

Madrid, 3 de mayo de 2019

La tarta de la boda real de Don Felipe y Doña Letizia, inspiración en 'Bake Off España'

Paco Torreblanca, autor de la receta original, visitará este domingo la carpa con una réplica. Noemí y Raquel Salazar, también invitadas en la entrega en la que se conocerán a los cuatro semifinalistas

El amor será el tema central que impregnará la carpa de '**Bake Off España**' en la octava entrega del concurso que **Jesús Vázquez** conducirá **este domingo (21:35h.)** en **Cuatro** y que contará con dos nuevos **invitados**: el maestro pastelero **Paco Torreblanca**, subcampeón de la Copa del Mundo de pastelería (2004) y Mejor Maestro Artesano de Europa (1990), y **Noemí y Raquel Salazar**, dos de las grandes protagonistas de 'Los Gipsy Kings'.

Solo cinco aspirantes optan aún al triunfo en el programa, aunque al final de la noche **solo cuatro de ellos lograrán su pase a la gran semifinal del concurso**. Los encargados de elegirlos volverán a ser los miembros del jurado, **Betina Montagne, Dani Álvarez y Miquel Guarro**, que tras valorar las tres pruebas de la noche distinguirán al mejor pastelero de la velada, que logrará el delantal azul, y al peor, que tendrá que abandonar el programa.

Tres pruebas y un eliminado

- **Prueba de autor – Gianduja Real de Paco Torreblanca.** En el primer reto, cada pastelero tendrá que elaborar **tres cupcakes idénticos entre sí inspirándose en la mítica receta** del maestro pastelero con motivo de la boda real de Don Felipe y Doña Letizia. Para facilitarles la labor, una réplica de la tarta nupcial mezcla de chocolate y avellana estará presente en la carpa. Las propuestas tendrán que respetar estos sabores, deslumbrar por su elegancia y finura y ser dignos de ser presentados en eventos de alto standing.

En esta fase, **David**, poseedor del **delantal azul** tras la última entrega, **podrá hacer uso de su poder**: elegirá a uno de sus compañeros para que reinicie su elaboración una vez que hayan transcurrido 30 minutos de cocinado.

- **Prueba técnica – La rosa encantada.** En este segundo reto, de extrema dificultad, tendrán que emular la icónica rosa encantada de la película '**La Bella y la Bestia**'. Para ello, trabajarán con pasta de azúcar, por lo que su destreza para moldear será clave para lograr unos pétalos finos que tengan movimiento real. Como es habitual, en este caso el jurado no estará presente durante la elaboración, por lo que la cata posterior será a ciegas.
- **Prueba 'Wow'.** En la última prueba, los concursantes, divididos en dos equipos, contarán **con la 'ayuda' de Noemí y Raquel Salazar** para elaborar una **tarta para una boda gitana de tres pisos** como mínimo. Al final del tiempo límite, cada equipo presentará su plato y el jurado emitirá el veredicto final.