

# FRANCISCO TORREBLANCA GARCIA

**Fecha de nacimiento:** 05/02/51 **Lugar de nacimiento:** Villena (Alicante)

**Teléfono:** 96 547 11 31

**Páginas web:** [www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

**Correo electrónico:** [paco@torreblanca.net](mailto:paco@torreblanca.net)

## TRAYECTORIA PROFESIONAL

- Miembro de la asociación internacional Relais Dessert
- Mejor maestro artesano pastelero de Europa 1990
- Mejor maestro artesano pastelero de España 1988
- Nombrado Doctor Honoris Causa por la Universidad Politécnica de Valencia en junio de 2010.
- Mejor pastelero de postres de restaurante de España 2004
- Ganador de la mejor tarta del año 1999 Relais Dessert
- Premio al mejor libro de postres del mundo 2003 (La obra de Paco Torreblanca), Gourmand world cookbook awards.
- Premio al mejor libro de postres de España 2006 (Paco Torreblanca 2)
- Premio al mejor libro de postres del mundo 2006 (Paco Torreblanca 2), Gourmand world cookbook awards.
- Premio al mejor libro de postres de España 2009 (Colección, piezas de azúcar), Gourmand world cookbook awards.
- Premio especial de la Academia de Gastronomía 2006, otorgado por la Academia Española de Gastronomía.
- Premio Euskadi de gastronomía 2005 a la mejor publicación gastronómica.
- Premio Nadal de gastronomía al repostero nacional del año 2004.
- Ganador de la cuarta copa italiana de pastelería para extranjeros 1996.
- Gran premio del jurado internacional en piezas artísticas en el concurso de occitania
- Cuarto clasificado en la copa del mundo de la pastelería Lyon 1989
- Medalla de oro en Maicop 1979 y 1981
- Medalla de oro en alimentaria Barcelona 1980
- Medalla de oro en el concurso del helado artesano de Jijona 1985
- Medalla de plata cuarta exposición nacional de confitería artesana 1976
- Medalla de plata concurso nacional pastelería artística 1985
- Medalla de plata en el concurso internacional de Madrid 1982
- Medalla de plata en Maicop 1985

- Séptimo clasificado en el concurso mundial de confitería y pastelería artística individual
- Director escuela europea de pastelería y gastronomía
- Responsable de I + D en Pastelería Totel
- Propietario de Pastelería Totel y pastelerías Torreblanca.
- Embajador de la firma de chocolates Barry Callebaut.

**Autor de los libros:**

La Seducción Del Azúcar  
Eurodelices  
La Obra De Francisco Torreblanca  
Paco Torreblanca 2  
La Cocina Dulce  
Colección (piezas de azúcar)  
Siete

**Autor de los videos:**

Pastelería Mignon  
Bombonería Selecta

**Autor del Programa Cd ROM**

“La Pastelería De Francisco Torreblanca”

**Curiosidades:**

Cuando solamente era un niño se fue a Francia a trabajar en una pastelería de París. Estuvo allí durante nueve años, en los cuales sólo venía a España en verano. Allí aprendió el valor del trabajo bien hecho, y las ganas de aprender y experimentar.

En 1978 abrió su propia pastelería en Elda (Alicante), con una imagen innovadora y elaboraciones modernas, sabores puros y estética elegante, lo que será la tónica de toda su trayectoria.

Realiza cursos profesionales no sólo en España, sino también en Estados Unidos, Japón, Suramérica, Italia, Francia, Alemania etc.

En 2004 hizo la tarta de boda de los Príncipes de Asturias.