



1 evento en vivo

ver programación



Noticias
Enfoque con Leonardo
Curzio

más eventos

Gastronomía

BEBIDAS GOURMET RECETAS RECETAS FÁCILES RESTAURANTES TRUCOS DE COCINA

28 de mayo de 2014 • 08:28 am • actualizado a las 07:43 pm

Conoce a la mexicana que creó el mejor postre del mundo

En entrevista exclusiva para Terra, Elsa Judith Olmos Huerta, repostera de Corazón de Tierra, nos compartió sus impresiones luego de ganar el premio al The Best Restaurant Dessert



Anna Lagos

publicidad



El **mejor postre del mundo se encuentra en México** y fue obra de la **paciencia, dedicación y amor de Elsa Judith Olmos Huerta, repostera de Corazón de Tierra**, restaurante que se encuentra en Valle de Guadalupe, Ensenada, en Baja California.

La **vainilla, el jengibre y los rábanos procedentes de "La Bella Cenicienta del Pacífico" conquistaron los paladares más exigentes**, entre ellos, el de Pierre Hermé, conocido y reconocido repostero francés considerado como el Picasso de la pastelería, quien presidió el jurado para seleccionar a The Best Restaurant Dessert (El mejor postre de Restaurante).

En entrevista exclusiva para Terra, Elsa Judith nos compartió su experiencia, su historia y un par de anécdotas, tras ser la absoluta ganadora en uno de los concursos más importantes de la 'cocina dulce' en el mundo.

Con una sencillez encantadora, la repostera del restaurante encabezado por [Diego Hernández Baquedano](#) reconoció que ganar el concurso **"fue una experiencia muy grata" y que buscó, en cada momento, armonizar los sabores de Ensenada en un solo plato.**



Foto: Ulises Bravo / Terra

publicidad

¿Por qué seleccionaste los rábanos, el epazote y el jengibre para crear tu postre ganador?

buscar **Genuinus®**

Haz tu compra de productos frescos

¡TE REGALAMOS 2L DE ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO!

¡Directo del productor!



Elegimos esos ingredientes porque en [Corazón de Tierra](#) seleccionamos productos de temporada, en ese momento fue época de rábanos. El postre fue pensado para armonizar en un plato sabores y texturas. Seleccionamos dos postres que nos gustan mucho y que representan el corazón del valle y la tierra de Ensenada; incluimos el jengibre porque se usa mucho debido a influencia oriental que tenemos en Baja California. **Afortunadamente, la organización de concurso nos permitió llevar materia prima de calidad.**

¿Cómo fue la competencia y qué te llevaste de los competidores?

La competencia fue bastante emocionante; los concursantes hicimos una gran amistad. Todos ellos veían lo que estaba haciendo, y yo podía ver cómo trabajaban: **son unos grandes. En cada postre se notaba mucha limpieza y el gran nivel que tienen.**



Foto: Twitter: Elsa Olmos

¿Qué opinión te merece que se haya dedicado un día en Mesamérica a la repostería?

Me da mucho gusto que le hayan dado espacio a la cocina dulce en México con un conjunto de conferencias de gran calidad y que nuestro país haya sido la sede de este concurso tan importante. **Es bueno que el mundo comience a voltear a ver a México.**

Elsa Judith Olmos Huerta tuvo la oportunidad de desempeñarse en el mundo de la gastronomía desde que salió de la preparatoria, además, desde el principio de su carrera se desempeñó como repostera y le abrieron las puertas de distintos restaurantes. Después, **envió su CV al chef Diego Hernández Baquedano con la intención de ser parte de su equipo en uno de los mejores restaurantes de Latinoamérica.**

¿Cuál ha sido tu mayor desastre en la cocina?

Han sido varios. Sí que he metido la pata muchas veces, se me han quemado varias cosas, **pero he olvidado los detalles por salud propia.**



¿Cuánto te tardaste en crear el postre ganador?

En Corazón (de Tierra) se trabaja con productos locales y de temporada, por ello, los platillos son bastantes cambiantes. Siempre tienes poco tiempo para crearlos. **Recuerdo que me llevó como unos tres días. Luego afinamos detalles con Diego (Hernández Baquedano).**

¿Por qué crees que tu postre ganó la terna?

Yo creo que fue porque es una propuesta diferente y tuvo una técnica sencilla. **La estrella fue el producto, pues es de la mejor calidad, y la combinación de sabores se logró.**

¿Nos puedes contar algún anécdota importante en tu vida como repostera?

Mi mayor experiencia ha sido haber trabajado aquí con Diego y todo lo que me ha enseñado. Aquí he hecho unos amigos de toda la vida, y **aquí conocí a mi actual pareja y todos me han dejado una enseñanza.**

Elsa Judith dijo que fue en Corazón de Tierra donde aprendió "a hacer mejor las cosas, a seguir aprendiendo y a no olvidar quién te ha enseñado **cómo hacer todo mejor cada vez. A ser una persona que se supera y**

a ser talentosa". Además, se mostró emocionada porque sus premios como "Mejor pastelero de restaurante 2014" y "Mejor postre de restaurante Chocolate" le cambiarán la vida.



Autos	Horóscopo	Premios y alfombra roja	Busca pareja	anúnciate
Casa	Moda	Salud	Chat	aviso legal
Deportes	Mujer	Terra TV	Newsletter	política de privacidad
Economía	Mundial 2014		Postales	trabaja en terra
Familia	Música		Radio	newsletter
Farándula	Noticias		Terra mail gratis	conoce el nuevo Terra
Hombre	Novelas y TV			Terra en el mundo <input checked="" type="checkbox"/>