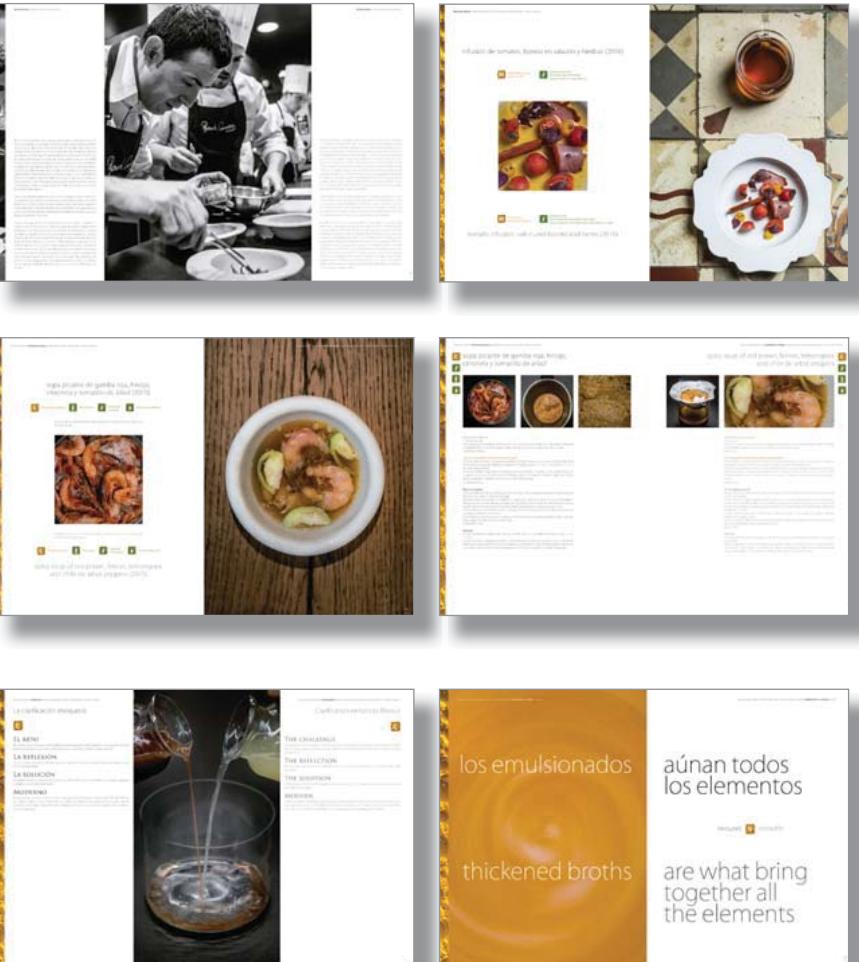
La obra es, en definitiva, un compendio de 15 años de trabajo y de cientos de creaciones que marcará un antes y un después a la hora de abordar un plato. "El sabor es la esencia de mi cocina, busco potenciar los cinco sentidos del comensal en cada plato para sorprenderle con una experiencia única", explica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



**COCINA**  
Catálogo internacional

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



**SOLLO**  
La Cocina de Río  
River Cuisine Chef Diego Gallegos

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2016

**PRECIO**  
48.30 €  
\$ 55.11

**E**sturión, 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.

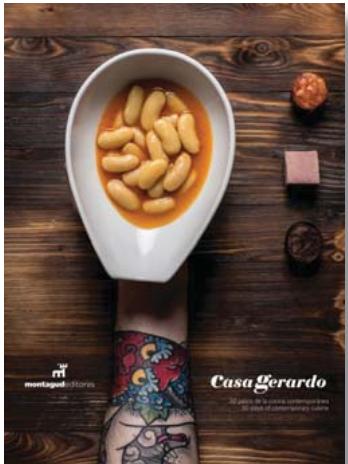
Diego Gallegos recibió el **PREMIO AL COCINERO REVELACIÓN** de Madrid Fusión en 2015 y su restaurante, Sollo, posee una Estrella Michelin



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



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**  
48.30 €  
\$ 55.11

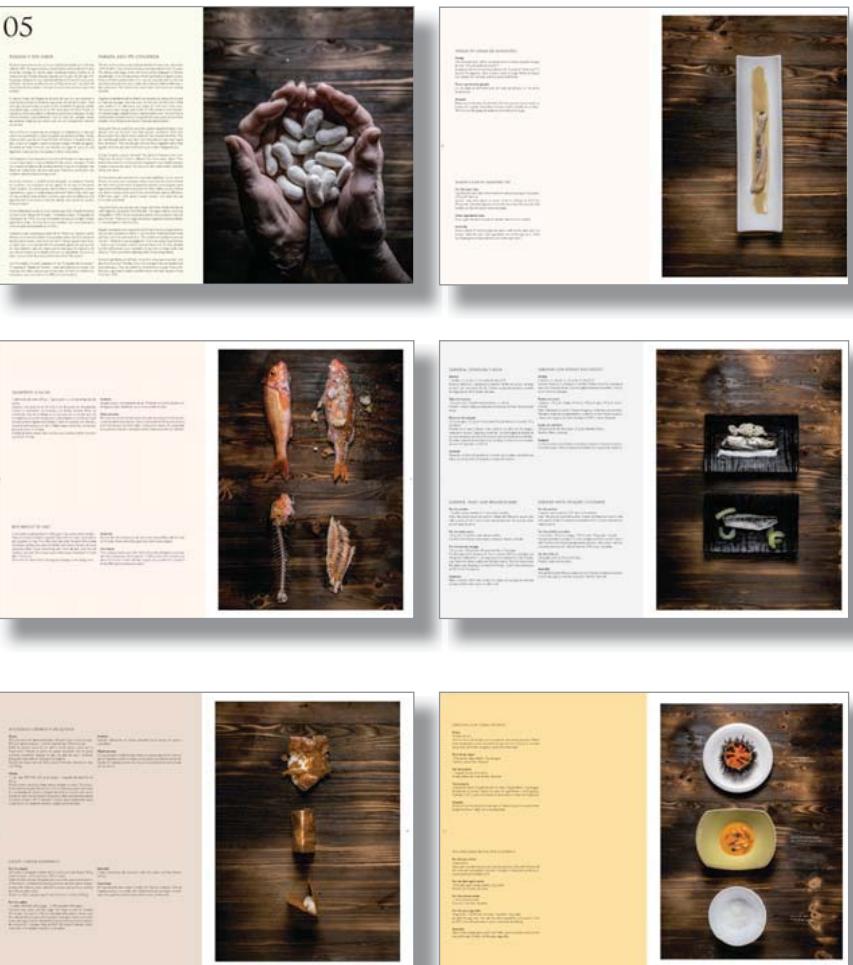
**M**irar al futuro, siempre al futuro. Con orgullo, con rebeldía y con un tesoro muy valioso: cerca de 135 años de experiencia, pura Historia viva de la Gastronomía. Ése es uno de los objetivos a los que están dando respuesta los equipos de Montagud Editores y de Casa Gerardo con la publicación del 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.

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.

# EL SABOR DE LA ELEGANCIA

BEGOÑA RODRIGO



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-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2016

**PRECIO**  
48.30 €  
\$ 55.11

**S**e 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 (autéctona 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:

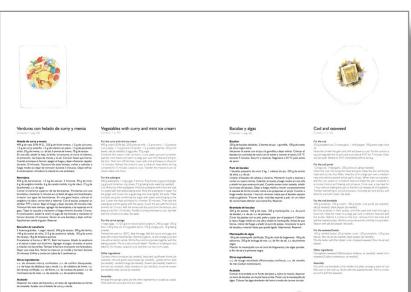
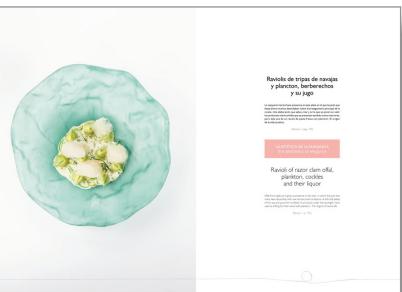
**Sabor:** Seso de atún glaseado, Callos de piel de parpatana y habitas, Parpatana con verduras agriduces y fondo de manitas, Carbonara de moscatel con ceps e higos, Pitu de caleya a la mostaza antigua, Cochinita, cochinillo y guisantes verdes, ...

**Técnica - Fondos:** Banana split, Sopa de cebolla agrípante 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...

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

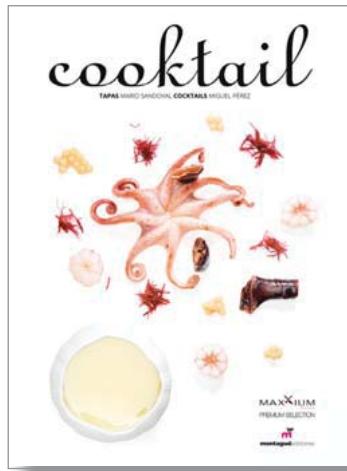


Begoña Rodrigo es una gran amante de la **COCINA EN LIBERTAD**, donde se aúna el tesón y el inconformismo.

# COOKTAIL

TAPAS Y 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

48.30 €  
\$ 55.11

**L**a 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. Cocktail 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, 'Cocktail' 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.

'Cocktail', 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



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**  
40.19 €  
\$ 45.86

**C**ocinero, 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 ordenado, 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 planctón, mucho planctón... 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.



**TÉCNICAS** como el ordenado, 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.

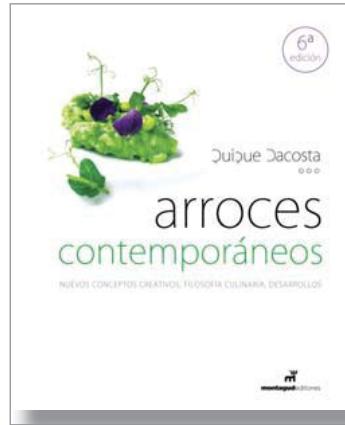


**COCINA**  
Catálogo internacional



## ARROCES CONTEMPORÁNEOS

QUIQUE DACOSTA



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

## EDITORIAL

Montagud Editore

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

IDIOMA  
Español

## AÑO DE PUBLICACIÓN

PRECIO  
48.30 €  
\$ 55.11

**U**n 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 arrocera 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

a 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" rabisamente 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 arrocero.



## 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.

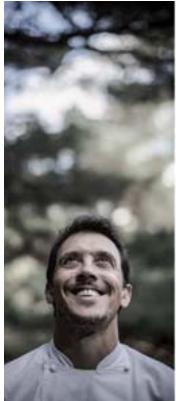


## CUÁL ES EL PROCESO?

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



FRANCIS PANIEGO  
EL PORTAL DEL ECHAUREN



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.

EDITORIAL  
Montagud Editores

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

IDIOMA  
Español-Inglés

AÑO DE PUBLICACIÓN  
2014

PRECIO  
45.43 €  
\$ 51.83

**E**l 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.



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.



# MUINA

ALMA, FILOSOFÍA, CREACIONES  
JOSEAN ALIJA



**Josean Alija**

(*Muina, I estrella Michelin*)  
plasma por primera vez  
sobre el papel su personalísimo  
universo culinario.

**EDITORIAL**  
Montagud 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**  
38.87 €  
\$ 44.35

**N**erua (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**  
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.



**Riso vegetal, aguacate**  
Dejaron caer el agua en un recipiente. Luego, con un cuchillo, cortaron el aguacate en trozos y lo dejaron caer en el agua. Luego, se dejó que el agua se evaporara y quedó una crema de aguacate. Se mezcló con el riso y se sirvió.

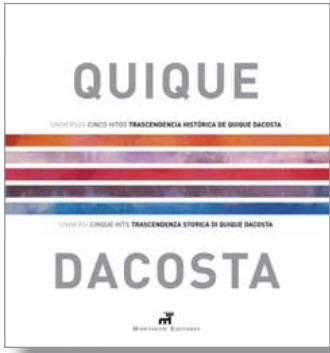
**espargos con puerro, azafrán**  
Cortaron los espargos y los dejaron en agua hirviendo. Luego, se cortó el puerro y se mezcló con el agua. Se mezcló con el azafrán y se sirvió.

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



# www.quiquedacosta.com

QUIQUE DACOSTA



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

**EDITORIAL**  
Montagud 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 cartoné con stamping plata.

**IDIOMA**  
Español-Italiano  
Inglés-Francés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2008

**PRECIO**  
103.50 €  
\$ 118.09

**E**s, 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](http://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

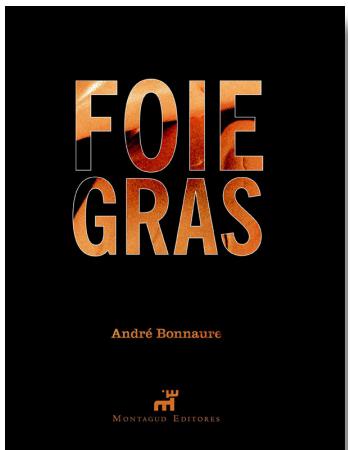


300 páginas  
64 creaciones  
Más de 50 fotografías  
90 elaboraciones  
20 vídeos técnicos  
Procesos de elaboración



## 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**  
67.85 € \$ 77.41 (francés)  
67.85 € \$ 77.41 (inglés)

**E**l 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 exelso producto, con la intención de quitar el miedo e introducir las claves para su tratamiento culinario sin complejos.

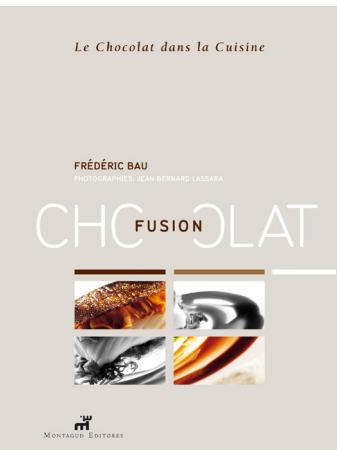
En sus 352 páginas el lector encontrará la historia del foie gras y su evolución en la gastronomía; descubrirá qué elementos debe tener en cuenta a la hora de seleccionar un foie gras, aplicando criterios profesionales y científicos, y cómo resolver los problemas con los que puede encontrarse; aprenderá 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**  
51.75 €  
\$ 59.04

**P**or 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

**montagud**editores





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 Barone (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 (Oxenkrog), Christian Escribà, Gennaro Esposito (Torre del Saracino), Pierre Gagnaire, Carles 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)...

## 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 Montagut 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 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



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

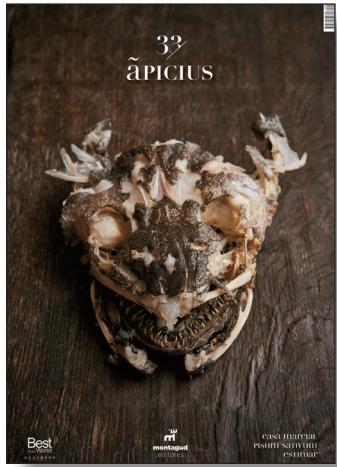
Sobre estas líneas, reproducción de la portada de Apicius 20, Cuaderno de Alta Gastronomía, mayo de 2013.

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 SILLA - 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**  
44.85 €  
\$ 48.98

**T**ras 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 Javi 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



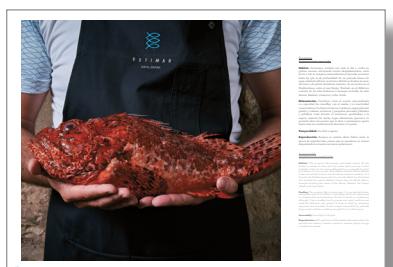
**CASA  
MARICIAL**



**ESTIMAR**



**2 RESTAURANTES**

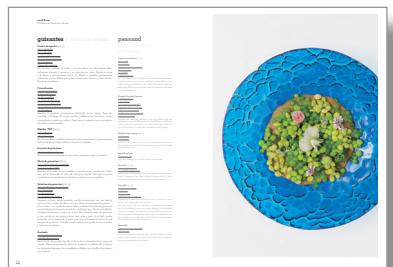


**228 FOTOGRAFÍAS**

**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  
40,25 €  
\$ 45,92

**D**os proyectos. Dos realidades. Dos verdades. Porque la gastronomía no es unidireccional. *Deo gratias*. Sabemos lo que queremos y desde Apicius sabemos cómo queremos contarla. 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



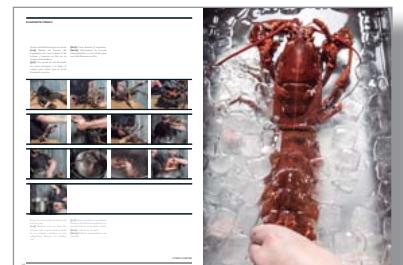
## 2 RESTAURANTES



## 57 CREACIONES



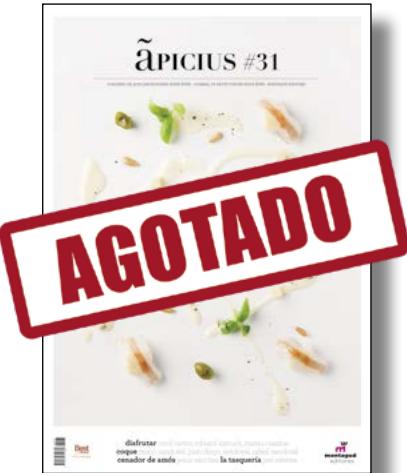
## 323 ELABORACIONES



## 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

40.25 €

\$ 45.92

**D**e la técnica más vanguardista a la casquería en clave de modernidad desenfadada. La 31<sup>a</sup> 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 potro y las lenguas de pato, entre otros ingredientes.



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



disfrutar



4 RESTAURANTES



204 ELABORACIONES



956 FOTOGRAFÍAS



80 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

# 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**  
40.25 €  
\$ 45.92

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.



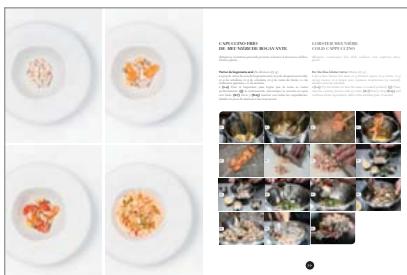
REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA  
**Premio Nacional  
de Gastronomía**  
Mejor Publicación  
Periódica



42 CREACIONES



190 ELABORACIONES



853 FOTOGRAFÍAS



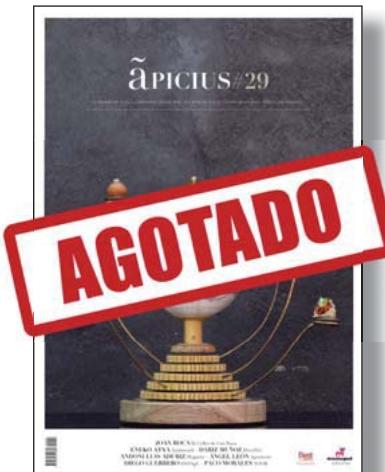
85 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO



Catálogo internacional

# 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

40.25 €  
\$ 45.92

240 PÁGINAS  
893 FOTOGRAFÍAS  
39.800 PALABRAS

**L**a 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\*\*\*, Larrabetzu, Vizcaya). Apicius 29 ofrece el retrato de un cocinero único en el que nada es impostado.

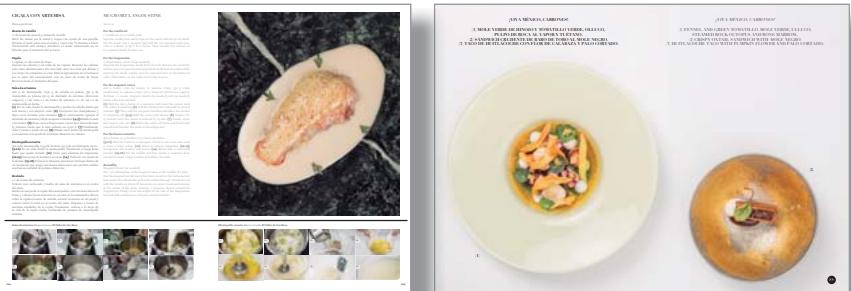
**Dabiz Muñoz** (DiverXO\*\*\*, Madrid). Si Dabiz Muñoz cosecha éxitos es, entre otros factores, por su actitud ganadora. Y por una obsesión que sabe canalizar adecuadamente, con talento y sin fisuras.

**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.

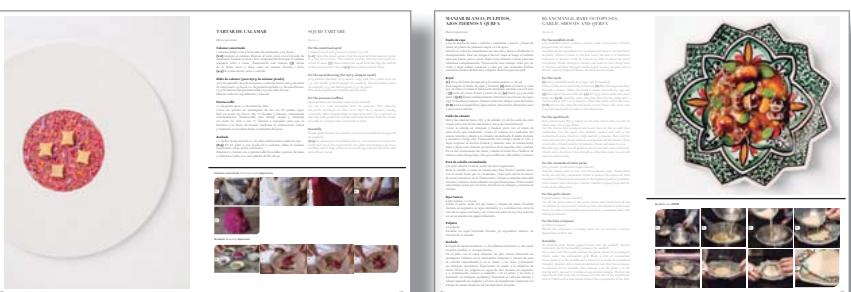
**Ángel León** (Aponiente\*\*, El Puerto de Santa María, Cádiz). Ángel León ha sabido convertir el medio marino en una inédita y sólida –pero aún desconocida– línea de trabajo e investigación.

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

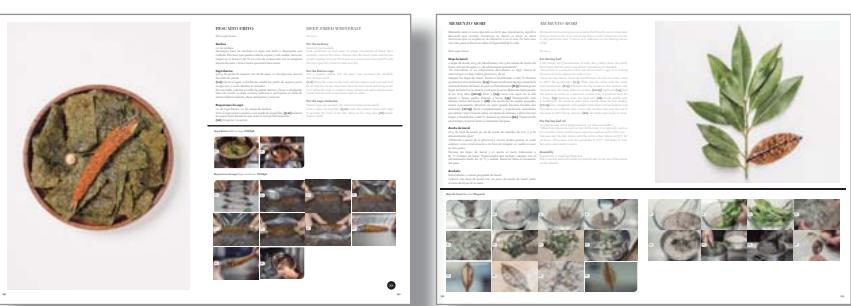
**Paco Morales** (NOOR\*, Córdoba). Morales se documenta profusamente y reinterpreta la historia en forma de menú degustación. ¿Hay algo más bello que servir un pasado comestible para acariciar al futuro?



66 CREACIONES



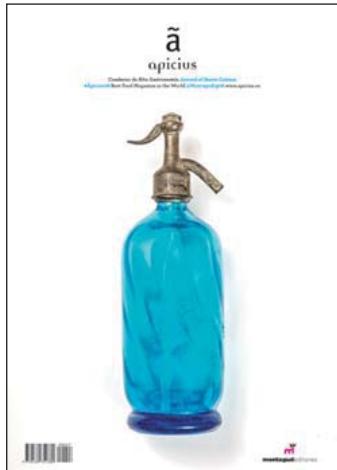
303 ELABORACIONES



85 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

# APICIUS 28

PEDRO SUBIJANA, RAMÓN FREIXA, DIEGO Y PEPE RODRÍGUEZ, MARCOS MORÁN, PEPE SILLA, 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  
40.25 €  
\$ 45.92

**L**a 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.



Catálogo internacional

PedroSubijanaAkelarre

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

RAMÓN FREIXA propone la becada, 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.

Catálogo internacional

APICIUS

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# APICIUS 27

MARTÍN BERASATEGUI, PAOLO CASAGRANDE, TOÑO PÉREZ, ÉDVAR NÚÑEZ, SERGIO BARROSO, ÓSCAR GARCÍA, PEDRO SÁNCHEZ, JESÚS MORAL, VÍCTOR QUINTILLÀ, ALBERT ADRIÀ, ÁNGEL 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**  
40,25 €  
\$ 45,92

**A**picius 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). Despues 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 avanzadilla 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 avanzadilla 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  
40,25 €  
\$ 45,92

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 Arnanz (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, Alkrame, Le Moût, Arpege, El Coq, Street XO, El Celler de Can Roca, Miramar, Ricard Camarena Restaurant...

## EDITORIAL

Montagut 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

40.25 €  
\$ 45.92

**P**asión. 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 Street XO 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 efemerides.

# APICIUS 24

JOSEAN ALIJA. FER RIVAROLA. PACO MORALES. MARCOS MORÁN. ANDONI LUIS ADURIZ.  
ORIOL CASTRO. EDUARD XATRUCH. MATEU CASAÑAS. ROBERTO RUIZ.  
JAVI OLLEROS. KAMILLA SEIDLAR. 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**  
40,25 €  
\$ 45,92

Las 14 historias que recoge Apicius 24 desprenden pasión y fuerza por los cuatro 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 integrismos, 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.



Catálogo internacional



ANDONI LUIS ADURIZ (Mugaritz).

PACO MORALES (Noor).



PABLO SALAS (Amaranta)  
Toluca. México.

XOSE CANNAS (Pepe Vieira)  
Poio. España.

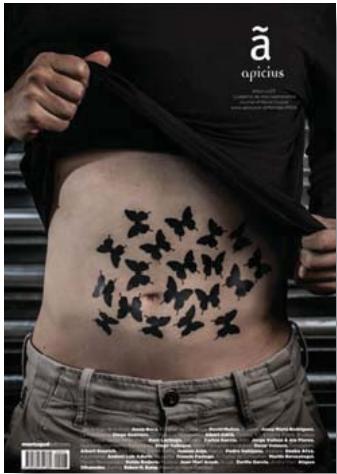


ROBERTO RUIZ (Punto MX)  
Madrid. España.

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

# APICIUS 23

JOSEP ROCA. DABIZ MUÑOZ. JOSEP M<sup>a</sup> RODRÍGUEZ. DIEGO GUERRERO.  
ALBERT ADRIÀ. DANI LECHUGA. CARLOS GARCÍA. JORGE VALLEJO. DIEGO GALLEGOS.  
ÓSCAR VELASCO. ALBERT RAURICH. PEDRO SUBIJANA. ENEKO ATXA.  
ANDONI LADURIZ. MARTÍN BERASATEGUI. FRANCIS PANIEGO. JUAN MARI ARZAK.  
KOLDÓ RODERO. ESBEN H. BANG.



## Restaurantes:

El Celler de Can Roca. Diverxo.  
La Patisserie. Dstage. Tickets. Caldeni.  
Alto. Quintonil. Sollo. Santceloni.  
Dos Palillos. Maaemo. 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

40.25 €

\$ 45.92

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 Celler 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 Alija, Pedro Subijana, Eneko Atxa, Andoni Luis Aduriz, Francis Paniego, Martín Berasategui, Bittor Arginoniz, Aizpea Oihaneder, Zuriñe García, Juan Mari Arzak y Koldo Rodero.



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. ÉDWAR NÚÑEZ. JORDI CRUZ. JOSÉ AVILÉZ.  
VIRGILIO MARTÍNEZ. MARIO SANDOVAL. MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ. GRANT ACHATZ.  
SERGI AROLA. JESÚS ESCALERA. TERESA GUTIÉRREZ.



Restaurantes:  
*El Celler de Can Roca.*  
*Diverxo. Aponiente.*  
*Sud777. Abac. Belcanto. Central.*  
*Coque. La Botica. Alinea.*  
*Sergi Arola Gastro.*  
*La Postrería. Azafraán.*

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

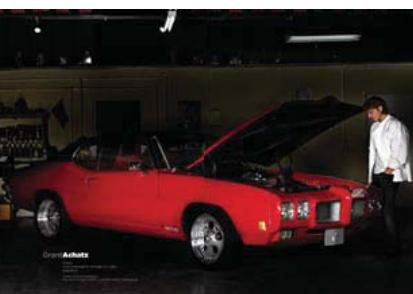
**IDIOMA**  
Español e Inglés

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
40.25 €  
\$ 45.92

**L**a 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, Javi 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 Aviléz 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".



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 ÁBaC.



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

Montagut 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

40,25 €

\$ 45,92

**A**picius 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.*  
*Azurmendi. 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**  
40,25 €  
\$ 45,92

**L**os 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 Björn 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 talante 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.



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



Catálogo internacional

Catálogo internacional

**APICIUS**

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# APICIUS 19

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



Restaurantes:  
Nerua. Mani.

Casa Gerardo. Boragó. Canela.  
Eleven Madison Park.  
Al Pont de Ferr. La Marine. Pujol.  
Quintonil. Miramar. Mirazur.  
Torreblanca. Aponiente.

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

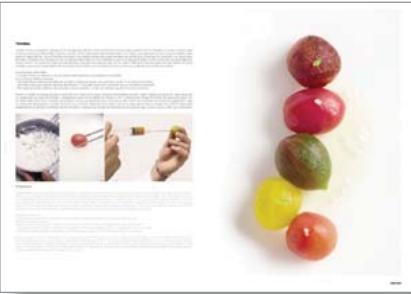
**CARACTERÍSTICAS**  
224 págs. 21 x 29,7 cm.  
Ilustrado en color.  
Encuadernación rústica en color  
ISSN: 1697-5138

**IDIOMA**  
Español e Inglés

**PRECIO DEL EJEMPLAR**  
33.35 €  
\$ 38.05

**A**picius 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, Matías 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.



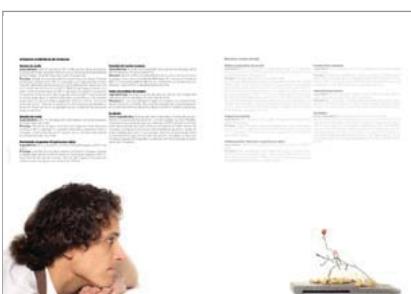
**TÉCNICA Y PRODUCTO** se dan la mano en cada colaboración.



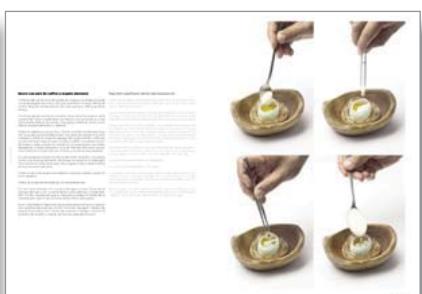
Apicius ofrece una visión **INTERNACIONAL** de la gastronomía.



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



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



## APICIUS 17

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: 33,35 € \$ 38,05  
Apicius 06 al 10: 18,40 € \$ 20,99



## APICIUS 16



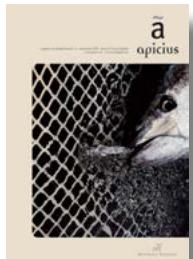
## APICIUS 18



## APICIUS 15

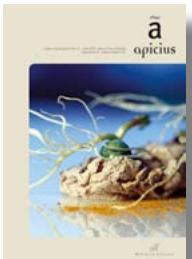


## APICIUS 13



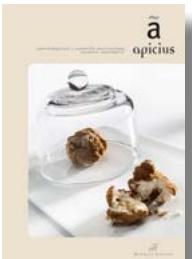
Luigi Pomata. Hiroshi Sokawa.  
Hiroaki Yamagishi. Shintaro Terada.  
Bart de Pooter.  
Jean-Luc Rabanel.

## APICIUS 12



Michel Troigros. Yumiko 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 Barontetto. 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



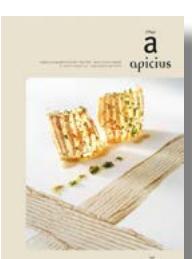
Atala. Quique Dacosta. Dani García.  
Nacho Manzano. Francis Paniego.  
Jordi y Joan Roca. Paco Roncero.

## APICIUS 09



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

## APICIUS 08



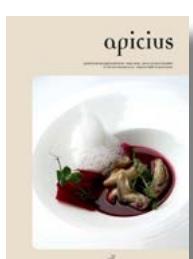
Juan Mari Arzak. Massimo Bottura.  
Will Goldfarb. Yann Duytsche.  
Ramón Freixa. Carme Ruscalleda.  
David Scabin. Alex Atala.  
Alfredo Russo.

## APICIUS 07



Adrià. Dacosta. Alajmo. Dufresne.  
Bras. Lopriore. Roca. García.  
Herman. Berasategui. Esposito.  
Nacho Manzano. Jacques Decoret.

## APICIUS 06

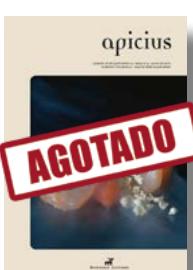


## APICIUS 03



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. Alja.  
Pedro Subijana.

## APICIUS 01



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

los mejores libros de

# PASTELERÍA



# 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.

## 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

80,50 €  
\$ 90,33

**E**sta 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, fresas 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).

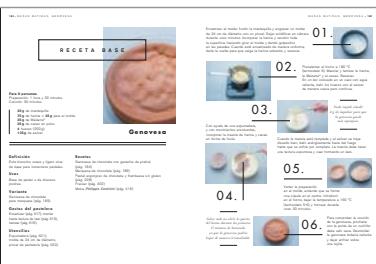
Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

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.





# POSTRES MUGARITZ

ANDONI LUIS ADURIZ  
MUGARITZ  


**P**

ostres Mugaritz' es una edición única de PastryRevolution 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 ingenieras 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 €  
\$ 32.94

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**



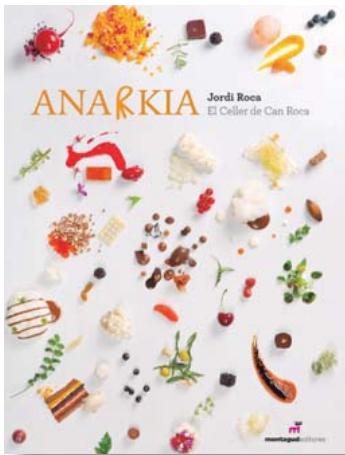
**220 páginas**  
**35.713 palabras**



# ANARKIA

JORDI ROCA

EL CELLER DE CAN ROCA



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

## EDITORIAL

Montagut 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

109.25 €  
\$ 124.65

**E**l 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 rocambolescos 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 FOTOGRAFIAS 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.



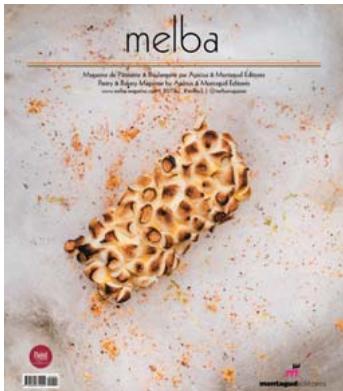
## 010 olivo y aceitunas



## 048 cromatismo verde, v2

# 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 €  
\$ 55,66

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

## PASTELERÍA

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



## COCINA DULCE

Jordi Roca (3 Michelin Stars) - Albert Adrià & David Gil (2 Michelin Stars) - Diego Guerrero (2 Michelin Stars)  
Rhian Shellshear (1 Michelin Star) - Eneko Atxa (2 Michelin Stars) - Paco Morales (1 Michelin Star)  
Paco Pérez (2 Michelin Stars) - Francis Paniego (2 Michelin Stars) - Jordi Butrón - Xano Saguer



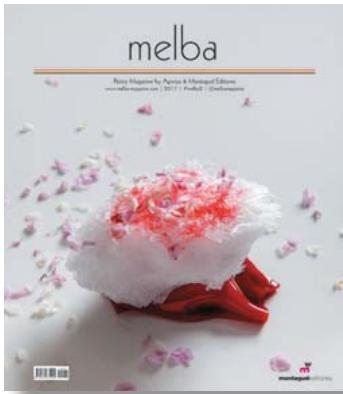
## PANADERÍA

Ángel León & Jesús Madueño (3 Michelin Stars) - 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 Apicus & 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 €  
\$ 55,66

**E**l 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), Martín Berasategui (Restaurante Martín 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**



Best  
in the  
World  
GOURMAND  
World Culinary Awards

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



## COCINA DULCE

Atsushi Tanaka. Federico Zanellato. Martín 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 Apicus & Montagud Editores  
VARIOS AUTORES



**AGOTADO**

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Francés-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2016

**PRECIO**  
49.00 €  
\$ 55,66

**M**elba 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.



**118 RECETAS  
160 ELABORACIONES  
66 AUTORES**

## PASTELERÍA



## COCINA DULCE

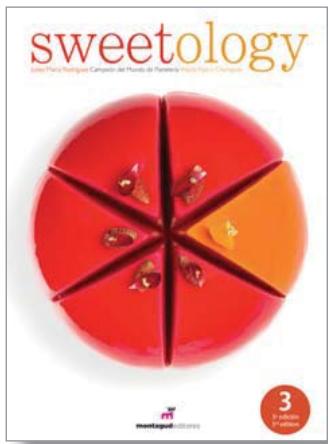


## PANADERÍA



# SWEETOLOGY

JOSEP MARÍA RODRÍGUEZ GUEROLA  
CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTELERÍA



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-Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1<sup>a</sup> Edición: 2014  
2<sup>a</sup> Edición: 2015  
3<sup>a</sup> edición: 2016

**PRECIO**  
48.30 €  
\$ 55.11

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

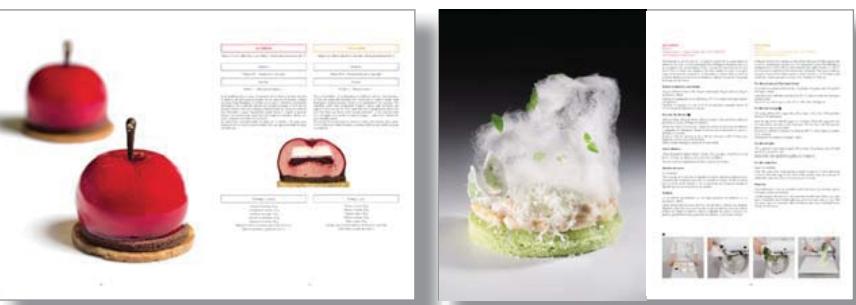
En una edición bilingüe castellano-inglés, el volumen recoge las líneas maestras que definen la marca creada y desarrollada por el pastelero barcelonés en las dos tiendas que regenta en su ciudad natal. Pasteles, individuales, propuestas en vaso, adaptaciones de las creaciones más tradicionales, cakes 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 María 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).



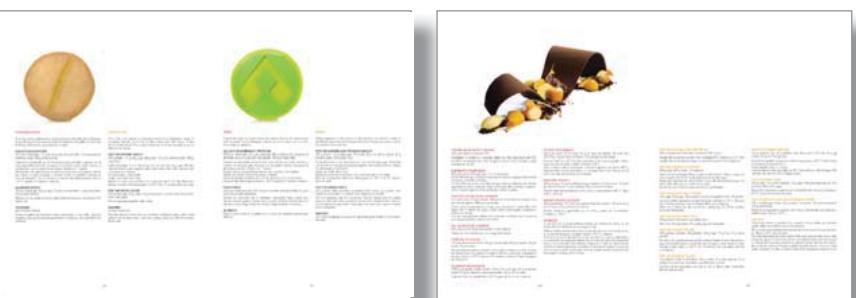
Todas las **RECETAS** se presentan estructuradas en Interiores, Montaje del Interior, Acabado y Montaje final.



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



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



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

Josep María 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**  
Montagut 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 bajorrelieve.

**IDIOMA**  
Español-Francés;  
Alemán-Francés; Japonés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1998

**PRECIO**  
86.25 € \$ 98.41 (español-francés)  
21.85 € \$ 24.93 (alemán-francés)  
86.25 € \$ 98.41 (japonés)

**E**

sta 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.

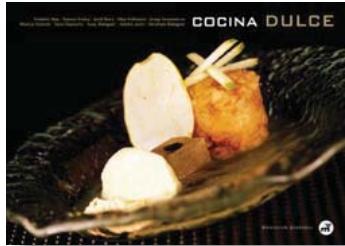


La **EXPERIENCIA PROFESIONAL** de Frédéric Bau explicada de forma amena para conseguir un óptimo resultado: Tartas, Postres de restaurante y Bombones de gama alta presentados de forma espectacular.



# COCINA DULCE

VARIOS AUTORES



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

**C**ocina 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**  
Montagud 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 cartoné en color.

#### IDIOMA

Español

Inglés

Francés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2005

#### PRECIO

44.85 €

\$ 51.17



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



#### Soufflé coulant de chocolate con helado de jengibre

COMPOSICIÓN: ESPUMA DE CHOCOLATE CALIENTE, BROWNE, CARMÍN, CACAO, HELADO DE CHOCOLATE, TÉ DE CACAO, HELADO DE JENGIBRE.

#### ESPUMA DE CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes: 150 g de chocolate negro, 70 g de chocolate blanco, 100 g de leche entera, 100 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 100 g de huevos, 100 g de harina, 100 g de levadura.

Proceder: Triturar el chocolate negro y el chocolate blanco en un mortero.

Mezclar la harina con la levadura y la sal en un bol.

Mezclar la mantequilla con el azúcar y los huevos.

Mezclar la mantequilla con el chocolate y la leche.

Mezclar la leche con la mezcla de chocolate y la mantequilla.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

Mezclar la mezcla de chocolate con la mezcla de mantequilla y la leche.

## SIGLO 21

ORIOL BALAGUER, RAMON MORATÓ.

MIGUEL SIERRA, ISAAC BALAGUER, CARLES MAMPEL.

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 cartóné y sobrecubierta plastificada en color

**IDIOMA**  
Español  
Francés  
Inglés

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2007

### PRECIO

38.53 € \$ 43.96 (español)  
44.85 € \$ 51.17 (francés)  
46.00 € \$ 52.48 (inglés)

**E**l 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.

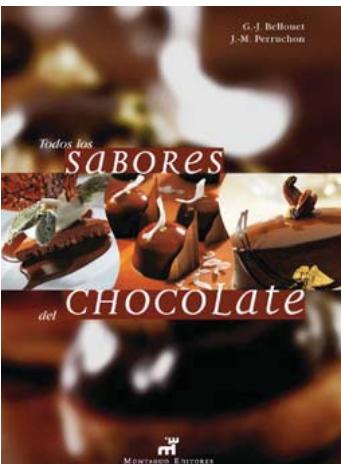
Las más de 150 elaboraciones que aparecen se clasifican en Turrones, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, y convierten esta obra en una eficaz herramienta de trabajo.

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 cartóné en color

**IDIOMA**  
Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
2006

### PRECIO

44.85 €  
\$ 51.17

**E**l 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.





## FORMULARIO PRÁCTICO DEL PASTELERO

VILLARDELL - JORNET



Más de 60.000 ejemplares vendidos.

**D**esde 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 deseé.

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**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1933

**PRECIO**  
24.15 €  
\$ 27.55



## SABOR Y COLOR DE LAS TARTAS

ALBERT GIRONÉS



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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**AÑO DE PUBLICACIÓN**  
1998

**PRECIO**  
28.75 €  
\$ 32.80

**L**a 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.

## PASTELERÍA

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PāstryRevolution

  
montagudeditores

el mundo editorial  
la panadería

ha revolucionado  
referente a la pastelería,  
y la cocina dulce

## PāstryRevolution®

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



PāstryRevolution 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.

PāstryRevolution 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

PāstryRevolution,  
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 MARÍA RODRÍGUEZ - PIERRE HERMÉ  
CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUYTSCHE - ENRIC ROSICH - FINA PUIGDEVALL  
CÉDRIC GROLET - JORDI ROCA - ANDREU GALCERÁN - JAVIER PEDROSA - CARLOS PÉREZ...



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

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

**E**sta 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 pueb desdripliar 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 'hermanan' 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 María Rodríguez (La Patisserie), Yann Duytsche (Dolç), Fernando Sáenz (dellaSera), Enric Rosich (Enric Rosich Macarons), Jean Paul Hévin (Jean Paul Hévin Chocolatier), Christophe Michalak (Michalak Paris) y Philippe Conticini (Philippe Conticini Paris).

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

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

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



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



**michelin**  
**EN CLAVE DULCE**  
Un total de **60** estrellas Michelin

**DABIZ MUÑOZ**

Diverxo

**CLAIRE HEITZLER**

Ladurée

**ANDREU GALCERÁN**

Forn Cal Mosso

## Monográficos ya editados

**PâstryRevolution 40**

**PâstryRevolution 39**

**PâstryRevolution 38**

**El azúcar**

**Frutos secos**

**Hojaldre**

**PâstryRevolution 37**

**PâstryRevolution 36**

**PâstryRevolution 35**

**El helado**

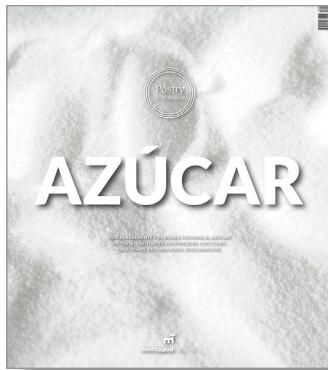
**Sabor**

**Chocolate**



# PÂSTRYREVOLUTION 40

JOSEP MARÍA RODRÍGUEZ - CHRISTOPHE MICHALAK - YANN DUYTSCHÉ - 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 - MANUELY DANIEL FLECHA - MARIO JIMÉNEZ



¿Qué es realmente  
y de dónde proviene  
el azúcar?

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

**E**l azúcar es indispensable en toda elaboración dulce. Por ello, esta nueva edición de PâstryRevolution 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 María 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 Cientotreintaº, 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 tartas de limón y de café, uno de los 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

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

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



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



**Cientotreintaº:  
Pan, pastelería y café**

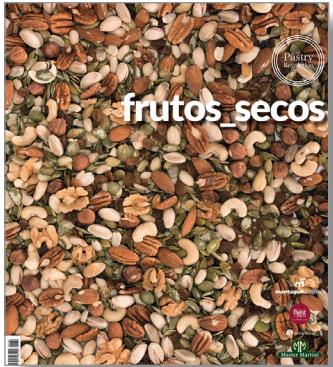
**Alberto y Guido Miragoli**  
Cientotreintaº. Madrid.

## Monográficos ya editados

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

# PASTRYREVOLUTION 39

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



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

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

PastryRevolution repasa las principales elaboraciones típicas y tradicionales que se preparan con frutos secos; en especial las navideñas, como los turrones 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'Emotions, París, Francia) o Paco Pérez (Miramar, Llança, Girona, España). Además, pasteleros de la tarta de Josep María 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 'Turron 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 Casañas**

Disfrutar. Barcelona.



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

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



## Monográficos ya editados

PastryRevolution 40  
PastryRevolution 38  
PastryRevolution 37

Azúcar  
Hojaldre  
El helado

PastryRevolution 36      Sabor  
PastryRevolution 35      Chocolate





# PÂSTRYREVOLUTION 36

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



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

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

**EDITORIAL**  
Montagut Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

**E**ste número de PâstryRevolution 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 Pastisseria) y Josep María Rodríguez (La Pastisseria), entre otros, representan claros ejemplos de perfección gastronómica con creaciones capaces de reflejar plena excelencia gustativa. PâstryRevolution 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

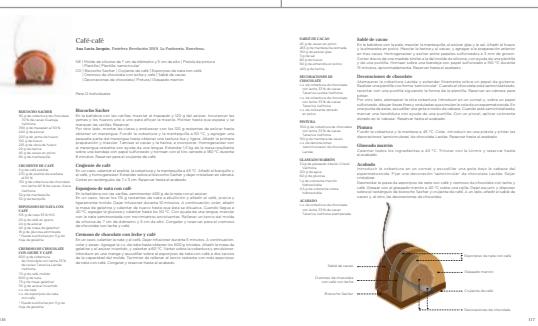
Mejor Publicación  
Periódica

## LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



## FLOWERBOMB

**Jordi Roca**  
El Celler de Can Roca



## PARTE TEÓRICA

Los sentidos.  
Técnicas culinarias.  
El placer gastronómico.



## CAFÉ-CAFÉ

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



## GALICIA

**Serge Aymami**  
Rustic

# PÂSTRYREVOLUTION 35

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



## CLÁSICOS

35 creaciones  
123 elaboraciones  
41 pasos a paso  
365 fotografías

EDITORIAL  
Montagud Editores

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

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR  
23.00 €  
\$ 26.24

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

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

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

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

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

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



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

Premio Nacional  
de Gastronomía

Mejor Publicación  
Periódica



Best  
of the  
World

GOURMAND

World Cookbook Awards

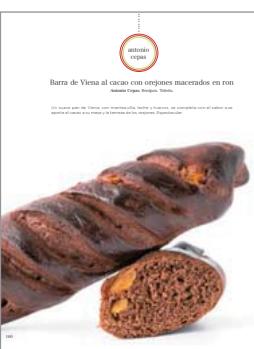
## CLÁSICOS

PARTE TEÓRICA:  
Tartaleta de frutas



## TATIN

Diego Lozano  
Escola de Confeitoria  
Diego Lozano



## RELIGIOSAS

Gustavo Sáez  
99 Restaurante

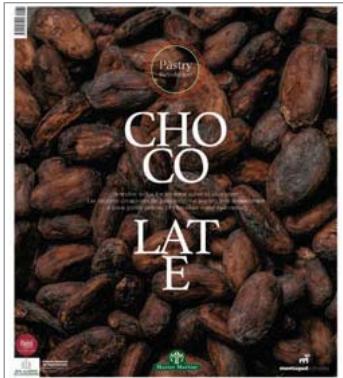


## BARRA DE VIENA

Antonio Cepas  
Benipan

# PÂSTRYREVOLUTION 34

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



¡Todo lo que siempre  
quiso saber sobre el chocolate!

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

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 PâstryRevolution 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 Mª 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

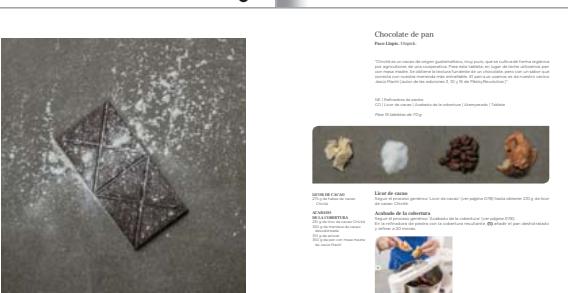
## Chocolate

Un completo monográfico sobre el chocolate y sus aplicaciones.



## Pastelería

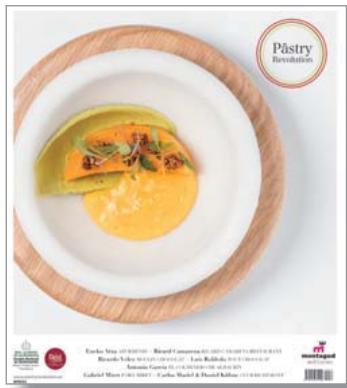
**Paco Llopis**  
Utopicick



**Best  
in the World**  
GOURMAND  
World Cookbook Awards

# PÂSTRYREVOLUTION 33

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



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

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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

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

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

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

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

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

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

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



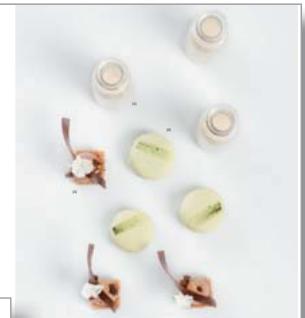
**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
**Premio Nacional  
de Gastronomía**  
Mejor Publicación  
Periódica

Cocina Dulce

**Eneko Atxa**  
Azurmendi   
Eneko 

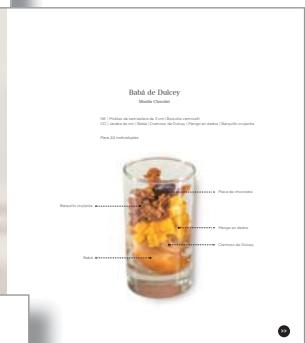
Petits fours

Eneko  
100% DE ALIMENTOS  
ORGÁNICOS, ECOLOGICOS  
Y SUSTENTABLES



Pastelería

**Ricardo Vélez**  
Moulin Chocolat



GOURMAND  
World Cookbook Awards

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

**PÂSTRYREVOLUTION**  
Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional



# PÂSTRYREVOLUTION 31

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



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

**39 creaciones  
123 elaboraciones  
11 pasos a paso  
203 fotografías**

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

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

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 hojaldadas por lo que ofrece a nuestros lectores los mejores ejemplos en esta familia de elaboraciones imprescindibles. Las técnicas que Matsch aplica a la pastelería son clásicas y francesas, y los ingredientes son locales y de temporada.

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

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

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

**39 creaciones  
123 elaboraciones  
11 pasos a paso  
203 fotografías**



Catálogo internacional

Cocina Dulce

**Maurits van der Vooren**  
Latour

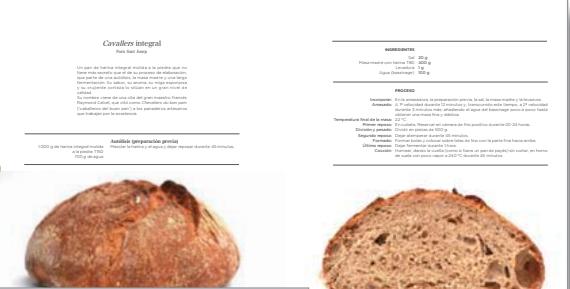
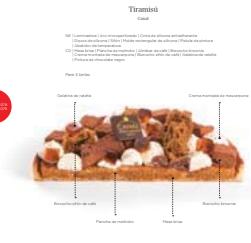


Yuzu, hinojo, albahaca  
Latour

100% Hinojo cocido de 100% de hinojo  
100% Albahaca de 100% de albahaca  
100% Yuzu de 100% de yuzu  
100% Crema de queso de 100% de queso de queso  
100% Crema de almendras y almendras  
100% Crema de leche condensada y leche condensada  
100% Crema de leche de almendras y almendras  
100% Crema de leche de almendras y almendras

Para 20 personas

"Para este postre, elabora una crema de queso con leche condensada y almendras y una crema de leche de almendras con almendras. Mezcla la crema de leche con la crema de leche de almendras y almendras."



Cavaliers integral

Pan de horno

INGREDIENTES  
1000 g de harina integral media  
100 g de levadura  
100 g de aceite de oliva  
100 g de agua

PRECIOS  
Insumos: € 10,00  
Poder adquisitivo: € 10,00  
Poder adquisitivo: € 10,00  
Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00

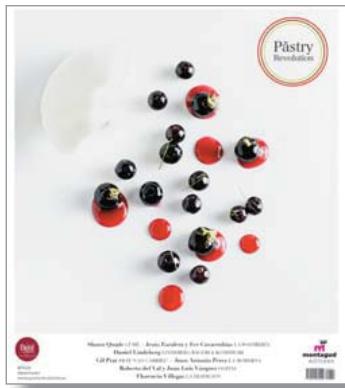
Horno: € 10,00  
Cocina: € 10,00

Segundo menor: € 10,00  
Otro menor: € 10,00  
Cocina: € 10,00



# PÂSTRYREVOLUTION 29

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



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

36 creaciones  
92 elaboraciones  
44 pasos a paso  
373 fotografías

EDITORIAL  
Montagud Editores

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

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

36 creaciones  
92 elaboraciones  
44 pasos a paso  
373 fotografías

**S**haun Quade es un híbrido de cocinero y pastelero. El chef australiano está al frente de Lûm , el restaurante desde el que ofrece una experiencia multisensorial implicando todos los sentidos de los comensales. Un ejemplo es su postre 'Limonero 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 Postrer  (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 'Caram lia'.

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 P stryRevolution. En Lindeberg Bageri & Konditor, 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 est  al frente de la Panader  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 Irán (Guipúzcoa) inició Oigitxu su trayectoria como panader  y pasteler . Roberto del Val y Juan Luis Vázquez formaron un tándem perfecto para caminar hacia la diferenciación. La 'Barra rústica con poolish' o el 'Pastel vasco clásico' son buen ejemplo de ello.

## Cocina Dulce

### Shaun Quade

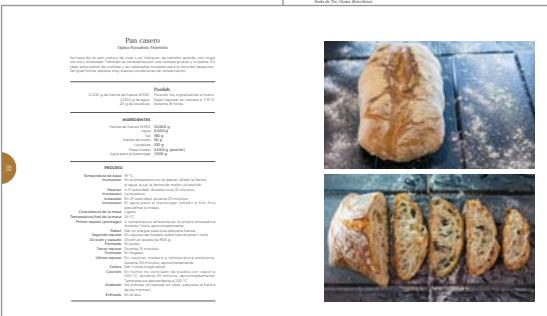
L m 



## Pastelería

### El cruasán de Gil Prat

Pastelería Prat



Helado de aceite de oliva de mandarina  
con ar『ndanos y abacela  
tina

RECETAS DE PASTELERÍA

RECETAS DE PANADERÍA

RECETAS DE COCINA

RECETAS DE COCKTAIL

RECETAS DE CAVIAR

# PÂSTRYREVOLUTION 28

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



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

**37 creaciones  
85 elaboraciones  
47 pasos a paso**

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

**E**n PastryRevolution 28 se presenta la nueva cocina dulce de los fermentados de la mano de Rhian Shellshear (Bhoga, Suecia, 1 estrella Michelin). Los fermentados son aquellos alimentos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y la actividad de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras (hongos microscópicos). La fermentación que lleva a cabo Rhian es única y diferente ya que permite conservar las frutas y las verduras para entrar en un estado de latencia por el que se pueden cosechar y utilizarse igualmente meses después, pero conservando aún su semejanza en cuanto a forma y sabor. En este número, publicamos una combinación de estas técnicas que se concretan en propuestas como 'Manzana, ajo negro, tomillo' en la que se utiliza una fermentación en el jugo del propio fruto y también una fermentación por calor.

Por su parte, desde Mamá Framboise, Alejandro Montes muestra su amor por el oficio y por las cosas bien hechas reivindicando "que lo importante es valorar un buen cruasán". Sus propuestas, como la 'Tartaleta cheesecake', suponen una adaptación de clásicos de pastelería a las tendencias del mercado.

Aunque de origen italiano, el panettone es una elaboración muy arraigada en varios países. Recogemos en un Especial recetas de los mejores panettones de varios maestros pasteleros como Xavier Barriga, Xevi Ramon o Ricardo Vélez.

Xavi, Jordi y Toni Plana utilizan la palabra 'evolución' para definir su camino al frente de Forn Can Plana. Su última apuesta es elaborar un pan aún más sano, incrementando la calidad de la harina, fermentaciones más largas y buscando una cocción más controlada. Como el 'Pan de maíz', una pieza de miga blanda, bien alveolada y una corteza fina.

Miguel Marín Orta es un joven emprendedor al frente de El Horno de San Miguel desde el que ha conseguido ser un referente con sus panes de gran calidad y sabor; como el 'Pan de creciente', un pan que madura con el tiempo.

Desde Jaén, El Horno de José Antonio García ofrece hasta 40 especialidades diarias de pan entre las que destacan elaboraciones como el 'Pan de aceitunas'.

**37 creaciones  
85 elaboraciones  
47 pasos a paso**

## Cocina Dulce

**Rhian Shellshear**  
Bhoga



**La cocina dulce de los fermentados**



## Tubo de chocolate y avellana

Un tubo de chocolate y avellana elaborado con una mezcla de chocolate negro y avellanas. Se ha fermentado el chocolate para que permanezca suave y jugoso. Se ha añadido azúcar y canela para darle un sabor cálido y dulce. Se ha decorado con avellanas y chocolate.



## Pastelería

### Especial Panettone



#### Especial Panettone



**Alejandro Montes**  
Mamá Framboise

**Pan de maíz** Forn Can Plana

Un pan de maíz tradicional de Galicia y el País Vasco, elaborado con la esencia de algas y la fuerza de la levadura. Se ha utilizado maíz integral y harina de maíz para darle un sabor único y una textura suave. Se ha fermentado el pan para que permanezca jugoso y tierno. Se ha añadido sal y aceite de oliva para darle un sabor intenso y sabroso.



**Xavi, Jordi y Toni Plana**  
Forn Can Plana





# PÂSTRYREVOLUTION 25

DIEGO GUERRERO - PACO PÉREZ

RICARDO VÉLEZ - YANN DUYTSCHE - ESPIGAS - PANOD

JILL HODGETTS & AIDA RINCÓN - FRANCISCO JAVIER MAZARIEGOS



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

40 creaciones  
102 elaboraciones  
15 pasos a paso

EDITORIAL  
Montagud Editores

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

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR

23.00 €  
\$ 26.24

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

En este número de mayo-junio, Diego Guerrero nos relata su método de trabajo en 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 todas España gracias a la trayectoria de Francisco Javier Mazariegos.

40 creaciones  
102 elaboraciones  
15 pasos a paso



Catálogo internacional

## Cocina Dulce

### Diego Guerrero

(DSTAgE\*\*)

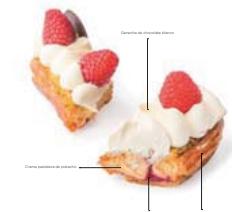
Los últimos acordes del menú



## Panadería

### Fco. Javier Mazariegos

La Tahona de Vega



## Pastelería

### Ricardo Vélez

Moulin Chocolat



## Food Style

Catálogo internacional

## PÂSTRYREVOLUTION

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 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 del mejor cocinero de postres 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  
23.00 €  
\$ 26.24

P

âstryRevolution 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 Postrería, en México, es ese lugar con el que todo goloso sueña, un espacio donde volver a ser un niño o en el que ser un adulto feliz.

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

40 creaciones  
144 elaboraciones  
32 pasos a pasos



Catálogo internacional

## Cocina Dulce

Jordi Roca

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



## Panadería

Georgina Crespo

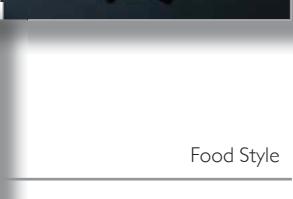
Forn Balmes



## Pastelería

Claire Damon

Des Gâteaux et du Pain



## Food Style

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 23

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



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

**43 creaciones  
172 elaboraciones  
20 pasos a pasos**

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

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

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 Confitería Española, 1930; Apicus, 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 hacerlos 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**



Catálogo internacional



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

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

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

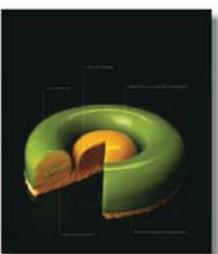


Hemos incorporado multitud de fotografías que detallan el **paso a paso de los procesos** más destacados



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.



**PÂSTRYREVOLUTION**

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

**PÂSTRYREVOLUTION**

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 22

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



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

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**A**ndrea Dopico -MOments \*\* (Barcelona)- ha diseñado unos postres que homenajean a 4 de sus mentores: Melinda Heinze, instructora de Dopico en Vancouver; Carme Ruscalleda, de quien le fascina su artística interpretación del entorno; el chef Carlos García, un cocinero que es capaz de convertir cualquier dificultad en una oportunidad; y la pastelera Alejandra Hurtado. Federico Zanellato -LuMi Bar & Dining (Australia)- presenta cinco de sus mejores postres donde se aprecian texturas con contrastes interesantes. A continuación, Gustavo Saez -99 Restaurant. Santiago, Chile - revela sus postres estrella, entre los que destaca un 'Dacquoise 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 María 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 Llangués 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



# PÄSTRYREVOLUTION 21

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



El otoño trae elaboraciones en las que predominan los frutos secos, el chocolate y los colores marrones, ocreas 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

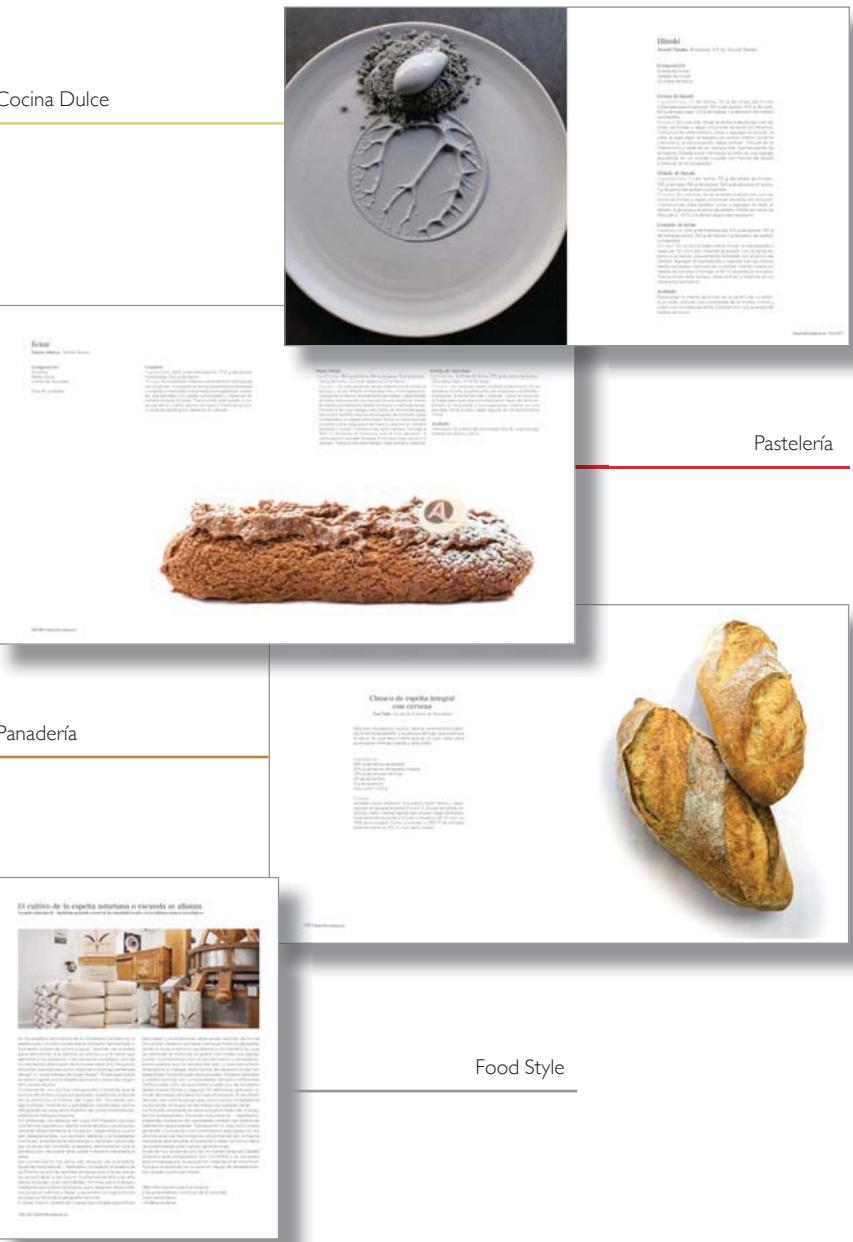
Español

## PRECIO DEI FIEMPIAR

23.00 €  
\$ 26.24

**E**n Les Cols -2 estrellas Michelin-, Fina Puigdevall trabaja los postres con elementos cercanos como en 'Paisaje volcánico de algarroba, ratafía 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'.



Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

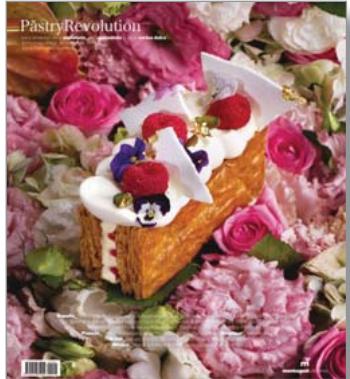
PARÍS REVOLUCIÓN  
Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# 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

#### PRECIO DE EJEMPLOS

23.00 €  
\$ 26.24

23.00 €  
\$ 26.24

**T**omas Alphonsine (Francia) siente que crear un postre es como revelar una parte de sí mismo. Por otro lado, Josep María 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 PästryRevolution 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.

que se trae de un tradición con mucha arraigada. 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), Forn Bertran Mar ha reforzado su dinamismo tras el relevo generacional de la mano de María y Pere; mientras que John Torres (España) experimenta con una gran variedad de panes y explica a sus clientes la forma más adecuada de consumirlo y conservarlo.

## Cocina Dulce



## Pastelería



## Panadería



Claves magisteriales de la "Pastelería como la de siempre"



Best  
the World

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

ASÍ SE REVOLUCION  
Catálogo internacional

Relaciones internacionales

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 19

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



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

EDITORIAL  
Montagud Editores

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

IDIOMA  
Español

PRECIO DEL EJEMPLAR  
23.00 €  
\$ 26.24

**E**n este número de PâstryRevolution se publica un ESPECIAL MACARON que cuenta con 72 páginas y un total de 97 fotografías y 44 recetas, elaboradas por 42 chefs y pasteleros que suman 30 estrellas Michelin ubicados en distintos países: Pierrick Boyer (Le Petit Gâteau). Shaun Quade (Lûmé). Diego Lozano (Escola de Confeitaria Diego Lozano). Nadège Nourian (Nadège Patisserie). Luis Alonso & Paco Pérez (Miramar). Rubén Arnan (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 Postrería). 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 macarón, detallado e ilustrado paso a paso según la receta estándar.

Por otra parte, la sección de Cocina Dulce cuenta con las colaboraciones de Andrea Dopico (Moments), David Johansen (Kokkeriet), Óscar Velasco & Montse Abellà (Santceloni), Fernando Saénz (Obrador Grate) y Begoña Rodrigo (La Salita).

En panadería, desde Francia, se publican elaboraciones de Arnaud Delmontel (À la Renaissance), el "Pan de centeno al limón", entre otras. También colaboran Serge Aymami (Zaranda), Fidel Pernía (Panadería Masa Bambini) y Jose Trabanco (Santa Eulalia).



Best  
in the  
World

GOURMAND

World Cookbooks Awards

Catálogo internacional

## Cocina Dulce



## Panadería



## Pastelería

## ESPECIAL MACARON



# PÂSTRYREVOLUTION

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional





# 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 JOAQUIN ROLDÁN - MARC PADRÓ  
RICARDO VÉLEZ - RAFA CHARQUERO - TERESA GUTIÉRREZ - ÓSCAR ORTIZ



¿Qué es un stage y cuáles son las sensaciones que se viven?

PastryRevolution inicia,  
con Azurmendi, el 3 estrellas Michelin  
ubicado en Larrabetzu (Vizcaya)  
que lidera Eneko Atxa,  
una serie de reportajes para  
descubrir el funcionamiento  
de la partida de pastelería.

EDITORIAL

Montagud Editores

## CARACTERÍSTICAS

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

## IDIOMA

Español

## PRECIO DEI FIEMPIAR

23,00 €

23.00 3

**D**urante un mes, Eneko Atxa nos ha abierto las puertas de Azurmendi para narrar de primera mano la presión que se vive y el rigor que se exige en la cocina de uno de los mejores restaurantes del mundo. Desde Indonesia, Will Goldfarb 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.



Catálogo internacional

## Cocina Dulce



## Pastelería



## Panadería



## Food Style



# PASIRYREVOLUTION

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional



# PÂSTRYREVOLUTION 14

DANIEL PATTERSON - ÓSCAR CALLEJA - BENJAMÍN 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**

23.00 €  
\$ 26.24

**L**a oferta dulce de Haasnoot puede disfrutarse en el Hotel Mandarín 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.

**Best  
in the  
World**

GOURMAND  
World Culinary Awards

Catálogo internacional

## Cocina Dulce



### Tartleta de limón



### Tartletas de framboesa y mango



## Panadería



### Miles se convierte en la capital mundial del bocadillo en Hostelco 2013



### De las manos del panadero: pan más sabroso y rico en vitaminas D



## Pastelería



## Food Style



## PÂSTRYREVOLUTION

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 13

ALBERT ADRIÀ - JOSEAN ALIJA - FRANCIS PANIEGO - CARLES MAMPEL - JORDI MORERA  
XAVIER BARRIGA - ANNA BELLSSOLÀ - CARLOS RAMÍREZ-ROURE.



Catálogo internacional



Desde Albert Adrià  
hasta Josean Alija...  
los mejores postres de restaurante.

**EDITORIAL**  
Montagud Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**F**rancis 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 (Turris) 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

# PÂSTRYREVOLUTION

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

Catálogo internacional

# PÂSTRYREVOLUTION 12

PACO TORREBLANCA - ALEJANDRO MONTES - ABRAHAM BALAGUER -  
XEVÍ RAMON - JORDI BUTRÓN - KIKO MOYA - MARCOS MORÁN  
JESÚS SÁNCHEZ - ENEKO ATXA.



Paco Torreblanca presenta sus últimas creaciones en una edición de lujo.

**EDITORIAL**  
Montagut Editores

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

**IDIOMA**  
Español

**PRECIO DEL EJEMPLAR**

23.00 €  
\$ 26.24

**L**a llegada de la primavera propicia creaciones que, en manos de los colaboradores de PâstryRevolution, alcanzan la belleza de Citricum, de Jesús Sánchez (El Cenador de Amós) que se publica en la portada. Junto a él, en Cocina Dulce, los 'maestros' Jordi Butrón y Xano Saguer (Espai Sucre) proponen un Cheesecake de cabra con frambuesa, pimiento rojo y jengibre. Marcos Morán ofrece en Casa Gerardo algunos de los postres de su carta. La colaboración internacional la aportan Jesús Escalera y Fernanda Covarrubias, La Postrería (Guadalajara, México), con Cono de flores, de original presentación, entre otras propuestas.

En Pastelería, destacan los trabajos de Alejandro Montes quien, desde Mamá Framboise en Madrid, ha hecho posible recuperar sabores y sensaciones del mundo dulce más tradicional. Por su parte, Paco Torreblanca y su hijo Jacob Torreblanca demuestran por qué sus consejos siguen siendo primordiales con elaboraciones como la Tarta de café y anís. Desde Chile, Milena Vallejos (Culinary) enriquece nuestro conocimiento con otros productos y sabores que plasma en su Torta de chocolate con almíbar al pisco, trufa y mermelada de physalis.

Xevi Ramon (Triticum, Barcelona) es un referente en la Panadería. Lo demuestran propuestas como el Pan de cereales con ciruelas pasas. Beatriz Echevarría y Susana Gaona (El Horno de Babette, Madrid); Ramón Maciá (Better Pan, Alicante) o Rafael Ornán (Horno La Torre, Valencia) completan un recorrido por la geografía nacional que se completa con un reportaje de Àngel Órtiz (Macxipa, Barcelona) quien acaba de inaugurar un Taller de Pan donde aporta su experiencia de más de 40 años en el sector.

## Cocina Dulce



Crema de arroz con leche requesón  
Mamá Framboise, Madrid



Violeta

Ángela Domínguez, Ángela Cakes & Cookies

Sablé de violeta

100 g de mantequilla, 20 g de azúcar, 200 g de harina, 20 g de levadura, 20 g de violeta y 100 g de leche.

Crema de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Ángel Órtiz

Macxipa, Barcelona

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Montado violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Decoración violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.

Glacé de violeta

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 100 g de violeta y 100 g de leche.



# PÄSTRYREVOLUTION 10

RAMON MORATÓ - JOSEP M<sup>º</sup> RODRÍGUEZ - GEORGINA CRESPO - JESÚS MACH  
JORDI MORERA - PABLO CONESA - ANTONIO CEPAS - ALE HURTADO  
CARLO CRACCO - RICARD CAMARENÀ



Catálogo internacional



*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

## PRECIO DEI ESEMPI AR

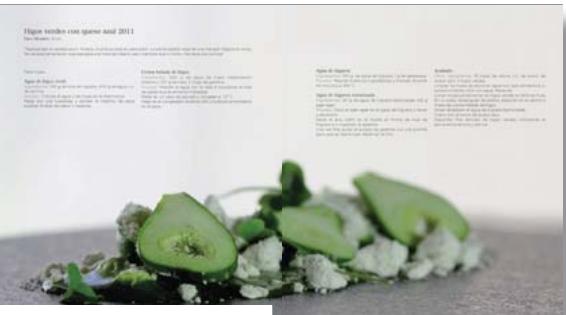
23.00 €  
\$ 26.24

R amon Morató encabeza este número de noviembre-diciembre con cuatro turrones 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 Pastisseria, también comparte su última creación: "Bolas de Navidad". Dani Álvarez (Dalua), Betina Montagne (EspaiSucre), José Antonio García Álvarez (Ascaso) y Sergio Ortiz (La Torre) complementan la lista de colaboradores en esta ocasión.

El número 10 es una buena excusa para reunir a todos esos panaderos que han colaborado con la Revista desde la primera edición: Georgina Crespo, Jesús Machi, Jordi Morera, Juanjo Rosell, David Baños, Pablo Conesa, Rebeca Ruiz, Rafael Charquero, Toni Gonzalo, Miguel Chale y Daniel Díez conforman esta celebración con nuevas elaboraciones. Tonatiuh Cortés es el panadero y alma mater de Cloudstreet Bakery, en Barcelona, donde sus panes acabados en horno de leña están granjeando una clientela cada vez más numerosa. Completan la sección de Panadería un artículo técnico de Pablo Conesa sobre los tipos de harinas y una doble colaboración de Antonio Cepas: "Pretzels" y "Molde de pan de algas".

En Cocina Dulce, Paco Morales (Noor) traza un pequeño desarrollo de su trayectoria escogiendo una propuesta de cada año, desde el 2008 al 2013. Por su parte, Ricard Camarena despliega su estética en postres tan vistosos como "Breva, vainilla, vino y vinagre". Carlo Cracco, desde Italia, aviva todos los sentidos con elaboraciones como "Castaña y leche", entre otras. Alejandra Hurtado y Fernando Sáenz completan las colaboraciones dulces con sus artículos en primera persona.

## Cocina Dulce



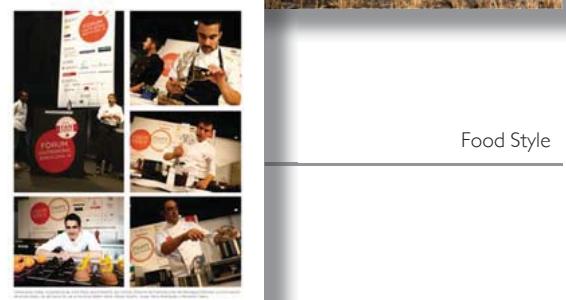
## Pastelería

## Panadería



A man with short brown hair, wearing a black t-shirt with an orange graphic and blue jeans, stands in a field of harvested wheat. The field is filled with long, parallel rows of golden-brown stubble. The sky is overcast with dramatic clouds. The image is framed by a white border.

Food Style



REVOLUCIÓN  
INTERNACIONAL

Catálogo internacional

Catálogo internacional



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**

23.00 €  
\$ 26.24

# PÃASTRYREVOLUTION 9

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

**E**l número de septiembre-octubre se abre con una elaboración de Josep María Rodríguez dedicada a PÃstryRevolution, 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, Fernando Sáenz nos explica el uso de las grasas en Heladería.

## Cocina Dulce



## Panadería



## Food Style



## Pastelería



## PÂSTRYREVOLUTION 8

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



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

José Ramón Castillo (Que bol!) 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 vuelve a 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 vuelve con la cuarta edición de The Best Restaurant Dessert Espai Sucre, patrocinado por PÂSTRYREVOLUTION, al presentar todos los postres finalistas.

## PÂSTRYREVOLUTION 7



## PÂSTRYREVOLUTION 5



## PÂSTRYREVOLUTION 3



## PÂSTRYREVOLUTION 2



## PÂSTRYREVOLUTION 1



## PÂSTRYREVOLUTION 6



## PÂSTRYREVOLUTION 4



# melba

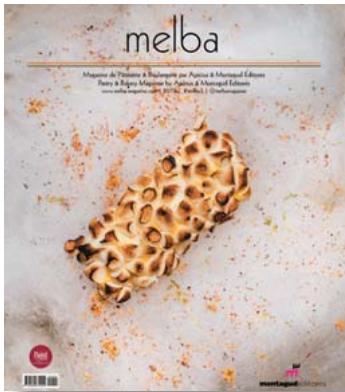
  
**montagud**editores

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 €  
\$ 55,66

# MELBA #3

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

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 (Patisserie Canal, Barcelona) relata su técnica del hojaldre a través de 50 fotografías del paso a paso para elaborar el 'Cruasán de mantequilla ahumada'. Josep María Rodríguez (La Patisserie, 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 y 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) aúnan 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 marinero'. 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).

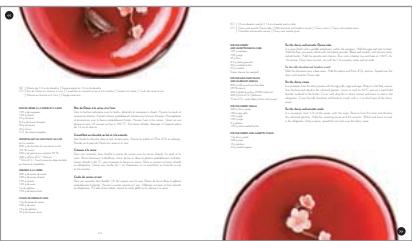
60 RECETAS - 216 ELABORACIONES

34 AUTORES - 571 FOTOGRAFÍAS

56 PROCESOS FOTOGRAFIADOS PASO A PASO

## PASTELERÍA

Yann Duytsche - Diego Milani - Claire Damon - Josep María 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



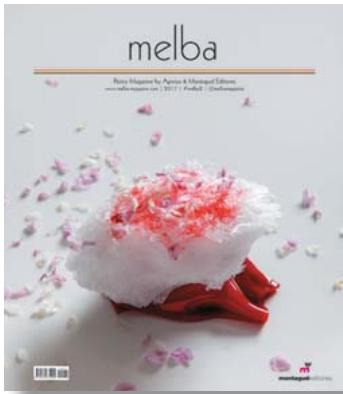
## PANADERÍA

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 Apicus & 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 €  
\$ 55,66

**87 RECETAS  
270 ELABORACIONES  
54 AUTORES**

**E**l 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), Martín Berasategui (Restaurante Martín 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.

## PASTELERÍA

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



## COCINA DULCE

Atsushi Tanaka, Federico Zanellato, Martín 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...





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**  
77.05 €  
\$ 87.90

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.

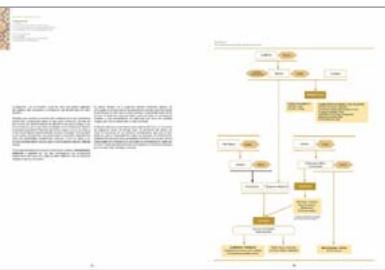
Así pues, este es un libro en que encontramos desde las características y variedades de los cereales panificables hasta llegar a los consejos para su comercialización, pasando por todos componentes del pan y todas las fases de la panificación.

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



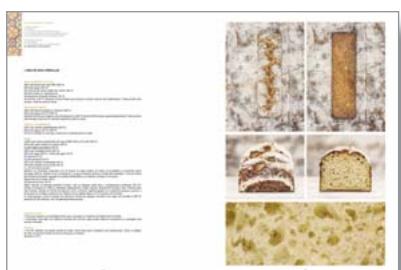
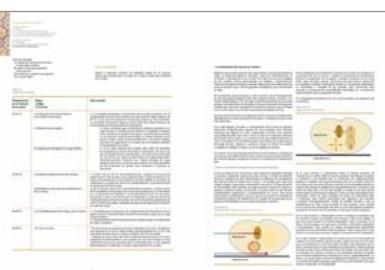
## 2: EL PAN COMO ALIMENTO



## 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  
45.43 €  
\$ 51.83

**H**arina, 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.

**G**ACADEMIE  
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

AÑO DE PUBLICACIÓN  
2013

**PRECIO**  
33.35 €  
\$ 38.05

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 Lumbrares 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...

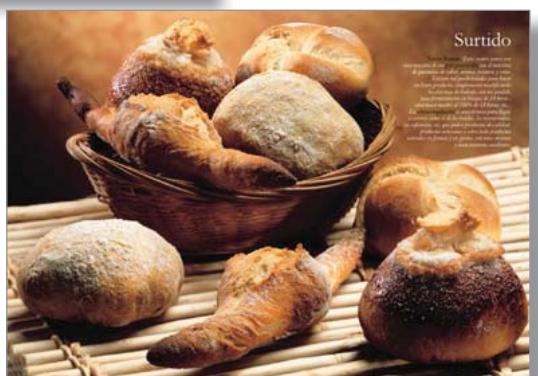
Este libro se dirige, en primer lugar, a quienes se dedican profesionalmente a elaborar distintas variedades de panes para su comercio (panaderos y cocineros), pero también a cualquier amante del buen pan. ¡Qué aproveche!

## Campaña



VARIOS AUTORES

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



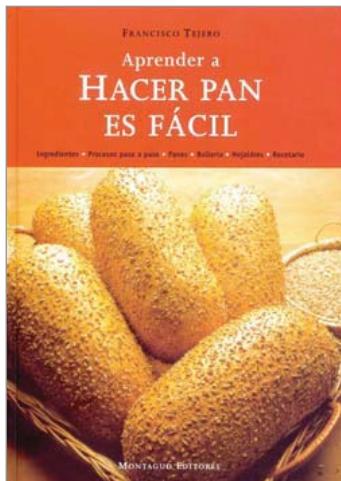
## TÉCNICAS VARIADAS E INNOVACIÓN

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



# APRENDER A HACER PAN ES FÁCIL

FRANCISCO TEJERO



Una carta de panes propia es signo de prestigio para su restaurante.

Aprenda a hacerlo de manera sencilla.

## EDITORIAL

Montagud Editores

## CARACTERÍSTICAS

ISBN: 84-7212-089-9

160 págs. 17 x 25 cm.

Ilustrado en color.

Encuadernación en cartoné en color

## IDIOMA

Español

## AÑO DE PUBLICACIÓN

2004

## PRECIO

33,35 €

\$ 38.05

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

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

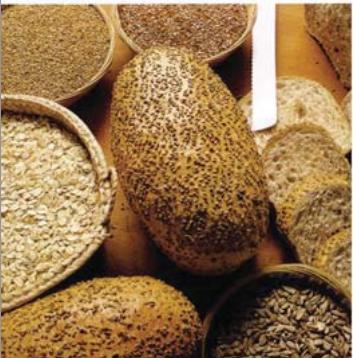
Las recetas, con sus ingredientes y procesos paso a paso, vienen precedidas de varios capítulos sobre el conocimiento de las materias primas a utilizar (harinas, levaduras, sal, azúcar, etc.) y los métodos y técnicas, trucos, ideas y consejos prácticos, necesarios para hacer con facilidad y garantía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

Para guarnir 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.



## Pan de cuatro granos

Pan rico en fibra dietética, con gran poder laxante



INGREDIENTES	
1 cucharada aceite de oliva	250 g
Harina blanca	500 g
Harina integral	250 g
Sal	10 g
Agua	250 g
Pasta madre artific (ver página 26)	20 g
Pasta de levadura	10 g
Lengüetas Frescas	30 g/10 g
Montaña para desmenuzar	

Proceso de elaboración

1. Amasar individualmente todos los ingredientes excepto las semillas. Cuando esté bien amasado incorporar las semillas de la primera aceituna.
2. Modelar panes en proporción al tamaño del molde, 150 g de masa por lomo de especialidad del molde. También se pueden hacer panecillos.
3. Brotar la masa y refrigerar en frigorífico.
4. Hornear hasta que llegue al borde del molde. Hornear con vapor a 200°C durante 30 minutos.



ALERTA PAN ES FÁCIL 97 LAS RECETAS

## SUMARIO

### INTRODUCCIÓN

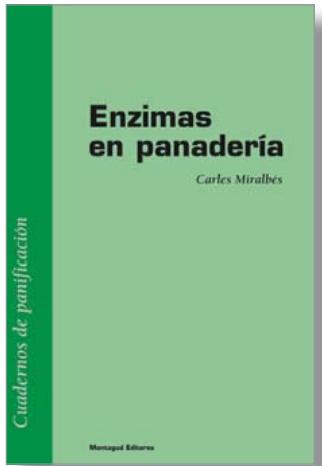
Las harinas  
La levadura  
La sal en el pan  
Las grasas y los aceites  
Los azúcares en las masas  
El agua  
Los huevos  
La leche y los productos lácteos  
La masa madre  
Pan con levadura natural  
El amasado  
Pesado, boleado y formado  
El reposo de la masa  
La fermentación  
La cocción  
La 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  
Ensaimada  
Medias noches  
Pan quemado  
Pan de naranja  
Pannetone  
Brioche francés  
Pan de frutas  
Palmeras  
Croissant  
Plum cake de ciruelas  
Galletas de sahagún  
Corona de frutas  
Magdalenas  
Tarta de almendras  
Torta de almendra (Torta Turca)  
Franchipan  
(Bizcocho de mazapán)  
Empanada chilena  
Pastas de aceite (Bollos de aceite)

## ENZIMAS EN PANADERÍA

CARLES MIRALBÉS



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

**E**l 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.

## EDITORIAL

Montagud Editores

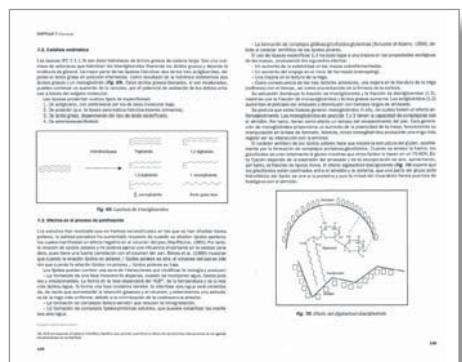
## CARACTERÍSTICAS

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

IDIOMA  
Español

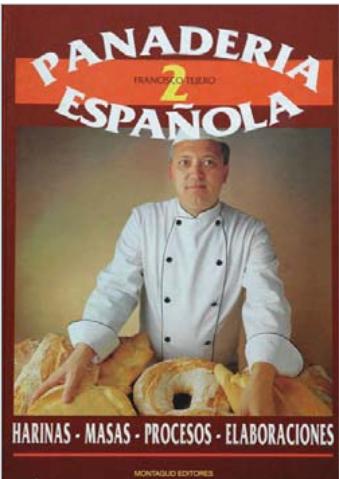
AÑO DE PUBLICACIÓN  
2000

PRECIO  
31.05 €  
\$ 35.43



## PANADERÍA ESPAÑOLA (2)

FRANCISCO TEJERO



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 cartoné en color

IDIOMA  
Español

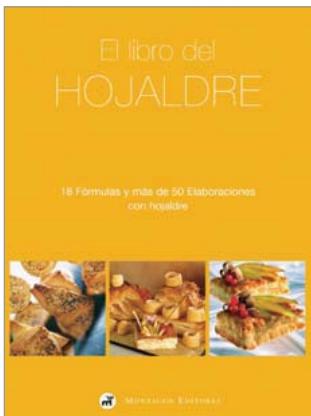
AÑO DE PUBLICACIÓN  
1995

PRECIO  
24.15 €  
\$ 27.55



# COLECCIÓN “EL LIBRO DE...”

VARIOS AUTORES



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:**  
16.10 € \$ 18.37

EL LIBRO DE LOS DULCES DE NAVIDAD  
ISBN: 978-84-7212-134-8  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2007

**PRECIO:**  
16.10 € \$ 18.37

EL LIBRO DEL HOJALDRE  
ISBN: 978-84-7212-138-6  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2008

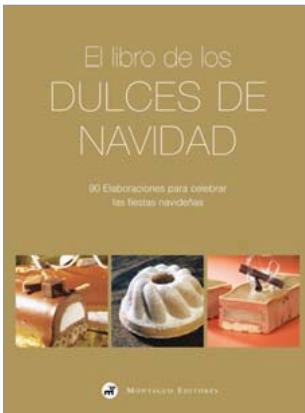
**PRECIO:**  
16.10 € \$ 18.37

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

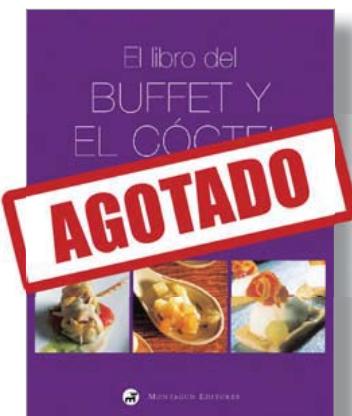
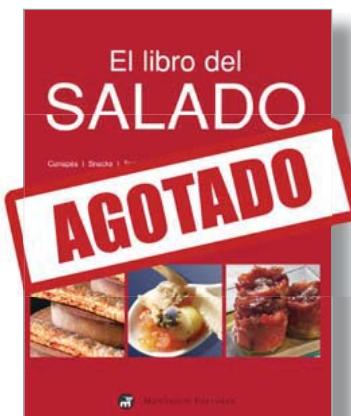
“El Libro del Hojaldre” contempla dos apartados: un bloque destinado a formulación integral, datos avalados por el maestro pastelero Santiago Pérez, y otro con más de 50 elaboraciones realizadas con este producto.

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: turrones, 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.





**Mejor Editorial Especializada**

## Contacto

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

[www.montagudeditores.com](http://www.montagudeditores.com)  
[ventas@montagud.com](mailto:ventas@montagud.com)

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