

Pan, acéite y chocolate

Manzana, chocolate y piñones

Pan de especias

My fast food

Bombón de pan con tomate

Piruletas pan y piñones



julián arranz

PASTELERÍA ARRANZ

Nieto de pastelera e hijo de un maestro pastelero, Julián Arranz Ortega (Pedrajas de San Esteban, 1983) además de trabajar en el obrador que su familia posee en la villa piñonera ha participado en numerosos eventos gastronómicos, ya sea en nombre propio o como miembro de equipos de cocina, como en el caso del Campeonato Nacional de Cocineros, donde formó parte del equipo subcampeón dirigido por Miguel Angel de la Cruz, del restaurante La Botica de Matapozuelos en el Concurso Nacional de Cocineros, donde quedaron segundos. Reconoce que su padre ha sido su primer maestro.

Pero también se ha formado, primero en el Centro Tecnológico de los Cereales en Palencia, después en la Escuela de pastelería de Barcelona durante tres años y durante un año, en una reconocida pastelería de Gijón.

Además colabora habitualmente con el Museo del Pan, en especial en la puesta en práctica de un taller de 'Pastelería de autor' para alumnos del Instituto Culinario de América, institución que de la mano de la Fundación de la Lengua visita nuestra provincia habitualmente



PRESENTADO
ÁNGEL MORETÓN
Fundación de la Lengua