



BOLLERÍA

Daniel Lindeberg

¡Bolos, bollos y más bollos! El panadero y repostero sueco, Daniel Lindeberg, nos contagia su pasión por la bollería a través de 50 recetas en las que la mantequilla, la harina y el azúcar se combinan en tiernos y esponjosos bocados que prometen endulzar cada día.

Autor: Daniel Lindeberg

Fecha de salida: 14/9/2022

ISBN: 978-84-124508-8-0

Colección: Cocina de autor, 9

Precio: 24,95 euros

Tapa dura

Croissants de almendras, pretzel de cardamomo, brioche de arándanos y limón, las siempre apetecibles napolitanas de chocolate... Esta es solo una pequeña muestra de las elaboraciones que incluye *Bollería*, un amplio recetario en el que Daniel Lindeberg, además de consejos y un glosario técnico, comparte sus creaciones con la misma pasión con la que hornea sus masas e invita a coger el gorro de repostero.

“¡*Bollería*! ¡Me encanta! Si tuviera que escoger solo una cosa para comer durante el resto de mi vida, elegiría bollos, bollos y más bollos”. Con estas palabras que reflejan un amor inabarcable por el mundo del pan y la repostería comienza *Bollería* de Daniel Lindeberg. **Un recorrido a través de 50 recetas donde el panadero sueco enseña, paso a paso, a preparar las masas básicas y las diferentes elaboraciones que se pueden crear a partir de ellas.** Desde la de trigo hasta la masa de valona o de croissant, cada receta hace salivar al lector solo con imaginarla: tartaleta de brioche con frambuesas y maracuyá, brioche de azafrán hojaldrado con peras y migas de avena, croissants de almendras y, por supuesto, los famosos rollos de canela.

Lindeberg, con más de dos décadas de trayectoria y varias estrellas Michelin en su palmarés, dedica las primeras páginas de *Bollería* a contar cómo surge su vocación por la repostería y a despejar las dudas en torno a **recetas básicas como la crema pastelera, la salsa toffee o, simplemente, a aprender a amasar a mano** como un auténtico profesional. Le sigue un variado glosario de términos para guiar al lector en cada preparación sin despistarse; por ejemplo, explica qué es la prueba de la membrana o si es aconsejable congelar la masa.

A lo largo de los cinco capítulos que forman *Bollería*, el lector encontrará recetas vinculadas a cada tipo de masa básica, pero todas siguiendo una única premisa: cuanto más, mejor. En palabras de Lindeberg: “usa mucha cobertura, así quedará más bueno. Y si lleva doble cantidad de algo, todavía más exquisito”.