

*Patricia Schmidt (Sao Paulo, 1969) pastelera brasileña desde 1998, es considerada una de las mejores profesionales de su País. Licenciada en Publicidad y Marketing es una apasionada de la pastelería angloamericanas con formación en escuelas reconocidas de EEUU y UK. Su estilo propio, delicadeza y creatividad en la repostería ha hecho que destaque internacionalmente.*

*Después de impartir diversos cursos en Brasil, Portugal y Japón actualmente se encuentra en Barcelona, en la prestigiosa Pastelería Escribà, donde junto al equipo de profesionales de la casa imparten cursos especializados, amateur y profesional de Pastelería tanto tradicional como de vanguardia, en la Escribà Academy.([www.escribacademy.es](http://www.escribacademy.es))*

*Tiene algunos de sus proyectos expuestos por la ciudad, como la magnífica hamburguesa del Restaurante Tickets, el escaparate de Chez coco, o el asombroso perro del cierre del restaurante de Ferran Adrià, El Bulli que está ubicado en el Bulli Lab.*

*Pasteles de ensueño se vuelven comestibles en sus manos, con diseños mágicos y perfectos acabados. También es autora de dos libros de Decoración de pasteles, “Minibolos Decorados” (2001) y “Bolos Decorados”, el último recién traducido y editado en español -“Pasteles Decorados para Principiantes”.*