

25.10.2023 - 10:24 Uhr

Der Geschmack der Innovation: Die neue Ära der argentinischen Feinbäckerei



Buenos Aires (ots) -

Das argentinische Konditorhandwerk ist permanent im Wandel - Kreativität und Innovation sind dabei die wichtigsten Zutaten. Die Bäckermeister des Landes, die für ihre Leidenschaft für Dulce de Leche und traditionelles Gebäck bekannt sind, greifen einen Trend auf, der über das Traditionelle hinausgeht: die Suche nach natürlichen und gesunden Produkten. Authentische Geschmacksrichtungen, neuinterpretierte Klassiker und viele Alternativen für Naschkatzen - das sind einige der herausragendsten Patissiers Argentiniens:

Belén Melamed

Kaum sechs Monate sind seit der Eröffnung ihres gastronomischen Betriebs "La Pastelería" in Buenos Aires vergangen. Die Konditorin Belén Melamed, auch Belu genannt, ist das junge Gesicht des neuen argentinischen Bäckerhandwerks. Das im Viertel Villa Ortúzar gelegene Lokal wurde von "La Liste", einer Initiative, die die besten Restaurants der Welt auswählt, mit dem Preis für die Eröffnung der Konditorei des Jahres ausgezeichnet. Belu geht dort ihrem Beruf mit großer Leidenschaft nach: Die Pralinen sind ein Kunstwerk, die Mini-Törtchen aus Himbeeren und weißer Schokolade himmlisch lecker. Auch die mit Erdnussbutter gefüllten Datteln, die mit halbbitterer Schokolade und Salzflöckchen überzogen sind, sind nicht von dieser Welt.

Osvaldo Gross

Der Patissier aus der Provinz Santa Fe ist ein weiteres nationales Aushängeschild im Bereich der Feinbäckerei. Osvaldo Gross lernte bei Francis Mallman und setzte seine Ausbildung in so bedeutenden gastronomischen Ländern wie Frankreich (Paris), Italien, Deutschland und den Vereinigten Staaten fort. Sein beruflicher Weg führte ihn immer weiter nach oben, bis er das internationale Interesse auf sich zog, das ihm viele Preise einbrachte. Dazu gehört auch der des besten Konditormeisters Lateinamerikas (laut World's 50 Best). Außerdem wurden Gross Diplome bei "Le Cordon Bleu" und die Mitgliedschaft in der "Académie Culinaire de France" verliehen. Osvaldo Gross ist eine Ikone und einer der großen Meister, von denen die jüngeren Generationen lernen wollen.

Maru Botana

Schon früh entdeckte Maru Botana ihre Leidenschaft für das Kochen und bekam die einmalige Gelegenheit, mit dem renommierten Chefkoch Francis Mallman zusammenzuarbeiten. Zunächst war sie Konditorassistentin, schnell entwickelte sich ihre Karriere in eine Geschichte von Hingabe, Engagement und Anstrengung. Botana nahm an verschiedenen Fernsehsendungen teil und veröffentlichte Bücher über die Kunst der Konditorei. Heute besitzt sie mehrere Bäckereien in verschiedenen Stadtteilen von Buenos Aires, die ihren Namen tragen: "Maru Botana". Ihr Spezialgebiet ist die Kreation von Kuchen. Zu ihren Kunststücken gehören eine exquisite Marquise mit roten Früchten, die verführerische Torta Bombón mit Nüssen und Schokolade sowie

Käsekuchen, Rogels und drei besondere Mousse-Varianten.

Damián Betular

Seine Teilnahme an Fernsehsendungen wie "Master Chef" und "Bake Off" hat Damián Betular an die Spitze der argentinischen Pâtisserie gebracht. Mit seinem in Frankreich verwurzelten Stil eröffnete Betular 2022 die sehlich erwartete Konditorei "Betular Pâtisserie". Ein Lokal in Buenos Aires, im Stadtteil Villa Devoto, vor dem unzählige Fans Schlange stehen, um seine beeindruckenden Macarons, Kekse, Trüffel und Torten zu probieren. Auch optisch macht die Pâtisserie eine gute Figur - sowohl beim Besuch vor Ort als auch bei Instagram. Mit einem kleinen Blumenladen nebenan verbindet Betular zwei Leidenschaften: Gebäck und Blumen.

Mauricio Asta

Sein Weg zur Anerkennung in der Gastronomieszene begann mit einer unerschütterlichen Leidenschaft für Süßigkeiten. Im Laufe der Jahre verband Mauricio Asta sein Charisma mit seinen Konditorkünsten. Sein innovativer und kreativer Ansatz sowie seine warme und freundliche Persönlichkeit führten dazu, dass er an Fernsehsendungen auf "El Gourmet" teilnahm. So wurde er schnell einem größeren Publikum bekannt. In seinem Geschäft "La Pastelería" in Martínez, Provinz Buenos Aires, kann man einige seiner Rezepte probieren. Zu seinen Kreationen gehören Macarons, Muffins, Alfajores, Kekse, Pudding und Kuchen.

Isabel Vermal

Das Kochen war zunächst ein Hobby und wurde dann zu einer Leidenschaft, die Isabel Vermal dazu brachte, köstliche Backwaren zu kreieren. Auf ihrem Instagram-Account, der eine Million Follower hat, bietet sie Rezepte für kreative Kuchen und Süßspeisen. Derzeit hat Vermal einen Online-Shop unter ihrem Namen. Dort bietet sie Zubehör an, der für die Zubereitung einiger ihrer bekanntesten Rezepte benötigt wird: Schürzen, Schüsseln, Formen, Thermometer, spezielle Spachtel und mehr.

Yanina Bloch

Die Welt von Yanina Bloch hat einen unbestreitbaren Protagonisten: Schokolade. Diese kommt in all ihren Zubereitungen vor. Blochs moderner Ansatz, der auf natürliche und saisonale Produkte setzt, hat sie dazu gebracht, Kurse zu geben und ihre eigene Gastronomie-Akademie zu eröffnen. Das Hauptaugenmerk ihrer Karriere liegt jedoch auf der Vermittlung der Backkunst, auf die sie sich seit ihrer Kindheit spezialisiert hat.

Pressekontakt:

Prensa INPROTUR - Nicolás Etcheverrito

E-Mail: media@argentina.travel

Medieninhalte



Alfajores und argentinische Dulce de Leche. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/152361 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100086521/100912679> abgerufen werden.