

JACOB TORREBLANCA COLOMA

Fecha de Nacimiento: 07 / 02 / 81

Lugar de Nacimiento: Elda

Teléfono: 96 547 11 31

Fax: 96 547 00 34

Correo Electrónico: jacob@torreblanca.net

Página web: www.torreblanca.net

- Ganador del campeonato de Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2003 celebrado en Madrid (MMAPE '03).
- Subcampeón del Campeonato del Mundo de Pastelería Rímini 2004.
- Mejor tarta de chocolate del Campeonato del Mundo Rímini 2004.
- Mejor tarta de chocolate Copa del Mundo de Pastelería Lyon 2005.
- Mejor pastelero del año 2010 por la academia de gastronomía valenciana.
- Chef responsable de producción en Pastelería Total e I+D.
- Chef responsable de producción en Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica e I+D.
- Embajador de la firma de chocolates Barry Callebaut.
- Bachiller superior.
- Tercer clasificado como ayudante en el campeonato de España de pastelería celebrado en Bilbao (1999).
- Curso de perfeccionamiento en la decoración y esculturas de frutas realizado con el profesor Bepo Tonon (profesor de la escuela Etoile).
- Seis meses de perfeccionamiento de pastelería en Bretaña (Francia) en la empresa del Sr. Leguillo.
- Un mes en cursos de cocina en Asturias en el restaurante Casa Fermín.
- Desde 1994 en la empresa familiar Pastelería Total,S.L..
- Primer clasificado como ayudante en el campeonato de España de pastelería celebrado en Murcia (2001).
- Primer clasificado como ayudante en el campeonato de cocina mediterránea (2001) celebrado en Valencia.
- Tercer clasificado en el campeonato de helados (con el helado: Dama Blanca) celebrado en Bruselas. (2002)
- Curso de especialización de cocina al vacío realizado por el profesor Joan Roca (2 estrellas Michelin).
- Curso de siete días de técnicas de azúcar en Suiza, en Fabilo International.

- Propietario pastelerías Torreblanca y Pastelería Totel.

Autor de libros:

Siete.