



La creciente tendencia de incorporar estética a la pastelería

El diseño que llega a los paladares

Por Sonia Santoro

Muffins de chocolate o limón con frutos rojos cubiertos con merengue italiano, *cupcakes* navideños con masa de budín con nueces, con cobertura fondant y flores de azúcar, *cookies* de vainilla decoradas con glase real como Papá Noel, paquete de regalos o Reyes Magos, y hasta trufas como bolas de brillantes verdes y rojos de arbolito. Estas fiestas han sido una excusa para instalar la pastelería de diseño entre los nuevos caprichos para finos paladares y estetas de lo exquisito.

Lo que diferencia a una pastelería de otra, es el diseño, dice Solange Arata, diseñadora de pasteles y cookies de alta costura. "Primero te entra por la mirada; es así, es lindo, dan ganas de armar mesas con colores. En cambio, cuando vas a una confitería, te encuentras con muchas tortas de chocolate y crema que no tienen atractivo estético. Y en base a eso también lo que te permite el impacto estético inicial es trabajar después con la sorpresa que te llevas al comer. Te permite ir más allá de los tradicionales dulce de leche y chocolate. Si bien esto es lo que más funciona porque son los clásicos, te permite arriesgarte". Su cooqui, Caligari, tiene un gusto muy personal por lo grácil, así que dentro de su lista de productos se pueden encontrar, por ejemplo, galletitas de chocolate y acitunas.

Desde julio de este año, la tienda palermitana Almacén de Diseño incorporó sus propias galletas, que llaman *farinetas*. "Son unas riquísimas galletitas de diseño realizadas a base de manteca, tienen sabor a vainilla y están decoradas con glases de diferentes colores", define Solange

Es un auge que se multiplicó en estas fiestas. Muffins, cookies, cupcakes, trufas o tantos otros nombres para combinar belleza y sabor. Es la pastelería de diseño, en la que intervienen hasta decoradores de interiores o diseñadores de ropa.

de almendras que forman dos tapitas rellenas de distintos sabores: maracuyá, limón, jalea de frambuesa, pistachio, crema de mantecol.

Arata es apelar a tantos sentidos como sea posible, y la sección 'Gustitos' era una de las que nos faltaba completar. Por otra parte, en Almacén se compran muchos regalos y nos pareció una opción divertida y original para que nuestros clientes compren y regalen a sus seres queridos; solos o como guiso amoroso para completar otro regalo. Los coqueiros por fuera del paquete", explica. Todo el año se pueden conseguir diseños relativos a indumentaria: carteras, vestidos, zapatos, remeras, saquitos o diseños que apelan a la emoción como bocas rojas para dar besos, o paquitos de derregalos, que son un presente en sí mismas. Todas se venden bien, pero las dos últimas, mucho. Y, en estas fiestas, el Papá Noel fue un éxito. El costo: 9 pesos la unidad. También ofrecen la posibilidad de hacerlas a gusto de quien las pida, sólo hay que ponerse de acuerdo y se verá transformado el deseo en una compacta y graciosa galleta.

La ciudad de La Plata también tiene su propia diseñadora de delicias. Se trata de Claudia Romero y su tienda Mil Claritas. "Comencé desde muy chica haciendo 'pastelería casera' para la hora del té, luego me perfeccioné con Graciela Delmar en la ciudad de La Plata y con bibliografía de Osvaldo Gross, Beatriz Chomaz, Emy Pechar. Hace quince años compré una panadería fundada con horno a leña en la localidad de Magdalena, y la práctica y muchas ganas de crecer e



inovar hicieron que me metiera de completo en este fascinante oficio. Eso unido a mi profesión de decoradora de interiores me llevaron a unir estas dos pasiones en la pastelería más el diseño", cuenta. Algo parecido le pasó a Arata, de Les Croquants, ya que su profesión es diseño de indumentaria, pero siempre le apasionó la repostería.

"En la panadería comencé con los panes dulces dentro de macetas que preparaba en un *packaging* especial para las Fiestas. Siempre le di mucha importancia a la presentación de los productos -sigue Romero-. Me decidí por los *cupcakes* (pequeños pasteles) clásicos de la pastelería norteamericana, ya que permiten jugar con distintos diseños según la ocasión o motivo a celebrar. Hoy te diría que es lo que más me gusta hacer: pensar en los diseños y el modo de presentarlos."

En este rubro, donde el placer y el gusto marcan el horizonte, la tendencia está instalada. Hoy llevan el paso los *mini galletas* y los *cupcakes*, que permiten variedad de diseño y practicidad en el consumo. No sólo acá, Europa y Estados Unidos llevan, como tantas veces, la delantera (*ver aparte*).

¿Cómo resistirse a estas preciosas pequeñas piezas únicas? "Lo pequeño es hermoso", decía un economista que hablaba en realidad de las organizaciones. Sin embargo, para el caso que nos importa -estas delicias minúsculas-, no sólo encierra belleza sino buen gusto.



Una especialista en pastelería
Galletas a medida

Por S. S.

Silietos, vestidos floreados, *babydolls*, sensuales conjuntos de ropa interior. Gucci, Prada, las últimas tendencias en cartera hechas galletas. Esa es sólo la línea *fashion* de las *cookies* de Cake Haute Couture. También hay *cookies* especiales para bodas, bebés, aniversarios... y pasteles (tortas) para los más diversos y caprichosos aniversarios. Hasta un hiperreal pastel con forma de cartera Luis Vuitton que dan ganas de calzarse al hombro o un par de tazas de María Antonieta (*cupcakes*) que da pena comer de tan perfectas. Cakes Haute Couture es un atelier de pastelería de diseño que se dedica a producir glamorosas tartas decoradas y galletas a medida. Patri-

cia Arribáizaga, su creadora, parte de una premisa: "Ningún deseo que quiera plasmarse resulta imposible". Desde Sitges, una exclusiva villa marítima cerca de Barcelona, España, contesta algunas preguntas para *Página 12*.

Acostumbrada a tener como clientes a famosos y participar en resonantes eventos del mundo de la moda, del deporte y empresas, Arribáizaga comenzó en su blog que Tonya Hurley, la famosa autora del libro *Ghostgirl*, best-seller publicado en más de 40 países, le encargó galletas decoradas para celebrar la Navidad desde Nueva York. "Diseñamos *cookies* glaseadas en color rosa claro, reproduciendo en mazapán la silueta de la *Ghostgirl* con un gorro de Santa Claus. Nuestras galletas *Ghostgirl* se presentan en el blog de la página web de la exitosa autora", comenta orgullosa.

Estas fiestas fueron motivo para que su clientela se inclinara por las galletas navideñas personalizadas para empresas, las *cookies vitrales*, una combinación de galleta y caramelo, y las *cookies extra large* de unos 25 centímetros para los niños en forma de ángeles, Papá Noel y casitas navideñas. Pero las excusas para regalarlas abundan de sus productos no se acaban nunca. ¿El costo? Los pasteles cuestan entre 10 y 15 euros la porción, y las galletas y *cupcakes* entre 3 y 8 la unidad.

¿Cómo llegó a dedicarse al diseño de pastelería?
-Desde los 20 años tuve afición por la

pastelería y estudié Bellas Artes en la Argentina. Los frecuentes viajes de mi marido a Inglaterra por trabajo hicieron que me dedicara de lleno al perfeccionamiento de la pastelería de diseño y encontré a la maestra ideal, una inglesa que me transmitió todos los secretos del *sugarcraft* y también hice cursos de pastelería francesa en el Atelier de Pierre Herme de Paris. Debido al éxito de mis pasteles y de la gran cantidad de pedidos para aprender a hacerlos, en el año 2002 creé mi empresa, Cakes Haute Couture (Pasteles y Cookies de Alta Costura), donde pude aunar mi pasión por las bellas artes y la pastelería.

¿Cómo se expandió la pastelería de diseño en el mundo?
-La tradición de pasteles de boda a medida es muy antigua. La primera referencia que se tiene es el fabuloso e intrincado pastel nupcial de la reina Victoria en 1840. Pero la pastelería de diseño ha tomado un gran auge aproximadamente en los últimos diez años y ofreció un abanico de posibilidades dulces como *minicakes*, *cupcakes*, *cookies*, etcétera. En España, Cakes Haute Couture ha sido la empresa pionera en pastelería de diseño desde el año 2002.

¿Cuáles son las tendencias actuales en el rubro?
-La tendencia actual es una vuelta al clasicismo, pero con toques contemporáneos: ya no están de moda los pasteles torcidos llamados *Wimsy Cakes* o *Wonky Cakes* ni los demasiado simples; el estilo ahora es

más sofisticado y dramático. Nuestra propuesta para 2010 son pasteles de varios pisos con detalles barrocos de perlas de azúcar, bordados, monogramas caligráficos, damascos y camafos, y flores de azúcar de aspecto realista. Se imponen los colores teatrales, también el blanco y negro, y detalles en oro y con purpurina comestible. También la tendencia son las *minicakes* o *cupcakes* decoradas cada una como una verdadera joya y presentadas en pirámido o en *cake stands*.

¿Qué es lo que distingue a la pastelería de diseño?
-La diferencia es que los clientes pueden conseguir el dulce de sus sueños, totalmente a medida y con un diseño exclusivo; por ejemplo, se reproducen los bordados de los vestidos de novia o el ramo de la novia en flores de azúcar, o detalles de las invitaciones de boda y hasta pueden tener una galleta como souvenir para sus invitados donde se reproduce exactamente su vestido de novia. Y por supuesto la gran diferencia es también el uso de los mejores ingredientes, en su mayoría orgánicos, y la posibilidad de tener un sabor de pastel a medida, delicioso, innovador y vanguardista.

El uso de texturas moleculares, flores, frutas exóticas y hasta cremas con el sabor de un pastel, como por ejemplo el "Cosmopolitan". La idea es darle al cliente un abanico de posibilidades en su elección, para lo que se le realiza una prueba de distintos sabores y muestras de colores y diseños.