



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.



Cookies

Autor: Peggy, Porschen

Tartas, pastelería, glaseado y moldeado artístico de azúcar

Blume

ISBN: 978-84-16138-19-7 / Tapa dura / 64pp | 140 x 140 cm

Precio: \$ 15.600,00

Una colección de recetas para inspirar a todo tipo de reposteros y amantes de las galletas. Incluye propuestas para elaborar originales mariposas, barquillos de vela, globos o flores de encaje, así como huevos de Pascua, cucuruchos de helado, orquídeas de azúcar y copos de nieve, entre muchas otras galletas. ¡Un librito lleno de delicias! Desde galletas sencillas para tomar durante una tarde a modo de merienda, o más elaboradas, para una ocasión especial, con listados de ingredientes, explicaciones sobre cómo amasar y estirar la masa, cortar las galletas, tiempos y temperaturas de horneado, secado de las galletas y efecto de la humedad, conservación y duración, así como consejos en general. Con explicaciones de la autora sobre sus técnicas de decoración, de estarcido, para hacer flores de encaje con glasa, y pincel y cómo hacer una manga pastelera.

Una colección de recetas para inspirar a todo tipo de reposteros y amantes de las galletas.