





GOBIERNO DEL ESTADO

más de
15,600 MDP
en obras



GOBIERNO DEL ESTADO

Finaliza dulce contienda

CARLOS BORBOA / Publicada el 20/05/2014 05:40:36 p.m.

Twitter 0
Me gusta 0
g+ 0

Con el propósito de descubrir los mejores postres al plato se realizó la gran final de The Best Restaurant Dessert, concurso organizado por el Espaisucre y celebrado por primera vez en México como parte de las actividades de la cumbre Mesaamérica 2014.

Florencia Raimundo, de El Celler de Can Roca; Pol Contreras, de Monvnic, en Barcelona; Daniel Vives, chef del restaurante catalán Las Magnólies; Federico Guajardo, chef del Hotel Los Angeles en Denia, España; Aldo Benítez, chef del Salón San Francisco, en Tlaxcala, y Elsa Olmos, chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, integraron el grupo de pasteleros invitados a la gran final, efectuada en las instalaciones de Espaisucre México.

Durante cinco horas los pasteleros ejecutaron dos postres al plato: el primero de temática libre y otro en el que el chocolate brilló como el ingrediente principal. Las creaciones de los finalistas cautivaron la atención de propios y extraños al incluir diferentes texturas entre sus elementos, coloridos acabados y montajes de vanguardia.

Evocando mi infancia; Coctel lima-limón; Gancia batido; Fresa, nata, hibisco y cilantro; Yogur, chocolate blanco y albahaca, y Rábanos, epazote y jengibre, fueron los títulos de las creaciones servidas por los finalistas a un jurado liderado por el mismísimo Pierre Hermé, chef francés y propietario de la pastelería homónima.

"Sin lugar a dudas este evento ayuda a dinamizar al sector. Hoy tenemos seis personas que están trabajando con muchísima ilusión para mostrar algo, aunque detrás de ellos se está generando un anhelo en muchísimos más jóvenes pasteleros; es algo muy positivo", señaló Ramón Morató, responsable de la Chocolate Academy, en Barcelona, y juez del certamen.

Además de Hermé y Morató, el jurado incluyó a pasteleros, especialistas de la cocina dulce y periodistas gastronómicos. Sonia Arias, chef de Jaso; Guillermo González, de Pangea, y Luis Robledo, de Tout Chocolat, se contaron entre los mexicanos encargados de evaluar a los finalistas.

Los ganadores de la cuarta edición de The Best Restaurant Dessert serán dados a conocer el jueves 22 de mayo dentro del espacio Sobremesa, de la cumbre Mesaamérica. Entre los premios se incluyen una beca para las escuelas Espaisucre, en Barcelona o México, y un stage de un mes en la pastelería de El Celler de Can Roca -número dos en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo-.



Visto Comentado

- 
Abusaba de 2 sobrinas
- 
Rescatan a perrita con desnutrición
- 
Prepara Municipio festejo a bicampeón
- 
Dan alternativas para llevar carga
- 
Asesina a esposa tras evitar asalto

COFOCE
TU PUERTA AL MUNDO

Ubicados en Plaza de la Paz #100
Puerto Interior en Silao Guanajuato
Teléfono: 472 215 20 00





Gobierno del Estado de Guanajuato • COFOCE



