

Marc Garcia Llauredó, de la Pastelería Velvet MGL, prepara crujientes New York rolls.



“**«Nos gusta dar protagonismo a la textura. Cada bocado de cinnamon roll debe ser esponjoso»**

llados', festín de interminables sabores alrededor de esta factura.

En el primer capítulo de la serie *Emily en París*, el rostro de la actriz Lily Collins al probar la bollería francesa, un 'pain au chocolat' (croissant de chocolate) es todo un poema. Lo mismo ocurre con los New York rolls. «Elaborados con masa de croissant, por dentro son una explosión de mantequilla y por fuera extracrujientes», explica Marc Garcia Llauredó.

El secreto está en la masa: «Utilizamos una mantequilla francesa seca y no añadimos ni huevo ni ningún conservante; además, para que la masa sea elástica elaboramos un *poolish* (prefermento) durante 24 horas, que viene a ser como una masa madre, pero más líquida».

Con los New York rolls se nos hará la boca agua con el relleno de Oreo, galleta Lotus, chocolate con avellanas, cheesecake de fresa y pistacho. «Cada pieza se hornea dentro de un molde individual de metal y todos se cubren

con una bandeja con agujeros para evitar la humedad; de esta manera, la mantequilla se carameliza y el resultado es más crujiente que un croissant». Una obra de arte perfecta.

El glaseado, remate de sabor

Tampoco se quedan atrás los que elabora Elena Martínez Aguilar de Lanttonia Bakery (Tarragona). «Empezamos hace un año y medio para complementar la oferta de pastelería», dice la responsable del obrador.

Deliciosa decisión. «Tras varias pruebas, en lugar de elaborar los rolls con la masa tradicional de brioche, nos decantamos por la masa de croissant rellena de canela». Una combinación que se disputa el éxito con el roll de crema pastelera, canela y pasas. «Si un croissant ya es insuperable, en un roll, el sabor a mantequilla combinado con el crujiente lo hace más sublime», dice Martínez.

El glaseado de azúcar es el remate final: «A mano, bañamos cada roll y con un pincel ayudamos a que la cobertura impregne toda la masa; después espolvoreamos canela para que, a cada mordisco, el olor y el sabor sean insuperables».

Si todavía se han quedado con ganas de más, en casa pueden seguir enrollándose con el capítulo especial de trucos y consejos que Silvia Alcedo, conocida en las redes como @megasilvita, recopila en su libro *Esto sí es un dulce*. Ella misma reconoce que «impero por unos rollitos de canela tiernos, esponjosos y acaramelados con canela!».

UN RESTAURANTE: OHASHI, ENCANTO Y CALIDAD



«En la Rambla Vella, es un local con encanto. El propietario, Álvaro, se asegura de que la oferta gastronómica sea excelente. Mis platos preferidos son el Sashimi y el Nigiri de pez mantequilla. Disfruto a cada bocado», recomienda Elena Martínez.

UN UTENSILIO: LA VERSATILIDAD DEL SOPLETE



«En el obrador, disfruto tostando el merengue de la lemon pie con el soplete. Para mí, es un momento de paz y que requiere de mucha concentración», reconoce Martínez.

UN POSTRE: TARTA TATIN, DULCE Y CRUJIENTE



«La combinación de compota de manzana y masa crujiente lo hacen un postre equilibrado. Me gusta acompañarlo de una crema inglesa caliente o de helado de vainilla. Me evoca tardes de invierno», afirma Elena Martínez.

BEBER HOY

UN TERRA ALTA, EN EL PODIO CATALÁN

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

¿Quién lo iba a decir? Una **Garnacha de la Terra Alta** ha logrado colarse en el podio de los mejores vinos tintos de Catalunya, nada menos que al lado de dos Priorats. Se trata de *Coma d'en Pou* de Bàrbara Forés que junto a *Camí Pessebres* de Mas Martinet y *Clos Cypres* de Costers del Priorat ha recibido ex aequo el premio al mejor vino tinto de este año de La Guía de Vins de Catalunya 2025.

Tradicionalmente, la **Terra Alta** ha sido reconocida por su excepcional Garnacha Blanca, pero este premio demuestra ahora lo que muchos ya sabíamos: el potencial de esta región y la personalidad única que adquiere la Garnacha, también las tintas, cuando se trabaja con pasión y dedicación. El celler Bàrbara Forés fueron pioneros en la elaboración de vino embotellado. Carmen y Manuel suman ya 30 años analizando la tierra, las zonas, el suelo, las variedades y escudriñando en vinificaciones, procesos y recipientes, junto a su hija Pilar. Porque un vino como *Coma d'en Pou* no surge así como así. Hay mucho trabajo detrás y ese trabajo arranca en la tierra.

Coma d'en Pou es un vino de finca, de la partida *Les Comes d'En Pou* situada al este de Gandesa, en las estribaciones de la Sierra de Cavalls. Una *Coma* es una pequeña depresión en terrenos de montaña. Allí, sobre suelos profundos con una elevada proporción de caliza, plantaron hace 28 años los sarmientos de unas cepas viejas de Garnacha Tinta de un vecino de Caseres, decidido a arrancarla. Les interesaba ese clon antiguo de Garnacha frente a los clones que, desde la filoxera, han ido aportando los vive-

ristas. No se equivocaron. Tampoco al apostar por la agricultura ecológica y regenerativa. Con el tiempo han descubierto que esas cepas se adaptan a la perfección y que había dos tipos de Garnacha: la Tinta y la Peluda. Quizás ahí radique el secreto. O quizás en la crianza, parte en bodega y parte en damajuana.

Coma d'en Pou es un vino de una finura excepcional. De capa muy fina y translúcida. En nariz es tímido de primeras pero profundo y complejo cuando lo exploras. Con aromas y sabores muy delicados (bayas frescas del bosque, cereza roja, palo de rosa y algo de especias). Catado a ciegas, pocos pensarían en un Terra Alta aunque, cada vez más, este perfil de vino va en aumento. Hay frescura y equilibrio, lo que hace que todo se perciba muy sutil y fluido en la boca. Pero hay estructura, alcohol (14,5%) y profundidad. Es un vino muy accesible, muy placentero que invita a charlar y charlar y no deja de sorprender con sus elegantes matices en cada sorbo.

Dato curioso: La Guía de Vins de Catalunya es una publicación anual que evalúa y clasifica vinos producidos en Catalunya. La edición 2025 recoge un total de 1.206 vinos catalanes. Se premian los mejores, por tipología y variedad. Celler Bàrbara Forés recibió también el premio a mejor vino de la variedad Morenillo con El Templari.

Coma d'en Pou 2022. Celler Bàrbara Forés
Garnacha Tinta, Garnacha Peluda
DO Terra Alta
Temperatura de servicio: 14°C
Precio: 22€
Te gustará si... te gusta el toque ácido de las cerezas Montmorency.





El cafè que sempre t'acompanya

cafespont.com