


[ACTUALIDAD](#)
[BLOG](#)
[CHEFS](#)
[FORMACIÓN](#)
[LIBROS](#)
[NOVEDADES](#)
[VIDEOS](#)
[RECETARIO](#)
[LA REVISTA](#)
[Home](#) > [Opinión](#) > [Melissa Coppel, una renovada visión de la chocolatería](#)

OPINIÓN

[¡Deja tu comentario!](#)


Luís
Concepción

Melissa Coppel, una renovada visión de la chocolatería

[Formación profesional](#) | 05/11/2014


Jean-Marie Auboine Chocolates comenzó con la venta al por mayor a los hoteles de una ciudad con un gran potencial turístico, Las Vegas. Más tarde se introduce el espacio de exposición, que a la vez sirve de tienda de venta al por menor. Y sólo en última instancia, se abren los cursos de formación que dirige personalmente la propia **Melissa Coppel**. La idea inicial era que el aula complementara el resto de patas del negocio en una "estrategia de marketing", en palabras de Melissa Coppel, que diera más prestigio a la tienda del chocolatero francés Jean-Marie Auboine. Sin embargo, con el paso de importantes profesionales de todo el mundo y la programación de innovadores cursos realizados por Jean-Marie Auboine y Melissa Coppel, la oferta formativa recibe su espaldarazo y obtiene un gran éxito. Y hoy es un verdadero puntal de este negocio y "un ingreso bastante importante para nosotros", asegura Coppel.

Y es que Melissa Coppel nunca ha perdido de vista el valor de la formación. Ha estado con profesionales de gran nivel (Christophe Michalak, Ramon Morató, Pierre Hermé, Paco Torreblanca, Olivier Bajard, Frank Kestner, Jordi Butrón, Oriol Balaguer, Stephane Glacier, Emmanuel Ryon ...) y ha entendido que sólo con una buena base es posible desarrollar tus recetas, tu estilo, tu propia sensibilidad. Como hace a diario en su tienda, en los cursos que imparte traslada a la chocolatería la frescura y el atrevimiento de los postres en la combinación de los sabores. En uno de sus últimos cursos titulado Hermosos Bombones y Barritas de Postres con un largo período de conservación, mostró claramente esta visión de la chocolatería. "Creo que hemos de potenciar el lado divertido de los bombones y las barritas, por lo que invité a los cursillistas a combinar texturas y sabores únicos con acabados modernos y sencillos a un mismo tiempo", sostiene. Sólo interrogándose sobre la presentación cada cual puede encontrar su propio estilo, añade.

Todo esto quedó bien reflejado en las elaboraciones que se realizaron, como la tarta de lima (con nube ácida, ganache de lima y galleta praliné), la barrita Chocolutissimo (caramelo de chocolate, stracciatella de café, ganache de chocolate con leche y brownie gomoso), y el bombón "Mis raíces" (compota de guayaba, ganache de yogur, camisa de chocolate blanco caramelizado) y otros bombones con ganaches con base agua, con aceite, pralinés de nueces Pecán y almendras Marcona con galletas de gofre y tocino, entre otros.


[avance de contenidos](#)
[conoce Dulcypas](#)

Te explicamos Dulcypas
#428


[Descúbrelo ahora »](#)


Tenemos las fechas de las ferias más importantes del sector

[Consulta el calendario »](#)

Lista de email

¡Recibe nuestras ofertas!

Email

2,260 **Subscribers**
powered by MailChimp

Publicidad