

Madrid, 10 de mayo de 2019

El chef Paco Roncero dirigirá a los aspirantes, en la semifinal de ‘Bake Off España’

**Les instruirá este domingo (21:30h.) en Cuatro en la elaboración de una de las recetas más delicadas: un suflé.**

**Solo tres candidatos lograrán su pase a la gran final.**

Nada es imposible. Esa será la premisa clave de la **emocionante semifinal de** **‘Bake Off España’** que **Jesús Vázquez** conducirá **este domingo (21:35h.)** en **Cuatro** y que contará con la visita a la carpa del chef madrileño **Paco Roncero**, especializado en cocina de vanguardia, reconocido con dos Estrellas Michelín y tres Soles Repsol y ganador, entre otros premios, del **Chef L’Avenir (cocinero del futuro) 2005**, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía.

Solo **tres de los cuatro concursantes podrán pasar a la gran final y optar al triunfo**. A estas alturas de la competición, el nivel de exigencia es altísimo, por lo que **las** **pruebas pondrán al límite a los aspirantes**. Una vez más, el jurado valorará los tres retos de la noche para elegir quién de los cuatro aspirantes se queda a las puertas del desenlace.

**Tres pruebas y un eliminado**

* **Prueba de autor** – **Suflé salado a las órdenes de Paco Roncero**. En el primer reto cada pastelero tendrá que elaborar un suflé, una elaboración sumamente delicada en la que tendrán que demostrar hasta qué punto controlan la técnica del horneado. Como el suflé es muy frágil y especialmente efímero, el cocinado se realizará de forma escalonada para que el jurado pueda realizar la cata en cuanto los platos salgan del horno. Paco Roncero, con gran experiencia en la dirección de equipos, será el encargado de guiar a los concursantes.
* **Prueba técnica – Tarta de crepes**. En esta ocasión, este reto de extrema dificultad les exigirá no replicar exactamente una receta a la vista como ha sucedido en anteriores entregas, sino que tendrán libertad absoluta para deslumbrar al jurado creando una versión propia de esta tarta. En sus manos estará la elección sobre cómo decorarla y rellenarla para conseguir una propuesta digna de ser expuesta en un escaparate.
* **Prueba ‘Wow’.** En la última prueba, los concursantes tendrán que preparar un postre que desafíe a la gravedad, que produzca un efecto visual de suspensión y sea comestible al 100%. **David**, que obtuvo en el pasado domingo **el último delantal azul de esta edición**, podrá usar en este reto su ventaja: tendrá el poder de detener el cocinado de cualquiera de sus compañeros durante 15 minutos antes de que termine el tiempo.