

Laura Suárez, subcampeona absoluta de pastelería de Canarias

La chef pastelera del restaurante Haydée, Laura Suárez, se alza como subcampeona del III Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería – Gran Premio Grupo Harinalia, tras superar un duro momento de tensión tras desvanecimiento de su ayudante en pleno escenario, a pocos minutos del inicio del concurso. Orestes Daniel Martín sufrió una leve lipotimia que le obligó a abandonar el certamen; su puesto lo suplió inmediatamente el hermano de Laura, el chef Víctor Suárez.



Tras el desvanecimiento de su ayudante, a pocos minutos del comienzo del concurso, la chef pastelera salió adelante con la ayuda de su hermano, el cocinero Víctor Suárez

Pese a todo, el exigente jurado nombrado por el Grupo Harinalia valoró muy positivamente los trabajos presentados por Laura Suárez: el postre en vaso, un vibrante y cosmopolita

cremoso de gofio, yuzu, millo y cilantro; y, en el apartado tarta, su creación de citronelle, lima kefir y frutos rojos que, debido al desmayo del ayudante, debió sustituir la lima kefir por yuzu.

Laura Suárez (Tenerife, 1992), la copropietaria y chef pastelera de **Haydée**, se define como “meticulosa y emprendedora” y llegó a la pastelería gracias a su abuela **Haydée**, oriunda de La Gomera, que la apasionó con sus dulces tradicionales, a los que imprimía originales toques de sofisticación.

La comprensión de su destino con chef dulce tuvo lugar en 2014 cuando, estudiando Contabilidad y Finanzas en la Universidad de La Laguna, su hermano la animó a presentarse al I Concurso de Pastelería Creativa, en el que, sorprendentemente, se alzó con el segundo premio.