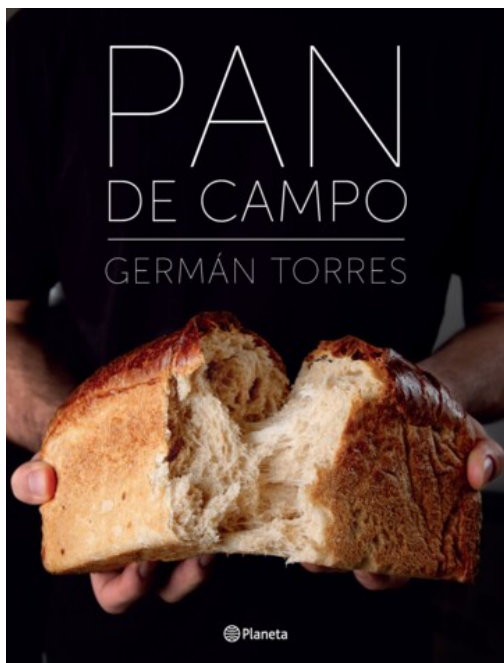




Fecha de publicación:
01/09/2022

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



Pan de campo

Germán Torres

Recetas sencillas pero diferentes, repensadas, y sobre todo, interpretadas.

Recetas sencillas pero diferentes, repensadas, y sobre todo, interpretadas.

Ya no podemos hablar de pan blanco o negro. Centeno, trigo sarraceno, teff, sorgo, mijo, avena, kamut, spelta, amaranto, algarroba, maíz morado, quinoa: la aparición de las harinas alternativas forma parte de una segunda ola en la nueva panadería argentina, en la que lo saludable y lo sustentable son tan importantes como el sabor. Con horizontes renovados, Germán Torres interpreta estos alimentos para dar forma a nuevos panes en Pan de Campo. Con un pie en la historia y las tradiciones de diversas culturas y geografías, y otro en la experimentación, Germán continúa el espíritu innovador fundado en Pan de Garage, su primer libro. Pan de Campo aborda el pan desde la tierra y la masa madre, tomando el centeno como pilar creador de sabor y conservación e incorporando azúcares alternativos y el uso del alcohol. En este libro, Torres invita a panaderos, pasteleros y cocineros a aventurarse en productos poco convencionales para obtener resultados y sabores novedosos, sin abandonar su vocación por la transmisión de conocimientos que mezclan la técnica y la experiencia, el saber y el error, la lectura y la paciencia.

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.