



## Victòria Gudiol

# DOLÇ I SALAT

Receptes de pastisseria  
per a dies especials

Un assortiment de receptes festiu,  
variats i seductor, per a tots  
els gustos i ocasions.

Aquest és un llibre recopilatori de saboroses preparacions dolces i salades, tant tradicionals com actuals, pensades especialment per poder-les fer a casa. Una obra de consulta pràctica i molt visual, plena d'il·lustracions i fotografies que ajuden a entendre millor tot el procés culinari.

El llibre es divideix en dos blocs. El primer està dedicat a les elaboracions dolces que podem fer durant tot l'any: pastes de te i galetes, pastissos per a celebracions, coques llamineres... El segon se centra en elaboracions salades, pràctiques i senzilles, que resulten perfectes per a ocasions especials com ara una festa, un pícnic o un aperitiu.



## Victòria Gudiol Salom

(Barcelona, 1980)

Va estudiar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Ha treballat en diferents pastisseries i forns de Catalunya (Pastisseria Escribà, Pastisseria Mauri, Pastisseria Montserrat, Forn Calderón, Forn Batalla, etc.).

És autora del receptari *Pastisseria tradicional per fer a casa*, publicat el 2021 a la mateixa col·lecció, i aquest és el seu segon llibre. Com en el primer, a *Dolç i salat* ens mostra el seu doble vessant artístic, que combina la formació en belles arts, que li ve per ascendència familiar, amb la pastisseria. Els ha il·lustrat tots dos amb les seves aquarel·les i fotografies.

A més, col·labora amb l'empresa Terra Food-Tech amb els seus dibuixos gastronòmics i, l'any 2022, va dissenyar el cartell de la IV edició del concurs «La millor coca de Sant Joan».

[@pipa\\_and\\_roma](https://www.instagram.com/pipa_and_roma)



9 788419 474056

**Col·lecció:** Milfulls, 36

**Pàgines:** 144

**Format:** 20 x 26 cm

**Impressió:** a tot color, amb més de 100 fotografies i il·lustracions de l'autora

**Enquadernació:** rústica amb solapes

**PVP:** 26 €

**Data de publicació:** març del 2023