



Dulce de leche

Luciano García

Un trabajo recorrido de punta a punta por esta pasión argentina única en el mundo: el dulce de leche.

“Cuando era chico, en mi Entre Ríos natal, mi abuela preparaba pan de campo en latas de dulce de batata, eran panes con mucha miga, los cortaba en rebanadas y los untaba con manteca y dulce de leche casero. Eran tiempos en donde no había cultura de comprar tortas. Las tortas se hacían en las casas”, escribe Luciano García en la introducción de su primer libro. Un trabajo recorrido de punta a punta por esta pasión argentina única en el mundo: el dulce de leche.

Sin embargo, no es cualquier dulce de leche el que se da cita en estas páginas, sino ese que se deja ver en preparaciones y recetas que van y vuelven de lo exquisito a lo cotidiano, de lo muy elaborado a lo simple, sin perder nunca de vista que el verdadero secreto es mantener vivo un sabor que nos conecta con recuerdos, con nuestra tierra, con el barrio, con la familia.

Horneados, postres individuales, recetas para chicos, tortas, bollería, consejos útiles y prácticos hacen de *Dulce de leche* un libro indispensable no solo para los amantes de la pastelería, sino también para todos aquellos que quieran asomarse por primera vez a su mundo de la mano de Luciano García: pastelero, pero también alquimista, mago y por sobre todas las cosas, alguien cálido, preciso y generoso a la hora de transmitir su enorme saber y experiencia.

Fecha de publicación:

01/08/2019

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



Luciano García

Nació en Paraná, provincia de Entre Ríos, ciudad en la que recibe sus primeras herramientas y conocimientos técnicos a los quince años en la escuela Enrique Carbó. En 2005 egresa como pastelero profesional en The Bue Trainers y en 2006 comienza su camino laboral y profesional en el equipo de preapertura del Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires, en donde conoce a su gran maestra Ilhame Guerrah. Años más tarde le llega su oportunidad en La Bourgogne del Palace Hotel Alvear, como responsable de la pastelería de la Boutique de Jean Paul Bondoux.

Actualmente es director de pastelería en Ott Educación Superior, como responsable de la primera pastelería escuela Almacén Ott Gourmet, y cumple un rol fundamental como chef pastelero en Don Blanco, una tradicional pastelería de la ciudad de Buenos Aires. Dicta además cursos en el interior del país, Latinoamérica y Europa, y publica periódicamente sus recetas en revistas internacionales del rubro. Recientemente fue nombrado embajador de la marca de chocolate Callebaut para Latinoamérica, y es nuevo miembro del cuerpo docente de la escuela Hangar78 en Venecia, Italia. Participa y es invitado habitual en programas de televisión de aire. *Dulce de leche* es su primer libro.

#lucianogarciapastelero