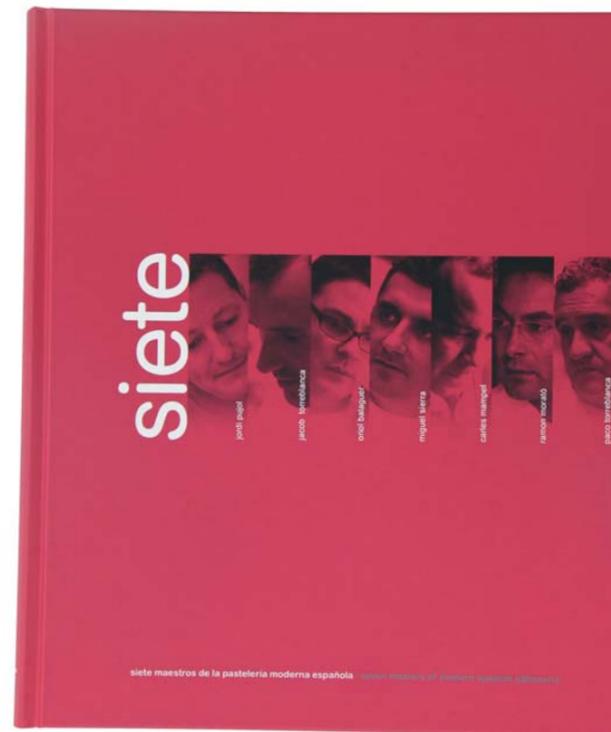
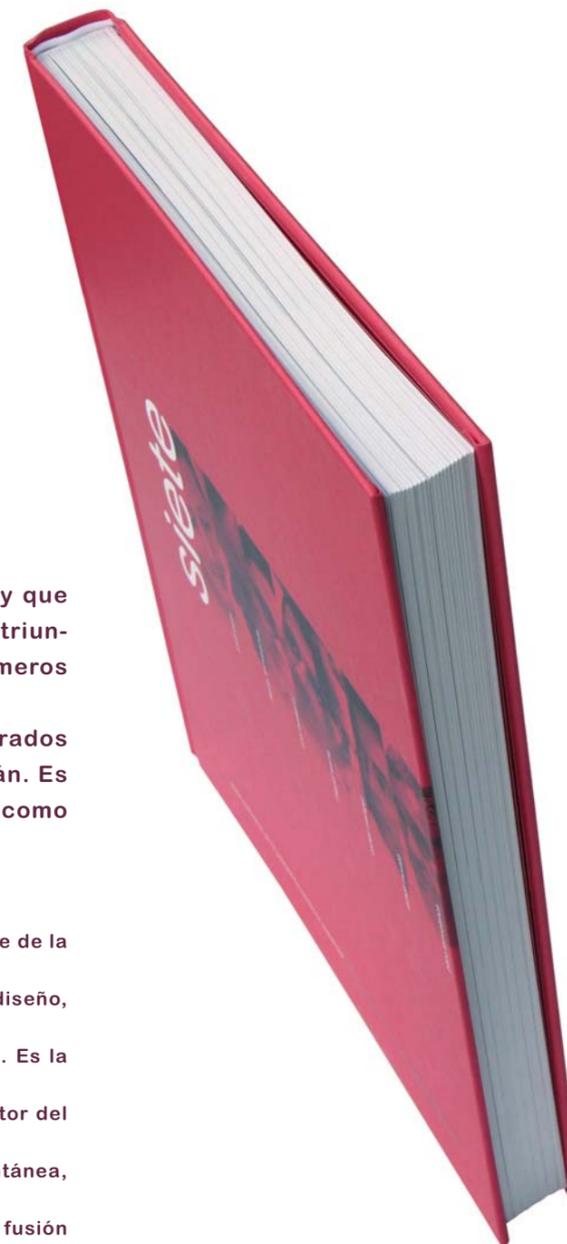


siete



Idioma: español/inglés
Formato: 235x285 mm
Páginas: 328
Recetas: 49
Editorial Vilbo



siete maestros de la pastelería moderna española

Son siete campeones de España, pero no sólo eso. Son siete grandes profesionales que en su trayectoria no han dejado de evolucionar y que protagonizan la nueva era de la pastelería española. Son siete personalidades, siete estilos, siete maneras de entender este oficio. Siete triunfadores que han trabajado duro para conseguir el éxito. Y son siete referencias para los jóvenes, para los que empiezan a dar sus primeros pasos en esta dulce aventura. Son, en definitiva, siete grandes maestros de la pastelería moderna en España.

Alguien echará en falta algún nombre. Y posiblemente con razón. En efecto, se podrían sumar algunos otros valores que han realizado sobrados méritos para figurar en cualquier elenco. Pero lo que es indiscutible, al menos desde nuestro punto de vista, es que son todos los que están. Es decir, que cada uno de estos siete pasteleros ha demostrado personalidad, estilo propio, creatividad y aportaciones al sector suficientes como para formar parte con pleno derecho del movimiento que llamamos nueva pastelería española, y que reivindicamos con este libro.



PACO TORREBLANCA es el origen, el inicio, sin duda un adelantado a su tiempo. Es el padre de la pastelería moderna en este país y uno de los nombres más respetados en todo el mundo.

ORIOL BALAGUER es la pastelería de autor, con firma. Es la pastelería de colección, de diseño, en Barcelona, Madrid, Tokio y Riyadh.

JORDI PUJOL es la practicidad, la funcionalidad, el valor del orden y de la simplificación. Es la línea recta, la arquitectura y la racionalidad.

RAMON MORATÓ es la teoría y la práctica del chocolate, es la didáctica, es el hilo conductor del saber en pastelería. Es el conocimiento.

CARLES MAMPEL es el chef total, en lo dulce y lo salado. Es el instinto, la creatividad espontánea, la chispa.

MIGUEL SIERRA es la renovación dentro de la renovación. es la pastelería de concepto, de fusión con el entorno y de permanente búsqueda.

Y JACOB TORREBLANCA es la continuidad en el futuro del camino iniciado, es el amor por el oficio, es el aprendizaje permanente y la voluntad de superación.



índice

PACO TORREBLANCA

tarta de chocolate Tarta glaseada de Mascarpone, albaricoques y vainilla

petit four Bocados

postres Otoño. Religieuse de chocolate y té matcha. Chocolate, vainilla, wasabi y otros aromas naturales

pasta de té Galleta de Parmigiano y chocolate

tidbits Papel de leche y muelle de chocolate

salado Canapé de huevas de salmón

pieza artística Chocolate

ORIO BALAGUER

tarta helada Delicate

pasta de té Rocas de almendra y azahar

petit four Marshmallow de Tartufo

tarta de chocolate OB45

bombón Bombón de aceite de oliva

salado Pizza fría, cocktail salado

postre Nuestro cheese cake

pieza artística Huevos temáticos

JORDI PUJOL

bombón Bombón de haba tonka con té verde matcha

pasta de té Granulado de sabores. Sexta gama

petit four After desserts

salado Nube ahumada de mar con berberechos picantes, crujiente de patata y germinados

postre Transparencia de sidra con crudités, manzana y kéfir

tarta de chocolate Sablé de almendras con horneado de piña especiada y mousse de chocolate blanco

tarta helada Compacto de chocolate y nueces con surtido de helados

pieza artística Homenaje a los Pos3

RAMON MORATÓ

petit four Mojito

pasta de té Galleta de arroz inflado-malta-naranja

bombón Bombón de vino rancio con nueces

salado Hojaldre caramelizado con hierbas-tomate confitado-espuma de queso

postre Ylang

tarta de avellana Spiral

tarta helada Miel-cacahuete-yuzu

pieza artística Freaky man

CARLES MAMPEL

salado Cubo de foie con polvo de torrefactos

tarta de chocolate lyopinya

pasta de té lyosablée. sablée crujiente de frutas

petit four microstick con aceite de oliva arbequina en polvo y pimentón de la vera

bombón bombón de pan con tomate

postre japan japan

tarta helada strem

pieza artística cap de creus

MIGUEL SIERRA

postre ¿Postre o aperitivo?

pasta de té Combustión

petit four Bobina de aceite de oliva, oricios, chocolate negro y manzana

bombón Acuáticos

salado Ostra-sidra rosada y burbuja de lechuga de mar

tarta de chocolate Slab de cereza, chocolate con leche y jengibre

tarta helada Tarta de requesón y manzana-guisantes

pieza artística El viaje

JACOB TORREBLANCA

tarta helada Chocolate y dos tes

pasta de té Crujientes de isomalt

petit four Bocado dulce y esponjoso de té verde

bombón Bombón de miel al tartufo

salado Parmigiano y albahaca

postre Macaron negro

tarta de chocolate Lingote de oro negro

pieza artística Bella y salvaje

paco torreblanca

1951. Villena (Alicante). Es el gran padre de la pastelería moderna española y uno de los profesionales más reconocidos a nivel mundial. Es miembro de Relais Dessert. Autor de varios libros y fundador y propietario de Totel. MMAPe en 1989 y Mejor Maestro Artesano de Europa en 1990.



Veo los trabajos de Joan Giner y aún hoy me quedo impresionado. Y sigo admirando el rigor de Tomás Ortega, la creatividad de Pepe Balcells, la profesionalidad de Rafael Tugues. Y de muchos otros. Hoy somos lo que somos porque entre todos hemos ido aportando nuestro granito.

A los jóvenes siempre les transmito la idea del rigor y de la disciplina en el trabajo. Quiero que entiendan que en este oficio es tan importante saber hacer un croissant extraordinario como la mejor pieza artística. Y que tengan pasión, si no es así no vale la pena.

oriol balaguer

1971. Tiendas propias en Barcelona y Madrid, y en Tokio Y RIYADH (franquiciaS). Sus colecciones de bombones se exponen en los puntos más exclusivos de todo el mundo. Sus SIETE años en la órbita de El Bulli le han ayudado a explorar nuevos caminos. Ganó el campeonato de España de Pastelería en 1993 (Valladolid).



“Crear colecciones de pastelería en España era algo poco usual. Yo lo he hecho desde el principio porque para mí es algo natural. En El Bulli y en el Talaia, y en general en la cocina, es normal cambiar la carta de postres cada cuatro meses. Lo que quiero decir es que la cocina me ha abierto muchas puertas y me ha dado la posibilidad de conocer otras formas de enfocar y entender el oficio”.

“Desde hace cuatro años intento no trabajar los fines de semana, excepto en Navidad. Tengo un buen equipo detrás que me lo permite. Digamos que he aprendido a delegar y a coger días libres. Antes pensaba que si no estaba yo no funcionaría nada. Y era un error. Ahora puedo estar más tiempo con mi familia y tener la mente mucho más libre para seguir creando”.

ramon morató

1971. Manlleu (Barcelona). Director de Aula Chocovic. Autor de “Chocolate”, mejor libro del mundo 2007. Se proclamó campeón de España en 1997, en Oviedo. actualmente imparte cursos y conferencias por todo el mundo.



“Les planteo a mis padres que quería ser pastelero y que dejaba los estudios. y me dijeron que si eso era lo que quería que lo hiciera bien, que me formara al máximo y que aprendiera todo lo que pudiera del oficio”.

“Dibujar una idea en un papel y que se convierta en algo real, ya sea una tarta, un bombón o una pieza de chocolate, es algo fascinante. Ese momento en el que ves hecho realidad algo que sólo estaba en tu cabeza, es impagable”.

carles mampel

1970. Barcelona. Su carta de presentación, Bubó born, Bubó bar y Bubó bruc, tres establecimientos con su inconfundible sello creativo. Colabora con prestigiosas firmas del sector. Pertenece a la prestigiosa asociación Relais Dessert. Se proclamó Campeón de España de Pastelería, MMAPE, en 1999 en Bilbao.

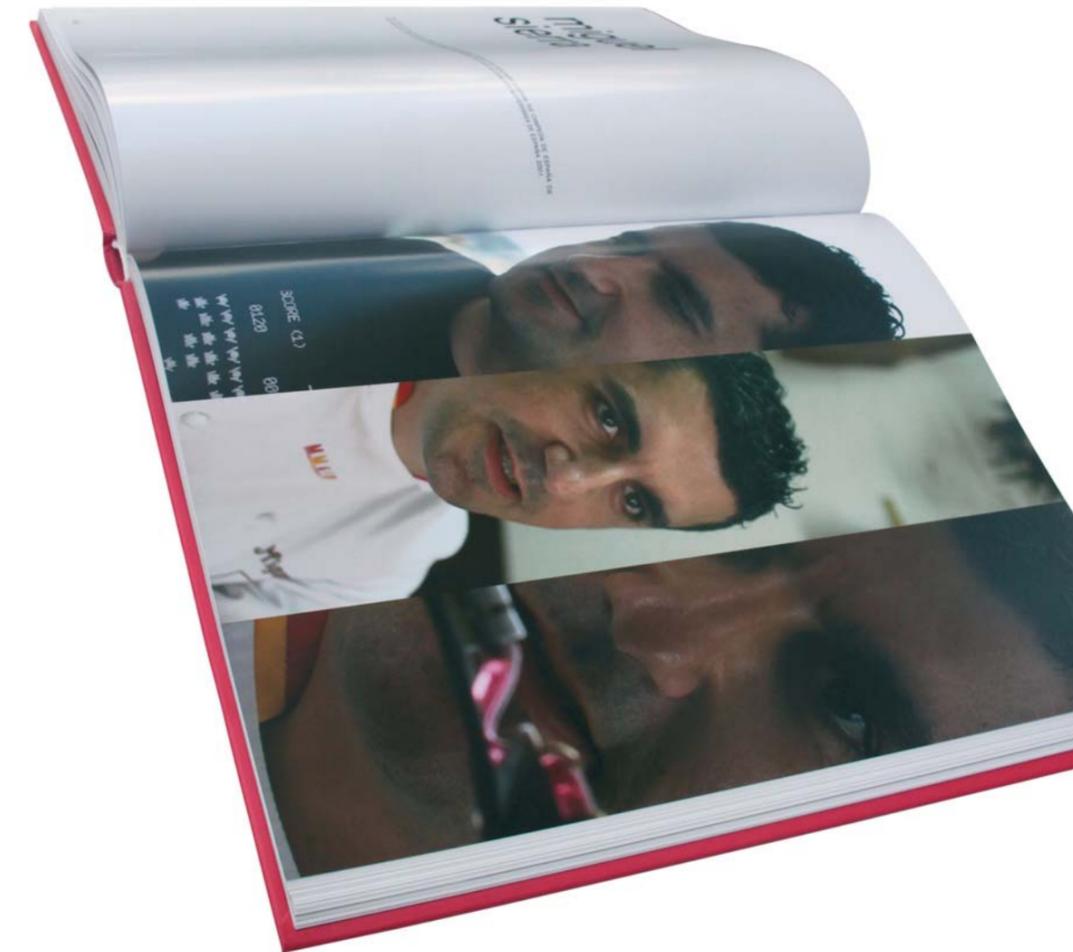


“No comprendo el miedo de mucha gente a cambiar y evolucionar. Yo no podría trabajar así. Necesito cambiar mis tartas dos o tres veces al año, y es una locura porque nos complica mucho la vida, pero si no lo hago no puedo seguir”.

“El día que pierda la ilusión, tendré que dejar el oficio. No podría hacer todo lo que hago sin ganas y sin interés”.

miguel sierra

1973. Avilés (Asturias). Pastelero, cocinero, heladero. Creador incansable. Embajador de Cacao Barry en España. Fue Campeón de España de Pastelería en 2001 (Murcia), mejor plato creativo de pescados de europa 2000 y mejor plato de cocina dieta mediterránea de españa 2001.



Necesito que lo que hago tenga un sentido, un porqué, es mi manera de transmitir lo que siento. Quiero hacer cosas que sirvan para que los demás puedan disfrutar, a nivel gustativo, pero también a nivel visual y conceptual. Fondo, forma y sabor.

Mi objetivo es desarrollar mi proyecto, ser capaz de transmitir lo que quiero al público y encima poder vivir de ello. Esa es la meta. Y en eso estamos.

jacob torreblanca

1981. Alicante. Campeón de España de Pastelería en 2003. subcampeón del mundo de pastelería en 2004 junto a carles mampel. Miembro de Relais Dessert. Es hijo de Paco Torreblanca y una de las grandes figuras del presente y futuro de la pastelería.



Cursé estudios de Bellas Artes y me di cuenta que la pastelería me permitía canalizar esa necesidad artística, para mí es un arte más.

Pastelero he sido siempre, toda la vida. Desde que nací he estado en un obrador, de pequeño jugando, corriendo, y en cuanto pude echando una mano. A los 15 años lo tenía claro y empecé en serio.