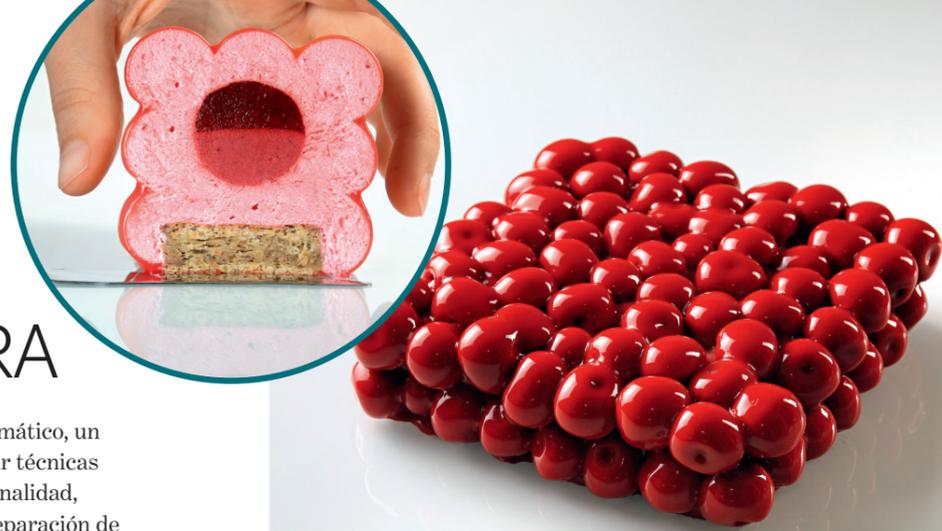


ESTUDIARON ARQUITECTURA

Hacer postres ha tomado un tinte matemático, un reto que lleva a los pasteleros a utilizar técnicas inimaginables para endulzar con originalidad, como es el caso de los increíbles videos de preparación de Dinara Kasko, quien utiliza algoritmos para crear moldes tridimensionales donde luego vacía las recetas con la estética exacta de la arquitectura; y sin exagerar, los chefs pasteleros de esta reseña, antes de dedicarse a la cocina fueron arquitectos. **TEXTO // LUCERO MALDONADO**



La tarta de cereza de Dinara Kasko está hecha para parecer burbujas rojas encerradas en un cubo. Ella se convirtió en la sensación en Internet con sus videos producidos a nivel de obra cinematográfica. (www.dinarakasko.com).



ESTA UCRANIANA GRADUADA DE LA ESCUELA DE ARQUITECTURA DE LA UNIVERSIDAD DE JARKOV, DEJÓ LA CARRERA DESPUÉS DE 3 AÑOS DE EJERCICIO PARA CONSTRUIR PASTELES.



HACE 6 AÑOS es el chef pastelero en Canlis, en Seattle. Se inspira en el estudio de la naturaleza cambiante del chocolate desde el 'mousse' de chocolate con infusión de tabaco al 'brownie' de chocolate de Madagascar.



CORDERO CON COLIFLOR, CEBOLLA Y MENTA DEL RESTAURANTE CANLIS.



El pastelero Baruch Ellsworth nació en México, creció en San Diego y estudió arquitectura. Trabajó en The Dining Room en el Ritz-Carlton.



3 nominaciones de la Fundación James Beard como pastelera sobresaliente.



LISA LU, DE 49 AÑOS, ES LA GERENTE DE PRODUCCIÓN DE LA COMPAÑÍA DE CHOCOLATE RECCHIUTI CONFECTIONS EN SAN FRANCISCO. "DESPUÉS DE HABER ESTUDIADO ARQUITECTURA", DIJO, "PUEDO PREPARAR UN POSTRE ENCHAPADO PORQUE ENTIENDO LA COMPOSICIÓN: LA NECESIDAD DE EQUILIBRIO Y UN PUNTO FOCAL", LE DIJO A 'NYT'. SE GRADUÓ HACE 20 AÑOS COMO ARQUITECTA DE INTERIORES. DISEÑÓ LA SEDE CORPORATIVA DE AMERICAN LICORICE COMPANY EN BEND, OREGÓN.

\$10 CUESTA UN POSTRE EN C. ELLET'S.

LA CHEF PASTELERA JENNIFER YEE PREPARA UN STRUDEL DE MANZANA EN EL RESTAURANTE C. ELLET'S, EN ATLANTA. SU VERSIÓN CONSISTE EN UN REMOLINO CILÍNDRICO CORRUGADO CON CAPAS DE CARDAMOMO, AZÚCAR, AVENA 'STREUSEL', COMPOTA DE MANZANA Y MANTEQUILLA CLARIFICADA.

4 TRABAJOS FUE PASTELERA EN THE GRILL, NY THE CONNAUGHT, EN LONDRES PARA EL EQUIPO DEL CHEF GORDON RAMSAY YAUATCHA EN SOHO, ESPECIALIZADO EN DIM SUM. AUREOLE, NY.



\$19

Antes del postre en C. Ellet's puede optar por la hamburguesa 'dry aged cheeseburger': queso, rábano picante, cebollas salteadas, en pan con sésamo.



Antes de ser pastelero, Jansen Chan se graduó de arquitecto en la Universidad de California en Berkeley; luego estudió pastelería en París. Es el director de pastelería en el International Culinary Center (ICC), NY desde 2012. Ha trabajado en Kuleto's, John Frank y Fifth Floor, todos en San Francisco, y Oceana en NY con 3 estrellas Michelin. Su 'doughnut platter' fue elegido mejor postre de NY en 2009.

\$34,900 por un curso de 6 meses en (ICC) dos días a la semana.

