



Transan con verificación



Abusan bancos de cuentahabientes



Indagan a 6 jueces por fuga de reclusos



Que no es su amiga...

Postres de concurso



Cocktaili lima-limón, una mezcla de sorbetes decorados con flores comestibles y ajonjolí. Foto: Gdette Olguin

Carlos Borboa

Cd. de México (23 mayo 2014).- Argentina, España y México pelearon por cautivar el paladar de los más grandes nombres de la pastelería contemporánea durante la cuarta edición del concurso The Best Restaurant Dessert, organizado por Espaisucre y celebrado por primera vez en México como parte de la cumbre gastronómica Mesaamérica 2014.

Tras una reñida batalla,

rábanos, epazote y jengibre, postre creado por Elsa Olmos, chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada, se coronó como el mejor postre.

Florencia Raimundo, argentina y stagier de El Celler de Can Roca; Pol Contreras, chef de Monvnic, en Barcelona; Daniel Vives, chef del restaurante catalán Las Magnólies; Federico Guajardo, chef del Hotel Los Angeles en Denia, España; Aldo Benítez, mexicano y chef del Salón San Francisco, en Tlaxcala, y Elsa Olmos, chef del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada, integraron el selecto grupo de pasteleros finalistas.

Los seis concursantes tuvieron cinco horas para dar vida a dos platillos dulces -uno con temática libre y otro con chocolate como ingrediente principal- basados en los principios de la pastelería de restaurante: sabor como prioridad, técnicas adecuadas a cada ingrediente y sinergia con la cocina salada, entre otros.

La final tuvo lugar el lunes en las instalaciones de Espaisucre México y el jurado liderado por el chef Pierre Hermé, propietario de la pastelería parisina homónima.

"Este evento ayuda a dinamizar al sector. Hoy tenemos a seis personas 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 miembro del jurado.

Los premios 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.

Le rinden honores

En el marco del concurso Pierre Hermé recibió el premio Pierre Gagnaire por sus contribuciones al desarrollo de la pastelería.



REBAJAS

ZARA

Fotogalería



Conocido como "El Picasso de la pastelería", el francés recibió el galardón de manos de Jordi Butrón y Xano Saguer, fundadores de Espaisucre.

"Éste es el momento de los pasteleros. Es maravilloso ver cómo alrededor del mundo se habla cada vez más y más de la pastelería, un oficio por el que he trabajado desde hace mucho", expresó el galardonado en entrevista para Buena Mesa.

A lo largo de 28 años de trayectoria profesional, Hermé marcó a toda una generación de jóvenes pasteleros gracias a sus sofisticadas y atrevidas creaciones. Los macarrones, de sabores poco convencionales, como aceite de oliva, caramelo o praliné, son reconocidos como los icónicos del chef galo.

Chefs

Florencia Raimundo, stagier de El Celler de Can Roca
Pol Contreras, chef del restaurante Monvinic, 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
Elsa Olmos, chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, en Ensenada

Postres

Evocando mi infancia, una mezcla de merengues, obleas y garapiñados
Cocktail lima-limón, una mezcla de sorbetes decorados con flores comestibles y ajonjolí
Gancia batido, una renovación del tradicional trago de vermut
Fresa, nata, hibisco y cilantro
Yogur, chocolate blanco y albahaca
Rábanos, epazote y jengibre

El jurado

Pierre Hermé
Oriol Balaguer
Ramón Morató
Jordi Butrón
Xano Saguer
Alejandra Hurtado
Sonia Arias

Hora de publicación: 13:56 hrs.