

El Primer Certamen Nacional para Cataluña y Aragón

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid fue, el 28 de enero, el escenario del Primer Certamen Nacional de Gastronomía, organizado conjuntamente por la **Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros, FACYRE**, la **Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid** y el **Club de Jefes de Cocina** de la Villa y Corte. El Certamen, que tuvo un elevado nivel y en el que participaron las diecisiete comunidades autónomas, se estructuró en dos pruebas paralelas. Una de cocina, donde era obligatorio elaborar un Carré de Corzo de siete raciones en un plazo máximo de cinco horas. En la otra, dirigida a reposteros, los concursantes tuvieron que realizar una elaboración de tema libre, imponiéndose en cada una de ellas el representante catalán, Antonio Belles, los aragoneses, Mariano Lacasta y Asunción de Andrés.

Fernando Hidalgo



Antonio Belles, vencedor de la categoría de Cocina



Los representantes aragoneses se impusieron en Repostería



El escenario fueron las cocinas de la Escuela de Hostelería

Existen personas que por su dinamismo y valía no sólo son capaces de atender perfectamente sus establecimientos, sino de desarrollar una labor ardua y complicada para levantar algunas asociaciones dormidas en un letargo, o de impulsar otras que podrían haber caído en la monotonía o desánimo de sus asociados. Este es el caso de Norberto Buenache, quien desde que se hizo cargo como presidente del Club de Jefes de Cocina de Madrid, aunque su mandato durara sólo un año, y posteriormente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE, y más recientemente de la Federación de la Asociación de Cocina y Reposteros de España FACYRE, ha conseguido, junto a un equipo de colaboradores, a través de una serie de actividades, que engloban cursos, demostraciones, visitas y finalmente este Certamen; el reconocimiento de las administraciones públicas y entidades privadas. Por ejemplo, el presidente del Comité de

Las comunidades autónomas estuvieron representadas en el jurado observador



Honor de este evento es el máximo representante del gobierno, Felipe González. Asimismo, sus otros objetivos son promover el interés creativo y de investigación de todos aquellos que dedican sus estudios y trabajo profesional a la Gastronomía, y a elevar al máximo la Cocina Regional Española mediante este Certamen, para que ocupe uno de los primeros escalafones de la Comunidad Europea.

Instalaciones acordes con el evento

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid cedió todas sus instalaciones, especialmente sus cocinas, para el desarrollo de este I Certamen Nacional de Gastronomía, "Premio Teodoro Bardaji", denominado así a propuesta de nuestro colaborador, Manuel Martínez Llopis, en honor de aquel profesional que a principios de siglo procuró relanzar la cocina popular española sobre la francesa, que entonces dominaba en las grandes casas y restaurantes de mayor prestigio.

Los concursos de Cocina y Repostería comenzaron a las nueve de la mañana, el primero en las nuevas y sofisticadas instalaciones de la Escuela, que estaba equipada con una cocina individual y dotada con los complementos imprescindibles para cada uno de los equipos concursantes, que fueron entrando en liza cada 5 minutos,



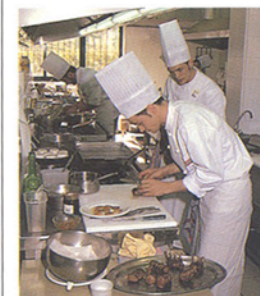
El participante catalán tuvo doble mérito al actuar sin ayudante



José Chillón y Jesús Jiménez certificaron el ascenso de la cocina castellano manchega



El tercer clasificado, Alberto Benito, sorprendió con su elaboración



El equipo vasco tuvo un destacado nivel



El jurado degustador de cocina tuvo una ardua tarea

Las elaboraciones de los catalanes, de las mejores en ambas categorías



abriendo el "fuego" los representantes del País Vasco y cerrándolo los valencianos. Por otro lado, los participantes de Repostería trabajaron en la parte antigua del centro y tuvieron que compartir en algunos casos los hornos, aunque el clima de camaradería reinó durante todo el Certamen.

Los concursantes de cocina, que pudieron aportar sus herramientas de trabajo y contar si lo deseaban con un ayudante, tuvieron que elaborar en un tiempo máximo de cinco horas un total de siete raciones de Carré de Corzo, con sus garniciones, seis de ellas presentadas en fuentes y una emplata. Existió el condicionante de que todos los ingredientes para la confección, elaboración y presentación de los platos tuvieron que ser comestibles, no excediendo en ningún caso su costo las 3.000 pesetas.

El nivel del concurso fue muy elevado, lo que se pudo observar a medida que los participantes iban entrando en liza, al ser profesionales con más de diez años de experiencia en el sector, como comentaron algunos miembros del jurado, que estuvo presidido por nuestro colaborador y jefe de cocina del



El asturiano Faustino Helguera, una de las grandes realidades



El equipo aragonés de repostería demostró su alta técnica



Michel Willaume homenajeó a Dalí con su obra

Hotel Palace, Francisco Rubio.

El jurado, configurado por personas de reconocido prestigio profesional o relacionados con la hostelería, se estructuró en cuatro grupos, los dos primeros destinados a seguir las elaboraciones de Cocina y Repostería, y los otros dos encargados de puntuar la degustación; estos últimos no pudieron conocer a los concursantes hasta la entrega de los premios.

De esta forma, los encargados de seguir el desarrollo de ambas especialidades puntuaron la calidad de las elaboraciones, limpieza y orden; mientras que el jurado de degustación basó su dictamen en la presentación, con un baremo de 1 a 30 puntos, la originalidad, de 1 a 25, y del guiso y sabor, de 1 a 50 puntos; a excepción de uno de los miembros, quien en su calificación hizo uso de las décimas, a fin de deshacer cualquier posible empate. También fue importante que los concursantes terminaran en el tiempo asignado, porque si se excedían de su hora de presentación, además de restarles un punto por minuto de retraso, pasarían a ser los últimos en ser calificados para no perjudicar a sus compañeros.

La valoración de las creaciones se fue realizando de manera progresiva, mientras las elaboraban. Ahí ya algunas comunidades empezaron a destacar sobre el resto, como Cataluña, Castilla La Mancha, País Vasco, Madrid o Extremadura, en Cocina, y en cuanto a Repostería, Valencia, País Vasco, Asturias y Cataluña. La clasificación final se decidió tras una reñida pugna, alcanzando los tres primeros escalones del podio, en cocina, Antonio Belles, con sus "Medallones de corzo marinados con miel, carpaccio de patata, verduras y plátano caramelizado", con doble mérito al ser el único participante que no contó con ayudante; el segundo puesto fue para el equipo castellano manchego, formado por José Chillón y Jesús Jiménez, con "Chuletas de corzo ablandadas con tocino ibérico y salsa agrídulce al vino



Grandes profesionales integraron el jurado de Repostería

tinto": por último, el tercer escalón del podio lo ocuparon los representantes madrileños, Alberto Benito y Juan José Vínegre, al elaborar "Silla de corzo con puré de castañas".

Debemos destacar que los platos presentados, independientemente de poseer un gran nivel, sobresalieron por sus garniciones de marcado carácter autóctono, ya que todos los trabajos aportaron algún ingrediente de sus comunidades autónomas, por ejemplo los nava-



Nuestra revista, una de las más seguidas



Caterplan, una vez más, mostró su apoyo al sector

ros utilizaron espárragos, o incluso el canario Luis León Romero fue más allá al basar su decoración en la representación de unos volcanes en honor de las Islas Canarias, utilizando los productos típicos del archipiélago.

Asistencia y concurso de repostería

La asistencia al I Certamen Nacional de Gastronomía fue

numerosa, entre la que se encontraban destacados profesionales, a pesar de que no pudieron seguir las evoluciones de los concursantes de cocina y tan sólo presenciaron el desarrollo de algunos trabajos de Repostería. Una vez finalizadas las puntuaciones del jurado, las elaboraciones quedaron expuestas en una sala de acceso libre. Otra dependencia continúa a esta última sirvió para que algunos colaboradores y patrocinadores del evento ins-

Clasificación

Categoría Cocina

Comunidad vencedora: **Cataluña.**

Participante: Antonio Belles.

Elaboración: "Medallones de corzo marinados con miel, carpaccio de patata, verdura y plátano caramelizado".

Establecimiento: jefe de cocina del Café Varanda del Hotel Arts de Barcelona.

2º Clasificado: **Castilla La Mancha.**

Participante: José Chillón Torres.

Ayudante: Jesús Jiménez González.

Elaboración: "Chuletas de corzo albardadas con tocino ibérico y salsa agrídulce al vino tinto".

Establecimiento: Restaurante Adolfo de Toledo.

3º Clasificado: **Madrid.**

Participante: Alberto Benito

Ayudante: Juan José Vínegre.

Elaboración: "Silla de corzo con puré de castañas".

Categoría Repostería

Comunidad vencedora: **Aragón**

Participante: Mariano Lacasta Vivas.

Ayudante: Asunción de Andrés.

Elaboración: "Postre Asuneta"

Establecimiento: Confitería La Suiza, de Jaca, Huesca.

2º Clasificado: **Asturias.**

Participante: Faustino Helguera Chevarría.

Ayudante: Gerardo Álvarez Neira.

Elaboración: "Sinfonía de Primavera".

Establecimiento: Confitería Helguera de Gijón.

3º Clasificado: **Cataluña.**

Participante: Michel Willaume.

Ayudante: Pedro Llorens.

Elaboración: "El Dalí".

Establecimiento: Hotel Arts de Barcelona.

UNA DURACIÓN
DE VIDA
MÁS LARGA
PARA SU
HORNO DE VAPOR
CON

KLEENSTEAM®

WANGERVEN & Co. - EV7885.1

Resto de Concursantes y elaboraciones

Andalucía

Cocinero: Juan Sánchez Martín.
Ayudante: Alfonso Gallego Cabello.
Elaboración: "Silla de corzo rellena con salsa miel de caña".
Repuestero: Tomás Merino Cárdena.
Ayudante: Miguel Galán Roble.
Plato: "Manzanas al estilo picassiano".

Aragón

Cocinero: Carmelo Bosque Allu.
Ayudante: David Beltrán Monjón.
Elaboración: "Rable de corzo con mingalas y sus tres guarniciones".

Asturias

Cocinero: Jesús Andelino García.
Ayudante: Juan José Muñiz.
Elaboración: "Silla de Corzo Tres Tronos".

Baleares

Cocinero: Juan Fernández Ginés.
Ayudante: José María Jover.
Elaboración: "Carré de corzo en costra de piñones y cebollino".
Repuestero: Fernando Llanos.
Elaboración: "Biscuit de higos pitiusos salsa isla blanca".

Canarias

Cocinero: Luis León Romero.
Ayudante: Ismael Armas Suárez.
Elaboración: "Silla de corzo isla de los volcanes".
Repuestero: Basilio González Ramón.
Ayudante: Juan Rafael Nóbregas Rodríguez.
Elaboración: "Soufflé de plátanos Timanfaya".

Cantabria

Cocinero: Francisco Javier Sánchez-Vallejo Ventisca.
Ayudante: Jesús Ángel Obregón Quesada.
Elaboración: "Lomos de corzo con alubias al vinagre de sidra y machado al aroma de canela con granada".
Repuestero: Esteban Modino del Hoyo.
Plato: "Sinfonía de sabores rurales".

Castilla-León

Cocinero: Santiago García Gascón.
Ayudante: José Martínez Muñoz.
Elaboración: "Corzo braseado a los tres vinos de la Ribera del Duero".
Repuestero: Joaquín Prieto Esteban.
Ayudante: Julián del Barrio.
Elaboración: "Conjunto Monumental".



Castilla-La Mancha

Repuestero: Antonio Villarejo Cano.
Ayudante: Emiliana Martín Retamar.
Elaboración: "Surtido de postres de la Orden de Calatrava".

Extremadura

Cocinero: César Raez Merchán.
Ayudante: Carlos Ramos.
Elaboración: "Lomo de corzo marinado con aceite de boletus y salsa de mosto de uva".
Repuestero: Víctor Aires.
Ayudante: Eduardo Germán.
Elaboración: "La pintura en dulce".

Galicia

Cocinero: Juan Ferrete Ramírez.
Ayudante: Antonio Ureña González.
Elaboración: "Carré de corzo con salsa de queso de cabreiro al aroma de frambuesa".
Repuestero: Agapito Cristóbal Núñez.
Ayudante: José María Domínguez Jambrina.
Elaboración: "Tímbal de frutas y mousse de almendra con salsa de caramelo".

La Rioja

Cocinero: Lorenzo Cano García.
Ayudante: Carlos Samuel González López.
Elaboración: "Silla de corzo riojana".
Repuestero: Cristóbal Sáez.
Ayudante: Francisco Pérez Lerma.
Elaboración: "Milhojas de peras al vino".

Madrid

Repuestero: Francisco Javier Casado Moreno.
Ayudante: José de la Rosa López.
Elaboración: "Bavarois de chocolate blanco con bizcocho".

Murcia

Cocinero: Pedro Aragón Izquierdo.
Ayudante: Juan Francisco Arroniz Toledo.
Elaboración: "Silla de corzo sierra espuña".
Repuestero: Juan Aguilar López.
Elaboración: "Helado de Castaña. Tarta selva galáctica. Tarta de Tiramisú. Tarta de Queso".

Navarra

Cocinero: Jaime Galzagorri Bicondia.
Elaboración: "Carré de corzo mechado de pimiento".
Repuestero: Francisco Javier Barbarín Sanz.
Elaboración: "Brazo de San Francisco de Javier con fondo de natillas".

País Vasco

Cocinero: Sergio Torres Martínez.
Ayudante: Javier Torres Martínez.
Elaboración: "Corzo con persilada de especias y salsa poivrade. Milhojas de manzana crujiente. Terrina de Mollejas de ternera con pistachos frescos y salsa Oporto. Tagliattellis de cacao con su bearnoise de verduras al aceite virgen".
Repuestero: Juan Nales.
Ayudante: Javier Aramendia.

Valencia

Cocinero: Antonio Sánchez Rodríguez.
Ayudante: Santiago Vaquero González.
Elaboración: "Silla de corzo asado a la reducción de vino tinto de Alafaz del Pi con verduras del tiempo, puré de coliflor y croquetas de almendra".
Repuestero: Angel Martí Heras.
Ayudante: Francisco Heras Gregory.
Elaboración: Tarta Mediterránea.

talaran un pequeño stand, donde algunas firmas como Caterplan o el mismo Club de Jefes de Cocina de Madrid expusieron sus artículos y dieran a conocer sus próximos proyectos.

El concurso de Repostería se basó en el mismo reglamento de participación y puntuación que el de cocina, pero, como es lógico, las exigencias de elaboración fueron distintas al poderse presentar diferentes creaciones, y no tenerse que ceñir a una especialidad concreta.

El nivel también fue elevado, aunque aquí nos encontramos con dos tipos de repostería claramente diferenciada, como nos comentaron algunos miembros del jurado; por un lado una muy fina y típica de restaurantes y otra de calidad pero más orientada a los establecimientos de pastelería. Esto tal vez dificultó la labor de algunos componentes del jurado, que puntuaron una y otra de forma diferente, lo que repercutió en la clasificación final, sorprendiendo a determinados profesionales el primer premio de los aragoneses Mariano Lacasta y Asunción de Andrés, con el "Postre Asuneta", y la desaparición en lugares intermedios de la clasificación de otros participantes.

Homenaje a las cocinas de España en la clausura

El acto de clausura, que se desarrolló en el Pabellón Masía Catalana de la Casa de Campo de Madrid, consistió, además de en la entrega de premios y diplomas a los vencedores y concursantes del Certamen, en un homenaje a las distintas cocinas de España, en el que participaron una veintena de hoteles, restaurantes y demás entidades de toda la geografía nacional relacionados directamente con la Gastronomía.

El homenaje supuso la exposición de una veintena de stands, pertenecientes en su mayoría a hoteles y restaurantes, con viandas para un mínimo de 30 raciones cada una de

ellas, las que, tras la entrega de premios y discursos de las personalidades asistentes, sirvieron de degustación.

La entrega de premios se caracterizó por su sencillez y a ella acudieron representantes de los patrocinadores oficiales del Certamen, es decir, del Ministerio de Educación y Ciencia, de la Comunidad Autónoma de Madrid, del Ayuntamiento de Madrid, así como los directores de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo y del Hotel Escuela de la Comunidad. Además de las firmas comerciales que contribuyeron económicamente al desarrollo del evento, de numerosos profesionales madrileños y de otros puntos de España.

A continuación llegó el momento de la verdad, que fue el dar a conocer los vencedores y como indicó el presidente del jurado, Francisco Rubio, doce de las elaboraciones presenta-



El máximo representante de los cocineros españoles, Norberto Buenache, mostró su satisfacción



Diversas firmas entregaron importantes trofeos a los vencedores



Antonio Belles recibió numerosos premios

das en la categoría de Cocina fueron dignas de premio. Los primeros trofeos entregados fueron los de Repostería, en un orden de menor a mayor, correspondiendo el tercer premio a Cataluña, Michel Willaume, con su plato "El Dali". El trofeo como segundo clasificado correspondió al equipo asturiano integrado por Faustino Helguera y Gerardo Alvarez, con "Sinfonía de Primavera". Los vencedores fueron los participantes de Aragón, que conquistaron el trofeo y medalla conmemorati-

va, además de numerosos regalos de diversas firmas comerciales y un premio en metálico de 300.000 pesetas.

La clausura se cerró con la entrega de trofeos a los concursantes de Cocina por parte de las autoridades allí asistentes, así como de numerosos recuerdos de firmas del sector.

Nuestra más sincera felicitación a los vencedores y al resto de concursantes por desarrollar un digno papel en este **Primer Certamen Nacional de Gastronomía**.



Prats García, vencedor de los jóvenes madrileños

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid y el Club de Jefes de Cocina de dicha comunidad organizaron el 25 de febrero, en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid el II Certamen Gastronómico de la comunidad de Madrid en el que participaron 16 jóvenes profesionales, quines tuvieron que elaborar un cocido típico madrileño y un rodaballo en receta libre, durante un tiempo máximo de cinco horas.

Tras una dura pugna, como se comprobó en la valoración global del jurado, Juan Carlos Prats y su ayudante Marta de las Dueñas para-obtener el primer premio tuvieron que elaborar una "Sinfonía de rodaballo Bella Vista", empleando algunos productos autóctonos de la zona.

Los equipos integrados por Felipe Jiménez y Manuel Salguero, con "Milhojas de rodaballo a la pimienta rosa", y Francisco Javier Roncero y Alfonso Trigueros, con "Verbena de rodaballo", consiguieron la segunda y tercera posición respectivamente.

KLEENSTEAM®

- previene la formación de incrustaciones calcáreas
- elimina las incrustaciones calcáreas
- garantiza una eficiencia óptima y una duración de vida larga económica de sus hornos de vapor



TECNO VENDING

C/. Rejas 1 - Nave no 2,
Polígono Industrial de Coslada,
28820 COSLADA (Madrid)
Tel. 91 - 669 23 92, Fax 91 - 669 25 31

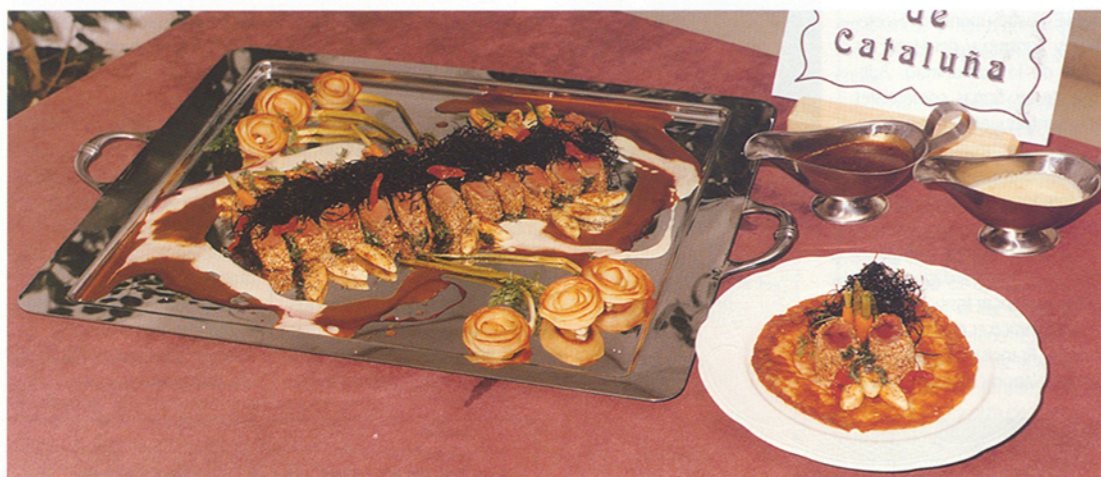


Elaboraciones

Categoría Cocina

"Medallones de corzo marinados con miel, carpaccio de patata, verduras y plátanos caramelizados"

Creador: **Antonio Belles** • Raciones: 7 Personas.



CORZO:

Ingredientes

1.500 g	corzo
1.000 g	berenjenas
1.000 g	patata grande
1.000 g	patata mediana
10	espárragos trigueros
10	zanahorias baby
5	plátanos
10	ajos tiernos
200 g	sésamo
10 g	semilla amapola
7	ramas de perifollo fresco
50 g	miel
15 g	remolacha
1.000 g	aceite de oliva
50 g	mantequilla
40 g	azúcar
15 g	harina
	sal y pimienta

Elaboración

Marinar durante unas horas el lomo de corzo deshuesado con la miel. Sazonar la carne con sal y pimienta. Enharinar y embadurnar con sésamo fresco y tostado. Saltear la carne con aceite y asar al horno. Pelar las patatas grandes y cortar en discos, secar y dorarlos en sartén con mantequilla. Por otro lado, cortar las patatas pequeñas en discos de 2 cm de grosor formando una rosa; dorar al horno.

Pelar las berenjenas y cortar la piel en juliana muy fina, freír en abundante aceite. A continuación, tras pelar las zanahorias y espárragos, blanquearlos; limpiar los ajos tiernos y confitar. Por último pelar los plátanos, tornearlos, caramelizarlos con el azúcar y espolvorear con la semilla de amapola. Teñir la miel con la remolacha.

JUGO DE CARNE

Ingredientes

750 g	falda de buey
6 dl	vino de Oporto
250 g	cebolla
250 g	tomate canario
50 g	mantequilla
15 g	fécúla de patata

Elaboración

Dorar en el horno la falda de ternera y los huesos de corzo junto con la cebolla y el tomate. Humedecer un poco y dejar cocer. Reducir el Oporto y añadir al jugo. Ligar y abrillantar con la mantequilla.

SALSA DE VINO BLANCO

Ingredientes

2	carcasas de pollo
500 g	huesos de rodillo
3 dl	vino blanco
100 g	apio
100 g	bulbo de hinojo
50 g	mantequilla

2	clavos
10 g	pimienta blanca
15 g	escalonia
3 dl	crema de leche

Elaboración

Hacer un caldo con las carcasas de pollo y los huesos de rodillo, perfumar con el apio, hinojo, clavo y pimienta. Reducir el vino blanco con la escalonia, añadir el caldo y dejar cocer, agregar la crema de leche y reducir con mantequilla.

Montaje del plato

Colocar sobre la base del plato el carpaccio de patata. Cortar los dos extremos de los filetes y guarnecer con la zanahoria, espárragos y el plátano caramelizado. Decorar con la juliana y el perifollo. Disponer junto al plato de dos salseras, una con el jugo de corzo y la otra con la salsa de vino blanco.

Presentación de la fuente

Filetear el lomo del corzo en medallones y colocar con forma circular en el centro de la fuente. Guarnecer con la zanahoria, espárragos y los plátanos caramelizados. Disponer en el centro la juliana de berenjenas. Decorar los medallones con el ajo tierno y la patata. Salsear con las dos salsas y la miel de remolacha.

Vencedoras

Categoría Repostería

"Postre Asuneta"

Creador: **Mariano Lacasta** - Asunción de Andrés (Ayudante)

TURRON DE LIMON

Ingredientes

220 g	zumo de limón y las pieles de los limones ralladas
200 g	azúcar
4	yemas de huevo
50 g	mantequilla
800 g	almendra marcona en polvo
500 g	azúcar con 100 g de glucosa a 138°C.

Elaboración

Realizar una crema con el zumo (reservando las pieles), las yemas, el azúcar y la mantequilla.

Agregar a la crema el polvo de almendra y el almibar hirviendo a 138°C. Trabajar en la máquina, incorporar las pieles, batir hasta que esté prácticamente fría y extender para que se oree.

Distribuir este mazapán entre dos láminas de plástico, troquelar discos, azucararlos y tostar con la pala candente.

BAVAROIS DE CANELA

Ingredientes

1.000 g	leche
5	ramas de canela
250 g	azúcar
320 g	yemas (aprox. 20 huevos)
1.000 g	nata líquida
30 g	hojas de gelatina

Elaboración

Realizar una infusión, hirviendo la leche y manteniendo en ella durante 5 ó 6 minutos las ramas de canela. Colar y elaborar una crema inglesa con el azúcar y las yemas. Diluir la gelatina humedecida, lavada y escurrida.

Dejar templar y mezclar la nata líquida montada floja.

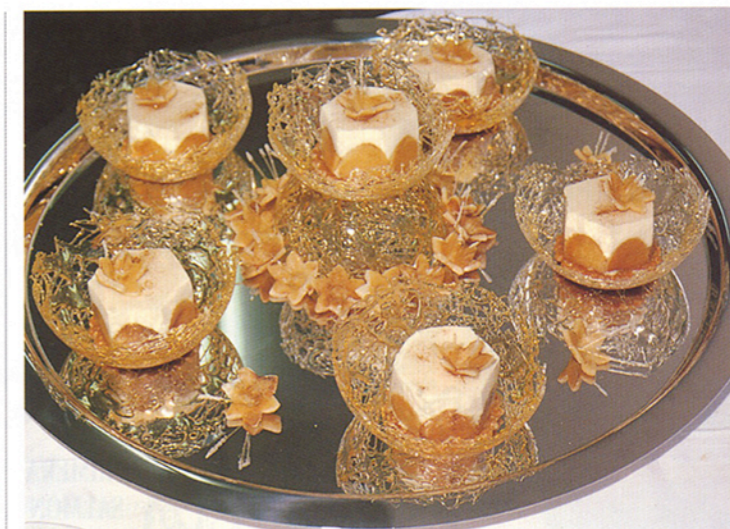
GUIRLACHE

Ingredientes

100 g	glucosa
500 g	azúcar
350 g	granillo de almendra

Elaboración

Calentar la glucosa añadiendo el azúcar poco a poco. Una vez dorada incorporar el granillo caliente. Trabajar en el mármol o en la mesa y troquelar discos que constituirán la base del pastel.



SALSA ISTER

Ingredientes

200 g	azúcar
140 g	nata líquida
60 g	zumo de limón
	canela

Elaboración

Caramelizar el azúcar en seco, añadir la nata caliente y el zumo de limón. Dar un hervor con la canela.

Nota facultativa: se puede contornear la salsa con una trufa preparada con 200 g de nata y 200 g de cobertura negra.

CUPULA DE CARAMELO

Ingredientes

1.500 g	fondant
750 g	glucosa
	aceite neutro (girasol)
	agua

Elaboración

Hervir el fondant y la glucosa justos hasta que lleguen a 158°C, detener el hervor introduciéndolo en agua fría.

Finalizada la ebullición, introducir una cuchara en la mezcla y formar hilos de caramelo dentro de los moldes semiesféricos untados previamente con aceite neutro.

Una vez recubierto en forma de nido, sumergir el molde en agua fría para provocar una contracción repentina del caramelo, así se podrá despegar fácilmente.

Presentación

Presentar un nido en cuyo interior se dispondrá como base el guirlache, sobre él se colocará el pastel, elaborado con el bavaoise y el turrón de limón, al que habremos espolvoreado previamente con canela en polvo. (Si se desea se puede pintar con gelatina fría para que adquiera brillo).

La decoración se finalizará con una flor realizada con el turrón de limón, en cuyo interior se habrán clavado tres o cuatro hilos de caramelo con su punta impregnada en azúcar en grano para simular la flor.