



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.

riverside
agency

Tartas en flor

Autor: Peggy, Porschen

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-18-0 / Tapa dura / 224pp | 210 x 280 cm

Precio: \$ 23.800,00

Una celebración del talento artístico y la destreza de Peggy Porschen en el arte de modelar la pasta de azúcar. Un repertorio de flores de azúcar, desde rosas vintage hasta exóticas plumerias, así como los secretos de las técnicas de modelado profesional. Un libro que recoge la maestría de la autora con una impresionante variedad de flores y su uso creativo en distintos tipos de tartas, que servirá de excepcional referencia e inspiración a todos los aficionados al modelado de la pasta de azúcar. Una colección de flores de azúcar contemporáneas y estilizadas, con alambre floral y sin él, apropiadas para todos los niveles de destreza. Si nunca ha hecho flores antes, puede comenzar por una flor sencilla o de pequeño tamaño, como rosas o lirios del valle; si tiene experiencia y quiere mejorar sus habilidades y ampliar su repertorio, puede probar con flores primaverales, plumerias o coronas de margaritas. Hallará gran cantidad de opciones y nuevos diseños que explorar, además de las técnicas precisas y los materiales requeridos. La decoración de motivos florales se convertirá en una de sus actividades preferidas.

Un libro que recoge la autora con una impresionante variedad de flores y su uso creativo en distintos tipos de tartas, que servirá de excepcional referencia e inspiración a todos los aficionados al modelado de la pasta de azúcar