



# MASTER CLASS **PASTELERÍA**

TARTAS, TARTALETAS Y PASTELERÍA DE VIAJE

**CHEF HANS OVANDO**  
Mejor Maestro Artesano Pastelero de España



# ¡Bienvenidos!

Esta Master Class de pastelería moderna de vanguardia, donde el Chef Hans Alexis Ovando M.M.A.P.E.2022 elaborará sus mejores recetas, incluidas las recetas que lo convirtieron en el mejor pastelero de España 2022. Y Reconocidos como el mejor pastel de chocolate del campeonato y la mejor tarta de viaje respectivamente.

Dentro de este completo menú, El Chef Hans Ovando combinara novedosas técnicas culinarias y de pasteleras, una diversidad de nuevos ingredientes desarrollando una pastelería de moderna, vanguardista y actualizada, acorde a los tiempos más actuales y los requerimientos de un cliente cada vez más sofisticado.

Se elaboraran diversas tipologías de bizcochos, rellenos, gelificados, realización de pastas de frutos secos y pralinés, y diferentes tipologías de mousses y cremosos adaptados a cada caso y receta.



# ¿Qué veremos?

Se abordarán diferentes temas como:

- Desarrollo de la creatividad y cómo concebir un postre exitoso.
- Charla sobre ingredientes de vanguardia.
- Como convertirte en un pastelero de éxito y no morir en intento.

Todo esto concluyendo el tercer día con una serie de decorados, acabados, decoraciones y un buffet de 11 piezas de pastelería para su final degustación.

Esta Master Class completa para dirigido para empresarios de la pastelería, personas que desarrollen la profesión, o para alumnos que quieran seguir ampliando sus conocimientos en el mundo de la pastelería, sin importar el nivel previo que tengas de conocimiento.



# ¿Qué aprenderás?



## → **Maizal , mango chile y pimienta rosa**

Bizcocho de maíz frito, gelificado de mango, maracuyá y pimienta rosa, mousse de chocolate caramelizado y glaseado de chocolate.

## → **Finger de Caramelo, jengibre, limón y maní**

Bizcocho de cacahuete (maní), limón y jengibre, sirope de miel y limón, inserto de mou de caramelo de gianguja crujiente de cmaní y ganache montada de jengibre y chocolate blanco.



## → **Roca de volcán de sésamo negro**

Bizcocho de nibs de cacao, mousse de chocolate negro, gelly de cassis y arandan, sésamo negro y crujiente de arroz salvaje, con streussel de cacao y sesamo.



## → **Exótico de queso fresco, coco, lima y papaya especiada y maracuyá**

Reconstrucción de crumble de coco y crujiente de maracuyá, mousse de cheesecake frío, chocolate blanco con lima; confitura de papaya y ganache montada de coco.



## → **Reconstrucción de granola de apio, manzana y fresas**

Crumble con granola, crema de yogur y namelaka (cremoso) de frambuesa con gelly de fresa y apio.

## → **Le Môme: (La Mora)**

Marta violeta con bizcocho financiero de frambuesa, queso azul y frambuesa fresca, suave mousse de yogur, gelly de mora y grosella negra. Crujiente de frambuesa y glaseado de violeta.



# ¿Qué aprenderás?

→ **Cheesecake de albahaca y frambuesa, con base de especias**

Tarta de queso con albahaca al horno, mermelada de fresa y tomates, ganache montada de mascarpone y vainilla.

→ **Pastel de zanahoria con quinoa y nueces**

Mermelada de naranja y mandarina, queso crema, chocolate opalys y vainilla. Bizcocho suave de zanahoria y naranja con nueces caramelizadas.

→ **Betty Berrys y menta fresca**

Bizcocho de menta con crujiente de frambuesa, inserto de tarta de queso al horno, mermelada de frutos rojos y mousse de fresa y frambuesa.

→ **La maleta (La mejor Tarta de Viaje 2022 en el concurso m.m.a.p.e 2022):**

Bizcocho financiero de avellanas y cacao, crujiente de praliné de sésamo y avellanas, cremoso de chocolate tulakalum, caramelo de vainilla con flor de sal y mango

→ **El tronco: (La mejor tarta de chocolate del concurso m.m.a.p.e 2022)**

Bizcocho de chocolate, gel de lima, crujiente de nueces pecanas, gelly de plátano y limón, con suave mousse de chocolate.







# Chef Hans Ovando

Un apasionado de la pastelería que ha forjado su carrera a lo largo de fronteras y experiencias únicas.

Originario de Chile, dejó su tierra natal a los 20 años en busca de conocimiento y aventuras culinarias en España. Inicialmente interesado en la cocina, el destino le presentó la pastelería, convirtiéndose en una pasión que definiría su trayectoria.

Su formación incluyó estudios en la prestigiosa escuela de hostelería Hoffman en Barcelona y cursos adicionales en reconocidas instituciones como Espai sucre en España, école nationale supérieure de pâtisserie en Francia, e Italia, entre otros.

El periplo de Hans Ovando incluyó valiosas experiencias, como trabajar con renombrados pasteleros como Carles Mampel en la afamada pastelería Bubó.

Durante su período en el emblemático restaurante El Bulli, se gestaron maravillas culinarias y ostentaba tres estrellas Michelin, el chef Albert Adrià le inspiró con la filosofía de que *"lo imposible se hace al momento y que los milagros tardan un poco más en llegar"*. Esta perspectiva extrema ha sido el faro que guía la carrera de Ovando.

Entre los hitos destacados de su carrera se incluye la apertura de proyectos en Emiratos Árabes, su contribución al Hotel Claris 5\* Gran Lujo de Barcelona, y la dirección ejecutiva de pastelería en la apertura del Hotel St. Regis en Doha, así como su papel como chef ejecutivo de pastelería en Qatar en 2013.



# Chef Hans Ovando

Desde 2015, Hans Ovando ha dedicado su energía a la formación internacional, llevando su conocimiento de la pastelería por todo el mundo. Su repertorio de cursos y habilidades abarca desde la formación en heladería hasta la escultura de azúcar, y se extiende a áreas empresariales con un Máster en Marketing digital, ecommerce y dirección de proyectos de la prestigiosa escuela de negocios EAE Business School en Barcelona.

El reconocimiento internacional le ha valido títulos y trofeos, siendo el primer pastelero en ganar ambas categorías oficiales entregadas por la Confederación de Empresarios de Pastelería en España (CEEAP) M.M.A.P.E y M.M.A.C.E. Con premios como Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España M.M.A.C.E 2008, World Chocolate Master España 2012, y Mejor Pastelero Sudamericano Copa Maya 2018.

Actualmente, Hans Ovando lidera la dirección de la escuela de pastelería Be Chef y forma parte del programa de cursos profesionales, online e intensivos.

¡Bienvenido a la experiencia única de la Master Class con Chef Hans Ovando!



# Master Class de **PASTELERÍA**

¡Embárcate en una experiencia única de sabor y destreza con nuestra exclusiva **Master Class de Pastelería** durante los días 10, 11 y 12 de junio, de 9 a 5 pm. En este evento extraordinario, descubrirás los secretos detrás de las creaciones más exquisitas de la pastelería de la mano del Chef Hans Ovando.

## ¿Qué incluye?

- ➔ **Doble Certificación Internacional:** Aprovecha esta oportunidad para elevar tu habilidad culinaria al siguiente nivel. Recibirás una doble certificación internacional que valida tus conocimientos y técnicas aprendidas durante la Master Class.
- ➔ **Recetario Completo:** Desbloquea los misterios de las recetas que te cautivarán. Lleva contigo un recetario completo, detallado y exclusivo, que te permitirá recrear las delicias aprendidas en tu propio espacio de cocina.
- ➔ **Coffee Break:** Refresca tus sentidos durante las pausas con nuestro servicio de Coffee Break. Disfruta de momentos de convivencia con otros apasionados de la pastelería mientras saboreas deliciosas opciones para recargar energías.
- ➔ **Almuerzos:** Deléitate con exquisitas comidas durante tus días de aprendizaje. Nos encargamos de proporcionarte almuerzos balanceados y deliciosos, para que puedas centrarte completamente en absorber las enseñanzas del Chef Hans Ovando.
- ➔ **Estacionamiento Gratuito:** Nos preocupamos por tu comodidad. Ofrecemos estacionamiento gratuito para que puedas concentrarte plenamente en disfrutar y aprender sin preocupaciones logísticas.

**INVERSIÓN:**

**S/1850.00**

No pierdas la oportunidad de perfeccionar tus habilidades, descubrir nuevas técnicas y sumergirte en el apasionante mundo de la pastelería con Chef Hans Ovando.

¡Asegura tu lugar hoy mismo y déjate inspirar por la creatividad y el conocimiento de uno de los líderes de la pastelería internacional!

¡Te esperamos con los brazos abiertos en esta experiencia de la Master Class de Pastelería!



