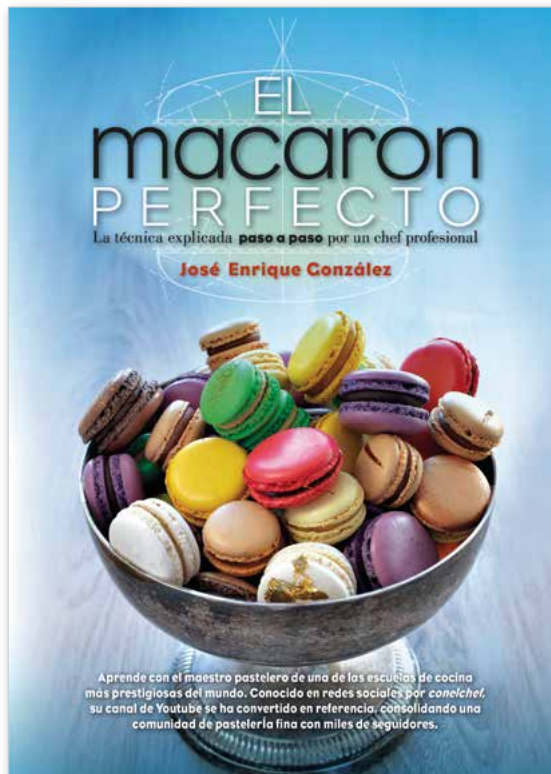


EL macaron PERFECTO

La técnica explicada **paso a paso** por un chef profesional





El macaron perfecto

La técnica explicada paso a paso por un chef profesional

Aprende con el maestro pastelero de la histórica escuela de alta cocina, Le Cordon Bleu cuyo canal de Youtube «conelchef» se ha convertido en referencia consolidando una comunidad de pastelería fina con miles de seguidores.

El maestro pastelero de la histórica escuela de alta cocina Le Cordon Bleu te presenta el libro con el que te convertirás en un experto en el arte de hacer macarons, unos dulces aparentemente sencillos pero con mucho que aprender para llegar a realizar «el macaron perfecto».

Con un lenguaje muy sencillo y comprensible el chef nos explica qué es y la función de cada ingrediente involucrado en las recetas, cómo reaccionan entre ellos, los errores posibles y sus causas durante las diferentes etapas de los procesos, sugerencias de presentación, además de sus 20 recetas de rellenos fetiches.

Con muchos años de experiencia en cocinas y como formador, el autor nos desvela todo su saber en un libro inédito hasta el momento. Sin dudas un libro tremendamente formativo con unas fotografías espectaculares, obligado en cualquier biblioteca de los apasionados por los macarons y los dulces en general.

No necesitas un don especial para convertirte en un maestro pastelero, sólo práctica y conocer las técnicas de uno de los grandes maestros en la materia.



José Enrique González

José Enrique González La trayectoria de José Enrique González no es más que el fruto de la perseverancia y el esfuerzo personal. Nacido en Artigas, Uruguay, a los 25 años decide trasladarse a Barcelona para continuar su formación trabajando en pastelerías y restaurantes de prestigio. Rápidamente ocupa puestos de responsabilidad, hasta que decide trasladarse a Francia, exactamente a la Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie en Yssingeaux. Allí trabaja secundando al entonces director técnico, Jean-Marc Guillot, Campeón Mundial de la Pastelería y Mejor Obrero de Francia, además de otros pasteleros renombrados como Christophe Felder, Yann Bris, Sébastien Serveau, Christian Camprini, Marc Rivière, Bruno Montcoudiol, entre otros. Culminada la etapa anterior, se traslada a Talloires, pequeño pueblo al borde del lago de Annecy para trabajar junto a Franck Fleurance, en el mítico Relais Chateaux L'Aubergue du Père Bise, hasta que le surge la posibilidad de ingresar en las cocinas del palacio parisino Le Bristol, con 3 estrellas en la guía Michelin, como sub jefe pastelero.

Posteriormente es jefe pastelero en el restaurante gastronómico L'Angelique, en Versailles, hasta que en el año 2011 se vuelca al área de la pedagogía incorporándose a la escuela de artes culinarios Le Cordon Bleu, en Madrid, España, como chef instructor de pastelería. Hoy transmite y comparte su pasión con alumnos de diferentes partes del mundo y también en las redes sociales, en donde bajo el nombre de «Conelchef», ha consolidado una comunidad de pastelería fina con miles de seguidores.

**Recetas
postres**

• **El macaron
perfecto** •

**Editorial
Arcopress**



**Editorial
ARCOPRESS**

www.arcopress.com

Prensa y comunicación:

José María Arévalo

639 14 98 86

957 46 70 81

jarevalo@editorialalmuzara.com

El macaron perfecto
IBIC: WB; WBVQ
ISBN: 978-84-17057-03-9
Cartoné • 17 x 24 cm. Ilustrado
192 páginas
PVP: 23,95 €



9 788417 057039