



# La pastelería sin secretos

**Osvaldo Gross**

Un clásico más actual que nunca.

Hace poco más de veinte años, **Osvaldo Gross** daba un primer gran paso: llevaba sus recetas, que ya despertaban devoción en legiones de seguidores y alumnos, a un primer libro. Así llegaba a las librerías **La pastelería sin secretos**, un clásico de la literatura gastronómica que se convirtió, de inmediato, en **imprescindible** no solo para quienes daban sus primeros pasos en la pastelería sino también para aquellos que hacían de la cocina su profesión. Y no era para menos, Gross conjugaba –conjuga– como nadie **técnica y pasión**, por eso su “método” es infalible. También por eso es reconocido en la Argentina y el mundo como uno de los pasteleros más importantes.

Básicas, clásicas, con chocolate, para la hora del té, postres: **más de 200 recetas** se dan cita en esta nueva edición corregida, revisada, aumentada –¡e ilustrada!– de un libro que vuelve a estar al alcance de todos con energía renovada, la magia de siempre y, lo más importante, sin secretos.

**Fecha de publicación:**

01/09/2021

**Sello Editorial:**

Editorial Planeta

## Contacto de prensa

**Nombre:** Aniela Vanoni

**Email:** [aniela.vanoni@eplaneta.com.ar](mailto:aniela.vanoni@eplaneta.com.ar)

**Nombre:** Ariel Benítez

**Email:** [ahbenitez@eplaneta.com.ar](mailto:ahbenitez@eplaneta.com.ar)

**Nombre:** Santiago Satz

**Email:** [ssatz@eplaneta.com.ar](mailto:ssatz@eplaneta.com.ar)

**Nombre:** Tomás Villafañe

**Email:** [tomas.villafane@eplaneta.com.ar](mailto:tomas.villafane@eplaneta.com.ar)

**Nombre:** Cecilia Pintos

**Email:** [cpintos@eplaneta.com.ar](mailto: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.