

mesa & mantel



El chocolate negro es el preferido de Llorenç Peral. Quedó finalista en la segunda edición del concurso Mejor Bombón Artesano de España 2025.

Chocolate El 'Bean to bar' es la forma más pura y respetuosa de elaboración

Derretirse de placer

Bombones, tabletas, mousse o esféricos. El tamaño y la forma no importan para exprimir la esencia del cacao. Los ingredientes de proximidad son un elixir para el alma

SÍLVIA FORNÓS, TEXTO
JOAN REVILLAS, FOTOGRAFÍA

El tamaño no importa. El placer es irresistible, sea un bombón o una tableteta de chocolate. Lo importante es dejarse sorprender por afrodisíacos sabores y texturas. Dejen volar la imaginación y disfruten de la pasión culinaria por el chocolate.

«Cuando no encuentres las palabras, el chocolate puede decir mucho», afirma la escritora Joan Bauer. El lenguaje del cacao es universal: pasión y felicidad. El irresistible gusto por la pastelería llevó a Llorenç Peral a abrir Els Perxis (Flix). «Aunque nadie de mi familia es del gremio, tengo un especial recuerdo de las magdalenas y biscuits de chocolate de mi abuela», rememora. Nada mejor que el sabor de los recuerdos para dejarlos llevar por una cascada de creatividad.

Llorenç Peral se relamió profesionalmente en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y

en la Casa Cacao de Girona, propiedad de los hermanos Roca. «Fue cuando decidí que quería ser pastelero, sí o sí», afirma. Las cosas claras y el chocolate espeso.

Fruto del amor por la esencia del cacao, el pastelero se ha declarado al *'Bean to bar'* (del haba de cacao a la tableteta de chocolate), la forma más pura y respetuosa de elaboración. Un amor incondicional que desata pasiones en el paladar. «Al tostar los granos de cacao a baja temperatura los sabores se desarrollan más, evocando frutos rojos y tropicales». Un elixir con el que llegar al alma.

Así fue como Llorenç Peral cayó en la tentación de participar en la segunda edición del concurso Mejor Bombón Artesano de España 2025, del que resultó uno de los 34 finalistas. «Busqué tres texturas diferenciadas; por un lado, un ganache de chocolate negro con una base de agua; después, una galleta florentina de miel y almendra que trituré y mezclé con chocolate negro; y por último un gelificado de citri-



Llorenç Peral abrió Els Perxis (Flix) a finales del año pasado. Hizo realidad el sueño de tener una pastelería propia en su localidad natal.

cos y jengibre», detalla. Un *Mé-nage à trois* irresistible.

De Masterchef a El Perelló

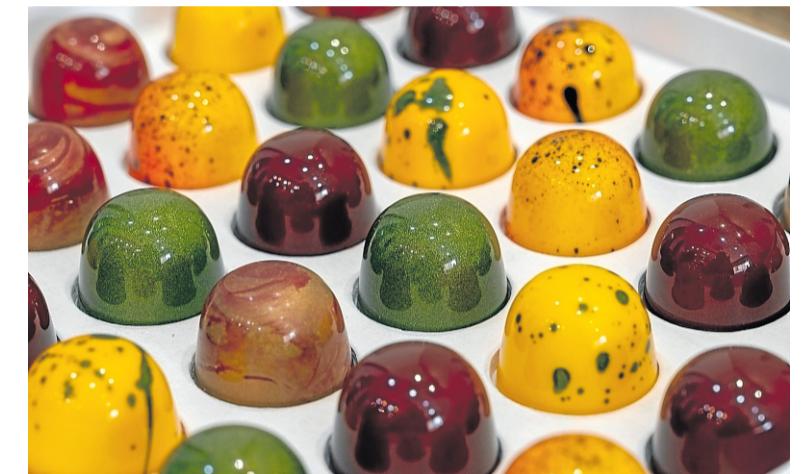
Ingeniero de formación y pastelero por pasión. El pastry chef David del Campo ha volcado todo su corazón en CAMPITÖS pastry & choco, en El Perelló. Tras su paso por

Masterchef, también cumplió su sueño: abrir una pastelería. Como una paloma, símbolo de amor y fiabilidad, cogió al vuelo la oportunidad: «La chocolatería me apasiona y la bombonería de autor todavía más», asegura.

Tabletas de chocolate, esféricos de frutos secos y cereales y una le-



David del Campo es el alma mater de la CAMPITÖS pastry & choco, en El Perelló.



Detalle de algunos de los bombones que el pastry chef David del Campo prepara en El Perelló.

“

«En bombonería buscas una explosión de sabor y sorprender»

tuna con D.O. Baix Ebre. Para la tercera capa parti de *carquinyolis* que refiné hasta lograr una pasta a la cual incorpore manteca de cacao y así poder hacer una galleta semisólida con todo el sabor del *carquinyoli*», describe. Una obra de arte de 13 gramos con la que quedarse con la boca abierta. Por ello, «el logo de la pastelería es una O; los dos puntos son los ojos y la O representa una boca abierta, queremos sorprender al cliente», asegura.

«En bombonería buscas una explosión de sabor; la primera capa de chocolate atemperado debe ser crujiente y fina, y el interior un estallido de sabor», afirma David del Campo. Todo un rompecorazones del chocolate.

Decía el filósofo Blaise Pascal que «el corazón tiene razones que la razón ignora». De la bombonería, David del Campo es adicto a la técnica. «Lo que me enganchó fue buscar la perfección, es decir, todo lo que convaleva el rango de temperaturas para lograr una brillantez y colores únicos en los bombones», afirma el pastry chef.

Por sus venas sigue corriendo sangre de ingeniero: «De la misma manera que la ingeniería se basa en patrones y secuencias, en la chocolatería debes ser tan o más preciso para obtener un resultado óptimo», añade. Estudiar es fundamental. «Todo el mundo puede seguir una receta, pero lo que no sabe hacer todo el mundo es formularla; como cocinero debes saber crear recetas y para ello hay que estudiar la técnica; solo así te enamorarás como yo de la chocolatería», afirma. Dense el gusto y derritanse de placer.

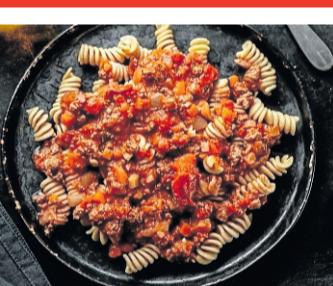
«Me gusta la mousse de chocolate con un porcentaje de cacao elevado. Debe ser aireada, pero no demasiado. Por ello, la preparo con crema inglesa», explica Llorenç Peral.

RESTAURANTES: L'ÀNIMA Y CASA MARCH, CERCANÍA



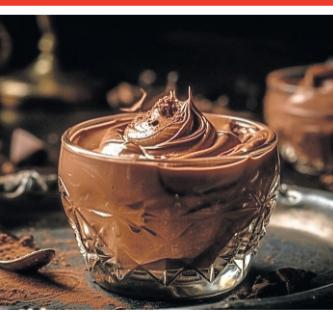
«El Restaurant L'Ànima de Flix es uno de mis preferidos. La relación calidad-precio del menú semanal es muy buena. También me resulta interesante la oferta gastronómica de Casa March, que destaca por la combinación creativa de la cocina japonesa y la de territorio con producto de proximidad», detalla Llorenç Peral.

UN PLATO: PASTA A LA BOLOÑESA CON CARNE DE PROXIMIDAD



«Soy muy fan de la pasta. Por esta razón, varias veces a la semana me gusta prepararla. De todas las salsas la boloñesa es una de mis preferidas. Valoró que la carne sea de proximidad y que la salsa de tomate también sea casera», confiesa el pastelero de Flix.

UN POSTRE: MOUSSE DE CHOCOLATE CON SABOR INTENSO



«Me gusta la mousse de chocolate con un porcentaje de cacao elevado. Debe ser aireada, pero no demasiado. Por ello, la preparo con crema inglesa», explica Llorenç Peral.

BEBER HOY

VINOS SUBMARINOS

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Hablar de vinos submarinos nos lleva a un mundo de historias misteriosas, naufragios y secretos guardados bajo el mar. Esta magia ha despertado la curiosidad de enólogos de todo el mundo. Croacia, Italia, Francia y Chile llevan tiempo experimentando con la crianza submarina y, en España, han sido pioneros enólogos como Raúl Pérez en Jerez. En Catalunya, Xavier Belda fue el primero en lanzarse a explorar este universo con su proyecto S'Àmfora, animando a otras bodegas a unirse a la aventura.

Así arrancó la colaboración con Celler La Botera, una bodega de la Terra Alta fundada en 1985, cuando cinco familias vitícolas unieron fuerzas para dar valor a su patrimonio agrícola. Hoy, la siguiente generación sigue con la misma pasión, apostando por las variedades autóctonas y manteniendo su espíritu emprendedor. Junto con Xavier Belda, dieron forma a S'Àmfora Mudéfer y decidieron llevar al mar sus vinos más especiales: el Mudéfer Garnacha Blanca y el Mudéfer Tinto (Garnacha Tinta y Cariñena), procedentes en la finca Mudéfer, donde se encuentran las viñas más viejas de la bodega.



S'Àmfora Mudéfer Blanco 2020 | La Botera
100% Garnacha Blanca
DO Terra Alta
Temperatura de servicio: En torno a los 12°C
Precio: 17€
Te gustará si... eres de los que se lanzan a nuevas experiencias y te encanta descubrir lo inesperado.

Dato curioso: Cada botella de S'Àmfora Mudéfer viene en una caja especial, pensada para albergar el ánfora, y se acompaña de un certificado de autenticidad y un mapa del Mediterráneo con las localizaciones de las inmersiones. Además, La Botera ha empezado a experimentar con la crianza submarina en botella, una versión más accesible, pero que sigue manteniendo la magia de un proceso único.