

V SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS  
**GASTROCANARIAS**  
 MAYO 22, 23 y 24

MARTES  
**22**

¡Nuestra Propuesta!

TALLERES y DEGUSTACIONES  
 Todo el día

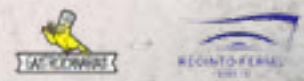
**11:00**  
 Miguel Moreno  
 CSM

Mousse de canela con manzana y pimienta.

**12:15**  
 José García  
 José Cabrera  
 AB MAURI  
 Juan Carlos González



Pan rústico, Granum molde y PAN 100% Harina Integral harina molida en piedra.



**13:00**  
 Gabriel García  
 MEC3

Tartas heladas.

**15:00**  
 Luis Perera  
 HARIPAN

Polo de escamas de gofio y mojo rojo.

**17:00**  
 José Montero  
 DAWN FOODS

Fiesta de Fresas.

**18:30**  
 David Pallàs

Mousse de gofio con núcleo de caramelo salado y crujiente de speculoos.

MIÉRCOLES  
**23**

¡Nuestra Propuesta!

TALLERES y DEGUSTACIONES  
 Todo el día

**10:30**  
 José García  
 José Cabrera  
 AB MAURI  
 Juan Carlos González



Pan rústico, Granum molde y PAN 100% Harina Integral harina molida en piedra.

**12:30**  
 Anthony Audebaud  
 PONTHER

Cocktelaría

**15:30**  
 Gabriel García  
 MEC3

Tarta bourdaloue.

**17:00**  
 Gabriel García  
 MEC3

Helados, nuevos sabores.

**18:30**  
 David Pallàs

Trufas de toffee de gofio.

JUEVES  
**24**

¡Nuestra Propuesta!

TALLERES y DEGUSTACIONES  
 Todo el día

**10:45**  
 Oscar González  
 I.E.S. Virgen de las nieves.

Tranpantojo del escachon.

**12:00**  
 Anthony Audebaud  
 PONTHER

Dúo de piña victoria y coco.

**13:15**  
 David Pallàs

Técnicas de sprayado y colorantes liposolubles para bombonería.



**3er** CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE

**Pastelería de Canarias**

GRAN PREMIO GRUPO HARINALIA



*Nos gusta lo auténtico*

Síguenos en:



Grupo Harinalia se reserva el derecho de realizar cambios en la programación de actividades del Stand.