

# 3a Mostra Internacional de Pastisseria

de Sant Vicenç dels Horts

**25 i 26**  
GENER 2020

Elaboració del mestre  
vicentí Eugeni Muñoz:  
Milfulls amb crema  
de xocolata



PASTRY  
SENSE

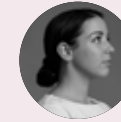


**DISSABTE 25****DIUMENGE 26**

11.00–12.00  
**Maurici Cot**



11.00–12.00  
**Joanna Artieda**



11.00–14.00/16.30–20.00  
**Carla Rodrigues**  
**Peppe Leotta**



11.00–14.00/16.30–20.00  
**Carla Rodrigues**  
**Peppe Leotta**

12.30–13.30  
**Ricard Martínez**



12.30–13.30  
**Daniel Álvarez**

14.00–15.00  
**Saray Ruiz**



14.00–15.00  
**Yun Eunyoung**

16.30–17.30  
**Enric Monzonis**



16.30–17.30  
**Stephanie Vastel**

18.00–19.00  
**Eric Ortuño**



17.45–18.45  
**Sergio Ortiz**

20.40  
**Gran gala d'entrega dels guardons Fava de cacau**



LLOC: Estand de la plaça de la Vila

ORGANITZACIÓ: Patisseria Muñoz i Ajuntament



# DOLCES MOSSEGADES DE FELICITAT

**El 25 i 26 de gener del 2020 Sant Vicenç dels Horts aixeca el teló i torna amb una tercera edició de la Mostra Internacional de Pastisseria, Pastry Sense.**

**Pastissers i pastisseres nacionals i internacionals, referents i estrelles del món pastisser traslladen el seu obrador durant un cap de setmana al centre de la vila per ensenyar què fan i com ho fan, per apropar la seva meticulosa feina al públic i per mostrar de manera transparent com elaboren cadascuna de les seves dolces obres d'art.**

La Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, que té lloc dins La Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica i la Festa Major d'Hivern, està organitzada per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts i pel mestre pastisser Eugeni Muñoz. La cita va néixer fa tres anys amb la intenció que la gent no professional d'aquest sector conegués de primera mà l'autèntica pastisseria, que la gent sabés realment la gran feina que hi ha darrere d'un pastís, d'un bon croissant de mantega, d'uns bombons de qualitat o de qualsevol elaboració que surt d'un obrador.

Al llarg del cap de setmana passaran per la Mostra grans noms de la pastisseria; s'hi encreuaran la tradició, la creativitat, l'art, la innovació, la tècnica i la passió, perquè si hi ha quelcom en comú entre totes les mestres i els mestres pastissers que trepitjaran la Mostra és la passió i dedicació amb què treballen, com si cada peça que degustem fos única i fos màgica. I de fet, així ho és.

Tenir l'oportunitat de veure de prop com treballen aquests genis del món pastisser és una

oportunitat de luxe. Esperem que gaudiu de la Mostra, que us delecteu amb cada elaboració que facin i que l'assaboriu amb tots els sentits. Perquè sí, la ciutadania també podrà tastar aquestes joies.

No és una feina senzilla, la del pastisser, i moltes vegades no és una feina reconeguda com hauria de ser-ho. Darrere d'aquestes joies dolces i meravelloses s'amaguen hores i hores de feina, hores i hores d'estudiar la millor tècnica, de trobar els millors ingredients... Hores i hores, fins que s'aconsegueix trobar la millor idea creativa. Però el resultat és totalment captivador. El resultat són aquestes joies que esdevenen dolces mossegades de felicitat.



# GUARDONS FAVA DE CACAU SANT VICENÇ DELS HORTS A LES MILLORS PASTISSERIES DE CATALUNYA

**Com a gran novetat d'aquest any, en el marc de la 3a Mostra Internacional de Pastisseria, es lliuraran els guardons "Fava de cacau – Sant Vicenç dels Horts" a les millors pastisseries de Catalunya. La llista està confeccionada per un jurat independent que ha creat i coordinat un equip de 3 especialistes: el Ramon Morató, el Marc Balaguer i el Josep Sucarrats.**

Aquestes 3 persones s'han encarregat de seleccionar el jurat, que està format per:

- Professorat de pastisseria
  - Periodistes gastronòmics
  - Pastissers/-eres que no disposen d'una pastisseria en propietat perquè son residents a restaurants, acadèmies...
- L'equip coordinador del jurat ha fet tasques d'assessorament i ha establert els criteris de valoració de les pastisseries. La llista de les millors pastisseries de Catalunya es donarà a conèixer a la gala del dissabte dia 25 de gener, que es farà a la carpa institucional de la plaça de la Vila. En aquesta gala es lliuraran els reconeixements en forma de fava de cacau, símbol d'aquest certamen. Aquell mateix dia també es presentarà l'APP oficial de la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, a través de la qual es podran localitzar les millors pastisseries de Catalunya. Una APP amb informació detallada de cada establiment, així com la seva història, els productes singulars que ofereix i altres informacions d'interès.



**Dissabte 25 de gener  
20.40 h**  
**Gran gala d'entrega dels  
guardons Fava de cacau -  
Sant Vicenç dels Horts** a  
les 50 millors pastisseries  
de Catalunya, amb la  
periodista i presentadora  
**Sheila Alen** i la companyia  
d'improshow **Planeta Impro**  
**LLOC:** estand de la  
plaça de la Vila  
**ORGANITZACIÓ:** Ajuntament

Maurici Cot

# SENSE GLUTEN I SENSE LACTOSA, AMB TOTA LA DOLÇOR I AMB UNA DELICADA CREATIVITAT



Es forma durant set anys a escoles de cuina i pastisseria de gran prestigi com el **CETT**, l'**Espai Sucre** o l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona**. Treballa a diferents pastisseries, hotels i restaurants, entre els quals destaquen l'obrador **Xocoo** de Llinars del Vallès, el restaurant **Espai Sucre** de Barcelona, la pastisseria **Dolç** (Yann Duytsche) de Sant Cugat, el restaurant japonès **Icho** de Barcelona (en l'apartat de postres) o la pastisseria a l'**Hotel Indalo Park** de Santa Susanna.

Maurici Cot és un treballador incansable i un creador amb molta perspectiva. Després que li detectin intoleràncies alimentàries, com el gluten i la lactosa, s'adona que hi ha un buit enorme al mercat de productes de pastisseria de qualitat i artesanals que tinguin en compte aquestes variants. És aleshores quan decideix emprendre el seu propi negoci. L'any 2016 crea un obrador dedicat exclusivament a pastisseria sense gluten ni lactosa per poder atendre persones amb intoleràncies a aquests productes, i també per al públic en general: l'obrador **Maurici Cot**, a Llinars del Vallès.

Cot prepara lioneses i productes clàssics de la pastisseria tradicional, com el pastís de poma, el pastís de Sacher, el brownie o el massini. Però, a més, la seva creativitat el porta a elaboracions pròpies com el pastís de fruita de la passió, el bombó de cafè i caramel o el

Dissabte 25 a les 11 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

pastís de torró i llimona. El que tenen en comú és que no porten llet i el blat ha estat substituït per ingredients sense gluten, com el midó de blat de moro, el blat sarraí, la farina d'arròs o la fècula de patata.

Tot i la seva joventut, té una gran trajectòria. Maurici Cot imparteix cursos a l'**Aula Cooktime** de Sant Celoni, a l'**Aula Culinària** de Granollers i assessora sobre carta salada i postres a restaurants i ha guanyat diferents premis, com el Premi al Millor Alumne de Tècnic en Grau Superior i Millor Aparador de Pastisseria de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Ha estat tercer classificat en el Concurs de Figures de Xocolata i ha rebut un Certificat de Reconeixement d'una classe de pastisseria impartida a la Universitat de Taiwan (NTNU).

Des l'obertura de la seva pastisseria, ha estat guardonat amb 3 primers premis: **Premi PITA 2016 (Premi Innovació Tecnològica Agroalimentària)** en la categoria de jove emprenedor, atorgat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; **premi al XIV Concurs de Projectes Emprenedors en el Sector Turístic 2018 de la Fundació Gaspar Espuña CETT-UB**, on es duu a terme una mentoria personalitzada i premi com a **Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2018** atorgat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, amb el suport del Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Dedicació, passió, delicadesa, innovació, creativitat. Sense cap mena de dubte, Maurici Cot és ja un referent en el món de la pastisseria. Gràcies Maurici per la teva ja gran aportació.

Cireres

Consulta les receptes al canal Youtube de l'Ajuntament



www.mauricicot.com

@mauricicot



Ricard Martínez

# EL DOLÇ SEGELL D'ESPASUCRE



Parlar de Ricard Martínez és parlar d'**Espaisucre** (el primer restaurant de postres i també escola). I al revés: parlar d'**Espaisucre** és parlar de Ricard Martínez.

Format en postres el 2007-2008 a l'**Escola Espaisucre** mateix, després de diplomar-se el 2005 en **Cuina i Pastisseria per l'Escola de Cuina Professional BELLART**, Ricard Martínez és avui en dia cap de creativitat i formacions externes d'**Espaisucre** a Barcelona.

Treballa amb xefs estrella Michelin, com **Dani García** (guardonat amb tres estrelles Michelin) o **Carles Abellán** (premiat amb dues estrelles Michelin), entre altres.

Martínez va entrar de valent en el món de la pastisseria, i ja té un nom propi i consolidat. Fa projectes per a grans marques de la indústria alimentària i també el reclamen constantment per participar a ponències en grans congressos gastronòmics, com Gastronomika, Fòrum Gastronòmic, Madrid Fusió, etc.

Entre el 2008 i el 2015, va ser cap de cuina del primer restaurant de postres, fent funcions de cap de cuina i creativitat de tota l'oferta salada del restaurant.

Actualment i des de fa més de deu anys **és professor docent del curs anual i del curs de pastisseria tradicional**.

Inquiet, apassionat de la seva feina i en recerca constant de la perfecció en la creativitat, Ricard Martínez forma part del **Col·lectiu 21 Brix** de joves pastissers des del 2015. També col·labora en la creació de postres pel restaurant gastronòmic **Dani García Restaurante (Dani García 3\*\*\*)** i pel concepte **Bibo** (Concepte casual).

www.espaisucre.com  
@ricmaiz

Dissabte 25 a les 12.30 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

És soci de **2 Sugar Cups**, empresa dedicada als assessoraments gastronòmics, amb projectes en l'àmbit de la pastisseria i de la cuina. Elabora cartes noves per a restaurants i conceptes gastronòmics globals. També ofereix assessorament en indústria alimentària per grans marques, assessorament global del concepte gastronòmic per a hotels d'alt standing, etc.

Anteriorment Martínez va trepitjar les cuines dels grans: **Uliassi (Mauro Uliassi 3\*\*\*)**, en una estada l'any 2008, el **Racó d'eN Freixa (Ramón Freixa 2\*\*)** el 2006, o el **Racó de can Fabes (Santi Santamaria 3\*\*\*)** el 2005, entre moltes d'altres experiències.

Ricard Martínez és un tot terreny. Essence, és un dels seus projectes més recents.



Coco  
de fira

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



Saray Ruiz

# MILLOR MESTRA XOCOLATERA D'ESPANYA



Aquesta jove bilbaïna comença a destacar ja des dels seus inicis. Millor alumna de l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB)** de la promoció de l'any 2009. Millor tesi de final de carrera a l'EPGB. Millor projecte de final de carrera a l'EPGB. L'any 2012 guanya el premi a la **Millor especialitat pastissera Anís del Mono**. El 2018 se situa en la primera posició en el **Concurs Internacional de Figures de Xocolata del Museu de la Xocolata de Barcelona**. Un any després, destaca de nou en el mateix concurs, emportant-se el segon premi. I aquest mateix any aconseguix el **Trofeu Lluís Santa Pau com a Millor Mestra Xocolatera d'Espanya**. És la primera dona que obté aquest guardó. Saray Ruiz camina amb pas ferm i recull èxits per allà on passa, des que comença a estudiar, a través dels concursos en què participa... La seva evolució al costat de l'equip de l'**Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona** és un èxit constant. Actualment és professora adjunta de la reconeguda **EPGB**.

El detall i la perfecció en totes les seves creacions l'han portat a posicionar-se entre les figures més prometedores del panorama pastisser. Èxit rere èxit.

Tot i la seva joventut, ha estat **Xef pastissera del Museu de la Xocolata de Barcelona** des del 2009 fins al 2013. També ha estat docent de cursos monogràfics impartits al **Museu de la Xocolata de Barcelona** durant aquests anys i professora de l'**Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona** des del 2013 fins al 2016. La reclamen

Dissabte 25 a les 14 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

com a conferenciant, tant a nivell nacional com més enllà de les nostres fronteres. Esdevé Professora de **Màster de xocolata Barcelona** durant les últimes 7 edicions (des del 2014 fins a l'actualitat). És Professora del **Màster de xocolata Mèxic** durant les últimes 7 edicions (des del 2014 fins a l'actualitat), es troba en el **Curs de Cakes a IGES Mèxic** en el 2019, en els **Curs d'Eclair a The patissier** l'any 2017, a l'**International food service show of New York** el 2015, i també a l'**Expo internacional Chocolate y Gourmet**, el 2015 i el 2016.

Recordeu el nom, Saray Ruiz, perquè ja ha fet història, però això no ha fet més que començar.



## Bombons: Tempesta, L'antorxa humana, Hulk Bombón de Ratafia

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



@sarayruizrodriguez

**Enric Monzonis**

# LA SIMBIOSI DE L'ELEGÀNCIA I LA PURESA EN LA PASTISSERIA



Enric Monzonis sap des de molt petit a què es vol dedicar: la cuina. Als 16 anys comença a formar-se i a treballar a l'hostaleria mentre ho compagina amb una altra de les seves passions: el rugbi.

El seu primer contacte professional amb la gastronomia és en el prestigiós restaurant Manairó de Barcelona. Anys més tard, consolida la seva trajectòria treballant per cases tan grans com Hofmann Yann Duytsche, La Patisserie de Barcelona de Josep Maria Rodríguez, el restaurant Abac de tres Estrelles Michelin, a Barcelona, i el restaurant Tickets de Barcelona com a cap de pastisseria.

La seva tècnica impecable, la seva elegància inimitable, el seu esperit creatiu, la defensa dels sabors autèntics, i la passió pel món de la pastisseria el consoliden entre els grans, tot i la seva joventut.

Actualment ocupa el càrrec de xef a la **Chocolate Academy de Barcelona** i és assessor tècnic de **Cacao Barry Espanya**.

Les seves elaboracions són tan arriscades com exitoses. Com el Cake de pipes de carbassa o les "Grageas" de pipes cantoneses amb chile i iogurt. Elaboracions que no deixen a ningú indiferent.

Tampoc no passa desapercebuda la seva original proposta d'ou de Pasqua de la Setmana Santa de 2018: el Tentetieso. Monzonis ens sorprèn amb una proposta d'ous de xocolata en moviment. Tentetieso és una idea que en les seves pròpies paraules "està especialment

**Dissabte 25 a les 16.30 h**

**Lloc:** Estand de la plaça de la Vila

ideada per al públic infantil i que, gràcies a un contrapès de xocolata en el propi ou, es pot balancejar sense arribar a tombar-se". Simple, ahora que enginyós. Un delit per a tots els sentits.

Enric Monzonis ens regala una visió i una versió molt personal de la pastisseria que sempre ens deixa amb ganes de més.



## Individual d'avellana i oli d'oliva

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



@enricmonzonis

Eric Ortuño

# CREATIVITAT I SORPRESA, LA FIRMA DE LES SEVES CREACIONS



Xef pastisser i soci fundador de **L'Atelier Barcelona**, escola i pastisseria, juntament amb *Ximena Pastor*. Ortuño inicia la seva carrera al món de la pastisseria l'any 1986. Té la gran sort de tenir com a mestre *Jean François Arnaud*. Des del 1993 fins al 1997 és segon pastisser a **Yves Thuries**, un dels pastissers més reconeguts a França. I ja a Barcelona és xef pastisser a **Fairmont Rey Juan Carlos I**.

Des de l'any 2000 fins al 2018 és cap d'estudis de pastisseria i xef pastisser de l'**Escola d'Hostaleria Hofmann** de Barcelona.

Eric Ortuño obté diferents guardons. L'any 2010 s'emporta el Premi al **Millor Croissant de Mantega d'Espanya**. Cinc anys més tard guanya el premi **Dulcypas a la Millor Pasta de Te Artesana d'Espanya**.

L'any 2019 obre **L'Atelier Barcelona**, un projecte on mostra el seu costat més creatiu, sense perdre de vista el seu estil reconegut i les delicioses masses i dolços que tants estimen. Ortuño plasma en la pastisseria que elabora la seva llibertat creativa. Es poden trobar entre les seves creacions proposades de tot tipus: des de clàssics actualitzats a idees d'allò més arriscades i en constant renovació, amb el punt de creativitat i sorpresa, marca de la casa, signada per Ortuño. A més,

Dissabte 25 a les 18 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

**L'Atelier Barcelona** té una oferta formativa en forma de cursos d'iniciació, i de mitjana o llarga durada per a professionals, al costat d'un ampli catàleg de cursos monogràfics. Eric Ortuño continua formant professionals amb el seu talent únic i innat per a l'ensenyament.

**L'Atelier Barcelona**, tot i la seva joventut, ja és un punt de referència en el sector de l'alta pastisseria a Barcelona. Una pastisseria innovadora, marca de la casa, però que alhora no vol oblidar les arrels del creador.

## Lemon Pie

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



[www.latelierbarcelona.com](http://www.latelierbarcelona.com)

@eric.ortuno



Joanna Artieda

# SABOR AMB ELEGÀNCIA I EXQUISIDESA



Nascuda a Pamplona, la vocació i els començaments en la gastronomia de Joanna Artieda són molt primerencs. L'any 2009 despunta en els estudis, sent la primera de la seva promoció amb esment honorífic. Aquest mateix any rep el premi al millor treball nacional d'Espanya de pastisseria. A partir d'aquest moment comença la seva brillant carrera en el món de la pastisseria.

Fins l'any 2016 treballa submergida en l'alta gastronomia, passa per restaurants d'Espanya i França amb estrelles Michelin, on adquireix molta tècnica i disciplina. Artieda és una xef versàtil que reconeix que la seva curiositat, sacrifici, autoexigència i disconformitat contínua li han fet adquirir un domini extraordinari de la cuina i la pastisseria. Gràcies a aquest domini, desenvolupa i crea un estil de treball-tècnica en la pastisseria amb una gran **personalitat i passió**. L'any 2016 li arriba la consagració, proclamant-se **Millor Xef Espanyola** (primera dona que aconsegueix aquesta distinció) i s'uneix al projecte **Heart** a Eivissa. Treballa al costat d'**Albert i Ferran Adrià** i també la companyia **Cirque du Soleil**.

Té un estil propi, en el qual aplica una gran tècnica, destresa i una cuidada i perfecta execució del sabor de temporada en cada ingredient per a elaborar les seves creacions. El resultat són **obres amb una notable elegància i creativitat**.

La revista Pastry Revolution la inclou en la seva llista de les **'10 postres que marquen tendència en el món'**, l'any 2017. Aterra a Barcelona per a incorporar-se

Diumenge 26 a les 11 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

a l'equip docent i per a posar-se al capdavant de les cuines de **Hofmann**, l'única escola-restaurant del món que compta amb 1 estrella Michelin.

Al llarg de la seva carrera la Xef ha aconseguit **més d'onze premis** i ha guanyat **dos finals nacionals a Madrid Fusió (2016, 2017)**.

S'incorpora com a imatge i ambaixadora per a la prestigiosa companyia de cuina **Vivid Cuisine**, el 2017 i treballa al costat del Xef Gaggan, número 1 al millor restaurant d'Àsia i número 4 al millor restaurant del món per la llista **'The Worlds 50 Best Restaurants'**. Aconsegueix una àmplia visió avantguardista de la pastisseria actual de restaurant. Té una visió i talent únic per a concentrar-se en la profunditat del sabor amb notable elegància i exquisidesa. Les seves postres són suggeridores, divertides, tècniques i amb nombroses notes i matisos a través del producte.

Actualment es troba immersa en la seva pròpia empresa i està acabant el seu primer llibre, en el qual mostra el procés creatiu de les idees en les postres de restaurant a través del seu mètode creatiu **'PC - Concept'**, entre molts d'altres projectes.

Haver posat l'ànima en la professió, l'ha portat al *Cel dels Olimps*.



## Tatín de sidra

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



[www.joannartieda.com](http://www.joannartieda.com)

[@joannartieda](https://www.instagram.com/joannartieda)

Daniel Álvarez

# LA FRAGILITAT I ELS SOMNIS FETS DOLÇOR



Daniel Álvarez és pastisser, xocolater i propietari de la pastisseria **Dalua** d'Elx (Alacant). És un referent de la millor pastisseria d'autor i el seu establiment **Dalua**, a Elx, s'ha convertit en un temple del dolç. Qui visita Elx, visita **Dalua**.

Daniel treballa des de la seva filosofia basada en la matèria primera, el producte de qualitat i la cura absoluta de les seves elaboracions. El seu *savoir fair* i la seva fragilitat en cada treball que realitza no deixa a ningú indiferent.

Croissants, palmeres, milfulls, fins a kouglofs, panettones, ensaïmades i altres especialitats, totes elles passen per la sensibilitat de l'autor, que proporciona a cada resultat el seu toc de proximitat, accentuant els sabors de la dieta mediterrània des de la qual treballa, amb productes com l'ametlla, l'oli d'oliva, o la llimona, entre d'altres.

Els seus panettones s'han fet absolutament famosos. Un altre dels productes estrella de la casa és el milfulls. Molts l'anomenen la fragilitat feta dolçor. Álvarez ha aconseguit col·locar les masses fullades i abrioixades en el lloc gastronòmic que es mereixen.

L'any 1993 és ja el 4t classificat del concurs **Croquem-bouches** de Paris. Sis anys més tard, queda en la segona classificació del concurs **MMAPE** (Millor Mestre Artesà Pastisser d'Espanya). L'any 2000 assoleix el triomf del **Campionat Europe-America**. I és al 2005 i al 2007 que

Diumenge 26 a les 12.30 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

forma part de l'equip espanyol del prestigiós concurs internacional **La Coupe du Monde de la Pâtisserie**.

A més, Daniel és autor del llibre **Sweet Devotion**, un llibre amb una visió actual de la brioixeria artesana. És professor al **Chocolate Academy** de Barcelona, és ambaixador de **Cacao Berry**, ambaixador de **Debic**, i és membre de l'exclusiu club mundial de rebosters **Relais Dessert**. Aquesta associació mundial agrupa algunes de les millors pastisseries del món, amb el compromís d'oferir la màxima qualitat als seus clients i de compartir entre els associats les últimes innovacions i inquietuds en trobades anuals i publicacions internes.

I per si fos poc, Daniel ha estat un dels tres membres del jurat del programa de televisió de Cuatro **Bake off España** presentat per **Jesús Vázquez**, el **Bake off España** és una adaptació del famós **The great british bake off**, l'espai més vist al Regne Unit el 2015 i 2016, i té per objectiu buscar el millor reboster.



## CARRÉ DE PRALINÉ I POMA

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



[www.a-dalua.com/](http://www.a-dalua.com/)

@danitonka

# Yun Eunyoung

## ELS ÉCLAIRS BY GARUHARU, LUXE I QUALITAT DIRECTES DE SEÜL



**Éclair by Garuharu** és avui dia un fenomen mundial. La coreana Yun Eunyoung dirigeix l'exitós **Garuharu** a Seül, Corea. Ella va ser capaç de fer del Paté choux Éclair l'estrella del seu establiment, un clàssic de la rebosteria francesa que els coreans aclamen, realitzat per Eunyoung d'una manera molt personal, amb una tècnica impecable i amb una imatge que causa furor. Un èxit absolut.

Eunyoung guanya diversos premis, entre els quals destaquen el Primer Premi del **Chocolate Bonbon, SIBA**; el Segon Premi del **Chocolate Live, SIBA**; el Segon Premi del **Sugar Art, SIBA** i el Segon Premi del **Pastry, Korea National Skills Competition**.

A més d' éclairs, Eunyoung també porta al seu establiment una línia de Petits Gâteaux i d'altres elaboracions marcades per una delicadesa, **sabors, colors i elegància** que els fa únics.

El seu minuciós i gran treball ha convertit Yun Eunyoung en la millor representant de la pastisseria coreana. I aquest any trepitja Sant Vicenç dels Horts per mostrar-nos com treballa. Un autèntic luxe.

Avui dia, Corea s'ha convertit en un país pioner en l'elaboració de pastissos, amb revistes culinàries de prestigi com **Sogood**, que escriuen meravelles d'aquesta gran xef.

**Diumenge 26 a les 14 h**

**Lloc:** Estand de la plaça de la Vila



## Bitter chocolate éclair

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



@garuharu\_official

Stephanie Vastel

# LA PASTISSERIA PRÊT-A-PORTER, IMPECABLE, DIRECTE DE PARÍS



Stephanie Vastel és de París. Stephanie Vastel porta la pastisseria a la sang. La família d'Stephanie Vastel porta la passió per la pastisseria com a marca genètica. I el resultat no podia ser un altre que la signatura de Vastel en cada nova elaboració, amb un segell d'exquisidesa elevada al quadrat.

Vastel viu la pastisseria des de petita. Es forma a l'Escola Grégoire Ferrandi, de París, a més d'estudiar a l'ESTHUA (Universitat de turisme d'Angers), a França, amb una nota mitjana de notable.

Stephanie Vastel destaca des dels seus inicis, marcant noves tendències a la pastisseria i mostrant coneixements profunds d'ingredients tècnics. El seu treball impecable, curós, sofisticat, i inimitable ha portat a Vastel a fer-se un nom entre els grans.

Comença a **La Pâtisserie des Rêves** de París, el 2009. Posteriorment se'n va a Nova Zelanda per treballar a **Kauricliffs Lodge (Relais & Châteaux)**. L'any 2010 es converteix en la Xef de Partie del **Matakauri Lodge (Relais & Châteaux)** de Nova Zelanda, treballant en l'obertura de l'hotel i en la creació de la carta de postres. A mitjans de 2011 torna a París, i es converteix en Xef de Partie del **Mandarin Oriental** de París, en l'obertura de l'hotel.

És el juny del 2013 quan aterra a Barcelona i entra per la porta gran al **Mandarin Oriental**, com a xef Pastisseria executiva. En aquesta nova etapa és responsable del departament de pastisseria i és la persona encarregada

Diumenge 26 a les 16.30 h

Lloc: Estand de la plaça de la Vila

de l'oferta de dolç de l'hotel, tant del bar, de la terrassa, i del càtering i restaurant (Bistreau - Angel Leon). El 2015 posa un punt i a part en aquesta etapa.

Col·labora amb el gran Mestre Pastisser **Carles Mampel**, esdevé assessora tècnica i demostradora de pastisseria a la prestigiosa **Sosa Ingredients**, a Barcelona. Aquí destaquen els seus consells tècnics als clients, les seves demostracions internacionals, i els projectes amb el departament d' I&D sobre noves aplicacions.

Des del gener de 2019 és assessora tècnica i demostradora de pastisseria i xocolateria a **Valrhona**, a Barcelona. Sens dubte, Vastel, és una mostra de la distingida i pura pastisseria prêt-a-porter parisenca.

## Pastís d'avellana i cafè

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



@stephanievastel



# Sergio Ortiz

## REVOLUCIÓ A LA PASTISSERIA AMB **L'OLI D'OLIVA**



Sergio Ortiz, natural de Lepe, Huelva, s'ha consolidat com un dels referents de la pastisseria a Andalusia, i està revolucionant el concepte de la pastisseria a nivell global amb la utilització de l'oli d'oliva verge extra en les seves elaboracions, portant la pastisseria al nivell de la dieta mediterrània.

Ortiz és la segona generació de família pastissera. Després d'estudiar a l'Escola d'Hostaleria d'Islantilla, segueix els passos del seu pare. No només impulsa el negoci familiar (actualment està al capdavant de la pastisseria **La Torre**, a Lepe), sinó que també impulsa la seva capacitat d'innovació, millora i detall. Tot això fa que introdueixi nous sabors i formats, a més d'investigar amb ingredients típics i de gran qualitat de la seva regió, com és l'oli d'oliva. Durant anys, investiga sobre l'ús de l'oli d'oliva verge extra en la pastisseria, un ingredient saludable i molt connectat amb la seva essència. El 2017 desenvolupa el **Butter O-Live**, un producte revolucionari per al sector de la pastisseria i la cuina, un greix obtingut a partir de l'oli d'oliva, que permet substituir la mantega o margarina, d'aquesta manera s'aconsegueix una pastisseria més saludable. Aquest mateix any, el 2017, obté la segona posició en el **World Chocolate Masters España**. Posició que també s'emporta l'any 2013 en el mateix concurs. El 2011 guanya el primer premi **Berrie Fusió**, en la categoria de Postres. I uns anys abans, el 2003, ja és finalista en el **Campionat al Millor Mestre Artesà Pastisser d'Espanya**.

**Diumenge 26 a les 17.45 h**

**Lloc:** Estand de la plaça de la Vila

Aquest jove pastisser, un enamorat del món de les vainilles i de la xocolata, treballa constantment en la recerca contínua de noves aplicacions per a productes Km 0. El seu somni, col·locar la pastisseria en paral·lel a la dieta mediterrània. Sergio Ortiz ja ha comprovat que els somnis, amb treball i passió, es fan realitat.



## Tac de xocolata berries i cítrics Milfulls 5.0 aove-llimona- xocolata

Consulta les receptes  
al canal Youtube  
de l'Ajuntament



[www.sergio-ortiz.com](http://www.sergio-ortiz.com)

[@sergioortiz\\_oficial](https://www.instagram.com/sergioortiz_oficial)



Carla Rodrigues

# LA MÀGIA DE CREAR ART A PARTIR DEL DOLÇ



Carla Rodrigues, també coneguda com **Pepper Posh**, és una dissenyadora portuguesa de pastissos (Cake Designer), coneguda internacionalment, i guardonada a nivell nacional i internacional. Aquesta jove d'Almada, Portugal, és una apassionada de les escultures, el modelatge i l'aerografia. El seu treball minuciós i el seu perfeccionisme l'han portat a ser un referent en aquest camp. Disseny pastissos únics. Materialitza somnis. Crea personatges a partir del dolç. S'ha format durant anys, amb l'incansable propòsit de buscar més i més la perfecció. És certificada per IEFP, DGERT i PME.

Al Cake Design ha afegit una passió més: passió per la xocolata. Treballant, jugant i creant xocolates amb dissenys contemporanis. Carla Rodrigues és formadora del **Centre de Formació per al Sector Alimentari de Lisboa**. Formadora de modelatge i decoració de pastisseria (aerògraf, glacejat real, bossa de pastisseria, flors,...), de cake



design, de bomboneria i formadora de desenvolupament de productes gastronòmics.

Des del 2015 treballa com a **Sugar Artist i Cake Designer** a Charneca de Caparica, Setúbal, decorant amb pasta de sucre i altres ingredients pastissos, cupcakes, donuts, macarons i galetes, ja sigui sola com en col·laboració amb els tallers de cake design i pastisseries. Decora tot allò inimaginable, fent màgia. Ajuda els clients a fer comandes especials per a grans esdeveniments com casaments, batejos i festes d'aniversari, sempre de manera personalitzada. I així materialitza a partir del dolç els somnis de les persones. Dona formació avançada en modelatge, bustos, tècniques de pintura de pastissos recoberts de pasta de sucre, incloent aerografia i iniciació al cake design, a nivell nacional i internacional. Porta a terme demostracions nacionals i internacionals. Fa formació de bomboneria.

I, per si tot això fos poc, és **ambaixadora de Saracino, Cerart i Magic Colours**.

Pepper Posh - Sugar Artist  
pinterest.com/carlacrodrigues  
@pepper\_posh\_carla\_rodrigues

Dissabte 25 i Diumenge 26  
11.00-14.00/16.30-20.00  
Lloc: Estand de la plaça de la Vila

Peppe Leotta

# L'ART DEL SUCRE



Comença la seva carrera professional de molt jove, a la reconeguda pastisseria i gelateria "Costarelli" d'Acireale, Sicília, d'on és natural. Sempre dirigit al creixement professional, assisteix a diversos cursos de màster i perfeccionament arreu d'Itàlia. Participa en nombrosos concursos nacionals i internacionals, com el **"Grand Prix of Pastry"** de Bucarest, **"L'estrella de la xocolata 2014"** i **"L'estrella del sucre 2015"** al SIGEP de Rímìni.

És Medalla de Plata a la « Internazionali d'Itàlia » a Massa Carrara 2014, guanya la Medalla d'Or i l'Or absolut a la competició internacional **"Ristorworld Italy"** de Catània.

El 2014 guanya el primer premi de la cinquena edició del concurs **"Fondazione Condorelli"**, un esdeveniment que reuneix els millors mestres sicilians.

L'esperit amb què s'enfronta a les competicions és el de sumar, aprendre, convençut que la mateixa competència condueix a l'intercanvi d'idees i tècniques innovadores i al creixement professional.

Li encanta fer escultures amb xocolata i sucre artístic, té predilecció per aquest últim, considerada la tècnica més expressiva en el camp de la pastisseria,

però alhora també la més difícil. És un art que requereix força física i pel qual a la vegada cal tenir una delicadesa extrema. Colors, formes, gruixos i transparències que ofereixen infinites possibilitats per a expressions artístiques.

Des del 2014 ocupa el càrrec de president de l'**Associazione Con.pa.it (Confederazione Pasticceri Italiani)** per a la regió de Sicília, des d'on promou i fomenta la difusió de l'educació i la pastisseria siciliana, especialment dels joves que entren al món del treball i comparteixen una passió comuna per l'art de la pastisseria.

Master Pastry Xef que estima la seva terra i els dolços tradicionals que en són originaris, i que té un peu en el passat, un en el present i la mirada cap al futur.



Dissabte 25 i Diumenge 26  
11.00-14.00/16.30-20.00  
Lloc: Estand de la plaça de la Vila

@leottapeppe



/AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



@AjuntamentSVH



[www.svh.cat](http://www.svh.cat)

#MostraSVH20



AGENDA  
**2030**

LaMostra  
Sant Vicenç dels Horts



**AJUNTAMENT**  
**Sant Vicenç dels Horts**