

semana en su obrador (Dolç - Barcelona - España) a través zine. La obra recoge las principales elaboraciones que Duytsche elabora cada día en su tienda, por tanto son recetas más que probadas, reales, de verdad, no solo porque funcionan técnicamente sino porque han pasado la prueba del algodón más exigente. la de los clientes.

Pero One week with Yann es sobre todo adentrarse en la filosofía creativa y comercial de este reputado chef, quien identifica más su actividad con el funcionamiento de un restaurante que con el de una pastelería clásica, "lo que hacemos aguí es trabajar el dulce con un sentido gastronómico... Si el cliente se va a comer el milhojas a las 15.00 h, yo quiero que se monte lo más cerca posible, no antes de las 13.00 h", comenta el chef.

Pastas de té, pastelería de viaje, bollería, tartas y mousses, helados, vasitos, bombones, repostería, snacks... se van repartiendo por el libro organizado en capítulos coincidentes con los días de la semana. No se trata de una pastelería expastelería fresca, recién hecha, de sabores intensos, golosa, gastronómica, o como a su autor le gusta decir, "epicúrea".

Una semana con nosotros en el obrador, con absoluta transparencia para transmitiros en detalle todos los secretos de Dolç. Aquí tenéis las recetas que manejan de forma brillante las manos maestras de Diego, asistido por Aniol y el resto del equipo, de lunes a domingo para exponerlas bajo los focos de nuestras vitrinas.

Son creaciones que han madurado y evolucionado durante mucho tiempo para alcanzar el éxito (no son prototipos). Son fruto de la experiencia en la producción y en la venta que he acumulado en los más de 10 años de Dolç, y que además he podido contrastar con muchos colegas en mis numerosos viajes profesionales.

Esta selección, que en realidad es la vuestra y la de toda nuestra clientela, sedujo al principio por su estética para quedarse finalmente en la memoria organoléptica y gastronómica. Son mucho más que el resultado de un golpe visual.

Te deseo una emocionante y divertida semana y muchos éxitos.

Yann Duytsche





LU/MO

El aroma del brioche en el horno, el desarrollo del croissant, el milagro del panettone, la esponjosidad del financier... Las masas dan sentido al trabajo del artesano.







La tienda es un escaparate que debe seducir al cliente, llamar su atención a través de productos secos como las pastas de té y frescos como los postres en vaso.













SA/SA DO/SU







Toda la esencia de la pastelería en un solo bocado, a fleur de peau, red velvet, two bitter... Y toda la frescura de la fruta sobre una base crujiente, citrik, aless, con-fusión...

ÍNDICE

LUNES

Cala sa tuna Financiers Financier Dolç Financier de coco Financier de avellana

Panettone de chocolate orelys y orejones de albaricoque "Tartine" de gianduja, naranja y sésamo Flatterie Lingote de grué de cacao de Venezuela, café y menta Viennoiserie *Croissant*

Karremanao

Espiral de chocolate

Tartaletas de croissant de frambuesa velvet

MARTES

Grissinis Dulces Praliné, Avellana, Piñón Semillas del mundo Cookies. Parmesano - Tomate y pimentón -Algas Sbrisolona Vestido de blanco Mada Mandarina Express Pantone 123 Sutil

MIÉRCOLES

Picoteo Picoteo frambuesa y almendra Nuez y cacao

> Alba Délicieuse cruixent Two bitter truffles

Inspiration Inspiration fresa Inspiration pasion

Mini trufas de frambuesa y anís París / Singapour

JUEVES

Millefeuille framboise Green Suau Leo Ouè bo! Bosc La primera Tarta Vandick Smile Kalapaïa Kalingo Pasión Sakura Mambo Screen Macae Lineal de chocolate, praliné y frambuesa Yuzu sichuán Salvia, miel y limón

SÁBADO DOMINGO

Cherry Manjari À fleur de peau Chou-chou de cacao, chocolate y café Pionono de té verde y albaricoque Red velvet passion Upside down "Two bitter" tapa Aless Citrik Tatin Con-fusión

VIERNES

Tapis Rouge Grenade club sandwich Cuvée du sourceur Chuao 68% club sandwich Sushi Nyangbo Guacamole blanco Péle Mèle

YANN DUYTSCHE

280 páginas 65 creaciones completas Español-Inglés