



PAN.DELIRIO.

honestamente artesanal



JAVIER COCHETEUX
padre e hijo

A la venta desde el 2 de octubre de 2024



PAN.DELIRIO.

honestamente artesanal

JAVIER CORCHETEUX
(padre e hijo)

Pocas veces en la vida tenemos la oportunidad de cambiarlo todo por una ilusión y de hacer lo que realmente nos gusta. Los Corcheteux, padre e hijo, Javier los dos, lo han conseguido motivados por un sueño común: hacer el mejor roscón de Reyes del universo.

En su obrador de pan y de repostería artesanal, su pasión por la gastronomía se refleja en su apuesta por la calidad, el sabor y los productos saludables. En él rescatan olores y sensaciones que despiertan recuerdos de su infancia y disfrutan de las cosas bien hechas.

Esta obra es el resumen de su buen hacer, el que les ha llevado a ganar múltiples premios. Aquí se recogen sus personales y aclamadas reinvisiones de recetas tradicionales como las torrijas, la crema pastelera, los helados, los cucuruchos, las galletas de mantequilla y su icónico roscón de Reyes, su gran roscón de Reyes, que les ha encumbrado en lo más alto, y también otras recetas propias del obrador de moda como la barra de campo, el *brioche*, la granola, el pan de pasas y nueces, y un largo y riquísimo etcétera.

Honestamente artesanales, en este, su primer libro, destacan la importancia de la materia prima, el respeto por los procesos de fermentación, el reposo de las masas y el cariño que pone esta familia en todas sus elaboraciones, que son un absoluto delirio.





«Padre e hijo con el mismo nombre, Javier Cochetoux, nos aventuramos en 2016 en un proyecto familiar que parecía una locura para muchos, pero motivado por un sueño común y la pasión por la cocina y la gastronomía, de ahí nuestro nombre: PAN.DELIRIO.

Abrimos las puertas de un obrador de pan y repostería artesanal con la ilusión de acercar el buen producto a los que apuestan por calidad, sabor y productos saludables. Rescatando los olores, sabores y sensaciones que despiertan recuerdos de nuestra infancia. Disfrutamos de las cosas bien hechas, de compartirlas y poder transmitir lo que significan para nosotros.

En la familia siempre nos acompaña un “gallo”, representación de nuestro apellido. El gallo está presente en nuestros obradores, cargado de simbología por la honestidad, el tesón, el coraje y la lucha diaria por la superación. Vigilante de la noche que anuncia la llegada del amanecer».

Honestamente artesanal.

«Hubo un punto de inflexión cuando buscábamos el primer local. Teníamos claro que **el centro de todo iba a ser el roscón**, pero se vendía en un momento muy concreto del año y los otros once meses había que ofertar algo, así que ingenuamente **decidimos que el pan podría ser un buen compañero** ya que íbamos a montar un obrador de producción de roscón. No sabíamos nada sobre el pan y en alguna ocasión habíamos hecho uno con la intención de probar una receta más de cocina, cuyo resultado fue desastroso.

Hasta ese momento simplemente era harina de trigo, agua y sal de las cuales, tras mezclar de alguna manera y con una fermentación posterior, salía un pan. Culturalmente este producto está muy arraigado a nuestra sociedad desde hace siglos. Una comida sin pan se considera casi una profanación de este ritual social y el refranero castellano está lleno de referencias. Así que nos llamó la atención.

En el camino, ya con el local de Juan Bravo, 21 en obras y con mucha ilusión puesta en el proyecto se cruzó en nuestras vidas Florindo Fierro. Nos dijeron que podría enseñarnos a hacer pan, así que le llamamos. Y fue la persona que veinte días antes de abrir se encerró con nosotros y nos abrió este increíble mundo.

Cuando empezamos con este proyecto realmente no éramos muy conscientes de dónde nos estábamos metiendo. **Solo teníamos clara una cosa: hacer el mejor roscón de Reyes del universo».**



Un sueño hecho realidad

2016

Decidimos dejar nuestras carreras profesionales por cumplir un sueño, vender el mejor roscón de Reyes del universo.

2017

Abre las puertas el obrador Pan.Delirio. en la calle Juan Bravo, 21 y descubrimos el increíble mundo de las masas fermentadas.

2018

Creación de los «Delirios», pequeños bocados de sesenta gramos de roscón de Reyes. El producto más vendido de Pan.Delirio. hasta nuestros días.

2019

Creación de nuestro pan más delirante, el Pan real (por lo auténtico).

2020

Abrimos nuestro Espacio.Delirio. Un obrador principal y centro de I+D.

Abrimos la segunda tienda con obrador en la calle Profesor Waksman, 8.

Nos llama El Corte Inglés para abrir una tienda con cafetería en el nuevo Gourmet Experience de Castellana, el centro más importante de este gran almacén.

Lideramos un estudio científico sobre la salud del pan en la fermentación eligiendo como colaboradores al CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas), el CIAL (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación) y la Universidad Politécnica de Madrid.

2021

Abrimos un despacho de pan en nuestro Espacio.Delirio.

Inauguramos la escuela/ espacio de formación materia en el Espacio.Delirio.

2022

Llevamos nuestro roscón fuera de nuestras fronteras.

Nos invitan a dar una conferencia en GastroAntep-Gaziantep, Turquía, junto con chefs mundiales con estrellas Michelin.

Continuamos con el estudio «La salud del pan en la fermentación» con el IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario).

2023

Nos invitan al FSUMMIT en Atalanya, Turquía, a dar una conferencia para exponer nuestro proyecto Pan.Delirio. y escuela materia.



Reconocimientos

2018

— Estrella DIR a las 80 Mejores Panaderías de España otorgado por Panatics y Pan de Calidad.

2019

— Premio Miga de Oro al Mejor Pan de Madrid, otorgado por Panatics y Pan de Calidad.

Estrella DIR a las Mejores 80 Panaderías de España otorgado por Panatics y Pan de Calidad.

2020

—Premio Mejor Roscón Artesano de Madrid otorgado por Gastroactivity con Paco Torreblanca como presidente del Jurado.

Premio Mejor Tienda Gastronómica de Madrid otorgado por la revista “Metrópoli” de El Mundo.

2021

— Estrella DIR a las Mejores 80 Panaderías de España otorgado por Panatics y Pan de Calidad.

2022

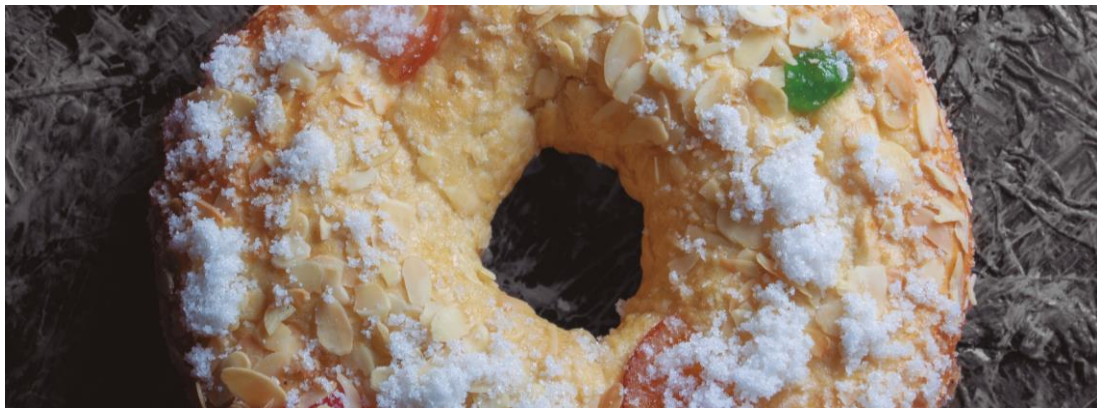
— Premio Mejor Torrija de Madrid otorgado por ACYRE, Asociación de Panaderos y Reposteros.

Reconocimiento como Empresa Inclusiva otorgado por la Fundación Prodis.

Reconocimiento por la divulgación del pan a nivel consumidor con Pan.Delirio y profesional con materia otorgado por Panatics y Pan de Calidad.

2023

—Premio Mejor comercio local del retail español otorgado por la Asociación Española del Retail.



Los secretos del roscón

¿Cuál es el secreto del roscón de Pan.Delirio?

«Ninguno, de verdad que solo queremos que el roscón sea el mismo que hacíamos en casa y del que tanto hemos disfrutado, sin embargo, el objetivo de conseguir esa misma calidad y sensación fabricando miles de roscones era el auténtico reto y nos pusimos manos a la obra.

Lo primero era **mejorar las materias primas**, cosa que, poco a poco fuimos logrando. Para ello conseguimos **la mejor harina de fuerza que no llevase aditivos en origen** y, tras probar varias, nos decantamos por una de Harinas Zamoranas. No es todo lo elástica que desearíamos, pero es una gran harina que nos proporciona el desarrollo que necesitamos.

En segundo lugar, conseguir otro de los aromas importantes: **la mantequilla**. Un día nos visitó un vendedor de nombre Carlos y nos ofreció la que hoy es nuestra estrella en todos los productos que la llevan: la mantequilla Imperial, con origen en Tineo (Asturias); como decía su gerente, la única artesana que queda en España.

En cuanto al **agua de azahar** no teníamos ninguna duda: la que antiguamente se vendía solo en las farmacias pero que hoy podemos conseguir en muchos otros establecimientos es la sevillana Luca de Tena, líder indiscutible en calidad y que nos acompaña desde hace más de cien años. Al principio se vendía para los «padecimientos nerviosos y del corazón» o para «anular las excitaciones nerviosas, espasmos, neurastenia, histerismo, etc.» bajo el eslogan de «El sedativo de los nervios». ¿Será este el motivo por el que se añade al roscón de Reyes: calmar el nerviosismo de los más pequeños y ayudarles a conciliar el sueño?

Quisimos cambiar parte del azúcar por algo de miel, para bajar la glucosa total del roscón, y al buscar por toda España **miel de azahar** nos encontramos con un magnífico productor ecológico en Córdoba, Antonio, que nos vende su miel cruda, es decir, sin ningún tipo de proceso después de extraer la miel del panal. Descubrimos, además, que la miel de azahar es la única miel que contiene de forma natural antranilato de metilo, un aromatizante que en su formato químico se utiliza en las golosinas infantiles, lo que nos ayuda a bajar todavía un poco más la cantidad de azúcar.

El **resto de los productos** no eran difíciles: huevos frescos de granja, leche entera, naranjas y limones ecológicos para evitar pesticidas y ceras, levadura fresca de panadería y... las frutas escarchadas para la decoración.

Una vez que las materias primas fueron difíciles de superar en su calidad, **el siguiente objetivo era que el roscón durase más días fresco**. Para ello, fuimos poco a poco haciendo pruebas para incorporar técnicas de panificación, todas aprendidas en los primeros meses de Pan.Delirio. De esta forma empezamos con una **biga**, un prefermento que los italianos usan para elaborar las masas de las pizzas y que, además de aportar un increíble sabor láctico al pan, ayuda al desarrollo del gluten y a alargar la vida útil del producto.

La segunda técnica que incorporamos fue el **tang zhong**, un método japonés que alarga la vida útil del producto al gelificar el almidón del trigo, lo que va a mantener la humedad de la masa más tiempo después de cocida y alargar notablemente la vida del roscón.



¿Fruta escarchada sí o fruta escarchada no?

Para evitar ese dilema y que podamos probar ambos roscones hemos ideado el Roscón Padre (clásico con frutas escarchadas) y el Roscón Hijo (nueva decoración adaptada a los nuevos gustos).



Por último, incorporamos **masa madre, tanto líquida como sólida**, emulando un poco la técnica del panettone, lo cual aporta durabilidad al producto y sabor a la masa al bajar ligeramente el pH de esta.

De esta forma llegamos al roscón de Reyes de Pan.Delirio. 2022, un roscón que mantiene el espíritu y el sabor del roscón casero con el que arrancamos el negocio en el año 2017, pero que consigue mejorar la masa de pan que lo conforma y alarga su vida por lo menos dos o tres días más de lo habitual. Un roscón artesano, honesto, que nos recuerda a los roscones que se producían en los sesenta y los setenta antes de que se masificase su comercialización, reduciendo drásticamente la calidad.

La gran pelea que hoy mantenemos con el roscón entre padre e hijo es la disputa que se mantiene en todas las casas de España: ¿fruta escarchada sí o fruta escarchada no? Y para evitar ese dilema y que podamos probar ambos roscones hemos ideado **el Roscón Padre (clásico con frutas escarchadas) y el Roscón Hijo (nueva decoración adaptada a los nuevos gustos)**, tú eliges».

ROSCÓN CASERO

Esta receta es la que hemos estado haciendo en casa desde hace muchos años.

Esta receta está inspirada, con algún que otro cambio, en la que aparece en el ya citado libro *Como agua para chocolate* de la mexicana Laura Esquivel.

Antes de abrir Pan.Delirio. y desde hacía bastantes años, el roscón que hacía mi padre en navidades solía salir bien. Como es un dulce que elaboras durante todo un mes, los últimos siempre salen mejor que los primeros, pero aun así teníamos conceptos que nunca entendimos como la fermentación, la fuerza de las harinas, las levaduras, la grasa en la masa, los tiempos de amasado... El desconocimiento de todos estos conceptos hacía que cada año fuese una aventura nueva ponerse a hacer roscón, y en el caso de que saliera decente era fruto de varias casualidades y mucha perseverancia.

En cualquier caso, saliera bien o regular, creciera o se cayera, se cociera más o menos, siempre nos decían los amigos y familiares que era el mejor roscón de Reyes que habían probado. Y con esta receta es con la que abrimos Pan.Delirio., la misma que hemos estado elaborando durante años en casa, con la diferencia de que ya empezábamos a tener los conocimientos suficientes para entender cómo controlar los procesos. De hecho, es con la receta que nos presentamos al concurso y con la que Paco Torreblanca, presidente del jurado, nos dio el Premio al Mejor Roscón de Reyes de la Comunidad de Madrid.

La felicidad, emoción y orgullo de recibir este premio por la elaboración que hizo que abriésemos Pan.Delirio. es indescriptible.



Ingredientes para la esponja

125 g de harina de fuerza
25 g de levadura fresca
125 g de masa madre
líquida
60 g de zumo de naranja

Elaboración

Prepara la esponja con todos los ingredientes. Amasa ligeramente hasta obtener una masa homogénea y deja reposar tapada a temperatura ambiente entre una y tres horas. Si no se tiene masa madre, se puede sustituir por la mitad de harina y la mitad de líquido (zumo de naranja, leche, agua).

Ingredientes para la masa de sabor

100 g de azúcar
40 g de miel de azahar eco cruda
20 g de ralladura de limón
20 g de ralladura de naranja
275 g de leche entera
60 g de agua de azahar
Luca de Tena
3 huevos camperos frescos

Para la masa final

850 g de harina de fuerza
20 g de sal fina
150 g de mantequilla

Elaboración

Prepara la masa de sabor mezclando todos los ingredientes restantes menos la mantequilla. Amasa hasta ver que la malla del gluten ha empezado a desarrollarse. Se pueden dar cortos periodos de amasado y reposo de diez a veinte minutos hasta conseguir la textura deseada. Añade la mitad de la mantequilla, cuya textura estará como una “pomada”, y amasa hasta integrar. Añade el resto de la mantequilla y sigue amasando hasta conseguir que la ventana del gluten se desarrolle perfectamente. Integra la masa de sabor con la esponja y amasa hasta unificarlas sin que se vean vetas blancas. Deja reposar en bloque hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Divide en las porciones que quieras y boleas las piezas. Déjalas reposar diez minutos y da forma al roscón, teniendo en cuenta dónde está la parte superior de la inferior. Da la vuelta al roscón y por la parte de abajo introduce las sorpresas, cerrando bien, y vuelve a dejar la parte superior arriba. En este punto, deja fermentar de nuevo el roscón formado hasta que duplique su volumen e inicie «el movimiento flan». Bate huevo con un poco de sal y, de manera opcional, un poco de nata o leche hasta que desaparezcan los grumos, y con este líquido pinta los roscones. Decora al gusto y hornea. Los tiempos y las temperaturas son opcionales ya que cada horno tendrá sus características. Para piezas pequeñas necesitarán cocinarse a una mayor temperatura y durante menos tiempo. Aproximadamente, para un roscón de medio kilo programa el horno a 155 °C durante veinte a veinticinco minutos, y un roscón de un kilo a 145 °C y entre treinta y treinta y cinco minutos. Deja enfriar ligeramente y disfruta con un delicioso Chocolate Delirio.



TIRAMISÚ CON BASE DE ROSCÓN

¿Quién se resiste a un dulce después de una comida? Este famoso postre italiano lo hemos adaptado a un estilo del obrador basándonos una vez más en nuestro roscón.

Es un postre perfecto para acompañar una comida en casa y, si tienes un obrador, puedes hacerlo en vasitos de cristal para venderlos de forma unitaria.

Ingredientes

500 g de queso mascarpone atemperado
2 huevos camperos
80 g de azúcar
500 g de café
250 g de galleta de mantequilla de roscón
150 g de roscón de Reyes (del día anterior)
25 g de cacao en polvo puro
3 g de agua de azahar
15 g de pistacho crudo Machacado



Elaboración

En primer lugar, haz el café y deja que se enfríe.

En una fuente coloca una base de roscón de 1 centímetro de alto y empapa bien de café.

En otra fuente coloca las galletas de mantequilla y también empapa en café.

Empieza blanqueando las yemas batiéndolas con el azúcar y unas gotitas de agua de azahar hasta que coja una consistencia cremosa y el azúcar se haya disuelto.

Monta las claras a punto de nieve.

En un bol grande introduce el queso mascarpone y bate suavemente para que no esté tan apelmazado del frío. Con ayuda de una lengua pastelera añade las yemas. Mezcla lentamente con movimientos envolventes. Después añade las claras al punto de nieve y con delicadeza sigue haciendo movimientos envolventes con ayuda de la lengua para conseguir una textura suave y aireada.

En una fuente o molde coloca de base el roscón de Reyes empapado en café. Con ayuda de una lengua pastelera extiende el queso mascarpone que previamente se ha mezclado con las yemas y claras.

Encima cubre con la galleta de mantequilla, previamente empapada en café, y repite cubriéndolo de queso mascarpone.

Espolvorea el cacao en polvo con ayuda de un colador pequeño y encima coloca como decoración pistacho crudo machacado.

Existen infinidad de recetas sobre este postre, pero lo más divertido es que sirvan de inspiración para adaptarlas a tu manera.

PAN CON TOMATES ASADOS CHERRY

Si quieres disfrutar de un momento de absoluto placer, abre un buen vino, corta unas finas lonchas de un buen jamón de cerdo ibérico que ha sido criado con bellotas en el campo y acompaña el jamón con este magnífico pan que te transportará una vez más al éxtasis.

Desde que el tomate apareció en nuestro país, allá por el siglo XVI, su influencia en la dieta mediterránea ha sido tan grande que se ha convertido en un imprescindible en la cocina y, por supuesto, no podía faltar entre nuestros panes, directamente en el corazón del pan del que no puede separarse.

Este pan le gusta a todo el mundo.

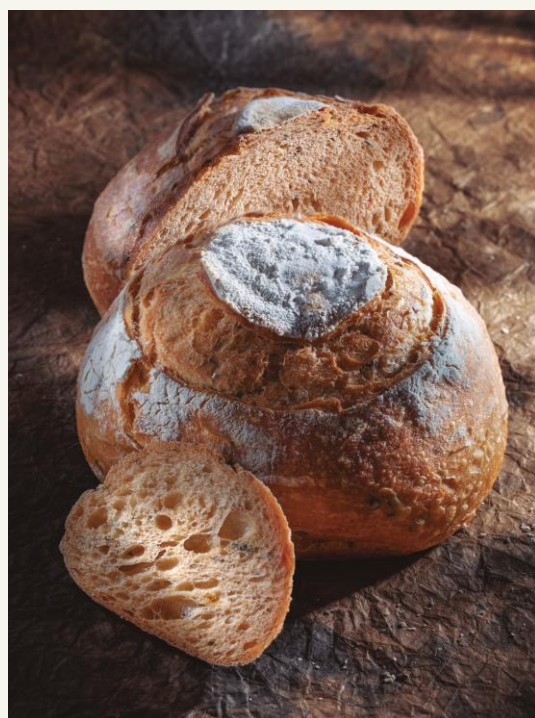
Las hierbas habrán dejado su aroma y la albahaca aportará frescor a la miga, trayendo a nuestro paladar una mezcla de sabores perfectamente identificados cuya combinación aporta al pan un sabor que mantendremos en la memoria mucho tiempo.

Ingredientes para el horneado

320 g de tomate cherry kumato
36 g de aceite de oliva virgen extra
6 g de sal en escamas
12 g de albahaca fresca
12 g de orégano fresco
12 g de tomillo fresco
12 g de romero fresco

Para la masa

240 g de harina de trigo
T-80 molida a la piedra
960 g de harina eco blanca W-200
120 g de masa madre líquida
120 g de masa madre sólida
760 g de agua
18 g de hojas de albahaca fresca
4 g de levadura fresca
24 g de sal



Elaboración

Empieza, como siempre, el día anterior a la preparación de la masa horneando los tomates. Elige el tomate cherry por su sabor, pero se puede poner el tomate que más guste, lo importante es que esté en su punto de madurez, que tenga sabor (hoy en día es difícil encontrarlos) y que, por supuesto, se elimine cualquier parte de la planta, incluido el pedúnculo y las hojas que pudiera tener.

Lava bien a fondo los tomates porque hay que tener en cuenta que, además de haber pasado por muchas manos, pueden tener restos de los químicos que se utilizan en la agricultura, los cuales, aunque están autorizados, en ocasiones pueden influir en el desarrollo de la fermentación.

En la bandeja del horno distribuye los tomates enteros sin cortar para que mantengan todo su jugo y mezcla con las ramas de las hierbas aromáticas. Añade un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y sal en escamas de máxima calidad. Últimamente hemos descubierto una flor de sal de Saelices que es una auténtica maravilla. Hornea los tomates aliñados a 180 °C durante veinte a veinticinco minutos o hasta que compruebes que están cocidos en su interior y la piel arrugada.

En ese punto, retira las ramas de las hierbas que se habrán secado y guarda los tomates con todo el jugo que hayan soltado en un recipiente tapado en la nevera hasta el día siguiente que elabores la masa. Esto hará que se intensifique el sabor de los tomates.

Al día siguiente, mezcla todos los ingredientes incorporando nueva albahaca fresca (solo las hojas, sin los tallos) y amasa hasta conseguir que el gluten se desarrolle totalmente.

Deja reposar en bloque la masa en un recipiente tapado el tiempo necesario para que duplique su volumen. Haz un pliegue para reforzar el gluten y vuelve a dejar reposar en el mismo recipiente entre media y una hora.

Vuelca en la mesa y divide en piezas de medio kilo (o de un kilo) que dejarás dentro de banetones para que se inicie la fermentación de nuevo. En ese momento, lleva al frío positivo para parar la fermentación y deja madurar la masa sin fermentación hasta el día siguiente, cuando vaya directo al horno con vapor a 230 °C, bajando a los pocos minutos a 180 °C el tiempo necesario hasta que esté cocido, unos cuarenta y cinco minutos para la hogaza de medio kilo y unos setenta para la de un kilo.

DELIRIOS

Este producto lo inventamos a los meses de abrir nuestra primera tienda en Juan Bravo, 21. Pasadas las primeras navidades pensábamos cómo se podría desestacionalizar el roscón de Reyes y se nos ocurrió que, haciendo pequeñas unidades a lo largo de todo el año, quizás lo podría probar mucha más gente y, así, en las navidades siguientes elegirían nuestro roscón en las fechas más especiales.

El nombre Delirios se lo dimos porque recoge toda la locura que nos entró cuando decidimos dejar nuestras trayectorias profesionales para montar un proyecto donde lo único que sabíamos hacer era el roscón de Reyes.

Ingredientes

60 g de masa de roscón
Varios huevos
Pizca de sal
Naranja confitada
Almendra laminada
o en grano
Pizca de azúcar
Agua

Elaboración

Con la misma masa del roscón reserva piezas de sesenta gramos.

Haz el proceso de boleado de cada una de las piezas.

Deja fermentar a temperatura ambiente, a unos 20 a 25 °C hasta que prácticamente duplique su tamaño.

Baña con huevo batido y una pizca de sal por encima y con mucho cuidado de no aplastar el Delirio.

Coloca unos trocitos de naranja confitada, almendra laminada o en grano y espolvorea por encima azúcar ligeramente humedecido con agua de azahar.

Hornea teniendo previamente el horno a doscientos grados y mantén hasta que doren.



Este producto representaría durante todo el año el sueño que tuvimos desde siempre. Hoy en día es el producto más vendido en Pan.Delirio.

CARACOLAS DE CREMA Y PASAS AL RON

En el obrador debemos tener mucha conciencia con el aprovechamiento de los alimentos y esta receta es parte de ello. Cuando elaboramos las masas hojaldradas como el croissant, pain au chocolat, etc., siempre hay bordes o recortes que nos sobran y, a priori, no servirían.

Ingredientes

1 kg de restos de masa
hojaldrada en crudo
500 g de crema pastelera
(pág 87)
500 g de pasas
1 kg de ron de caña
15 g de canela en polvo

Elaboración de las uvas maceradas

En un bol grande introduce las pasas y el ron. Tapa bien con un papel film o tapa hasta que se selle y deja macerar durante veinticuatro horas en frío positivo (2 °C).

Elaboración de la caracola

Coloca en una bandeja cada trozo que nos sobra de masa y junta con los dedos como si fuese un puzle tratando de formar un rectángulo.

Con ayuda de una laminadora alisa bien y estira la masa en una mesa de trabajo.

A continuación, unta la crema pastelera a toda la superficie de la masa, coloca las uvas maceradas y escurridas por encima de forma aleatoria y espolvorea por encima la canela en polvo.

Ahora enrolla a lo ancho, es decir, desde el lado más largo ve enrollando y prensando hasta completar las vueltas con cuidado de no romper las capas del hojaldrado, pero tratando de que no quede aire entre los pliegues.

Con un cuchillo afilado corta rodajas de 2 cm de grosor.

Coloca las rodajas tumbadas en una bandeja con papel de hornear y, en este punto, hay dos opciones: colocarles un aro para que crezcan en el horno hacia arriba y se deshidraten menos o no colocar el aro y, por tanto, que crezcan más a lo ancho y se quedan más chatas. A nosotros, personalmente, nos gustan más en aro.

Deja fermentar hasta que tengan el aspecto de una gelatina, igual que los croissants, para que cuando muevas la bandeja tiemblen.

Cuando ya estén en el punto óptimo, pinta con la mezcla de huevo y nata para que doren mejor y hornea durante diecisiete minutos a 180 °C.





Sumario



Javier Cocheteux, padre e hijo
Un sueño hecho realidad
La cocina en nuestras vidas
Honestamente artesanal
El roscón de Reyes
Reinvención del roscón
Prefermentos, masas madre y otros procesos
El pan
Bollería y dulces
Tartas
Recetas saladas
Materia. Transmisión del conocimiento



PAN.DELIRIO

Javier Cocheteux (padre e hijo)

Planeta Gastro, 2024

19 x 25 cm

304 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 34,95 €

A la venta desde el 2 de octubre de 2024

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Planeta Gastro

T. 619 212 722 lescudero@planeta.es

0 R I F T
- U N D E R
P A R T