

En busca del mejor repostero

Adriana Silvestre Fotos: Sergio Mendoza | El Universal
09:50 Jueves 27 de marzo de 2014

Por primera vez, el concurso internacional The Best Restaurant Dessert Espaisucre, se realizará fuera de España, este año la sede será México

La disputa culinaria 'The Best Restaurant Dessert Espaisucre' saldrá por primera vez de España y se realizará en México. La fecha límite para registrarse será el 28 de marzo, y la final se llevará a cabo el 22 de mayo en el marco de la Cumbre Gastronómica Mesamérica, donde en conjunto con Espaisucre, se instalará un espacio llamado SobreMesa, el cual está dedicado exclusivamente al mundo dulce.

Participarán pasteleros nacionales e internacionales de gran prestigio que compartirán sus trabajos y creaciones, entre ellos, Pierre Hermé, considerado el Picasso de la gastronomía dulce; Jordi Butrón y Xano Saguer, creadores de Espaisucre; Ramón Morato, de Global Creative Innovation Leader para Cacao Barry; Alejandra Hurtado, experimentada repostera chilena; Oriol Balaguer, arquitecto de la pastelería; y Sonia Arias, reconocida repostera mexicana de Jaso Bakery.



Sonia Arias, famosa repostera mexicana . (Foto: Bertha Herrera)

Dichas personalidades también serán jueces del concurso, junto con otras personalidades, como Guillermo González Beristain, de Pangea; Luis Robledo, de Tout Chocolat México; Alejandro Zárate, de Food & Travel; Javi Antoja de la Rosa, director de Apicius; Roberto Gutiérrez, de Grupo Editorial Expansión; y Pablo Baños, de revista Mi vino.

LA CONTIENDA

Los participantes podrán elegir entre dos categorías: postre de restaurante y postre con chocolate Cacao Barry. La inscripción es gratuita, se pueden presentar máximo tres recetas por categoría, las cuales deben entregar con fotos, argumentos, notas de cata, conclusiones y currículum del aspirante.

Se elegirán seis finalistas, quienes tendrán cinco horas para realizar el postre. El Mejor pastelero de restaurante 2014 recibirá escultura curso anual en Espaisucre de Barcelona o México, un lugar para permanecer como practicante con el pastelero Jordi Roca, de El Cellar de Can Roca en Girona, entre otros. Y el Mejor postre de chocolate Cacao Barry obtendrá clases en Chocolate Academy de Canadá, Estados Unidos, España o México y mucho más.

También se hará un homenaje a Pierre Hermé, por su trayectoria e innumerables aportaciones al mundo dulce.

Ver más @ElUniversalMenu
comentarios
0