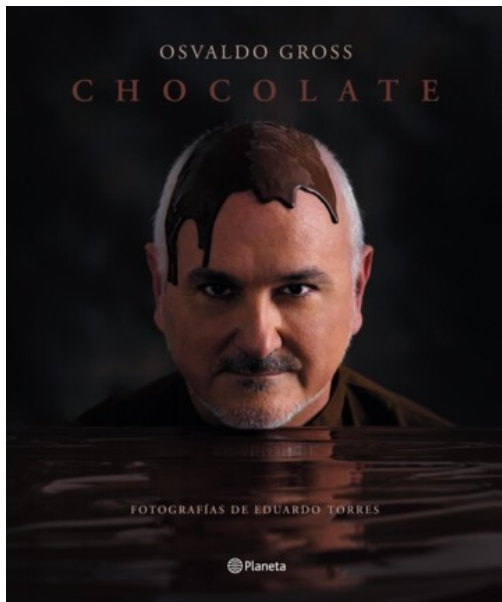




Chocolate

Osvaldo Gross

Las mejores recetas de la mano del más grande

Chocolate
Osvaldo Gross

A estas alturas de su carrera, presentar a una figura como Osvaldo Gross sería poco menos que redundante. De más estaría mencionar que es uno de los referentes indiscutidos de la gastronomía y la pastelería no sólo en la Argentina sino también en Latinoamérica, Estados Unidos y Europa. Sus cursos, tanto como sus ciclos de TV y sus presentaciones, son seguidos por una cantidad de público tal que, si se tratara de otro métier, bien sería considerado una verdadera estrella internacional.

Por eso, como parte de su obra, se hacía necesario "por no decir indispensable" un libro como Chocolate, que reúne sus mejores consejos, métodos de trabajo y recetas para preparar masitas y postres, pasando por tortas, figuras, tartas y bombones, y que incluye una pormenorizada cronología de la historia y el origen del "alimento de los dioses".

Sin embargo, es en la exquisita fusión con las fotografías de Eduardo Torres donde Gross pone en evidencia su verdadera faceta de orfebre. "Confío en haber cumplido una doble misión con este libro: complacer a los amateurs y fanáticos, por un lado. Y brindar ayuda esclarecedora a los alumnos y profesionales, por otro", escribe en el prólogo nuestro chef pâtissier. Sin duda, tarea cumplida.

Fecha de publicación:
13/02/2012

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Osvaldo Gross

Chef pâtissier, es el director de pastelería del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Sus programas de televisión se emiten en toda América desde hace treinta años. Miembro de la Academia Culinaria francesa. Elegido en 2024 *The best pastry chef in Latin America*.

Diplomado en licenciatura en Geoquímica, dirigió un laboratorio de química de minerales y fue profesor de Química Inorgánica en la Universidad Nacional de La Plata. En 1990 comienza a desarrollar su carrera gastronómica en escuelas de Europa y estados Unidos. Tiene editados seis libros de pastelería sobre técnicas de base y recetas de autor. *Chocolate* (Planeta, 2011), *El ABC de la pastelería* (Planeta, 2013), un verdadero longseller con más de veinticinco ediciones, *La torta perfecta* (Planeta, 2016) y *La pastelería sin secretos* (Planeta, 2021).

Es jurado en destacados concursos nacionales e internacionales.

De activa participación en redes sociales, es elegido como embajador por las marcas de lujo para difusión de sus productos de moda y *life style*.

Dicta clases magistrales en todos los países de América, y su didáctica de enseñanza, que pone al alcance de los estudiantes los intrincados procedimientos gastronómicos, es considerado inigualable.