

# JOAN BAIXAS

Socio fundador de Amazing chocolate desde 2012. Empresa dedicada a la importación y distribución de cacao de origen y derivados para Bean to bar y también al desarrollo de productos de chocolate tradicionales, innovación y asesoría técnica - práctica.

Maestro - técnico pastelero-chocolatero. Pertenezco a la segunda generación de chocolateros-pasteleros (Pastelería Baixas).

Desde 1972, transforma las habas y la pasta de cacao en chocolate, elaborando blends propios, tabletas, bombones, turrone y distintos productos derivados del cacao. Cuento con una experiencia en el sector de más de 34 años.

- Maestro Pastelero de la Escuela de pastelería del Gremio de Barcelona.
- Colaborador y miembro fundador del museo del chocolate de Barcelona
- Abril 2020. Oro, plata y bronce en el concurso internacional ChocoMed International Chocolat Awards. Categoría tabletas con inclusiones.
- Noviembre 2019. Nivel 2 de catador de chocolate por el Instituto Internacional de Cata de Cacao y Chocolate.
- Octubre 2019. Arauquita. Colombia. Miembro del jurado al mejor grano de cacao "Pepita de Oro" y catador de chocolate a la taza.
- Junio de 2017 hasta Enero 2018. Torróns Vicens y Chocolates Jolonch. Departamento de I+D. Desarrollo de técnicas y recetas de chocolates y turrone.
- Abril 2017: Satipo (Perú). Estudio y análisis sobre los cacaos nativos de Satipo. Visitas y degustaciones de los cacaos de diversas comunidades y cooperativas. Transformación de estos cacaos en tabletas (Bean to bar) para análisis sensoriales y conclusiones organolépticas. Nombrado "Embajador del cacao por Satipo".
- Septiembre / octubre 2016 / Marzo 2017: Fundación Maquita Cushinsquid. Cooperativa de comercio justo. Guayaquil, (Ecuador). Asesoramiento técnico en la planta de acopio de cacao para la elaboración de productos semielaborados del cacao. Formulación y elaboración de chocolates a partir de cacaos de origen. "Bean to bar".
- Agosto-diciembre 2016. Mayo 2017. Colaboración en Chocolates Simón Coll. "Bean to bar". Transformación de cacaos de procedencias y orígenes del mundo en tabletas de chocolate para analizar sus propiedades sensoriales y organolépticas.
- 1996. Servicios sociales voluntariado de tres meses. Responsable stock alimentos y bebidas y clases de pastelería en la organización Voluntariado Misionero colegio Jesús María de Barcelona con Bolivia, Colegio Católico Fiscal María Thevenet (Plan 3000) Sta. Cruz de la Sierra, Oruro, Cami y Cochabamba.

