

El tinerfeño Alexis García 'mejor pastelero de obrador'

El pastelero y panadero tinerfeño Alexis García, se alzó como 'mejor pastelero de obrador' en el I Concurso Pastelero Revelación [Madrid Fusión](#).

El tinerfeño presentó una elaboración con una galleta deconstruida crujiente hecha con coco, almendra y aromatizada con lima; un cremoso de fruta de la pasión, coco, piña y plátano; una compota de piña de Buenavista, salpicada con vainilla y una ganache aromatizada con cilantro y yuzu.

La creación consiguió la mayor puntuación del jurado, presidido por Jacob Torreblanca y formado por Jordi Butrón, Esteban Capdevila, Javi Antoja y Marta Reyes.

Alexis García, que regenta junto a su esposa, Marlene Hernández, [100% Pan y Pastelería](#), en el sur de la isla (Playa San Juan), puso así el broche de oro a una experiencia sobresaliente en Madrid Fusión, donde también participó como ponente, siendo la primera vez en la historia de Canarias que un pastelero de obrador imparte una conferencia sobre su trabajo en el sector de la alta pastelería en este foro. García ha puesto en valor la influencia del entorno en el que vive, las materias primas, el paisaje y la temperatura ambiente que existen en su hábitat como punto diferenciador con respecto a otros profesionales.

El certamen se divide en las categorías de Pastelero de Restaurante (premio que obtuvo Toni Clusella (Restaurante AbAC, Barcelona) y Pastelero de Obrador. Para su nominación, los reposteros enviaron sus recetas, en la que constaban ingredientes y preparación, más una fotografía en alta resolución. De entre todas las propuestas recibidas, un comité de expertos escogió las tres mejores de cada categoría. Para

designar a los finalistas se tuvo en cuenta la complejidad y la originalidad de las recetas, así como las técnicas empleadas y el resultado final.