



IV Edición de la preselección española del World Chocolate Masters

Del 3 al 5 de Febrero seis candidatos deberán competir por obtener el título “*Spanish World Chocolate Masters*”. El ganador optará a ser el representante en la gran final de París en el 2015

Texto Alejandra Yañez

Publicado 29/01/2015



ACCESO AULA VIRTUAL

PUNTO DE ENCUENTRO

BUSCAR

SUSCRÍBETE



AGENDA

ABRIL 2015						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

LO MÁS POPULAR

Seis grandes platos de verdura para esta primavera

Hortensio

Los superalimentos

Canela en Rama se estrena en Madrid con The Table by

Peugeot se apunta a la moda del food-truck

Sardinias o sardinillas en lata

Antes de llegar al World Chocolate Masters, se elegirá en este evento quién representará a **España** en este concurso que tendrá lugar en la Chocolate Academy™ (Ctra. Nacional 152 a. Km 71,3 en Gurb, Barcelona). Allí seis candidatos deberán competir por obtener el título de “**Spanish World Chocolate Masters**” que será la llave para participar en la gran final de París. Lo mejor de todo es que se puede ir de espectador escribiendo un correo a los organizadores, aunque hay aforo limitado (cristina_guevara@barry-callebaut.com).

Durante los tres días de concurso, del 3 al 5 de febrero, dedicados a crear con **chocolate** en torno al tema “Inspiration from Nature”, cada participante deberá elaborar una pieza artística de chocolate y un bombón de molde. Como novedades para esta edición la prueba “Pastel del día” se elaborará con ingredientes frescos del día y en la prueba “Chocolate to go (para llevar)” los participantes deberán crear un concepto completo de snack.

Los participantes en esta final serán **Abraham Balaguer** de Sweets by Abraham Balaguer (Gerona), **Alberto Ochera** de Patisserie 5 sentits (Valencia), **Justo Almendrote**, **Francisco Segura** de Pastelería Fran Segura (Alicante), **Andrés Moreno** de Pastelería José Miguel Pasteleros (Málaga) y **José Manuel Rodríguez Isla** de Casa Isla (Granada).

El ganador, además de participar en el mundial, se hará con un viaje al Laboratorio OR Noir de Cacao Barry en París, para crear su receta exclusiva de chocolate, un plato de Villeroy&Boch, un kitchen aid, un cheque regalo de chocolate world y un curso en la Chocolate Academy de Gurb.



Entre los miembros jurado cabe destacar la presencia de Xano Sagner (EspaiSucre), Daniel Álvarez (Pastelería Dalua), Luis Robledo (Ganador de la Final Mexico), Davide Comaschi (World Chocolate Master 2013), Raul Bernal (Chef Chocovic y profesor de la Chocolate Academy), Ramon Morató (Director de la Chocolate Academy), Miquel Guarro (Chef Cacao Barry y profesor de la Chocolate Academy), Josep Ribé (Chef Callebaut y profesor de la Chocolate Academy).

El Spanish World Chocolate Masters es único concurso del mundo dedicado exclusivamente al uso **creativo** del chocolate. Siempre atentos a los talentos **chocolateros** más prometedores, la marca organizadora, Cacao Barry®, con el apoyo de Callebaut, Chocovic y Carma preparan la 6ª edición de este conocido concurso internacional.

Me gusta esta entrada  2

Comentarios



Enviar

Entradas relacionadas

Jordi Cruz en el hotel Cram

Carolina Lourenço, ganadora del concurso a la mejor especialidad pastelera

Giacomo Giannotti representará a España en el mundial de coctelería

Angle

Abac



¡Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... ¿y ser miembro del Foodies Club?... **Regala Gastroactitud**

toque
especial

SILESTONE[®]
by COSENTINO

LAVINIA
Líder de ventas en vinos
y destilados

TÚ & makro

