

¡increíble!

American Egg Board



SEMBLANZA **GERARDO GUTIÉRREZ**

Con formación en Arquitectura por el Tec de Monterrey y Diplomado en pastelería por la Universidad del Claustro de Sor Juana, decide tomar el rumbo de pastelero profesional al integrarse como fundador de La Boutique de L'Autrichienne, pastelería de diseño en el año 2000.

Especialista en pasteles de boda ha completado su preparación con cursos en el International Culinary Institute de Nueva York con el afamado maestro Ron Ben Israel y otros cursos de especialidad en la ciudad de Las Vegas y Los Ángeles.

Director Creativo de L'Autrichienne donde crea colecciones de temporada inspirado por las bellas artes o la moda. A lo largo de su carrera sus creaciones han sorprendido a celebridades y políticos. En 20 años de carrera ha sido invitado a colaborar en más de 50 artículos en revistas y programas de radio y TV. En septiembre de 2013 fue invitado a publicar uno de sus diseños en la reconocida Revista internacional Cake Central.

Actualmente dirige 7 boutiques de Pastelería en la CDMX, aunque su especialidad son las flores de azúcar, domina todas las técnicas de decoración de pasteles. Esto lo ha llevado a tener la titularidad en la escuela de Glamstock con los cursos que imparte sobre técnicas de decoración en fondant desde el 2011.

