

MI0 Gelato and Cakes trae a Betina Montagne a Tenerife

La televisiva pastelera permanecerá una semana en la Isla

La célebre pastelera Betina Montagne viajará a Tenerife en los próximos días para asesorar a MI0 Gelato and Cakes en la nueva línea de pastelería que introducirá este establecimiento ubicado en la transitada calle de El Pilar de Santa Cruz.

Después de participar como jurado en el programa de televisión Bake Off, la profesora de la reconocida escuela Espaisucre de Barcelona permanecerá en la Isla una semana para trabajar en el desarrollo del obrador de pastelería que integra como novedad la empresa tinerfeña.

Durante su estancia Betina Montagne impartirá una charla en colaboración con Venezuelan Business Club el día 28 de agosto, mientras que el 29 se hará una convocatoria para medios y empresas en Santo Pecado Gastrobar para hacer un balance del trabajo que ha venido a desarrollar, así como dar a conocer las principales novedades que presentará MI0 Gelato and Cakes.



Sobre Betina Montagne

Nacida en Caracas (Venezuela). Comienza su formación en el Centro de Capacitación Profesional de Alta Cocina Venezuela, donde después de completar sus estudios como pastelera emprende hacia Nueva York a estudiar y trabajar en un importante obrador; tras 5 años regresa a Caracas para incorporarse como chef pastelera ejecutiva del Grupo Gastronómico Il Grillo.

En 2008 se muda a España y completa su especialización en la Escuela de Postres Espaisucre, especializada en pastelería de restaurantes, comenzando así su trayectoria en obradores como los de Oriol Balaguer, Montse Estruch, Hotel Art, The Trendy Cake y su propio proyecto -el primer Bakery Americano en Barcelona-, La Blanca Pura Bakery.



Betina Montagne

También se especializa paralelamente en Heladería Artesana de la mano del Maestro Pino Scaringella, propietario de Gelato Masters, además de otras formaciones con Scaringella y Aromaitalia.

Actualmente y desde hace 7 años y medio trabaja como Profesora Especialista en Pastelería Americana en la Escuela Espaisucre, trabajo que combina con su propia empresa de asesoría especializada en Bakery y Pastelería de postres americanos. Con más de 25 años de experiencia en el mercado, Montagne se ha convertido también en especialista de pastelería para diabéticos y celíacos.