

David Pallàs

Maestro chocolatero, natural de Barcelona con reconocimiento internacional, por sus venas afirma que corre cacao en lugar de sangre. Desde sus inicios a los 16 años hasta la actualidad a tenido una gran trayectoria profesional, la cual resumimos a continuación:

Comienza su andadura en la fábrica de bombones Santa Oliva, entra a formar parte de la afamada firma de bombones de D. Antonio Escribá, años más tarde trabaja como profesor de pastelería en Escola Artesana de Pastisseria.

Sus colaboraciones para firmas como EUROCAO como demostrador oficial nacional e internacional, como director técnico y responsable de departamento de desarrollo e I+d de BOMBONES LUDOMAR, y como maestro chocolatero oficial de la marca LINDT. Le otorgan gran prestigio en el sector de la pastelería a nivel internacional.



Actualmente compagina sus actividades de Director y profesor impartiendo cursos para amateur y profesionales en el Aula gastronómica del mercado de la Boquería en Barcelona. Demostrador Oficial del Gruppo Mancinelli in Italia, colaborador en la revista Postres de RBA editores y como Juez-Mentor en el programa de televisión “Deja sitio para el postre” en Cuatro.

En su palmarés cuenta con prestigiosos premios:

- “Mejor Mona de Chocolate de Cataluña, obtenido en el programa “QuinCacau” de TV3, en 2011.
- “Copa de España de Pastelería” Primer premio de pastelería en la categoría de chocolates y bombones, en 2007
- “WORD Cocolate Masters”, Campeón mundial absoluto en 1999 y finalista en 2002.

Enlaces :

<https://davidpallas.com/>

<https://www.facebook.com/Davidpallas.ilovechocolate/>

https://www.instagram.com/david_pallas/

GASTROCANARIAS 2018

Día 22, 18:30h: Mousse de gofio con núcleo de caramelo salado y crujiente de speculoos.

Día 23 18:30h: Trufas de toffee de gofio.

Día 24 13:15h: Tecnicas de sprayado y colorantes liposolubles para bombonería.