



EL GRAN PASTELERO

**BAKE OFF**

ESPAÑA



cuatro<sup>o</sup>



iMMMMMMMM

MMMMMMMMMM!

ENDÚZATE EN REDES SOCIALES

@BAKEOFFTV    Y EN [WWW.CUATRO.COM/BAKEOFF](http://WWW.CUATRO.COM/BAKEOFF)



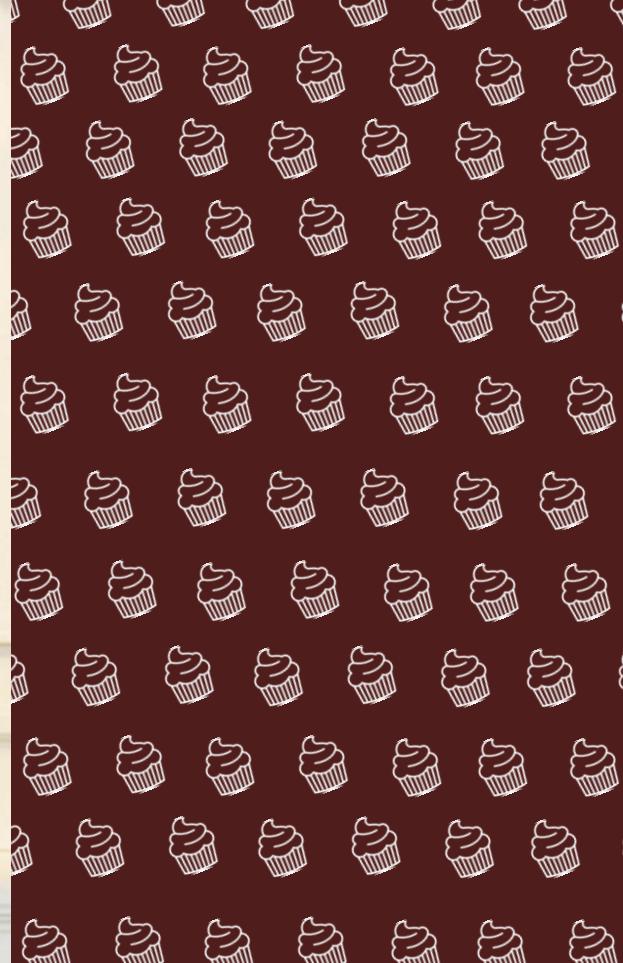
# OBJETIVO: ENCONTRAR AL MEJOR PASTELERO



Cuentan con distintos perfiles de edad, procedencia y profesión; con historias de vida que en la mayoría de los casos les han hecho afrontar y salir adelante de importantes trances, poniendo a prueba su tesón y capacidad de superación. Sin embargo, todos ellos **comparten una misma pasión: la pastelería. Doce aspirantes no profesionales** competirán por convertirse en el **mejor pastelero amateur de nuestro país** en ‘**Bake Off España: El Gran Pastelero**’, adaptación española del fenómeno internacional ‘The Great British Bake Off’ que llega a **Cuatro** con **Jesús Vázquez** al frente.

Producido en colaboración con Boxfish, en el concurso los participantes deberán poner todo su **talento y esfuerzo para emocionar y convencer con sus propuestas culinarias a un exigente jurado** formado por tres expertos en pastelería: **Betina Montagne, Dani Álvarez y Miquel Guarro**. Todo ello para alzarse con el triunfo final, recompensado con un **premio de 50.000 euros** y la posibilidad de **publicar su propio libro de recetas**.

En cada entrega de ‘Bake Off España’, que se desarrollará en una **gran carpa situada en un idílico enclave rodeado de naturaleza**, los aspirantes tendrán que afrontar **tres fases diferentes**, recibiendo en algunas de ellas la ayuda de diferentes **invitados**, como los expertos en gastronomía **Paco Torreblanca, Alma Obregón y Maestro Takashi**, y algunos personajes famosos como el ganador de la pasada edición de ‘Got Talent España’, **César Brandon**.



**JESÚS  
VÁZQUEZ**



**EL**  
**JURADO**  
**EXPERTO E IMPLACABLE**





# BETINA MONTAGNE

Con más de 15 años de experiencia, Betina Montagne es **maestra pastelera, panadera y heladera**. Entusiasta y enérgica, esta venezolana es la **abanderada de la pastelería americana** en España, además de ser **experta en repostería para diabéticos y celíacos**. Tras completar sus estudios, se trasladó a Nueva York para continuar formándose y trabajar en un importante obrador de la Gran Manzana durante más de cinco años. En 2008 llegó a nuestro país, donde ha trabajado junto a chefs del nivel de Oriol Balaguer o Montse Estruch.



# DANI ÁLVAREZ

Este **chef especialista en masas** es el propietario de la prestigiosa pastelería Dalúa en Elche. Su larga experiencia le ha situado como uno de los chefs de referencia a nivel nacional en este sector, siendo uno de los pocos integrantes del exclusivo club mundial de reposteros Relais Desserts. A pesar de su *look* hípster, este ilicitano de 49 años **representa el estilo más tradicional**.



# MIQUEL GUARRO

Barcelonés de 28 años, es uno de los maestros chocolateros más destacados del momento. Es el ganador más joven de la historia del premio **Mejor Maestro Pastelero** de nuestro país. Tras ampliar su experiencia en Francia, llegó a trabajar como jefe de postres del restaurante con dos estrellas Michelin Dos Cielos de Barcelona. Actualmente es miembro del Colectivo 21 Brix y es director de pastelería en la prestigiosa escuela Hofmann. **Representa el estilo más vanguardista.**



# SONIA

**26 AÑOS. PSICÓLOGA CLÍNICA.  
BARCELONA**

La pastelería, a la que accedió para superar una ruptura amorosa, le ayuda a eliminar el estrés que le genera su trabajo con jóvenes.



# DAVID

**18 AÑOS. ESTUDIANTE  
MADRID**

A pesar de ser el más joven del grupo, cuenta con importantes conocimientos técnicos. Comenzó a cocinar con tan solo 7 años.



# BEGOÑA

**56 AÑOS. COMERCIAL  
BILBAO**

Le fascina la cocina, de la que es autodidacta. Nacida en Bilbao aunque residente en Santander, es muy activa y le entusiasma salir de viaje con su marido en su autocaravana.



# JORGE

**35 AÑOS. ENFERMERO URGENCIAS  
BARCELONA**

Originario de Uruguay, lleva 15 años viviendo en Barcelona con su mujer y su hijo. A partir de una enfermedad de su pequeño, apostó por llevar una vida saludable y se convirtió en *coach* nutricional.



# ALBA

**27 AÑOS. AMA DE CASA  
TENERIFE**

Casada, madre de una niña y con firmes principios religiosos: así es Alba, una joven a la que le encanta mezclar sabores explosivos cuando cocina.



# JUDITH

**30 AÑOS. ENCARGADA CAFETERÍA  
SAN SEBASTIÁN**

Después de superar una infancia difícil y una juventud al límite, la pastelería se ha convertido en su válvula de escape y en su sueño.



# ANTONIO

**66 AÑOS. PROFESOR DE NATACIÓN JUBILADO  
MURCIA**

El más veterano del grupo de aspirantes demuestra cada día que ser jubilado es una oportunidad para todo: también para empezar en la pastelería gracias a sus nietos.



# STEFFANA

**27 AÑOS. INFLUENCER  
MADRID**

Nacida en México, llegó a España por amor y ya lleva tres años viviendo en Madrid. Aunque estudió repostería en Estados Unidos, no pudo dedicarse a ello por la oposición de su padre.



# VÍCTOR

**35 AÑOS. CANTANTE  
VALENCIA**

Tras una infancia difícil en Barcelona, vive ahora feliz en Valencia con su mujer e hijos. Es cantante y su estilo en pastelería es una mezcla de todas sus experiencias vitales.



# RUBÉN

**24 AÑOS. WEDDING PLANNER  
MADRID**

Apuesta por la pastelería ligera tras haber tenido sobrepeso en el pasado. Regenta una empresa de eventos con su pareja desde hace dos años.



# MÓNICA

51 AÑOS. EXEMPRESARIA  
BARCELONA

Desde que le diagnosticaron fibromialgia, se propuso cambiar su alimentación y ahora elabora en su casa pastelería *healthy*.



# IVÁN

33 AÑOS. TRABAJADOR CENTRO CÍVICO  
MADRID

Vive en Getafe y es seguidor del Atlético de Madrid. Comenzó a cocinar muy joven para mejorar su alimentación y considera que la pastelería es un arte.



# TRES FASES

Los aspirantes tendrán que elaborar **en cada entrega del concurso tres recetas diferentes** en función de las exigencias de las tres pruebas que les propondrán los miembros del jurado.

Al final de cada programa, Betina Montagne, Dani Álvarez y Miquel Guarro se reunirán con Jesús Vázquez para **valorar en su conjunto el desempeño de los concursantes en las tres fases y emitir su veredicto**: uno de los participantes, el mejor valorado, será el **pastelero estrella de la semana y recibirá un delantal azul**, distinción que le otorgará una ventaja respecto a sus compañeros en la siguiente entrega. Por el contrario, el que peor valoración haya obtenido deberá abandonar el programa.

# 01

## PRUEBA DE AUTOR

Basándose en la temática de cada programa y en las reglas ineludibles que les comunicará el jurado, los participantes tendrán que **reinterpretar un postre clásico con una receta propia** en un tiempo limitado. Betina, Dani y Miquel estarán presentes durante la elaboración de las propuestas. Una vez finalizado el tiempo, cada concursante presentará su plato y recibirá las valoraciones del jurado.

# 02

## PRUEBA TÉCNICA

En esta segunda fase, los pasteleros deberán **replicar de la manera más fiel posible un postre propuesto por el jurado**. Todos tendrán acceso a la misma receta y los mismos ingredientes. A diferencia de la 'prueba de autor', en este caso **el jurado no estará presente durante la elaboración y evaluará los postres a ciegas** (sin conocer quién ha sido su autor), otorgando a cada plato una posición en un ranking de peor a mejor.

# 03

## RETO FINAL PRUEBA 'WOW'

En este **reto puramente creativo**, los concursantes recibirán tan solo una serie de instrucciones generales en torno a la forma o el uso de determinados elementos o técnicas, entre otros aspectos, dejando el resto de la elaboración en manos de su libertad creativa. Una vez acabado el tiempo, el jurado evaluará los platos de cada concursante.

## SORPRENDENTES ENTREGAS TEMATIZADAS

Salvo en el estreno, en el que se presentará al jurado y a los concursantes además de conocer sus primeras elaboraciones, y en la última entrega, en la que se decidirá el ganador, el resto de **entregas de 'Bake Off España'** se desarrollarán en **torno a diferentes temáticas**. El **chocolate**, uno de los ingredientes más complejos de la pastelería; el **pan**; la **infancia**; los **postres más representativos a nivel mundial** o del **pasado, presente y futuro**, serán algunos de los hilos conductores de los diferentes programas.

## INVITADOS ESPECIALES

Por la gran carpa de 'Bake Off España' pasarán diferentes invitados, que participarán puntualmente en algunos de los retos a los que se enfrentarán los concursantes: profesionales del mundo de la gastronomía como **Paco Torreblanca**, **Alma Obregón**, **Maestro Takashi**, **Christian Escibà**, **Sergi Vela**, **Giacomo Gianotti**, **Clara Villalón**, **José Roldán**, **Alejandro Montes** y **Patricia Smith**; y personajes famosos como **Kiko Rivera**, **Raquel y Noemí Salazar** y talentos artísticos como **César Brandon**, ganador de la pasada edición de 'Got Talent España'.





## UNA GRAN CARPA EN UN ENTORNO IDÍLICO

Tal y como sucede en todas las versiones del formato producidas en el mundo, la edición española de 'Bake Off' se desarrollará una **gran carpa**, ubicada en el entorno natural que rodea una **antigua fábrica de harina** en la localidad de Torremocha del Jarama, al norte de la Comunidad de Madrid. Este idílico y aislado enclave, con una superficie de 450 metros entre plató y backstage en el que han trabajado más de 130 profesionales, está rodeado de **grandes vidrieras que permiten la integración de las cocinas con la naturaleza**, creando un ambiente común a todas las ediciones internacionales del concurso.





## UN FENÓMENO INTERNACIONAL 31 ADAPTACIONES EN CINCO CONTINENTES

'Bake Off España: El gran pastelero' es la adaptación española del formato británico 'The Great British Bake Off', que acumula nueve temporadas emitidas en el Reino Unido desde el año 2010, pasando por las cadenas BBC TWO, BBC ONE y, actualmente, Channel 4. Ha sido el espacio más visto en el Reino Unido en 2015 y 2016, años en los que siete y nueve de sus diez emisiones más vistas del año, respectivamente, fueron ediciones del concurso.

Galardonado con tres Premios BAFTA, tres National Television Awards y con un Rose d'Or, ha sido adaptado en más de 30 países de los cinco continentes, entre ellos Estados Unidos, Alemania, Francia, Italia, Australia, Brasil, Argentina, Israel, México, Canadá, Suecia, Noruega, Sudáfrica y Nueva Zelanda.



Buscamos el mejor postre de España  
¡Envía tu foto y gana premios!

Las tres fotos más votadas por vosotros serán las ganadoras del concurso

## LA WEB DEL PROGRAMA BUSCARÁ EL MEJOR POSTRE DE ESPAÑA

Además de incluir toda la actualidad del concurso a través de noticias y vídeos y ofrecer las diferentes entregas en directo y a la carta, [www.cuatro.com/bakeoff](http://www.cuatro.com/bakeoff) ha puesto en marcha un concurso para buscar **los mejores postres elaborados por los seguidores del programa**. Todos los que deseen participar deberán subir su foto a través de un enlace en el propio *site*. A partir de ese instante formará parte de una galería junto al resto de imágenes, que podrán ser votadas por los usuarios. Las que más votos consigan ganarán tres delantales exclusivos de 'Bake Off España'. Y la que más apoyo obtenga ganará un gran kit de productos Azucarera para poder seguir dando rienda suelta a sus creaciones pasteleras.

La web también ofrecerá una sección con **las recetas del programa, explicadas paso a paso** en texto, foto y vídeo, y albergará en cada entrega del espacio una encuesta para que los espectadores puedan votar al concursante que crean que será el expulsado.



Coincidiendo con la llegada de 'Bake Off' a Cuatro, Divinity estrenará **'Cazapasteles'**, nuevo **factual de repostería creativa** que mostrará el proceso para elaborar espectaculares tartas y pasteles diseñados para lucir en grandes eventos sociales o familiares.

En cada entrega del *docureality*, que se une al sello temático 'Delicious!' del canal femenino de Mediaset España, los anfitriones de estos eventos recibirán la **ayuda y el asesoramiento de tres expertos reposteros** para lograr hacer realidad el concepto de tarta que tienen en mente.

DIRECTOR DE PROGRAMAS DE ENTRETENIMIENTO MEDIASET ESPAÑA

Baldomero Toscano

PRODUCCION EJECUTIVA BOXFISH

Edi Walter y Mariano Tomiozzo

PRODUCCIÓN DELEGADA MEDIASET ESPAÑA

Javier Palacio

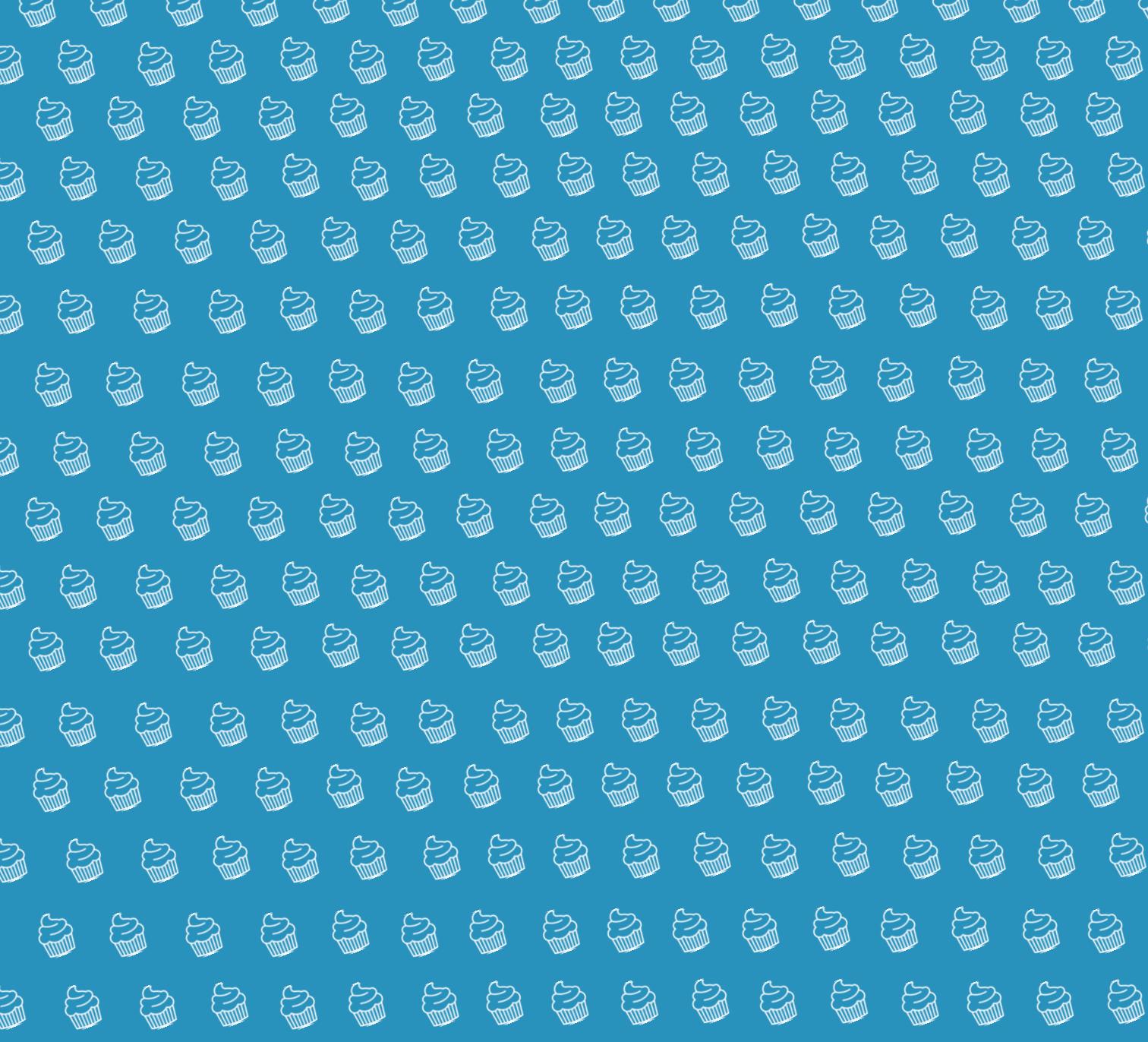
DIRECCIÓN

José del Pozo

REALIZACIÓN

Gonzalo Ermocida

**EQUIPO**



DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RR.EE

**MEDIASET**españa.

[www.mediaset.es/mediasetcom](http://www.mediaset.es/mediasetcom)

