

BIOGRAFÍA

Stephen L. Durfee, CEPC, CHE



Stephen Durfee es profesor de artes de chocolate y pastelería en el Culinary Institute of America, Greystone, in Napa Valley, California, donde supervisa el **Bachelor's Concentration: Conceptos avanzados en pastelería y repostería**. Anteriormente, el Chef de pastelería fue ejecutivo de The French Laundry en Yountville, California, ganó el Premio de la Fundación James Beard de 1998 al "Chef de pastelería del año" y fue nombrado uno de los "10 mejores chefs de pastelería de Estados Unidos" en 1999 por Pastry Art & Design y Chocolatier magazines.

Las recetas del chef Durfee aparecen regularmente en libros de cocina y revistas, y ha escrito numerosos artículos para la revista Baking and Pastry. Su serie de videos de seis partes, "The Everyday Gourmet: Baking

Pastries and Postres", fue encargada por The Teaching Company y presentada en su serie, "The Great Courses".

El chef Durfee ha participado en múltiples competencias individuales y de equipo, y se ha ganado los máximos honores en degustaciones de postres y centros de mesa de chocolate. Fue galardonado con una medalla de bronce en los Campeonatos Nacionales de Equipos de Pastelería 2007 y la medalla de bronce en la Selección Nacional 2010 de Maestros de Chocolate. En 2012, fue seleccionado para unirse a "Pastry Team USA", para competir en la prestigiosa Coupe du Monde de la Patisserie en Lyon, Francia. Como especialista Chocolatier y Plated dessert ha ayudado a guiar al equipo hasta el cuarto puesto en el Campeonato Mundial de Pastelería 2013.