



Victòria Gudiol

DULCE Y SALADO

Recetas de pastelería
para días especiales

Un surtido de recetas festivo,
variado y seductor, para todos
los gustos y ocasiones.

Este es un libro recopilatorio de sabrosas preparaciones dulces y saladas, tanto tradicionales como actuales, escogidas y pensadas para poder prepararlas en casa. Una obra de consulta práctica y muy visual, llena de ilustraciones y fotografías que ayudan a entender mejor todo el proceso culinario.

El libro se divide en dos bloques. El primero está dedicado a elaboraciones dulces que podemos preparar a lo largo de todo el año: pastas de té y galletas, pasteles para celebraciones, bizcochos para endulzar meriendas... El segundo bloque está protagonizado por elaboraciones saladas, prácticas y sencillas, que resultan perfectas para ocasiones especiales como un pícnic, una fiesta infantil o un aperitivo.



Victòria Gudiol Salom

(Barcelona, 1980)

Estudió en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Ha trabajado en diferentes pastelerías y panaderías de Cataluña (Pastelería Escrivà, Pastelería Mauri, Pastelería Montserrat, Panadería Calderón, Panadería Batalla, etc.).

Es autora del recetario *Pâtisserie traditionnelle per fer a casa*, publicado en 2021 por Viena Edicions, y este es su segundo libro. Como en el primero, en *Dulce y salado* nos muestra su doble vertiente artística, que combina la formación en bellas artes, que le viene por ascendencia familiar, con la pastelería. Ambos los ha ilustrado con sus acuarelas y fotografías.

Además, colabora con la empresa Terra Food-Tech con sus dibujos gastronómicos y, en 2022, diseñó el cartel de la IV edición del concurso «La mejor coca de Sant Joan».



9 788412 579307

Colección: Milhojas, 6

Páginas: 144

Formato: 20 x 26 cm

Impresión: a todo color, con más de 100 fotografías e ilustraciones de la autora

Encuadernación: rústica cosida con solapas

PVP: 26 €

Distribución: marzo de 2023