

l'atelier

escola · pastisseria



PROPUESTA

PANELLETS

Eric Ortuño y Ximena Pastor

OCTUBRE 2021

PROPUESTA PANELLETS

Escola i pastisseria

En pleno Eixample barcelonés, espacio vanguardista, escuela de repostería & pastelería con degustación, una fórmula perfecta que combina la creatividad y capacidad docente del chef Eric Ortuño, con la visión empresarial y capacidad directiva de la también chef Ximena Pastor.



La máxima calidad de los ingredientes es una de las notas distintivas de la pastelería de **L'Atelier Barcelona**. Todas las materias primas con las que trabajamos son de altísima calidad; chocolates, mantequilla, frutos secos, harinas, especias... de proveedores reconocidos.

Con un respeto exquisito por el producto, nuestras creaciones tienen una elaboración impecable, pastelería muy fresca y bollería hecha a diario y cocida varias veces al día para ofrecer siempre al cliente un producto de altísima calidad.

El 13 de septiembre del 2021, Eric Ortuño, socio fundador junto a Ximena Pastor de L'Atelier Barcelona, recibe la placa que lo distingue como miembro de Relais Desserts



Nuestro obrador

Eric Ortuño

Inició su carrera en 1986 con la suerte de tener como maestro a Jean François Arnaud (M.O.F). De 1993 a 1997 es segundo pastelero en Yves Thuries, uno de los pasteleros más reconocidos en Francia. Ya en Barcelona, fue chef pastelero en Fairmont Rey Juan Carlos I.

Desde 2000 hasta 2018 es jefe de estudios de pastelería y Chef pastelero de la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Obtuvo el premio a mejor croissant de mantequilla de España en 2010 y el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té Artesana de España en 2015. Chef publicado en libros y revistas del sector.

En 2019 como socio fundador, director de formación y Chef Pastelero, abre L'Atelier en pleno Example de Barcelona donde se unen pastelería, escuela y obrador en un espacio rompedor, único y de vanguardia, un proyecto donde el chef Eric Ortuño mostrará su lado más creativo, y aporta su saber hacer en el área de la formación.

En 2020, la escuela y Pastelería L'Atelier Barcelona recibe el galardón de Fava de Cacao reconociendo a la Pastelería L'Atelier como una de las 50 mejores de Cataluña de 2020. Este mismo año, la Pastelería L'Atelier gana el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té artesana de España.

En 2021 luego de aprobar con éxito un minucioso examen por parte de la asociación Relais Desserts, cuyo propósito es la promoción de la pastelería francesa en los cinco continentes del planeta, Eric Ortuño obtiene la placa y chaquetilla que lo ungen no solo como número de la reputada agrupación, sino también como uno de los mejores pasteleros de España. «Este es un premio que reconoce la trayectoria profesional. Luego de 35 años continuos de oficio, me da mucha ilusión recibirlo», declara Ortuño.

Ximena Pastor

Ya en sus inicios, en el 2007, Ximena apuntó por la creatividad y coaching en el mundo de la alta gastronomía, formando parte de grandes equipos y en varias partes del mundo. Empezó en Costa Rica, su país natal, en catering, eventos privados y restaurantes. Su entrada en el 2011 en España fue estudiando en varias escuelas de renombre y siendo stagier en la parte de pastelería de restaurantes con Estrella Michelin. Su interior más creativo dio fruto para entrar en Enigma y Tickets Bar de Albert Adrià, siendo jefa de pastelería y snacks y formando parte de un grupo de alta gastronomía reconocido mundialmente, además apareciendo en documentales del famoso chef y su equipo.

En 2019 como socia fundadora, directora de actividades y financiera, abre L'Atelier en pleno Example de Barcelona donde se unen pastelería, escuela y obrador en un espacio rompedor, único y de vanguardia.

En 2020, la escuela y Pastelería L'Atelier Barcelona recibe el galardón de Fava de Cacao reconociendo a la Pastelería L'Atelier como una de las 50 mejores de Cataluña de 2020. Este mismo año, la Pastelería L'Atelier gana el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té artesana de España.

En 2021, a través del reconocimiento a la trayectoria de su socio Eric, L'Atelier recibe la placa Relais Desserts, la asociación pastelera más reconocida a nivel mundial.

Ximena también es socia en Ditta Artigianale Florencia, ganadores de los galardones Mejor baristas, Mejores tostadores y "Cuppers" de Italia.

PROPUESTA
PANELLETS

LA CAJA CASTAÑERA





LISTADO PANELLETS

- Cúbico de piñón
- Cúbico de almendra
- Castaña de mazapán
- Castaño de canela y limón
- Castañera roja de higos
- Coco y chocolate



Caja pequeña variada:
12,00€

Caja grande variada:
22,00€

Caja pequeña piñones:
13,50€

**Gracias por su tiempo y atención.
Sinceramente,**

Eric Ortuño y Ximena Pastor



C. Viladomat, 140 bis
08015 Barcelona
latelierbcn.com