



MANOLO MANOSALBAS

CONTRASTES. Dulces tentaciones creadas por nuestros mejores artesanos.

Dulce primavera

Pasteleros artesanos de Sevilla crean este pastel para mayo

H.M. ■ Sin darnos cuenta se están diluyendo algunas de las tradiciones dulces de la ciudad y, por las circunstancias del calendario, van pasando cada vez más desapercibidas, se está perdiendo esa costumbre de llevar la bandejita de pasteles o la tarta de la pastelería del barrio. Hemos pasado de comprar en masa en nuestras reposterías a no comprar nada y cargar con esas tartas industriales compradas a salto de mata en el hiper. Hemos pasado de nuestros artesanos al bollo de pechiglas, y aunque se sigue comprando el detallito para la fecha, hemos cambiado preferencias, nos conformamos con menos.

Revolucionar esta situación, poco halagüeña para nuestros artesanos es el punto de partida de esta iniciativa. A la llamada de hermandad acuden grandes y experimentados reposteros Manuel Jara de Parrilla+que Postres, Laura Robles de Casa Robles, Sergio y Alejandro Velasco de la Quenelle, Pablo Gómez de la Taberna del Alabardero, Antonino Parrilla del Tartero de Sevilla, Jean Michel Servent

de Kanela y Luis Segarra de Flor de la Pasión. Todos ellos se ponen manos a la obra para la creación de un pastel y tarta para una fecha especial que en principio iba a ser el Día de la Madre, pero que por como cae la Feria se decide pasar a todo el mes de mayo creando el Dulce de Primavera. Este postre en versión tarta, y porción individual, es un canto a las madres, dedicado a ellas y puesto en escena en su mes. En el encontraremos la sencillez y la finura de sus formas limpias y puras, los perfumes de nuestra infancia a lavanda, la dulzura expresada con mousse de chocolate blanco y fresas naturales caramelizadas, y todo el sabor del mango y la fruta de la pasión en un cremoso para expresar la alegría que nos transmiten.

Es un dulce realizado de forma artesana con las mejores materias primas y siempre fresco. Nada de conservantes, ni potenciadores, nada. Pastelería de toda la vida, con la visión y el diseño de nuestros días. Se trata de una tarta refrescante que no abusa del dulce y que además aporta el componente de la fruta tro-

pical que sirve de contraste y ayuda a compensar el componente dulce con un guiño de fruta madura. Rematado en chocolate blanco se decora con el símbolo de la gran pastelería internacional, el macarrón en este caso de té verde y un sorprendente brillante de caramelo.

Lo podremos encontrar a partir del día 4 de mayo en las pastelerías de este grupo de artesanos y se venderá en porciones individuales, todas con su macarrón y brillante y, por supuesto, también en versión tarta para 6-8 personas donde la decoración y el detalle están mucho más presentes.

En fin, una gran iniciativa que esperamos dé más frutos y se convierta en costumbre cada año con nuevas sorpresas y aportaciones dulces que tanto nos gustan en Sevilla y con las que tantas veces hemos llegado a nuestra casa orgullosos para sorprender al homenajeado/a. Nosotros lo celebraremos como se merece... ¡BUEN PROVECHO!

sepa
más

Más información en
www.revolucionesgastronomicas.com