



Basta de dulce!

Osvaldo Gross

NO más dulce Sí más recetas para reinventar lo salado

NO más dulce Sí más recetas para reinventar lo salado

Tartas, empanadas, focaccias, sándwiches, muffins, waffles, strudels, palmeritas y más de cien preparaciones.

Decí ¡Basta de dulce! y salí a comerte al mundo.

Fecha de publicación:

01/08/2025

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.