

Nos dice que es una pena que se hable poco y que “los que nos dedicamos a ello tampoco hacemos mucho ruido. Es más fácil ver al chef de un restaurante, que al pastelero, esta falta de visibilidad nos hace algo de daño a un buen trabajo que se hace por parte de los reposteros españoles, que cada vez está siendo más valorada”.

Nos dice que en el restaurante se pide aquello que en casa no haces, en tiendas especializadas se consume sobre todo para celebraciones y en casa, a no ser que seas un goloso, se consume sobre todo fruta o lácteos al final de las comidas.

Una carta de postres equilibrada para mí Pol Contreras debe incluir la opción de tener siempre un postre de chocolate, uno de fruta, uno con masa horneada y uno tradicional. Siempre es mejor tener poca oferta pero que la ejecución sea buena.

El leonés Daniel Flecha, de 25 años, hijo, nieto y sobrino de panaderos y pasteleros con historia e históricos de León, ganador del III Campeonato Nacional de Panadería Artesana, que organiza la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN), dentro del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, Intersicop 2019, apuesta como su postre favorito por la torrija. Los comensales siempre dejamos hueco para el postre, desde mi punto de vista creo que es una razón convincente para darles el peso que se merecen, y nos señala que al consumidor le gusta más tomar postres en restaurantes, que en tiendas especializadas o en casa. Aunque, piensa que cualquier lugar y momento es bueno para endulzar y alegrar el paladar.

Su menú para la cena pasa por una torrija con un pan bien elaborado y un proceso que haga comerla con cuchara; para merendar una torta dulce de aceite de oliva y azúcar, un clásico de la panadería exquisito y para la comida una milloja elaborada con excelencia y buena materia prima.

Para Teresa Gutiérrez, del restaurante Azafrán de Villarrobledo (Albacete), sus postres preferidos son la tarta de queso y el arroz con leche. Y nos señala que cada vez hay más escuelas de pastelería y más publicaciones de cocina dulce, por lo que el papel de los postres es cada vez más importante. Es de las que opina que el sitio donde más se consumen postres debería ser en restaurantes, pero hay muchos lugares que no se preocupan de tener una buena carta de postres, y eso le quita mucho valor a la carta en general. Nosotros tenemos varios apartados en la carta de postres: postres con fruta, postres con chocolate y postres con queso manchego.

Además, un menú degustación dulce, que tendría para comer, tarta de queso manchego con frutos rojos al vino tinto. Para merendar, un arroz con leche caramelizado con helado de azafrán y en la cena su apuesta es un ravioli de piña natural con lima-limón.

Fidel Rico, pastelero y chocolatero creativo de Pastelería Rico situada en la localidad alicantina de Ibi, en la actualidad pertenece a la cuarta generación de pasteleros artesanos de la marca Rico. Para este pastelero alicantino su postre favorito es uno donde se combinen varias texturas,



atrian
BAKERS

Lo que realmente quieres
para tu negocio

NAKED CAKES

De Chocolate, Manzana,
Zanahoria, Piña, Limón
o Dulce de leche

atrianbakers.com