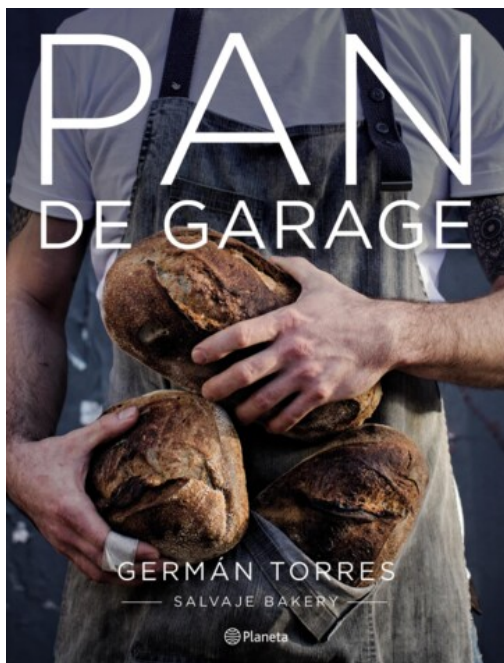




Pan de garage

Germán Torres

Llega *Pan de garage*, el primer libro del panadero y creador de Salvaje Bakery, Germán Torres.

El pan puede volver a ser ese alimento real que nos hacía felices. El primer alimento, el más noble y compartido. El que tiene aroma, el que cruje y te deja una sonrisa en la cara después de probarlo. El que está horneado en el día y no sobrevive artificialmente por semanas en la góndola de un supermercado. Esa es la premisa de la que parte *Pan de garage*, el primer libro del panadero y creador de Salvaje Bakery, Germán Torres.

Con espíritu rockero, el mismo que suena cada día en su local de Palermo, Torres nos guía en el camino de reconocer, hacer y utilizar este buen pan. Cómo empezar de cero una masa madre, alimentarla y conservarla, de qué manera calibrar la acidez, la sal, la humedad y cómo preparar distintos panes: de campo, integral, de centeno, de burger, baguette, focaccia y brioche para usarlos en ochenta recetas. Alejado de los tecnicismos y más cerca del instinto y de una búsqueda vital. Del aprendizaje a través de la prueba y el error.

Fecha de publicación:
01/07/2019

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



Germán Torres

Nació en 1985 en Buenos Aires. Después de renunciar a su carrera de redactor publicitario, estudió cocina y más tarde se especializó en panadería. Trabajó en Guido's, Dadá, La Panadería de Pablo, Tree Catering, entre otros, Shelter (Brooklyn NYC) y San Gennaro, como jefe de cocina. Asesoró en panadería a restaurantes como Ilatina, Aramburu, Alo's, Bruni, Crizia y La Linda Bakery (Uruguay). A fines de 2016 abrió Salvaje Bakery, la primera panadería alternativa de Buenos Aires. Además de su labor como docente, publicó *Pan de Garage* (Planeta) en 2019 y, junto con *Ohlalá!*, un libro de cocina vegetariana. En 2020 luego de separarse de Salvaje, abrió su nueva panadería La Valiente en San Isidro con Christian Petersen y en 2022 las sucursales de Núñez y Tigre.