

Paco Torreblanca

dos volúmenes / two volumes



COLECCIÓN

piezas de azúcar sugarworks



NUEVOS TRATAMIENTOS, TÉCNICAS Y APLICACIONES CON EL AZÚCAR SATINADO, SOPLADO, COLADO, ISOMALT, BURBUJA, PASTILLAJE... TAMBIÉN SE INCLUYEN ELABORACIONES Y RECETAS DE TARTAS Y POSTRES, CON ESPECIALIDADES TAN INTERESANTES COMO LOS RENOVADOS BIZCOCHOS JAPONESES O LOS DORAYAKIS, ENTRE OTRAS. CON ESTA OBRA, EL MAESTRO TORREBLANCA NOS PROPONE UN APASIONANTE PASEO POR EL ARTE CONTEMPORÁNEO, UN ARTE EFÍMERO QUE SE CONSTRUYE CON EL AZÚCAR COMO PRINCIPAL MATERIAL, Y UN ARTE QUE SUPERA FORMAL, TÉCNICA Y CONCEPTUALMENTE LA TRADICIÓN DEL TRABAJO DEL CARAMELO EN PASTELERÍA.

ES SIN DUDA LA OBRA MÁS PERSONAL Y CREATIVA DE PACO TORREBLANCA. CON ESTA "COLECCIÓN DE PIEZAS DE AZÚCAR" EL MAESTRO ABRE UN NUEVO CAMINO EN LA CONCEPCIÓN DE LAS FIGURAS ARTÍSTICAS EN PASTELERÍA. EN MANOS DE TORREBLANCA EL AZÚCAR SE MATERIALIZA EN FORMAS MÁGICAS Y SORPRENDENTES, ENTRE LA ARQUITECTURA Y LA ESCULTURA, LA TRANSPARENCIA Y LA OPACIDAD, LAS LUCES Y LAS SOMBRAS.



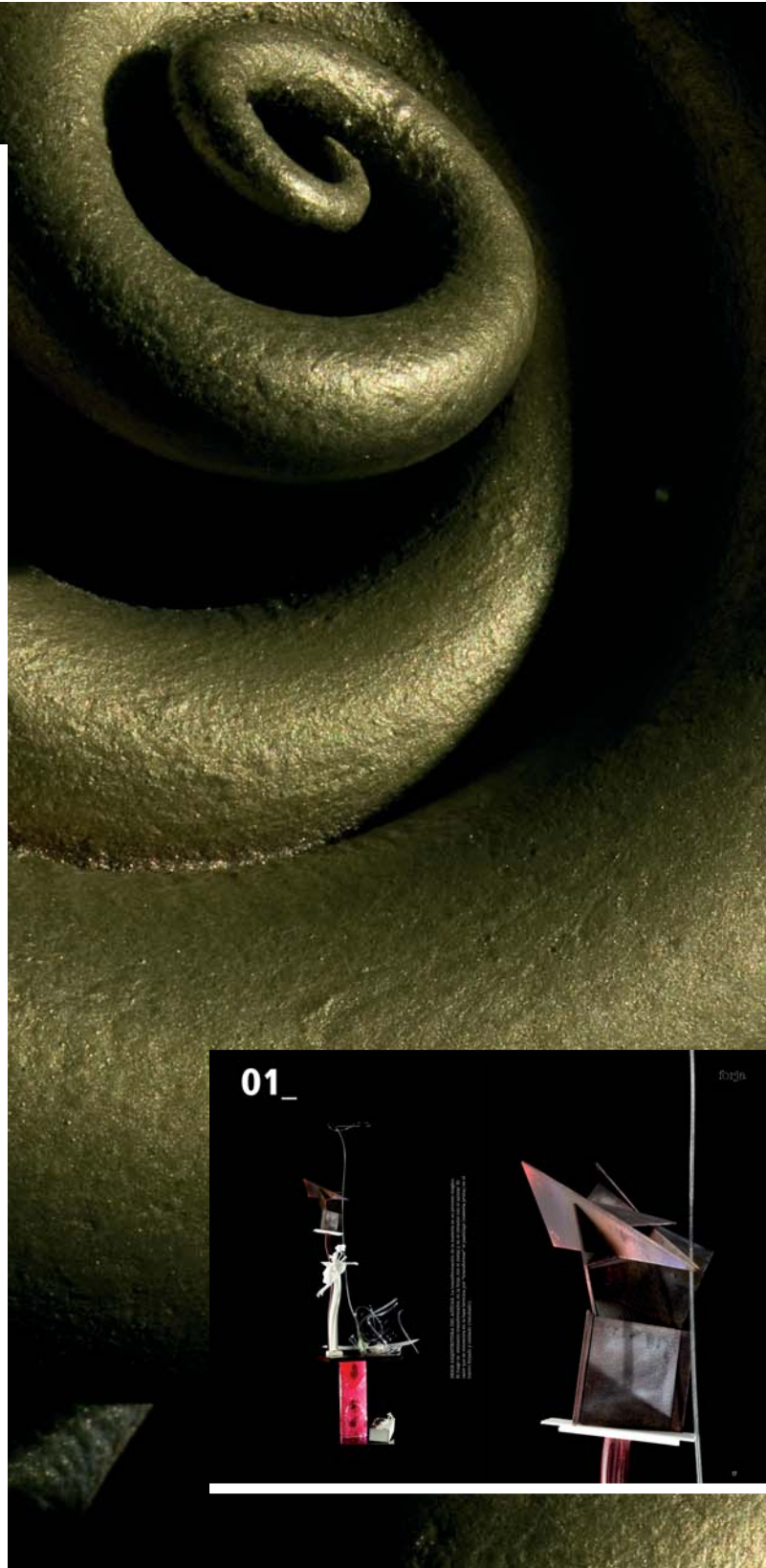
THIS IS UNDOUBTEDLY THE MOST PERSONAL AND CREATIVE BOOK THAT PACO TORREBLANCA HAS EVER WRITTEN. WITH THIS 'COLLECTION OF SUGAR PIECES', THE MASTER CHEF FORGES A NEW PATH IN THE CONCEPTION OF ARTISTIC PIECES IN PASTRY MAKING. TORREBLANCA'S HANDS GIVE SUGAR SOME MAGICAL AND SURPRISING SHAPES. BETWEEN ARCHITECTURE AND SCULPTURE, TRANSPARENCY AND OPACITY, LIGHTS AND SHADOWS, NEW TREATMENTS, TECHNIQUES AND USES RELATED TO THE DIFFERENT TYPES OF SUGAR: PULLED, BLOWN, CASTING, BUBBLE, ISOMALT, PASTILLAGE...

ALSO, THE BOOK INCLUDES THE PREPARATION AND RECIPES OF DIFFERENT CAKES AND DESSERTS, AMONG WHICH SOME INTERESTING SPECIALTIES SUCH AS THE UPDATED JAPANESE SPONGE CAKES OR DORAYAKIS STAND OUT.

WITH HIS WORK, THE MASTER CHEF TORREBLANCA LEADS US IN A WALK ALONG THE PATH OF CONTEMPORARY ART, AN EPHEMERAL ART WHICH IS CONSTRUCTED WITH SUGAR AS THE MAIN RAW MATERIAL, AND AN ART WHICH FORMALLY, TECHNICALLY AND CONCEPTUALLY OVERTAKES THE TRADITIONAL WORK OF SUGAR IN PASTRY MAKING.

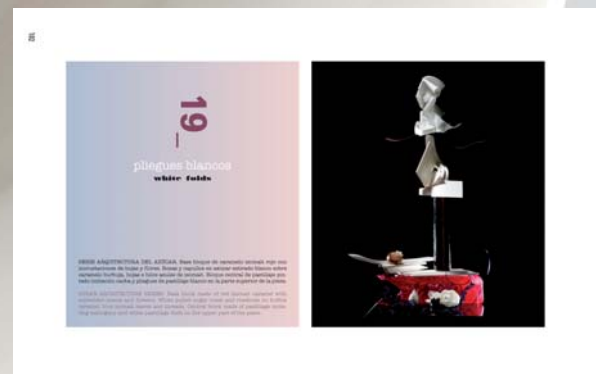
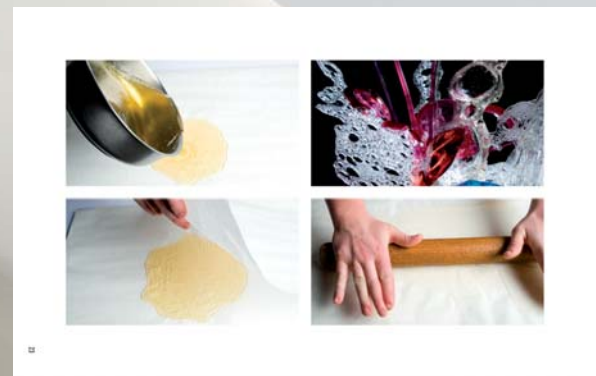
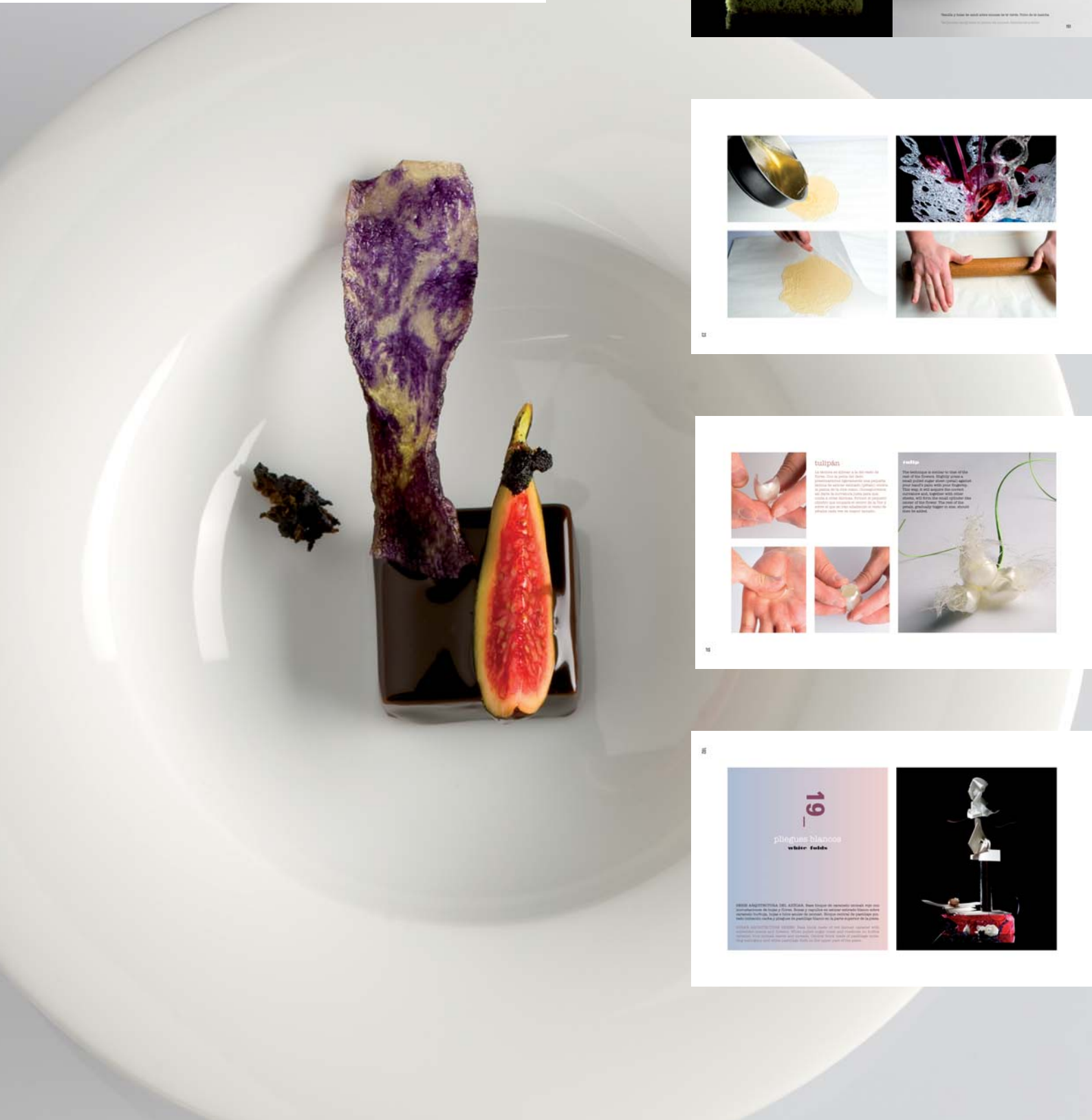
LA "COLECCIÓN PIEZAS DE AZÚCAR" DE PACO TORREBLANCA SE COMPONE DE DOS VOLÚMENES COMPLEMENTARIOS. EL PRIMERO MUESTRA LAS FOTOGRAFÍAS EN GRAN FORMATO DE TODAS LAS PIEZAS ARTÍSTICAS DE AZÚCAR Y CHOCOLATE, TARTAS Y POSTRES, CON LOS COMENTARIOS DEL AUTOR SOBRE CADA UNA DE LAS CREACIONES.

EL SEGUNDO VOLUMEN INCLUYE TODAS LAS FÓRMULAS Y RECETAS, ADEMÁS DE LA INFORMACIÓN TÉCNICA SOBRE EL AZÚCAR, SUS TIPOS, PROCESOS DE ELABORACIÓN, COCCIONES, APLICACIONES... TODO ELLO ILUSTRADO CON NUMEROSOS PASOS A PASO.



'COLLECTION OF SUGAR PIECES', BY PACO TORREBLANCA, CONSISTS OF TWO VOLUMES WHICH COMPLEMENT EACH OTHER. THE FIRST VOLUME SHOWS LARGE-FORMAT PHOTOGRAPHS OF ALL THE ARTISTIC SUGAR AND CHOCOLATE PIECES, CAKES AND DESSERTS, TOGETHER WITH COMMENTS FROM THE AUTHOR ABOUT EACH CREATION.

THE SECOND VOLUME REVEALS ALL THE FORMULAS AND RECIPES, BESIDES ALL THE TECHNICAL INFORMATION REGARDING SUGAR, ITS DIFFERENT TYPES, PREPARATION PROCESSES, COOKING METHODS, USES, AND SO ON - ALL THIS ACCOMPANIED BY STEP-BY-STEP ILLUSTRATIONS.



Autor: PACO TORREBLANCA

Idioma: Español/Inglés
2 volúmenes

• Volumen I

Páginas: 128
Formato: 210 x 330 mm
Fotografías a color: 118

• Volumen 2

Páginas: 168
Formato: 330 x 210 mm
Fotografías a color: 160

Fotografías paso a paso de las principales técnicas en el trabajo del azúcar.
Recetas de tartas y postres.

Auteur: PACO TORREBLANCA

Languages: Spanish/English
Two volumes

• Volume 1

128 colour pages
Size: 210 x 330 mm
118 pictures

• Volume 2

168 colour pages
Size: 330 x 210 mm
160 pictures

Step-by-step photographs of the most important techniques in sugarworks.
Cakes and desserts recipes.



vilbo, ediciones y publicidad, s.l.

carmen, 4 y 6
sant cugat del vallès
barcelona. spain
tel. 93 590 26 66
fax 93 590 26 67



vilbo@vilbo.com
www.vilbo.com

so good..