

image not found or type unknown



La cuina de Peter Pan

Christian Escribà Tholonià

Fecha de publicació:

09/11/2016

Sello Editorial:

Columna Edicions

Contacto de prensa

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 86 71

Email: nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:

andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot

Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de

marketing i comunicació AIG:

Marta Oliva i Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com

image not found or type unknown



Fàcils, sorprenents, originals, creatives i divertides receptes de cuina dolça per a nens.

Fàcils, sorprenents, originals, creatives i divertides receptes de cuina dolça per a nens.

Amb aquest llibre que tens a les mans vull compartir amb tu molts dels secrets de la meua vida, del meu ofici i de la meua passió més gran: la pastisseria. I és que si pensaves que al món de la pastisseria estava tot escrit, t'equivocaves...

L'objectiu del llibre és que t'ho passis molt bé i que descobreixis algunes de les teves millors habilitats, que posis a prova les teves capacitats, que aprenguis a deixar anar la imaginació i que, abans que res, gaudeixis degustant amb els teus tots aquests dolços tan bons i originals que tu mateix hauràs creat.

Així, aquí hi trobaràs receptes senzilles pensades perquè puguis fer-les sense dificultat a casa teua. Algunes les podràs preparar tu sol i altres és millor que ho facis acompanyat, cosa que encara ho farà més divertit.

Tant a Peter Pan com a mi ens encanta el món dels nens, dels somnis i de la diversió. Una mica de tot això és el que porten les meves postres i els meus pastissos, i també molt d'amor. Amb això aconseguiràs sorprendre, emocionar i crear moments únics, t'ho asseguro. Desitjo que t'agradi!

Christian Escribà Tholonià

Christian Escribà pertany a la quarta generació d'una saga de pastissers que va començar el 1906 a la Gran Via de Barcelona. Fill d'Antoni Escribà, considerat el «mag de la xocolata», va desenvolupar la carrera culinària entre París i Barcelona, sempre amb la creativitat com a motor de les seves obres. A més dels sorprenents pastissos, concebuts per no deixar mai indiferent ningú, com a mestre del caramel va crear els Candy Glam Rings, unes peces de sucre que s'han venut a setze països. Ha estat reconegut com a Millor Pastisser d'Espanya per l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia, és membre de l'Académie Culinaire de France i ambaixador de la marca Chocovic, pertanyent a la primera firma mundial de xocolates, Barry-Callebaut. Actualment treballa al costat de la seva dona, Patricia Schmidt, al capdavant de tres establiments que són referents de la pastisseria de Barcelona i l'Escribà Academy, un centre formatiu per preparar els futurs pastissers.