



Madrid, 5 de abril de 2019

‘Bake Off España’ se convierte en una deliciosa máquina del tiempo

Este domingo los pasteleros viajarán con sus elaboraciones al pasado, presente y futuro. Takashi Ochiai y Alma Obregón, invitados.

Continúa la competición para alzarse con el título de mejor repostero amateur de nuestro país: la quinta entrega de ‘**Bake Off España**’, que **Cuatro** emite **este domingo** (21:35 h.), se convertirá en una **deliciosa máquina del tiempo** en la que los concursantes viajarán con sus preparaciones al pasado, presente y futuro, con las intervenciones estelares del famoso chef japonés **Takashi Ochiai** y la popular pastelera **Alma Obregón**.

En la nueva entrega del programa conducido por **Jesús Vázquez**, el jurado, integrado por **Betina Montagne**, **Dani Álvarez** y **Miquel Guarro**, volverá a tener la última palabra para elegir al **mejor participante de la noche**, que se hará con el ansiado **delantal azul** recompensado con una ventaja extra en el siguiente programa, y al peor valorado, que abandonará la carpa. **Al final de la velada, serán siete los aspirantes al triunfo final.**

Dos invitados de excepción

Estos serán los tres retos que afrontarán los concursantes:

- **Prueba de autor – Viaje al pasado: tarta San Marcos.** En este reto, los concursantes retrocederán en el tiempo para **rendir homenaje y reinterpretar un postre especialmente relacionado con la década de los 80**: la tarta San Marcos. Para ello, tendrán que elaborar varios de los ingredientes de manera manual, tal y como sucedía en aquella época, en la que no existían muchos de los aparatos de cocina de hoy día. Sin embargo, Jorge, propietario del delantal azul, tendrá carta blanca para usar los electrodomésticos que desee. El jurado presenciará y valorará las elaboraciones caracterizados con la estética de la época.
- **Prueba técnica – Presente: mochis japoneses.** Un nuevo viaje en el tiempo traerá de **vuelta al presente** a los aspirantes. Para ello, tendrán que elaborar un **postre muy de moda en el mundo**: los mochis japoneses. Contarán con la ayuda del reputado **chef japonés Takashi Ochiai**, quien realizará la

elaboración de forma simultánea a los concursantes. El jurado, ausente durante la preparación, ofrecerá sus valoraciones en una cata a ciegas.

- **Prueba ‘Wow’ - Viaje hacia un futuro... sostenible.** Diferentes **artesanos y productores de la zona** en la que se lleva a cabo el programa (Torremocha del Jarama) visitarán la carpa con **alimentos elaborados por ellos mismos** (aceite ecológico, membrillos, almendras, mieles y quesos) que los concursantes utilizarán en su receta: tendrán que diseñar una **tarta de tres pisos por equipos** con la colaboración de la pastelera **Alma Obregón**.