

Finalistas 6º Concurso Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono

ANIS DEL MONO



Cañas del convento

- Arbona, Bartoméu
- Procedencia: Palma de Mallorca



ANIS DEL MONO

Sobre el postre: Se trata de un postre de clara inspiración conventual mallorquina. La leche anisada helada es preparada en el convento de Santa Teresa de Palma en los días de fiesta mayor y las cañas son unos postres que se preparaban tanto en los monasterios como en las casas señoriales de Palma.

Sobre el autor: Tomeu Arbona Figuerola. Mallorca 1962

Es repostero artesano y propietario del Fornet de La Soca de Palma de Mallorca. Se dedica en su horno a un trabajo etnológico de recuperación de recetas antiguas olvidadas de Mallorca en un proceso de elaboración natural a partir de recetas de las cocinas familiares que en un trabajo de investigación ha ido recogiendo a lo largo de los años. Su formación es autodidacta. Su trabajo con el “producto honesto” le ha concedido un rápido e importante reconocimiento en pocos años de trayectoria profesional.



Macaróns del Mono

- Arévalo, Xavier
- Procedencia: Barcelona



Sobre el autor:

Graduado por la EPGB

Nacido en 1985

10 años como Oficial de Primera en la Pastelería la Colmena de Josep Maria Roig, una de las más emblemáticas de Barcelona.

<http://lacolmenabarcelona.blogspot.com.es/>

Brownie de chocolate blanco, zanahoria y anís

- Gutiérrez, M^a Belén
- Procedencia: Torrelavega

Sobre la autora: Nacida en 1990. Llega a través del Gremio de Pastelería de Asturias y ha trabajado en pastelerías de autor de Gijón (Helguera y Pomme Sucre) y en el Pastry Kitchen de Harrods, Londres). Al concurso irá con Óscar y un profesor que los tutela a ambos.



Gremio Confiteros
23 de septiembre

Belén y Oscar preparando hoy el concurso...rivales pero como veís con muy buen rollo



Ya no me gusta · Comentar · Compartir

A ti y 33 personas más les gusta esto.

Mejores comentarios ▾



Escribe un comentario...



Luis Costa Suerte

Me gusta · Responder · 3 · 23 de septiembre a la(s) 20:38 a través de celular



Tamara Rueda Cuesta Mucha suerte para los doss.

Me gusta · Responder · 2 · 24 de septiembre a la(s) 0:51 a través de celular



Sweet sushi al Anís del Mono

- Monteserín, Óscar
- Procedencia: Oviedo



Sobre el autor: Nacido en 1981. Llega, como Belén, a través del Gremio de Pastelería de Asturias. Tiene amplio bagaje en concursos. Es cocinero en un CP de Arriondas

ANIS DEL MONO



Belén y Oscar preparando hoy el concurso...rivales pero como véis con muy buen rollo



Ya no me gusta · Comentar · Compartir

A ti y 33 personas más les gusta esto.

Mejores comentarios ▾



Escribe un comentario...



Luis Costa Suerte

Me gusta · Responder · 👍 3 · 23 de septiembre a la(s) 20:38 a través de celular



Tamara Rueda Cuesta Mucha suerte para los doss.

Me gusta · Responder · 👍 2 · 24 de septiembre a la(s) 0:51 a través de celular

Regalo de Anís del Mono y chocolate

- Hernández, Iván
- Procedencia: Ávila



ANIS DEL MONO

Sobre el autor: Concursante más joven de Top Chef (el programa gastronómico de Antena 3)
Jefe de cocina para el hotel restaurante El Rondón (**** y cuatro tenedores)



Rogel de chocolate y anís

- Lourenço, Carolina
- Procedencia: Argentina (vive en Valencia)



ANIS DEL MONO

Sobre el autor: Pastelera argentina afincada en Valencia. Es la Jefa de Cocina del gastrobar “Vuelve Carolina”

<http://www.vuelvecarolina.com/>



Eclair de Sant Joan con chocolate blanco y Anís del Mono

- Schaffer, Silvia
- Procedencia: Barcelona

Sobre la autora: nacida en 1978.

Pastelera brasileña afincada en Barcelona con experiencia en su país. Graduada por la EPGB



Pastel frambuesa-anís

- Selyanina, María
- Procedencia: Barcelona

Sobre la autora: n. 1976. Pastelera rusa formada en Madrid (le Cordon Blue) afincada en Barcelona (nacionalidad española) y con stages y cursos de formación varios.

Tiene un blog de pastelería en ruso con muchos seguidores: <http://maria-selyanina.livejournal.com/>

perfil en FB muy activo y abierto con 1000 seguidores:

<https://www.facebook.com/#!/maria.selyanina?fref=ts>

, canal de vídeos en youtube:

<http://www.youtube.com/user/mariaselyanina>

y una empresa de repostería por encargo: www.mariaselyanina.com

ANIS DEL MONO

