



Lo que realmente quieres
para tu negocio

NUEVAS
TRENZAS DANESAS
Manzana al horno
Crema de Cacao



En España tenemos dulces maravillosos que ya hacían las monjas hace cientos de años pero que, para que se pudieran conservar, contenían un exceso de grasa y azúcares ya que no existían los métodos de conservación que existen actualmente. Pienso, nos señala, el maestro pastelero Alejandro Montes, de Mamá Framboise, que esa herencia es magnífica y que hay que conservarla, pero hay que darse cuenta de que los tiempos cambian y tenemos que adaptarnos. Podemos hacer una tarta de limón igual de buena sin que sea tan dulce.

Débora Martín, del departamento de expansión de innovachef.com, ubicado en Zamora, entiende que la pastelería española nunca ha dejado de estar de moda, “pero también es verdad que últimamente se está reinventando de forma muy interesante ya que la gente es más exigente gastronómicamente hablando, busca cuidar su salud sin renunciar al placer, y nos señala que, generalmente el chef es también el que se dedica a elaborar los postres, igual no se le da la importancia que

Innovación es la acción que más se repite en el sector de la pastelería y la bollería. Las compañías dedican mucho tiempo, esfuerzo y recursos para intentar sorprender a un consumidor que busca, cada vez más, cuidar su salud sin renunciar al placer y formatos cómodos que pueda transportar y consumir en cualquier momento del día y lugar

debería de tener, o no preocupa tanto el concepto dulce como el salado”.

Por su parte el Maestro Pastelero Roberto Goni Martínez considera que las nuevas tendencias están marcando fuertemente nuevos hábitos en la alimentación, y la bollería y la pastelería no están fuera de esa corriente, y la tendencia son los productos artesanales.

Desde su punto de vista hay pocos Maestros Pasteleros en los restaurantes, y esto es debido a que en la pastelería se necesita otro ambiente y personal idóneo, lo cual aumenta el costo, por lo tanto, algunos restauran-