

Jesús Camacho, primer chef español destacado en el calendario mundial Cercle V.

El chef del Restaurante Donaire destaca entre los 12 pasteleros del año 2023 con su creación 'Doré'

Valrhona, la reconocida marca de **chocolates de lujo**, ha anunciado que Jesús Camacho, el renombrado chef del Restaurante Donaire, ha sido seleccionado como el chef pastelero del mes de diciembre en el prestigioso calendario Cercle V 2023. Este [reconocimiento](#) posiciona a **Camacho y a España** en el mapa mundial de la pastelería de alta gama.

En un desafío global lanzado por Valrhona, [pasteleros](#) de todo el mundo fueron invitados a presentar sus creaciones más representativas utilizando los exquisitos chocolates de la marca. Entre miles de participantes, solo doce pasteleros, incluyendo a Jesús Camacho, fueron seleccionados para ser destacados mensualmente en el calendario Cercle V.



Jesús Camacho, primer chef español destacado en el calendario mundial Cercle de Valrhona

El chef Camacho, conocido por su innovación y creatividad en la pastelería, expresó su orgullo y gratitud por ser el único representante de España en esta plataforma internacional: “Es un honor formar parte de este selecto grupo de creadores pasteleros que exhiben propuestas de gran riqueza y excelencia”, afirmó.

La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada ‘Doré’, es una obra maestra culinaria. Combina chocolate negro Caranoa de Valrhona al 55% con plátano de Canarias, ruibarbo y una delicada mezcla de cinco especias chinas, culminando con una fina hoja de chocolate negro Guanaja de Valrhona al 70%, pintada en oro. Esta creación no solo resalta la versatilidad del chocolate Valrhona, sino que también refleja la habilidad artística y la innovación de Camacho.



La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada 'Doré', es una obra maestra culinaria.

El chef, con una trayectoria que incluye trabajar con el equipo de Jordi Roca en el Celler de Can Roca, ha fortalecido su posición como uno de los chefs pasteleros más prominentes de Canarias y de España. Desde principios de este año, Camacho lidera como jefe de cocina en el Restaurante Donaire, continuando con su destacada carrera en la gastronomía.

El reconocimiento de Jesús Camacho en el calendario Cercle V 2023 de Valrhona no solo celebra su excepcional talento y dedicación a la pastelería, sino que también pone de relieve la calidad y la sofisticación de los productos de Valrhona, elegidos por los mejores chefs del mundo.

Doré, la elección perfecta para esta Navidad

La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada 'Doré', es

una obra maestra culinaria. Combina chocolate negro Caranoa de Valrhona al 55% con plátano de Canarias, ruibarbo y una delicada mezcla de cinco especias chinas, culminando con una fina hoja de chocolate negro Guanaja de Valrhona al 70%, pintada en oro.

Esta creación no solo resalta la versatilidad del chocolate Valrhona, sino que también refleja la habilidad artística y la innovación de Camacho.

El chef, con una trayectoria que incluye trabajar con el equipo de Jordi Roca en el Celler de Can Roca, ha fortalecido su posición como uno de los chefs pasteleros más prominentes de Canarias y de España. Desde principios de este año, Camacho lidera como jefe de cocina en el Restaurante Donaire, continuando con su destacada carrera en la gastronomía.