

ANGEL RAMIREZ BETANCOURT: EL PASTELERO VENEZOLANO QUE ALEGRA A LOS TURISTAS EN BAHAMAS - MARÍA LUISA RÍOS



Pavlova de frutas tropical, Espuma de Parchita, Fluid Gel de mango, Compressed Pineapple

Angel Ramirez Betancourt busca la hojita perfecta, el color que más gusta, y siempre recuerda los sabores de su infancia, aquellos de Barquisimeto donde disfrutaba lo que preparaban su madre o su abuela.

Nos prestó algunas fotos que le toma a sus bellos postres y nos contó que quiere hacer un libro dirigido a profesionales de la pastelería, con técnicas y recetas muy especiales.

Eres Executive Pastry Chef en One & Only Resorts. ¿Cuáles son tus responsabilidades allí, para quiénes cocinas, cuáles son tus platos emblemáticos en el lugar?

Tengo ya casi siete años en este cargo que me apasiona gracias a lo exigente que es. Soy responsable de un restaurant de 4 diamantes, del Dune by Jean Georges, y otro que es de comida mediterránea moderna llamado Courtyard Terrace.



Sacher de Chocolate Otucan Ganache de Icoa y Frambuesa

“Recuerdo el sabor y el olor, al salir de primaria, de las crocantes obleas de arequipe y de los coloridos raspaos de frutas con leche condensada.”

También tengo a mi cargo el room services durante las 24 horas para 105 habitaciones, banquetes, bodas y tres villas frecuentadas por artistas, presidentes, deportistas y otras personalidades.

¿Cuáles son los platos emblemáticos?

Tenemos en el menú un Helado de Chocolate, Ron y Bird Pepper. Es un chile picante local por el cual vuelven los huéspedes hasta varios años después. También tenemos el Tradicional Souffle de Chocolate. ¡Es famoso en la isla!

Tus platos están llenos de colores especiales, muchas hojitas verdes y florecitas. ¿Además de

ser bonitas, dan sabores? ¿Qué es el Spring 2014 menu planning guide? ¿Quién cultiva y cuida los microgreens que usas?

Ademas de presentar fresca, siempre he dicho que me gusta presentar

alegría con mis platos. Alegría para mi es el verano, la primavera y ¿Cuál es la mejor forma de crear alegría si no es con dulces y flores? Las flores y microgreens que uso son de un granja llamada The Chef's Garden, está especializada en flores

Ensalada de frutas, Caviar de Aceite Alberquina, Polvo de aceite de Vainilla y Gel de Balsámico





Panacotta de Creme Fraiche, Sorbete de Sour cream y semilla de amapola, Coulis de zanahoria

platos más típicos de la isla?

Entre los ingredientes están todas las frutas tropicales, como el kanip o los mamones en nuestra Venezuela. Hay un ajonjolí salvaje llamado bennie seed muy aromático y sabroso. Y varios chiles, de mucho sabor y llenos de picantes, como son el bird pepper, goat pepper y el tree pepper.

Para Angel el chocolate venezolano es un ingrediente muy especial. ¿Lo consigues en Bahamas?

Lo consigo pero a precios muy altos. Me encanta trabajar con El Rey y otras con Valhrona. En Easter hice el display para el lobby.

¿Cómo y cuándo te fuiste

y brotes para los mejores restaurantes y chefs de Estados Unidos.

Estudiaste Cuisine et Patiserie en Le Cordon Bleu. ¿Eso quiere decir que aprendiste de cocina salada y de pastelería? ¿Por qué te gusta más la pastelería?

Siempre mi ambición fue ser chef. Hasta que lo estudié y me di cuenta que no era mi verdadera pasión. Al profundizar me di cuenta que mi verdadero amor es la pastelería.

Estudiaste en el Colegio Las Colinas. Creo que creciste en Barquisimeto. ¿Cuáles eran tus platos favoritos allá?

Definitivamente, los platos guaros. Recuerdo el sabor y el

olor, al salir de primaria, de las crocantes obleas de arequipe y de los coloridos raspaos de frutas con leche condensada.

Vives en Nassau, New Providence. Es la isla más poblada de Bahamas. ¿Cuáles son los ingredientes y cuáles los

Red Velvet Cupcake



al extranjero, por qué? ¿Te gustaría regresar a Venezuela?

Salí de mi Venezuela ya hace mas de 15 años. Me fui a estudiar, trabajar y a graduarme en Canadá.

De allí he trabajado en Ottawa Canadá, Montreal Canadá, Gatinou Canadá, Cancún México, Barcelona Espana. En el Club Med estuve en San Salvador de Bahamas y Cancún en Mexico, en los dos mantuve la posición de Pastry chef y Baker. Fui a Caracas Venezuela, luego a San Salvador y Nassau en las Bahamas.

Vivir y trabajar en el extranjero me ha dado la oportunidad de trabajar con muchos chefs reconocidos como: Nobu, Bruno Otaiza, Jean Georges, Carles Mampel , Sarah Kosikowski y Philippe Givre.

Si me gustaría regresar a mi país, a la Venezuela que deje hace 15 años atrás. Un país lleno de amor, valores y paz.

Fue bueno conversar con Angel.

Todo parece indicar que su trabajo perseverante, talentoso y lleno de buenos detalles, dará mucho para hablar a nivel internacional en los próximos años.



Ganache Suave de Chocolate Guanaja de Valrhona y Tofu, Carpaccio de Fresas y Cava, Croutons de Torta



Display de chocolate para el lobby del hotel el día de Easter



Torta Salada de Cambur, Cremoso de Chocolate Dulcey y Caramelia Valrhona - Teja de Chocolate y Cambur Caramelizado