



Daniel Ampuero

Chef Chocolatero Boutique Gourmandises by Yves Thuriès

De nacionalidad ecuatoriana-belga, Daniel Ampuero, con tan solo 30 años, es uno de los chefs chocolateros más reconocidos del país.

Para Daniel Ampuero, Ecuador es un país dichoso de tener los mejores agrónomos y cultivadores de chocolate, lo que permite contar con una materia prima de excelencia.

La experiencia que Daniel es muy amplia. Fue parte de la preapertura de Magnolia Bakery en México, en donde fue el encargado de la creación del menú salado e ítems mexicanos para la franquicia. Además, estuvo a cargo de la administración del personal.

Un hito importante en su carrera fue "Que Bo!", la Chocolatería Mexicana Evolutiva del chef José Ramón Castillo. Fue ahí, en el Distrito Federal de México donde se desarrolló como chocolatero profesional aprendiendo artesanalmente las diferentes técnicas de chocolatería.

En "Que Bo!", Ampuero estaba encargado de organizar la producción de cientos de bombones que se fabricaban a diario, labor que la realizaba con la ayuda de entre siete y diez pasantes que él formaba.

Ampuero ha recibido reconocimientos por su labor y trayectoria. En 2009 obtuvo el primer lugar en la categoría de Grupo Pastelería Copa Culinaria de las Américas. Para ese mismo año también logró el primer puesto en el concurso de Repostería COPA MARVA.

Además, ha sido invitado en el primer Congreso Gastronómico CocinArte 2017, Machala- Ecuador.

Dado sus vastos conocimientos y experiencia en chocolatería, actualmente es el encargado de todos los chocolates que Gourmandises by Yves Thuriès ofrecerá a sus clientes.