



Novembre 2016



La cuina de Peter Pan

Receptes de pastisseria per a nens

Sorprèn, emociona i crea moments únics

Christian Escribà

- El mestre pastisser Christian Escribà recull les seves millors receptes de cuina dolces per a nens en un llibre divertit i ple d'imaginació. Fàcils, sorprenents, originals, creatives i divertides, aquestes 70 receptes estan pensades perquè els nens d'entre 8 i 12 anys puguin elaborar-les sols, gairebé sense l'ajuda d'un adult.
- Les receptes, acompanyades d'anècdotes, comentaris i consells del mateix Escribà, també permeten traçar un recorregut per les creacions més destacades (i fàcils de preparar) de la carrera professional d'aquest carismàtic pastisser.
- Christian Escribà ha elevat la pastisseria a la categoria d'art. Divertit i creatiu, reivindica la pastisseria per la seva capacitat de sorprendre, emocionar i ser capaç de crear un moment únic i irreplicable. És la quarta generació d'una saga de pastissers que fa 110 anys que està en el mateix establiment que va obrir el seu besavi al centre de Barcelona.



*Sempre em diuen que sóc com un nen gran, que no creixeré mai...
com en Peter Pan. I tenen raó, perquè encara no he
abandonat mai aquella missió que tenen tots els nens:
passar-s'ho bé, divertir-se, descobrir, emocionar-se, riure...
Sens dubte, a la cuina! A l'obrador de la meva pastisseria.
Amb el meu equip i amb la Campaneta: la Patricia Schmidt.
Allà hi compartim aventures, reptes, perills, èxits... i molta màgia!*

Christian Escribà diu que va néixer amb l'olor de mantega i de nata enganxada al nas. Quan era petit, vivia a sobre de l'obrador on va començar a treballar el seu besavi, després el seu avi patern, i on el seu pare hi va crear els seus millors pastissos. Avui ell continua allà, treballant amb un gran equip de professionals. Però Escribà, quarta generació d'una pastisseria emblemàtica de Barcelona que ara compleix 110 anys, també ha convertit la pastisseria en un joc i ha trobat en els nens unes ànimes bessones amb les quals pot gaudir creant el seu propi Món Escribà, una amalgama de productes, de color i de tècniques.

Els nens han demostrat en recents programes de televisió (en els quals ha participat el mateix Escribà) una cosa que tothom sabia: que la cuina pot ser un escenari perfecte per jugar, aprendre i desenvolupar les seves capacitats, des de la imaginació, la creativitat o l'ordre, fins a la capacitat de lideratge i de treball en equip. La cuina dolça pot ser, a més, un joc amb una grata recompensa.

Aquest llibre va dirigit precisament als nens, amb el seu propi llenguatge, amb els colors que a ells els agraden, amb els trucs que poden entendre i practicar com si fos un joc. En realitat, tot el llibre és un joc, des dels noms de les receptes (*galletot Loquillo, pizzaimada, ensalada fruisa, cuixetes dolces, coet fantàstic...*) fins a les barreges increïbles de tradició i modernitat. Diversió, creativitat i senzillesa són les claus que Escribà intenta transmetre als nens que s'acosten, ara més que mai, a la cuina i a la pastisseria, però sobretot, intenta encomanar-los la sensació d'emoció, sorpresa i inspiració que aporta la preparació d'un plat dolç.



La cuina de Peter Pan no és un receptari més: és un llibre per a nens que aspiren a divertir-se a la cuina. El llibre està dissenyat per ser participatiu, i està ple de trucs, informacions curioses i consells pràctics que inclouen la neteja, l'ordre i la seguretat a la cuina. Tot amb fotografies pas a pas que tothom entendreà, fins i tot els grans que s'animin a preparar amb els seus fills alguna d'aquestes postres del mestre Escribà.



El llibre conté diferents capítols organitzats temàticament amb receptes creatives i divertides per a tota mena d'ocasions i celebracions.

- Per començar, «Tastets» presenta unes quantes idees per preparar petits i dolços tastets per impressionar els convidats.
- A «Les postres de la Campaneta», els nens aprenen a fer pastissos senzills amb fondant i uns originals cakepops i cupcakes.
- També ensenya a capgirar propostes clàssiques i delicioses a «Tradinnovadors».
- A servir postres en gotets: «Gotet a gotet».
- A temperar i a modelar la xocolata: «Amb xocolata, sisplau!».
- A enriquir les postres amb salses boníssimes: «Posa-hi salsa!».
- A preparar les teves llaminadures: «Candy world».
- A elaborar meravellosos pastissos: «Celebra-ho amb un pastís».
- A servir postres vistoses i refrescants: «Postres? Sí!».
- A sorprendre en majúscules: «Sor-preee-saaa!».
- I per descomptat, ensenya les elaboracions bàsiques i les tècniques essencials i imprescindibles perquè els nens es converteixin en mestres pastissers a «Amb gorra i davantal» i a «Receptes bàsiques».



«Amb aquest llibre que tens a les mans vull compartir amb tu molts dels secrets de la meua vida, del meu ofici i de la meua passió més gran: la pastisseria. I és que si et pensaves que en el món de la pastisseria ja estava tot escrit, t'equivoques...»

L'objectiu és que t'ho passis molt bé i que descobreixis algunes de les teves millors habilitats, que posis a prova les teves capacitats, que aprenguis a deixar anar la teua imaginació i que, sobretot, gaudeixis degustant amb la família i els amics tots aquests dolços tan bons i originals que tu mateix hauràs creat.

Per tant, aquí hi trobaràs receptes senzilles pensades perquè puguis fer-les sense dificultat a casa teua. Algunes les podràs preparar tu sol i d'altres serà millor que les facis acompanyat, cosa que serà encara més divertida.

Tant a en Peter Pan com a mi ens encanta el món dels nens, dels somnis i de la diversió. Una mica de tot això és el que porten les meves postres i els meus pastissos, a més de molt d'amor. Així aconseguiràs sorprendre, emocionar i crear moments únics, t'ho asseguro». Christian Escribà



Sumari

• Introducció	11
• Tastets	18
• Les postres de la Campaneta	42
• Tradinnovadors	62
• Gotet a gotet	96
• Amb xocolata, sisplau!	108
• Candy world	126
• Posa-hi salsa!	136
• A xarrups	146
• Celebra-ho amb un pastís	160
• Postres? Sí!	176
• Sooooooor-preeeeeeee-saa!	190
• Amb gorra i davantal	218
• Receptes bàsiques	234



CHRISTIAN ESCRIBÀ

És la quarta generació d'una saga de pastissers que va començar el 1906 a la Gran Via de Barcelona. Fill d'Antoni Escribà, considerat com el «mag de la xocolata», va desenvolupar la seva carrera culinària entre París i Barcelona, sempre amb la creativitat com a motor de les seves obres. A més dels seus sorprenents pastissos, concebuts per no deixar mai ningú indiferent, com a mestre del caramel va crear els Candy Glam Rings, unes peces de sucre que s'han arribat a vendre a setze països.

Ha estat reconegut com a Millor Pastisser d'Espanya per l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia, és membre de l'Académie Culinaire de France i ambaixador de la marca Chocovic, que pertany a la primera firma mundial de xocolates, Barry-Callebaut. Actualment treballa juntament amb la seva dona, Patricia Schmidt, al capdavant de tres establiments referents de la pastisseria de Barcelona i de l'Escribà Academy, un centre formatiu per preparar els futurs pastissers.

www.escriba.es | escribaacademy.es | Twitter @escriba1906 | Instagram: @escriba1906



La cuina de Peter Pan

Receptes de pastisseria per a nens

Christian Escribà

Columna Edicions

256 pàgines

Rústica amb solapa

PVP: 21,90 €

Per a més informació a premsa, imatges o entrevistes:

Neus Chordà | nchorda@grup62.com | mòbil 630043672