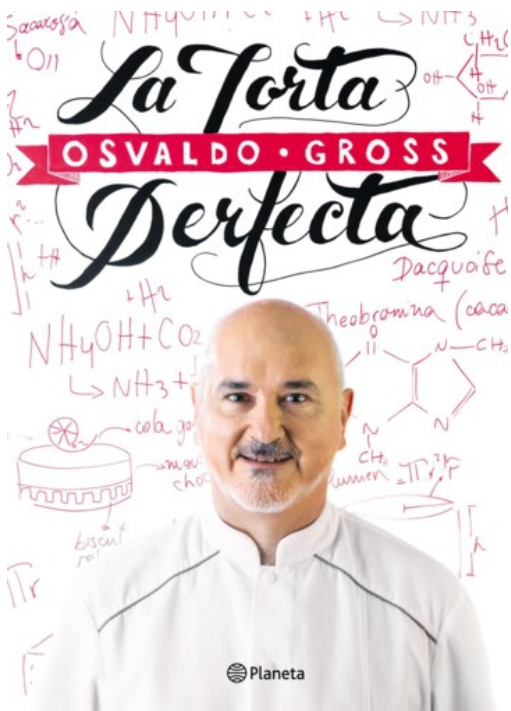




La torta perfecta

Osvaldo Gross

Un recetario de consulta permanente, con instrucciones rigurosas y técnicas que garantizan la perfección de las preparaciones –tanto en el ámbito artesanal como en el profesional– con el sello indiscutido de Osvaldo Gross.

«¡No se necesita un doctorado para hacer una torta perfecta! EL SECRETO ES TENER Paciencia, sentido común y pasión por los detalles» O. G.

¿Cómo se llega a la torta perfecta? Con el profesionalismo y la dedicación que lo caracterizan, Osvaldo Gross entrega las claves y los secretos que necesitamos para prepararla. Con recetas que combinan los ingredientes tradicionales de la pastelería con otros más originales y novedosos, en estas páginas hay muchos y buenos motivos para descubrir un arcoíris de sabores.

Clásicos argentinos, variedad de tortas con frutas frescas y secas, suntuosas cheesecakes, pasteles de chocolate y elegantes bûches de Noël son los protagonistas de La torta perfecta, un libro en el que queda confirmado el talento de uno de los maestros pasteleros más respetados y renombrados, no sólo en la Argentina sino también en el resto de América, a la hora de transmitir sus enseñanzas.

Un recetario de consulta permanente, con instrucciones rigurosas y técnicas que garantizan la perfección de las preparaciones –tanto en el ámbito artesanal como en el profesional– con el sello indiscutido de Osvaldo Gross.

Fecha de publicación:
01/08/2016

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.