

Más de Portada



Tiene México el mejor postre del mundo



Olmos también ganó el premio especial al mejor postre de chocolate. Foto: Adrian Ruiz

Carlos Borboa
Cd. de México (22 mayo 2014).- El mejor postre de restaurante en el mundo está en México, su nombre es 'Rábanos', epazote y jengibre', y es creación de Elsa Olmos, chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada.



Inspirado en el huerto y los ingredientes de temporada, el postre de la mexicana logró superar las creaciones de otros cinco pasteleros y adjudicarse el título de The Best Restaurant Dessert 2014, concurso organizado por Espaisucre y celebrado por primera vez en México como parte de la cumbre gastronómica MESAAMÉRICA.

"Estoy muy emocionada, esta es una creación dedicada al producto local de Ensenada y a la riqueza de

ingredientes que tenemos en Baja California", expresó la pastelera antes de bajar del escenario de MESAAMÉRICA.

La elección del mejor postre de restaurante estuvo a cargo de un jurado integrado por los chefs Pierre Hermé, Oriol Balaguer, Ramón Morató, Sonia Arias, Jordi Butrón, Xano Saguer, Luis Robledo, Guillermo González y los periodistas Pablo Baños, Roberto Gutiérrez y Alejandro Zárate.

"Se vio un nivel muy parejo (entre los finalistas) aunque también muy alto (...) The Best Restaurant Dessert logró ser un concurso emocionante en todos los sentidos", detalló Zárate.

Olmos también ganó el premio especial al mejor postre de chocolate. Entre los galardones conseguidos por la chef mexicana se cuentan una beca para la escuela Espaisucre 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- bajo la tutela de Jordi Roca, recientemente reconocido como el Mejor Pastelero de la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.

Hora de publicación: 17:15 hrs.



Artículo

7

COMENTARIOS