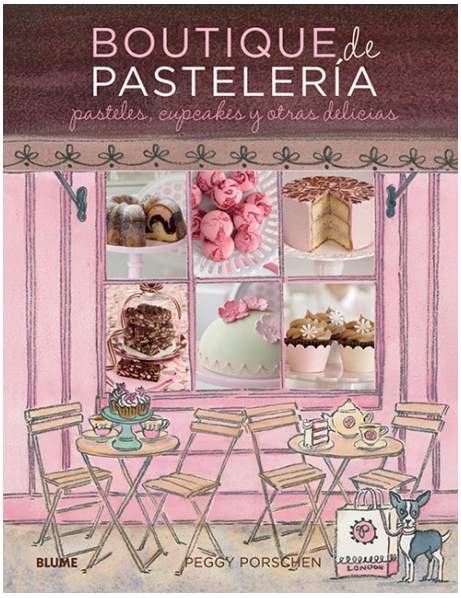


**Peggy, Porschen**

la autora fundó en el año 2003 Peggy Porschen Cakes, lo que convirtió a Peggy en una de las pasteleras y reposteras más innovadoras. Gracias a su estilo personal, su empresa pronto se convirtió en todo un éxito y empezó a recibir pedidos para preparar pasteles y pastas para las fiestas más exclusivas. Su primer libro ("Pretty Party Cakes") ganó el premio al Best Entertaining Cookbook de los Gourmand World Cookbook Awards. Peggy obtuvo, además, cuatro denominaciones a los prestigiosos Great Taste Awards de 2011 por sus cupcakes de chocolate y su paraíso de chocolate, a los que el jurado valoró como «virtualmente sin faltas». En 2010 se inauguró el Peggy Porschen Parlour en Londres; allí, Peggy ofrece a diario su colección de pasteles artísticos. En 2011 abrió sus puertas la Peggy Porschen Academy en Londres, la primera escuela culinaria íntegramente dedicada a los pasteles y su decoración, y al arte de trabajar el azúcar.

# Boutique de pastelería

Autor: Peggy, Porschen

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume
ISBN: 978-84-15317-08-1 / Tapa dura c/sobrecubierta / 192pp | 200 x 250 cm
Precio: $ 48.200,00

Peggy Porschen es uno de los nombres más famosos y pioneros en el diseño de pasteles contemporáneos: su trabajo exquisito y su amor por la pastelería le llevan a presentar un buen abanico de recetas que combinan el horneado tradicional con decoraciones sencillas pero elegantes. Desde recetas clásicas como los besos de merengue y los macarons, pasando por galletas y pastas, hasta cupcakes, pasteles e incluso ideas para bebidas caseras deliciosas. Con información técnica y práctica sobre el glaseado, una fuente de magníficas ideas, métodos y toques finales de la autora, una experta repostera. Una selección de las recetas favoritas de Peggy Porschen: el primer libro inspirado en su trabajo en la pastelería, repleto de tartas deliciosas, preparaciones caseras y dulces. Muchas ideas se inspiran en antiguas recetas de temporada, como el pastel de chocolate Battenberg y la tarta de cerezas, o en influencias estacionales para Navidad y primavera, así como en recetas de origen germánico, como las galletas Springerle y los suntuosos cupcakes Selva Negra. Se añaden, asimismo, recetas para bebidas que complementan las preparaciones. Al escribir el libro, Peggy redescubrió lo mucho que le gusta la pastelería, hasta llegar a la conclusión de que es divertida y terapéutica, ya que los pasteles pueden hacer feliz a la gente. Este libro es una invitación a entusiasmarse y a disfrutar horneando sus recetas.

Peggy Porschen es uno de los nombres más famosos y pioneros en el diseño de pasteles contemporáneos: su trabajo exquisito y su amor por la pastelería le llevan a presentar un buen abanico de recetas que combinan el horneado tradicional con decoraciones se