

O livro **Confeitaria Nacional** do amigo e grand **Chef Luis Farias** foi escolhido o vencedor brasileiro da categoria Sobremesas no **Gourmand Cookbook Awards 2011**. A entrega do prêmio ocorrerá em Paris, no dia 06 de março de 2012, no tradicional Teatro Folies Bergère.

O *Gourmand World Cookbook Awards* foi criado em 1995 e distingue anualmente os melhores livros de gastronomia e vinhos de todo o mundo em 41 categorias para livros de culinária e 18 para livros de bebidas.



Sobre o livro:

CONFETARIA NACIONAL é um livro com as mais maravilhosas receitas tradicionais encontradas nas melhores padarias e confeitarias do país, já aprovadas pela cultura gastronômica brasileira.

O livro é dividido em sete módulos:

Bolos tradicionais, Doces tradicionais, Tortas Especiais Secas e Crocantes, Doces tendências, Petit Four, Bolos Especiais, Café e Chá, Bolos Tendências.

Em cada um deles, o chef resgata as receitas tradicionais encontradas nas melhores padarias e confeitarias do país. Bolos e doces tradicionais, tortas crocantes, bolos para café e chá, deliciosos petit fours e, é claro, as principais tendências da confeitaria moderna. O livro ainda conta com lindas fotos de página inteira.



**Oficialmente,
o melhor livro
brasileiro
de sobremesas.**

O livro "Confeitaria Nacional", obra prima do *Chef* Luiz Farias, acaba de receber da Gourmand World Cookbook Awards 2011 o prêmio de melhor livro brasileiro na categoria "Sobremesas"

A Gourmand World Cookbook Awards 2011 é a 16ª edição da tradicional premiação internacional para livros de gastronomia, criada para representar a diversidade de alimentos e bebidas publicadas ao redor do mundo.

A entrega da premiação ocorrerá no tradicional Teatro Folies Bergère no dia 6 março de 2012, em um evento de gala promovido pela Paris Cookbook Fair.

GOURMAND

CONFEITARIA NACIONAL
Grandes Receitas e Tendências

Imaeditora.com.br

The image shows a chef in a white uniform and tall hat, smiling and holding a copy of the book 'Confeitaria Nacional'. The book cover features a chocolate cake with various toppings. The background is a kitchen setting.

Sobre o *Chef Luis Farias*:

O renomado chef Luiz Farias, com mais de 30 anos de experiência profissional, premiado mundialmente e autor de vários livros do ramo, é também profundo conhecedor do mundo foodservice com especialidade em pâtisserie.

Luiz Farias é membro da ABAGA, FIC, ACLA, e AREGALA. Entre suas diversas obras de sucesso, vale destacar a **CONFEITARIA NACIONAL**, recentemente premiada e aqui divulgada, entre outras como: **O Maravilhoso Mundo da Sobremesa**, **O Maravilhoso Mundo dos Caldos**, **Fundos e Molhos e o Conceito Internacional da Culinária Profissional**.

Entre os mais importantes prêmios recebidos está a conquista da medalha de vice-campeão na Copa do Mundo de Confeitaria da Union Euro Americana, que foi um marco histórico para a gastronomia brasileira por ser a primeira conquista nacional. E, em 2007, foi o responsável pela criação do menu servido ao Papa Bento XVI em sua visita ao Brasil.

Formado pela École Lenôtre, de Paris, fez vários cursos, treinamentos e capacitação em mais de 20 países. Seu talento agora nos presenteia com mais uma obra de arte do mundo gastronômico.

Parabéns Chef Luis Farias e obrigada por representar magistralmente para o mundo o seu talento e a nossa Gastronomia Brasileira!

Cordial abraço, de Chef a Chef,
Rosilene de Lima Campolina



Portal Gastronômico
www.chefachef.com.br