

Como antesala al próximo estreno del concurso

## **CUATRO OFRECE ESTA NAVIDAD UN ADELANTO DE “DEJA SITIO PARA EL POSTRE” CON LA EMISIÓN DE LOS MEJORES MOMENTOS DEL CASTING DE CONCURSANTES**

- La cadena mostrará los momentos más sorprendentes y emotivos del proceso de selección, las creaciones reposteras más originales y la elección definitiva de los participantes en la llamada Academia del Gusto, antesala del inicio del concurso
- Los aspirantes a convertirse en el mejor pastelero *amateur* de España se enfrentarán, entre otras pruebas, al reto de elaborar un gigantesco roscón de Reyes para conquistar el paladar del gran juez del programa, Paco Torreblanca
- Paco Torreblanca, Doctor Honoris Causa de Bellas Artes y Tecnología de los Alimentos, está considerado uno de los mejores reposteros a nivel mundial gracias a sus elaboraciones culinarias de imagen innovadora, sabores puros y estética elegante

Las mejores propuestas gastronómicas vienen siempre precedidas de sugerentes aperitivos y eso mismo sucederá con el **nuevo concurso de repostería de Cuatro, “Deja sitio para el postre”**: la cadena ofrecerá en Navidades un **adelanto del programa** como antesala a su próximo estreno con la emisión de los **momentos más sorprendentes, emotivos y divertidos de su casting de concursantes**, en el que se inscribieron más de 3.000 personas, así como las **creaciones reposteras más originales** con las que los participantes han querido demostrar su valía y ganarse una oportunidad para tratar de convencer al gran juez del programa, **Paco Torreblanca**, de que merecen formar parte del concurso.

En este nuevo formato presentado por **Raquel Sánchez Silva**, que actualmente se encuentra en fase de grabación, los concursantes aspiran a convertirse en el mejor repostero *amateur* del país. Para ello competirán durante varias semanas organizados en **tres equipos capitaneados por sendos expertos pasteleros** que actuarán como mentores de cada grupo: **Amanda Laporte, Sergi Vela y David Pallás**.

Mediante diferentes pruebas de sabor, calidad, excelencia y técnica, los concursantes de “Deja sitio para el postre” tendrán la ocasión de demostrar sus aptitudes y lucharán por convertirse en el nuevo maestro repostero de España.

### **Un casting donde no faltó detalle, sabor... y sorpresas**

**Casitas gigantes de chocolate, minimalistas creaciones de sugerentes y exóticos sabores, tartas caseras cuyas recetas pasan de generación en generación...** Las más variopintas creaciones se dieron cita en un *casting* en el que fueron convocados 500 aspirantes de los más de 3.000 que se inscribieron en el proceso de selección del programa que Cuatro produce en colaboración con Magnolia TV.

De estos 500 candidatos, fueron seleccionados 30 finalistas para participar en la fase definitiva del *casting* y entrar en la “Academia del Gusto”, antesala del inicio del concurso. Organizados en grupos, se han enfrentado a **diferentes pruebas de cocina, todas ellas marcadas por un componente muy navideño, como la elaboración de tres gigantescos roscones de Reyes. Los resultados de estas pruebas han sido determinantes para elegir a los 18 pasteleros que competirán como concursantes en “Deja sitio para el postre”.**



### **Torreblanca, el gran maestro pastelero español**

Paco Torreblanca, Doctor Honoris Causa de las Bellas Artes (2013) y Tecnología de los Alimentos (2010), admirado y respetado por los grandes chefs de la cocina actual, es **considerado uno de los mejores pasteleros del mundo**. Aprendió el oficio en una pastelería de París, donde permaneció nueve años formándose, experimentando y descubriendo el valor del trabajo bien hecho. Posteriormente continuó sus estudios en Estados Unidos, Japón, Sudamérica, Italia y Alemania. En 1978 abrió su propia pastelería en Elda (Alicante), con una **imagen innovadora, elaboraciones modernas, sabores puros y estética elegante**, una línea de trabajo que ha mantenido durante toda su carrera.

Miembro de la Asociación Internacional Relais Dessert y director de la Escuela International School of Pastry Arts, en el palmarés de Torreblanca se acumulan numerosos premios nacionales e internacionales, entre ellos el Premio Nadal de Gastronomía al repostero español (2004); Mejor Pastelero de Postres de Restaurante de España (2004); Gran Premio del Jurado Internacional de Occitania; Mejor Libro de Postres del Mundo Gourmand World Cookbook Awards (años 2003, y 2006) y Mejor Tarta del año Relais Dessert (1999), entre otras distinciones. Autor de numerosos libros de cocina y repostería, en 2004 realizó la tarta de boda de los Príncipes de Asturias.

GABINETE DE PRENSA

**MEDIASET**españa.



@mediasetcom