



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura



PATRICIA
ARRIBÁIZAGA

CAKES HAUTE COUTURE

La tarta de bodas pasa a ser protagonista

Durante muchos años, los pasteles y tartas de las bodas y cumpleaños no han contado con excesivo protagonismo en España. Al menos, eso es lo que defiende desde Cakes Haute Couture la pastelera Patricia Arribáizaga, pionera a la hora de introducir en nuestro país un nuevo concepto de tartas y pastelería para eventos. Un concepto en el que se suman el amor por el detallismo decorativo más artesano, la apuesta por los ingredientes naturales de calidad, y la lealtad al rigor técnico de la pastelería francesa.



¿Quién no recuerda ver en alguna película americana espectaculares tartas de boda llenas de detalles decorativos? Sin duda, se trata de un concepto pastelero que aquí, en España, no ha calado. Al menos hasta ahora, ya que con la creciente inmigración y la influencia de la globalización, este tipo de tartas monumentales comienzan a tener una mayor demanda. Es en este contexto en el que ha surgido la figura de la pastelera argentina Patricia Arribáizaga. Hace ya cinco años, tras descubrir que el mercado de la pastelería para eventos monumental y creativa estaba aún muy verde, apostó por crear en Sitges Cakes Haute Couture, un negocio con el que buscó revalorizar el papel de la tarta en las bodas y los eventos. Y para lograrlo, apostó por las creaciones espectaculares sin olvidarse de ofrecer una gama de sabores cuidadosos y sugerentes. Desde entonces, la demanda de esta firma no ha continuado de crecer notablemente, hasta el punto de que en la actualidad el calendario de trabajo lo tiene completamente cubierto hasta el final de esta temporada de bodas. Incluso ya están recibiendo encargos de cara al próximo año.



Personalizar cada detalle

Y es que una de las principales características de esta iniciativa es que cada tarta está personalizada y cuidada hasta el último detalle. Lejos de ofrecer un catálogo con distintos modelos de tartas, Patricia Arribáizaga muestra a los clientes un repertorio de lo que ha diseñado hasta la fecha simplemente a modo de orientación. "En realidad, cada cliente acude a nosotros con una idea bastante clara de lo que quiere, por lo que vienen, nos sentamos y hablamos sobre el diseño, colores, sabores", apunta la pastelera.

De hecho, señala que hay infinidad de gustos, desde los que buscan plasmar en la boda el diseño de la vajilla, de la mantelería, del ramo, o de los encajes del vestido de la novia, hasta los que reflejan detalles del lugar en el que se celebra el evento. La idea es



que no hay límites a la hora de diseñar una tarta, por lo que esta profesional no para de trabajar hasta encontrar el diseño y el sabor que quieren los clientes.

Una muestra de la importancia que el sabor tiene en las tartas realizadas es la elaborada carta de sabores que se proponen. En la actualidad, al margen de la posibilidad de escoger sabores a la carta, Arribáizaga ofrece 23 rellenos especiales en los que se juega con reminiscencias mediterráneas, latinas, anglosajonas o exóticas. Así, destacan sabores como el Orient Express, rellena de mangos confitados en almibar de lima y jengibre, Gaudi, de chocolate blanco y coco, rellena de crema de chocolate y moras, o Reine des Violentes, de chocolate belga rellena de confitura de pétalos de violeta y crema de chocolate y lychees.

Suma de influencias

Todos estos sabores son un espejo de la suma de influencias que ha recibido Patricia Arribáizaga. Entre todas ellas, destaca la recibida en los cursos de Pierre Hermé y en el obrador de la norteamericana Colette Peters, reputada pastelera norteamericana encargada de la pastelería de la Casa Blanca durante el mandato de Bill Clinton. Una formación que Patricia ha enriquecido con ingredientes actuales como las denominadas Texturas y con el aprendizaje de disciplinas cercanas como la coctelería. Cabe destacar precisamente los sabores basados en famosos cócteles, como el Loca Pasión, el Sex on the Beach o el Mimosa.

Gracias a su filosofía de trabajo, cada vez son más los que acuden a Cakes Haute Couture en busca de una tarta diferente que además se pueda comer y tenga un gusto equilibrado. Así, Patricia Arribáizaga se ha ganado la confianza de un buen número de wedding planners (coordinadores de bodas), caterings y locales para eventos, aunque en la actualidad el valor completamente artesano y el trato exclusivo permiten realizar en el obrador de Sitges unas seis o siete tartas de boda por semana.

A todo esto cabe sumar la cada vez mayor demanda de otro tipo de pastelería, como las tartas personalizadas para cumpleaños, comuniones, bautizos y otros eventos, y otras líneas de negocio como la venta de galletas decorativas o los huevos de Pascua, una novedad que este año ha debutado con una fuerte aceptación. Hasta tal punto ha llegado la demanda recibida, que de cara al futuro el negocio podría ampliarse con la apertura de un nuevo obrador que permitiría no sólo ampliar la capacidad para elaborar pastelería para eventos, sino apostar de forma más decisiva por otras líneas, como los ya mencionados huevos de Pascua (de líneas estéticas muy diferentes y con mucho colorido), las galletas artesanas o tartas que sirven como originales obsequios. Todo ello sin olvidar el creciente interés por los pasteles de cumpleaños personalizados, que en Cakes Haute Couture cuenta con un gran valor añadido: la realización de elaboradas figuras de azúcar que representan a personajes de películas o incluso a los homenajeados.

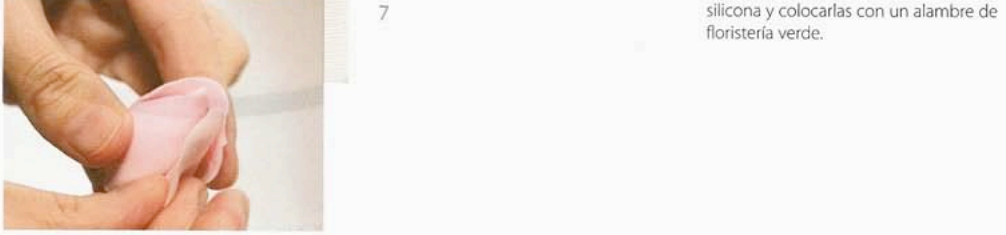
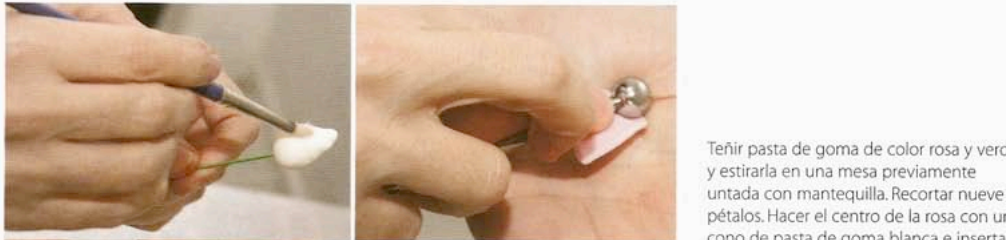
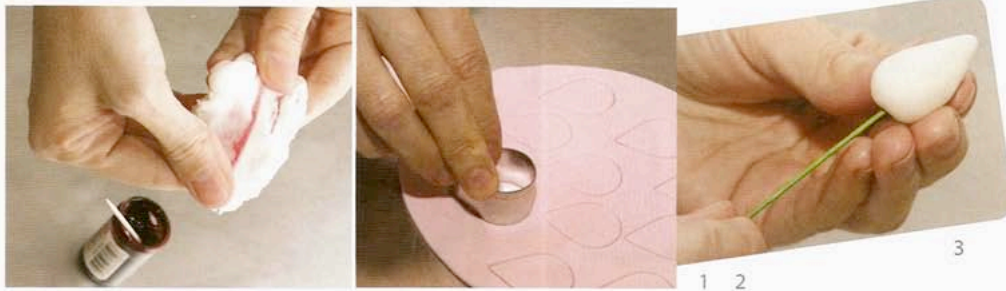




La formación, otro puntal

Pero no contentos con ir acrecentando la demanda de este tipo de pastelería, desde Cakes Haute Couture se ha apostado por ofrecer a los profesionales e interesados distintos cursos muy prácticos sobre las distintas técnicas decorativas, texturas, el azúcar, el chocolate y otras elaboraciones desarrolladas por la firma. Y es que como comenta Patricia Arribáizaga, el ir formando a nuevos profesionales enriquece el sector y lo normaliza. "No pienso en la competencia, sino en transmitir una manera de hacer que mejore la calidad de las tartas para eventos en España", afirma. Una apuesta formativa iniciada el año pasado en Sitges y que se ha saldado con un rotundo éxito, ya que gran parte de los cursos monográficos cubren rápidamente las plazas ofertadas, que no son más de una decena para ganar en proximidad y personalización. Además, ya son varios alumnos los que, tras pasar por la escuela, han apostado por llevar a cabo un negocio o una línea de negocio basados en la filosofía de esta pastelería de origen argentino.

la rosa, paso a paso



Tañir pasta de goma de color rosa y verde y estirlarla en una mesa previamente untada con mantequilla. Recortar nueve pétalos. Hacer el centro de la rosa con un cono de pasta de goma blanca e insertarle el alambre. Coger cada pétalo y afinarlos con un bolillo antes de pegarlos con clara de huevo al centro de la rosa levemente superpuestos. Curvar y dar forma a los pétalos con los dedos. Con la pasta de color verde, cortar el cáliz y las hojas. Realizar pequeños cortes en el borde del cáliz e insertarlo por el alambre hasta pegarlo a la rosa. Marcar los nervios de las hojas con un marcador de hoja de silicona y colocarlas con un alambre de floristería verde.



8

9

10

11



Cómo elaborar pasta de goma

Uno de los ingredientes que más utiliza Patricia Arribáizaga a la hora de lograr las espectaculares decoraciones de las tartas es la pasta de goma. Para elaborarla, se sirve de nuevos ingredientes como son las texturas, que permiten una mayor flexibilidad para una mejor manipulación. No obstante, la pasta de goma tiene peculiaridades que deben conocerse para ser utilizada de forma correcta. Así, esta profesional recuerda las distintas aplicaciones que tiene la pasta dependiendo de si está recién preparada o se la ha dejado reposar.

PASTA DE GOMA RECIÉN PREPARADA

La pasta de goma recién preparada es muy útil para modelar piezas macizas y debe utilizarse dentro de las 12 horas posteriores a su elaboración. Si se utiliza la pasta para las piezas macizas una vez pasado este tiempo las figuras se agrietan. Esta pasta puede teñirse con colorantes alimentarios y es necesario amasarla durante 15 minutos antes de aplicar el colorante.

PASTA DE GOMA REPOSADA

Esta pasta es más adecuada para hacer flores o para algún trabajo en el que se necesite pasta muy fina. Para obtener este tipo de pasta es preciso dejarla reposar envuelta en un film y dentro de una bolsa plástica al menos tres días para que realice un proceso de fermentación. De esta manera, la pasta se torna suave, elástica y resulta muy fácil de estirar. Para que la pasta de goma quede bien delgada al estirarla con un rodillo, hay que hacerlo en una mesa de mármol o metal untada con mantequilla.



pasta de goma

ingredientes

51 g	agua
12 g	glucosa
250 g	azúcar lustre
10 g	goma tragacanto o CMC (Carboximetil Celulosa)
10	gotas de vinagre blanco

elaboración

Tamizar tres veces el azúcar lustre con la goma tragacanto o el CMC. En otro recipiente disolver la glucosa en el agua hasta que quede todo líquido. Disponer el azúcar en corona, agregar el agua con glucosa en el centro y comenzar a mezclar con una cuchara hasta que tenga una consistencia que se pueda comenzar a amasar. Agregar el ácido acético o el vinagre blanco y amasar hasta que la pasta tome una consistencia elástica y se pegue en las manos.

Si fuera necesario, puede agregarse más azúcar lustre en caso de que esté muy blanda, o un poco más de agua si ha quedado muy dura.

MINI TARTAS DE CHOCOLATE

bizcocho de chocolate

ingredientes (para 12 tartas)

150 g	chocolate negro
250 g	mantequilla ablandada
200 g	azúcar
50 g	yema de huevo
75 g	clara de huevo
100 g	maicena tamizada

elaboración

Engrasar y enharinar los moldes, de 7 cm de diámetro. Batir la mantequilla con la mitad del azúcar e incorporar las yemas gradualmente sin dejar de batir. Derretir el chocolate, agregarlo y mezclar bien. Batir las claras hasta que formen picos blandos e incorporar el resto del azúcar hasta conseguir un merengue. Agregar a la preparación un tercio del merengue, mezclar y luego incorporar un tercio de la maicena tamizada. Agregar en dos tandas el resto del merengue y la maicena, siempre terminándose con el merengue. Hornear a 180 grados durante una hora.

ganache de chocolate y fresas

ingredientes

300 g	cobertura de chocolate negro
100 ml	nata espesa
70 g	licor de fresa

elaboración

Derretir el chocolate. Calentar la nata sin dejarla hervir y mezclar el chocolate con la nata hasta que estén bien unidos. Incorporar el licor de fresa y continuar removiendo hasta que la mezcla adquiera una textura lisa y brillante. Para que tome mejor textura, se puede pasar por la Turmix o una batidora unos minutos.

fresas confitadas

ingredientes

72 g	azúcar
68 g	agua
500 g	fresas

elaboración

En un cazo poner el azúcar y el agua y llevar a ebullición. Cortar las fresas en rodajas e incorporarlas al almibar. Dejar hervir durante 3 minutos y retirar.

sirope de glucosa

ingredientes

250 ml	agua
140 g	azúcar
85 g	glucosa líquida

elaboración

Poner todo todos los ingredientes juntos y llevar a ebullición. Remover hasta que enfíe.

chocolate plástico

ingredientes

1,75 kg	cobertura de chocolate con leche
115 g	mantequilla de cacao
400 g	glucosa líquida
300 ml	sirope de glucosa

elaboración

Derretir el chocolate a 43°C. Derretir la mantequilla de cacao en otro recipiente. Mezclar el chocolate y la mantequilla de cacao. Aunar en microondas la glucosa y el sirope de glucosa, incorporar al chocolate y mezclar manteniendo la temperatura. Poner la mezcla en una bolsa de congelación cerrada y dejarla toda la noche a temperatura ambiente. Sacar la bolsa y amasar hasta que tenga una textura suave y lisa. Extender con un rodillo sobre la mesa de trabajo espolvoreada con azúcar lustre y cubrir el pastel.



montaje

Cortar los bizcochos en tres capas. Con un pincel humedecer el bizcocho con el almibar de las fresas confitadas. Rellenar con el ganache de chocolate y colocar las fresas confitadas encima. Con la siguiente capa proceder de la misma forma. Cubrir las mini tartas con el chocolate plástico. Decorar al gusto.