

## HOSTELERÍA

# Tugues, en la crême de la crême

El leridano Jordi Tugues es uno de los cinco pasteleros españoles que forma parte del comité internacional de expertos Relais Desserts

## L.METAUTE

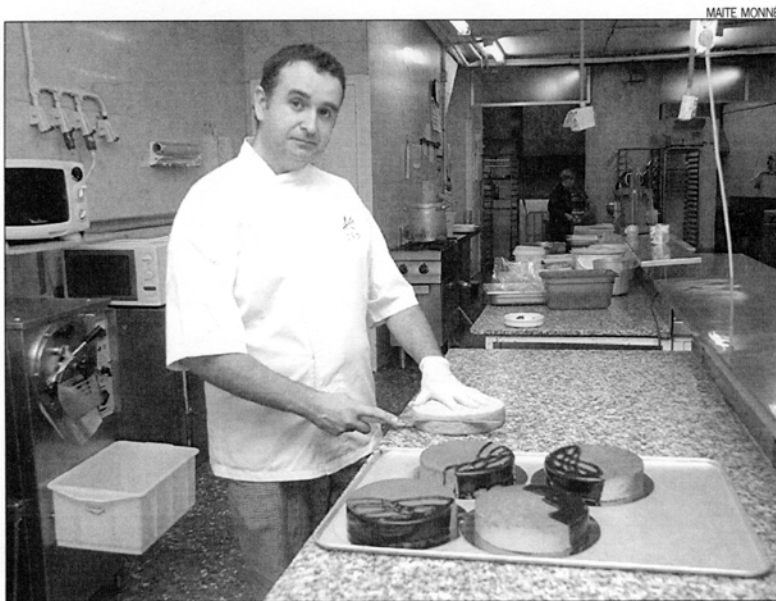
LLEIDA

El nombre del joven leridano Jordi Tugues ya figura entre los ochenta y cinco profesionales de la más reputada asociación pastelera a nivel mundial, después de haber pasado con éxito el examen de acceso a Relais Desserts el fin de semana del 16 y 17 de septiembre en Francia. Tugues estuvo apadrinado por los maestros Francisco Torreblanca, artífice de los postres de la boda de los Príncipes de Asturias, y Miguel Moreno, de las pastelerías Mallorca de Madrid, dos de los cinco españoles que integran Relais Desserts.

Jordi Tugues explicó que la peculiaridad de su demostración fue optar por una exhibición de elaboración de aperitivos salados, convirtiéndose así en el segundo miembro de Relais en introducir en el examen de acceso exquisitas saladas.

El joven leridano utilizó técnicas tan complejas e innovadoras como la relación de texturas de espumas y la esferificación (original de Ferran Adrià) "utilizada habitualmente en la cocina de Tugues en sus aplicaciones en el mundo del dulce". Asimismo, hizo uso del Ronner para la cocción de los alimentos a baja temperatura, que permite mantener más tiempo las propiedades del producto.

"Relais Desserts ha apostado por ampliar su filosofía de supervisión y garantía de calidad al campo de los aperitivos, dado que la línea de negocio de catering de gourmets y delicatessens está siendo adoptada por los mejores pasteleros en Espa-



**TUGUES PREPARA "CUINA EN MOVIMENT"**. Jordi dirige la línea de catering gourmet de esta empresa, que cuenta con un equipo de 35 personas e inaugurará en breve "Cuina en Moviment", un gran obrador en Alcoletge.

ña y en toda Europa", explicó Jordi. En este sentido, el nuevo miembro de Relais lidera esta línea empresarial de la empresa familiar, que tiene previsto inaugurar en unos meses sus nuevas instalaciones en Alcoletge bajo el nombre de "Cuina en Moviment". A través de este catering de gourmet, "seguiremos en la línea de ofrecer a los clientes la garantía de calidad de nuestros productos en reuniones sociales y empresariales", destacó. ●

## Un sello internacional de garantía de calidad y artesanía

La agrupación internacional de profesionales del dulce, Relais Desserts, fue fundada en Francia hace 25 años con la filosofía de garantizar la alta calidad de los productos que se utilizan en la elaboración de pastelería y preservar al máximo los pro-

ductos naturales y la artesanía. Relais Desserts organiza dos convenciones anuales, una dedicada al estudio y la aplicación de la nueva tecnología en la elaboración de postres, y otra temática, sobre las posibilidades de las materias primas.