

image not found or type unknown



Pastelería japonesa (Edición mexicana)

Laure Kié

Fecha de publicación:

19/09/2024

Sello Editorial:

Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Melissa Moreno
Cabrera

Email:
mmorenoc@planeta.com.mx

Prepara los mejores dulces japoneses en casa y disfruta de los sabores de la pastelería nipona moderna y tradicional.

Prepara los mejores dulces japoneses en casa y disfruta de los sabores de la pastelería nipona moderna y tradicional.

La repostería es a menudo la gran desconocida de la gastronomía nipona. Sin embargo, en la actualidad, numerosos chefs reinterpretan las recetas ancestrales con una mezcla de originalidad y tradición de la que ha surgido una nueva pastelería japonesa variada, refinada y moderna. Este libro es una invitación a descubrir las diferentes especialidades del universo dulce de la cocina del sol naciente, que van desde los tradicionales *wagashis* hasta los *daifuku*, los *mochis* y los postres más contemporáneos a base de té matcha o de sésamo.

Consejos básicos, información sobre **ingredientes** y **utensilios**, cerca de **50 recetas paso a paso...** Aquí encontrarás lo que necesitas para convertirte en un profesional de la pastelería japonesa. Una auténtica experiencia gastronómica para disfrutar con todos los sentidos.

Laure Kié

Laure Kié nació en Tokio de madre japonesa y padre francés. Los platos familiares nipones acunaron toda su infancia. Sus numerosas estancias en Japón le permitieron iniciarse en la riqueza de la cultura culinaria del archipiélago e hicieron que se aficionase a una comida natural, sencilla y sabrosa que hoy transmite en sus clases de cocina.