

EL EXPERTO

Mejor Pastelero-Repuestero, Mejor Postre del Mundo, Mejor Maestro Artesano Pastelero Español... Y para Oriol Balaguer (Cataluña, 1971) la lista continúa. Con sus dulces ha conseguido revolucionar el mundo de la repostería y sus tiendas son la meca de todo goloso. Ficha las claves más deliciosas de este maestro chocolatero. «El chocolate para mí es una forma de vida, un recuerdo, un sentimiento... Nací con él y vivo con él». «Uno de sus componentes, el triptófano, sube el ánimo a quien lo toma». «El porcentaje ideal de un buen chocolate es de



64% o 70% de cacao. El resto es todo azúcar.

«El chocolate blanco no es chocolate porque sólo tiene manteca de cacao y deja fuera el extracto seco. Además lleva leche en polvo, azúcar y lecitina que es lo que le da el color».

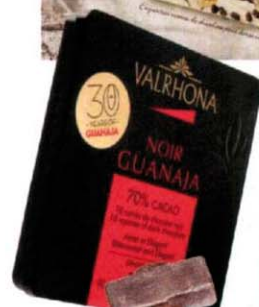
«La cultura chocolatera en España es muy superior a la de hace 20 años. Hay mucha más información y pasión por él».

«¡No engordas! Hay que desmontar el mito. Lo que engorda es una alimentación desequilibrada».

«Para conservarlo lo mejor es tenerlo en una nevera de vinos a 15°. Si no tenemos, en invierno debemos dejarlo en el lugar más fresco de la casa y en verano en un tupper en el frigo. ¡Ah! Y sacarlo una hora antes de comerlo».

«Mi favorito es el negro de 70% aunque últimamente los con leche por su textura persistente... ¡y lo sabrosos que son!».

«Mi obra maestra es *Las ocho texturas* que creé en 1994. Fue el Mejor Postre del Mundo en 2001».



La mejor tarta de chocolate del mundo



La Madriña



The Pâtissier



La Duquesita



Chök

PARA GOLOSOS

La mejor tarta de chocolate del mundo Ya el nombre da bastantes pistas... ¡Aviso! Una vez la pruebas no hay vuelta atrás (Alcalá, 89, Madrid).

La Madriña ¿A quién no le entra un chocolate con churros en otoño? ¡Se abre la veda! (Costa Rica, 15, Madrid).

The Pâtissier Es el nuevo espacio de Ricardo Vélez, 'el chef del chocolate' y dueño de Moulin Chocolat, éste dedicado a la formación con catas y talleres (Columela, 9, Madrid).

La Duquesita Es el as de la pastelería y el *chocolatismo*. A cargo de Oriol Balaguer, sus *croissants* están premiados y sus palmeras son para morir (Fernando VI, 2, Madrid).

Chök Los amantes de sus donuts *krönuts* y *kruffins* están de suerte: acaban de estrenar un segundo espacio (Ramallers, 26, Barcelona).

Chocobazar

1. 'Dulces Deseos' (9,50 €), de Lindt. 2. Tabletas de Michel Cluizel con distintos aromas (desde 2 €), en El Corte Inglés. 3. Libro 'Seducción de Chocolate' (Paragon) (12,95 €). 4. Caja 30 Aniversario 'Noir Guanaja' (9,90 €), de Valrhona. 5. Herramientas de chocolate (17 €/u.), de Firebox.com. 6. Caviar de chocolate de Paco Torreblanca (5 €/40 g).