



Que la xocolata s'extreu del cacau és una qüestió força coneguda, però més lluny queda saber com es conrea aquest fruit, en quins llocs es cultiva, el procés d'elaboració fins a obtenir-ne la xocolata, els seus usos en temps antics i les qualitats nutritives de les variants negra, amb llet o blanca. Aquestes són aportacions del mestre xocolater Lluç Crusellas en aquest llibre, a banda d'explicar-nos els secrets de com s'ha de treballar la xocolata a l'obraor per aconseguir unes postres dolces exquisides que acompanyin una taula de festa. Hi trobareu receptes de tortells, de pastissos i de pastes dolces típiques que us endinsaran en el ric calendari gastronòmic català.

Guanyador del World Chocolate Masters 2022 i del World Chocolate Masters Spain 2021



## LLUC CRUSELLAS CAPDEVILA

Amb 17 anys va decidir emprendre la carrera de pastisser, dins l'equip de Nandu Jubany, un estiu, en la partida de postres. Quan va acabar el batxillerat, va iniciar la formació especialitzada com a pastisser. Va estudiar a l'Escola Espai Sucre i a l'escola Hofmann, on va aprendre les bases de la pastisseria. Quan va acabar la formació, va iniciar pràctiques a La Pastisseria, de Barcelona, on més tard es va incorporar en l'equip professional. Amb 25 anys, el 2017, es va iniciar com a cap de la pastisseria d'El Carme, de Vic, del conjunt del grup Pavicsa. El 2022 va ser proclamat millor mestre xocolater del món, amb la victòria al World Chocolate Masters; el 2021 havia guanyat el World Chocolate Masters Spain 2021.

Títol: **XOCOLATA**  
**POSTRES D'AUTOR AL TEU ABAST**

Autor: Lluç Crusellas

Pàgines: 128 · Format: 21 x 24,5 cm

Tapa tova · Preu s/IVA: 25 €

ISBN: 978-84-19239-50-1



26 €

