

El futur de la pastisseria



Coordinadors: Francisco Migoya (Patisser Modernist Cuisine) i Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager at Sosa Ingredients).

Participants de la taula:

- Will Goldfarb (Room4Dessert-Bali).
- Jordi Bordas (Patisser Escola de pastisseria Jordi Bordas).
- Frederic Bau (Explorador de pastisseria de Maison Valrhona)
- Joyce Galvao (Pastissera Sao Paulo)

Plantejament inicial a través de preguntes:

- En el panorama culinari en constant evolució, com creu que la tecnologia jugarà un paper en el futur de la pastisseria? Hi ha innovacions o eines específiques que creu que tindran un impacte significatiu en l'art de la pastisseria?
- La sostenibilitat i l'aprovisionament ètic són cada vegada més importants a la indústria alimentària. Com poden els pastissers contribuir a un futur més sostenible mantenint, al mateix temps, els alts estàndards de gust i presentació pels quals és coneguda la pastisseria?
- La demanda d'opcions alimentàries més saludables està creixent. Com poden els pastissers assolir un equilibri entre el caprici i les opcions conscients de la salut, i quines tendències preveuen en pastissos 'més saludables'?

- La globalització ha posat diversos sabors i tècniques a l'avantguarda de l'exploració culinària. Com imagina que la fusió de diferents tradicions i ingredients de pastisseria donarà forma al futur de la pastisseria, i com poden els xefs adoptar aquestes influències mentre preserven l'autenticitat del seu ofici?

Objectius acordats:

- 1.- Adoptar avenços tecnològics: els pastissers han d'estar d'acord en la importància d'adoptar la tecnologia a la pastisseria, incloent la impressió 3D, els equips de cuina de precisió i els programaris de pastisseria, per millorar la creativitat i l'eficiència.
- 2.- Prioritzar la sostenibilitat: els pastissers haurien d'estar d'acord que la sostenibilitat és una responsabilitat compartida al món culinari en general. Han de comprometre's a obtenir ingredients de manera responsable, reduir el malbaratament d'aliments i recolzar pràctiques ecològiques a les seves cuines i obradors.
- 3.- Innovar en opcions més saludables: un consens comú podria ser que els pastissers han de continuar innovant i adaptant les seves receptes per oferir opcions més saludables sense comprometre el gust i la qualitat. Això pot implicar explorar alternatives com ingredients baixos en sucre, sense gluten o d'origen vegetal.
- 4.- Fusionar les cultures i sabors amb respecte: els pastissers saben que la fusió de diferents tradicions culinàries és una tendència apassionant, però també han d'incidir en la importància de respectar i preservar l'autenticitat de cada tradició mentre s'experimenta amb nous sabors i tècniques.
- 5.- Educar i tutoritzar: els pastissers han d'expressar el seu compromís a fomentar la pròxima generació de talents pastissers a través de l'educació, la tutoria i l'intercanvi de coneixements. Encoratjar els joves pastissers a explorar nous horitzons i mantenir-se actualitzats amb les tendències de la indústria és essencial per al futur de la pastisseria.
- 6.- Prioritzar el client: els pastissers han d'incidir en la importància d'oferir el que demanda el client, no només gustativament. Això podria incloure narracions interessants, presentacions immersives de postres i experiències gastronòmiques interactives.
- 7.- Col·laborar i establir contactes: els pastissers poden acceptar continuar col·laborant entre ells i amb altres professionals culinàries, així com participar en esdeveniments i concursos de la indústria, per mantenir-se a l'avantguarda de la innovació en pastisseria.
- 8.- Adaptar-se: els pastissers han de reconèixer la importància de romandre adaptatius i oberts al canvi, a mesura que evoluciona el panorama culinari. La flexibilitat i l'aprenentatge continu són vitals per al èxit en el dinàmic món de la pastisseria.

Propostes de SCWC BCN

Aquests objectius poden ajudar a guiar la comunitat pastissera cap a una visió compartida pel futur del seu ofici i promoure la col·laboració i el creixement dins de la indústria. Per això, es proposa que durant el 2024 es produeixin iniciatives en algun dels objectius indicats i que es presentarien en el SCWC BCN nov 2024.

15 de novembre de 2023, Barcelona.

El futuro de la pastelería



Coordinadores: Francisco Migoya (Patisser Modernist Cuisine) y Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager at Sosa Ingredients).

Participantes de la mesa:

- Will Goldfarb (Room4Dessert-Bali).
- Jordi Bordas (Pastelero Escuela de pastelería Jordi Bordas).
- Frederic Bau (Explorador de pastelería de Maison Valrhona)
- Joyce Galvao (Pastelera Sao Paulo)

Planteamiento inicial a través de preguntas:

*"En el panorama culinario en constante evolución, ¿cómo cree que la tecnología desempeñará un papel en el futuro de la pastelería? ¿Existen innovaciones o herramientas específicas que cree que tendrán un impacto significativo en el arte de la pastelería?"

*"La sostenibilidad y el abastecimiento ético son cada vez más importantes en la industria alimentaria. ¿Cómo pueden los pasteleros contribuir a un futuro más sostenible manteniendo y al mismo tiempo mantener los altos estándares de sabor y presentación por los que es conocida la pastelería?"

*"La demanda de opciones alimentarias más saludables está creciendo. ¿Cómo pueden los pasteleros lograr un equilibrio entre el capricho y las opciones conscientes de la salud, y qué tendencias prevén en pasteles 'más saludables'?"

*"La globalización ha puesto diversos sabores y técnicas a la vanguardia de la exploración culinaria. ¿Cómo imagina que la fusión de diferentes tradiciones e ingredientes de pastelería dará forma al futuro de la pastelería, y cómo pueden los chefs adoptar estas influencias mientras preservan la autenticidad de su oficio?"

Objetivos acordados:

- 1.-Adoptar avances tecnológicos: los pasteleros deben estar de acuerdo en la importancia de adoptar la tecnología en la pastelería, incluida la impresión 3D, los equipos de cocina de precisión y los softwares de pastelería, para mejorar la creatividad y la eficiencia.
- 2.-Priorizar la sostenibilidad: los pasteleros deberían estar de acuerdo en que la sostenibilidad es una responsabilidad compartida en el mundo culinario en general. Deben comprometerse a obtener ingredientes de manera responsable, reducir el desperdicio de alimentos y apoyar prácticas ecológicas en sus cocinas y obradores.
- 3.-Innovar en opciones más saludables: Un consenso común podría ser que los pasteleros deberían continuar innovando y adaptando sus recetas para ofrecer opciones más saludables sin comprometer el sabor y la calidad. Esto puede implicar explorar alternativas como ingredientes bajos en azúcar, sin gluten o de origen vegetal.
- 4.-Fusionar las culturas y sabores con respeto: los pasteleros saben que la fusión de diferentes tradiciones culinarias es una tendencia apasionante, pero también deben enfatizar la importancia de respetar y preservar la autenticidad de cada tradición mientras se experimenta con nuevos sabores y técnicas.
- 5.-Educar y tutorizar: los pasteleros deben expresar su compromiso de fomentar la próxima generación de talentos pasteleros a través de la educación, la tutoría y el intercambio de conocimientos. Animar a los jóvenes pasteleros a explorar nuevos horizontes y mantenerse actualizados con las tendencias de la industria es esencial para el futuro de la pastelería.
- 6.-Priorizar al cliente: los pasteleros deben enfatizar la importancia de ofrecer lo que demanda el cliente, no solo gustativamente. Esto podría incluir narraciones interesantes, presentaciones inmersivas de postres y experiencias gastronómicas interactivas.
- 7.-Colaborar y establecer contactos: los pasteleros pueden aceptar continuar colaborando entre ellos y con otros profesionales culinarios, así como participar en eventos y concursos de la industria, para mantenerse a la vanguardia de la innovación en pastelería.
- 8.-Adaptarse: Los pasteleros deben reconocer la importancia de permanecer adaptables y abiertos al cambio, a medida que evoluciona el panorama culinario. La flexibilidad y el aprendizaje continuo son vitales para el éxito en el dinámico mundo de la pastelería.

Propuestas de SCWC BCN

Estos objetivos pueden ayudar a guiar a la comunidad pastelera hacia una visión compartida para el futuro de su oficio y promover la colaboración y el crecimiento dentro de la industria.

Para ello se propone que durante el 2024 se produzcan iniciativas en alguno de los objetivos indicados y que se presentarían en el SCWC BCN nov 2024.

15 de noviembre de 2023, Barcelona.

IT

Il futuro della pasticceria

Coordinatori: Francisco Migoya (Pasticcere di Modernist Cuisine) e Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager presso Sosa Ingredients).

Partecipanti al tavolo: • Will Goldfarb (Room4Dessert-Bali). • Jordi Bordas (Pasticcere, Scuola di pasticceria Jordi Bordas). • Frederic Bau (Esploratore della pasticceria di Maison Valrhona) • Joyce Galvao (Pasticcera a San Paolo)

Formulazione iniziale attraverso domande:

**Nel panorama culinario in costante evoluzione, come pensa che la tecnologia giocherà un ruolo nel futuro della pasticceria? Ci sono innovazioni o strumenti specifici che crede avranno un impatto significativo nell'arte della pasticceria?*

**La sostenibilità e la fornitura etica sono sempre più importanti nell'industria alimentare. Come possono i pasticceri contribuire a un futuro più sostenibile mantenendo, allo stesso tempo, gli alti standard di sapore e presentazione per cui la pasticceria è conosciuta?*

**La domanda di opzioni alimentari più salutari sta crescendo. Come possono i pasticceri trovare un equilibrio tra il capriccio e le scelte consapevoli della salute, e quali tendenze prevedono per dolci 'più salutari'?*

**La globalizzazione ha portato vari sapori e tecniche all'avanguardia dell'esplorazione culinaria. Come immagina che la fusione di diverse tradizioni e ingredienti di pasticceria darà forma al futuro della pasticceria, e come possono gli chef adottare queste influenze preservando al contempo l'autenticità del loro mestiere?*

Obiettivi concordati:

1.- Adottare avanzamenti tecnologici: i pasticceri devono concordare sull'importanza di adottare la tecnologia in pasticceria, inclusa la stampa 3D, le attrezzature da cucina di precisione e i software di pasticceria, per migliorare la creatività e l'efficienza.

2.- Dare priorità alla sostenibilità: i pasticceri dovrebbero concordare sul fatto che la sostenibilità è una responsabilità condivisa nel mondo culinario in generale. Devono impegnarsi a ottenere ingredienti in modo responsabile, ridurre lo spreco alimentare e sostenere pratiche ecologiche nelle loro cucine e laboratori.

3.- Innovare in opzioni più salutari: un consenso comune potrebbe essere che i pasticceri dovrebbero continuare a innovare e adattare le loro ricette per offrire opzioni più salutari senza compromettere il gusto e la qualità. Ciò potrebbe implicare l'esplorazione di alternative come ingredienti a basso contenuto di zucchero, senza glutine o di origine vegetale.

4.- Fondere culture e sapori con rispetto: i pasticceri sanno che la fusione di diverse tradizioni culinarie è una tendenza appassionante, ma devono anche sottolineare l'importanza di rispettare e preservare l'autenticità di ogni tradizione mentre si sperimentano nuovi sapori e tecniche.

5.- Educare e tutorare: i pasticceri devono esprimere il loro impegno nel promuovere la prossima generazione di talenti pasticceri attraverso l'istruzione, la tutoria e lo scambio di conoscenze. Incoraggiare i giovani pasticceri a esplorare nuovi orizzonti e a rimanere aggiornati sulle tendenze del settore è essenziale per il futuro della pasticceria.

6.- Dare priorità al cliente: i pasticceri devono sottolineare l'importanza di offrire ciò che il cliente richiede, non solo dal punto di vista del gusto. Ciò potrebbe includere narrazioni interessanti, presentazioni immersive dei dolci ed esperienze gastronomiche interattive.

7.- Collaborare e stabilire contatti: i pasticceri possono accettare di continuare a collaborare tra di loro e con altri professionisti culinari, così come partecipare a eventi e concorsi del settore, per rimanere all'avanguardia dell'innovazione in pasticceria.

8.- Adattarsi: i pasticceri devono riconoscere l'importanza di rimanere adattabili e aperti al cambiamento, man mano che evolve il panorama culinario. La flessibilità e l'apprendimento continuo sono vitali per il successo nel dinamico mondo della pasticceria.

Proposte di SCWC BCN Questi obiettivi possono aiutare a guidare la comunità dei pasticceri verso una visione condivisa per il futuro della loro arte e promuovere la collaborazione e la crescita all'interno del settore. A tal fine, si propone che durante il 2024 si realizzino iniziative relative a uno o più degli obiettivi indicati, le quali saranno presentate alla SCWC BCN nel novembre 2024.

Barcelona 15 novembre 2023

EN

The Future of Pastry

Coordinators: Francisco Migoya (Modernist Cuisine Pastry Chef) and Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager at Sosa Ingredients).

Table Participants: • Will Goldfarb (Room4Dessert-Bali). • Jordi Bordas (Pastry Chef, Jordi Bordas Pastry School). • Frederic Bau (Pastry Explorer at Maison Valrhona) • Joyce Galvao (Pastry Chef in Sao Paulo)

Initial Approach through Questions: *In the constantly evolving culinary landscape, how do you believe technology will play a role in the future of pastry? Are there specific innovations or tools that you think will have a significant impact on the art of pastry?*

Sustainability and ethical sourcing are becoming increasingly important in the food industry. How can pastry chefs contribute to a more sustainable future while maintaining the high standards of taste and presentation for which pastry is known?

The demand for healthier food options is growing. How can pastry chefs achieve a balance between indulgence and health-conscious choices, and what trends do you foresee in 'healthier' pastries?

Globalization has brought various flavors and techniques to the forefront of culinary exploration. How do you envision the fusion of different pastry traditions and ingredients shaping the future of pastry, and how can chefs adopt these influences while preserving the authenticity of their craft?

Agreed-upon Objectives:

1. Adopt Technological Advances: Pastry chefs should agree on the importance of adopting technology in pastry, including 3D printing, precision kitchen equipment, and pastry software, to enhance creativity and efficiency.
2. Prioritize Sustainability: Pastry chefs should agree that sustainability is a shared responsibility in the culinary world. They should commit to sourcing ingredients responsibly, reducing food waste, and supporting ecological practices in their kitchens and workshops.
3. Innovate in Healthier Options: A common consensus could be that pastry chefs should continue innovating and adapting their recipes to offer healthier options without compromising taste

- and quality. This may involve exploring alternatives such as low-sugar, gluten-free, or plant-based ingredients.
4. **Fuse Cultures and Flavors with Respect:** Pastry chefs understand that the fusion of different culinary traditions is an exciting trend, but they should also emphasize the importance of respecting and preserving the authenticity of each tradition while experimenting with new flavors and techniques.
 5. **Educate and Mentor:** Pastry chefs should express their commitment to fostering the next generation of pastry talents through education, mentoring, and knowledge exchange. Encouraging young pastry chefs to explore new horizons and stay updated on industry trends is essential for the future of pastry.
 6. **Prioritize the Customer:** Pastry chefs should emphasize the importance of offering what the customer demands, not only in terms of taste. This could include interesting narratives, immersive dessert presentations, and interactive gastronomic experiences.
 7. **Collaborate and Network:** Pastry chefs can agree to continue collaborating with each other and other culinary professionals, as well as participating in industry events and competitions, to stay at the forefront of pastry innovation.
 8. **Adapt:** Pastry chefs should recognize the importance of remaining adaptable and open to change as the culinary landscape evolves. Flexibility and continuous learning are vital for success in the dynamic world of pastry.

Proposals from SCWC BCN These objectives can help guide the pastry community toward a shared vision for the future of their craft and promote collaboration and growth within the industry. To achieve this, it is proposed that initiatives related to one or more of the indicated objectives be undertaken in 2024, with presentations scheduled for SCWC BCN in November 2024.

Barcelona, November 15, 2023

