



Victòria Gudiol

PASTISSERIA TRADICIONAL PER FER A CASA

Recordes l'olor de pa de pessic fet a casa
o l'aroma de la crema cremada de l'àvia?

Victòria Gudiol, pastissera i il·lustradora, ha aplegat en aquest llibre algunes de les millors elaboracions de la pastisseria catalana, tant dolces com salades, per preparar-les fàcilment a casa. Hi trobareu pastissos de xocolata, de fruita i de formatge, pans de pessic, magdalenes, ametllats, carquinyolis, coques salades... Descobriu el plaer de preparar els vostres propis dolços amb ingredients saludables i de temporada.



9 788417 998745

Col·lecció: Milfulls, 31
Pàgines: 112
Format: 20 x 26 cm
Impressió: a tot color, amb 80 fotografies i 50 il·lustracions de l'autora
Enquadernació: rústica amb solapes
PVP: 24,90 €
Data d'aparició: març del 2021



Victòria Gudiol Salom

(Barcelona, 1980)

Va estudiar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Ha treballat en diferents pastisseries i forns de Catalunya (Pastisseria Escribà, Pastisseria Mauri, Forn Calderón, Forn Batalla, etc.), que li han desvetllat un gran interès per recopilar les receptes de la pastisseria tradicional catalana.

En el llibre ens mostra el seu doble vessant artístic, que combina la formació en belles arts, que li ve per ascendència familiar, amb la pastisseria. L'autora ha volgut crear un llibre que realci la importància del receptari pastisser tradicional, perquè no quedi en l'oblit, i l'ha il·lustrat personalment amb els seus dibuixos amb aquarel·les i les seves fotografies.

@pipa_and_roma

