

Entrevista a

# Gustavo Sáez



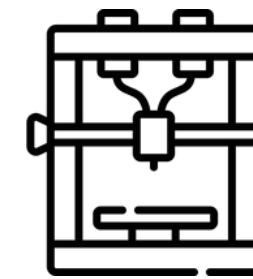
01

¿Cuáles crees que son y  
serán las tendencias en la  
repostería?

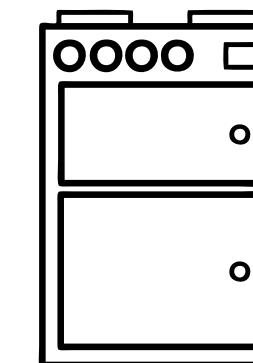


**02**

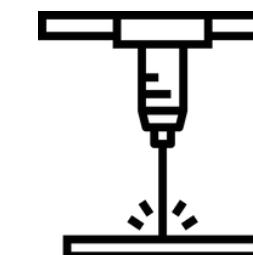
¿Aplicas las tecnología en la cocina? ¿Cómo la aplicas en la repostería?



**Impresión 3D**



**Horno Industrial**



**CNC**

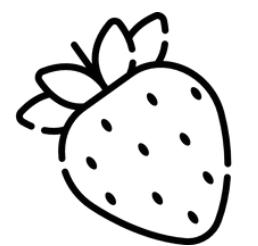
03

¿Qué importancia ves que tiene el diseño en el producto? ¿Es tan importante como sus ingredientes?





**Basado en la inspiración  
y el impulso**



**Enfocarse en un solo  
ingrediente**



**Utilizar nuevas técnicas**

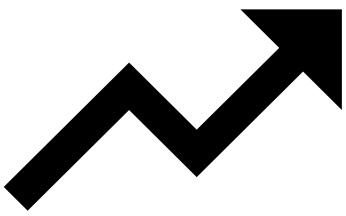
¿Cuál es tu proceso creativo para crear los productos? ¿En qué te inspiras?

**05**

¿Cuál es el proceso de investigación antes de utilizar un determinado ingrediente?



Experiencia



Tendencias

¿Cuáles son las propiedades físicas del chocolate? ¿Cuáles son sus técnicas de manipulación?

