



Dos niños contemplaban, hace unos días, el escaparate lleno de huevos de Pascua de La Duquesita de Madrid.

Grandes olvidados en una época tradicionalmente dulce como es la Semana Santa, los huevos de Pascua cada vez tienen más presencia fuera de su habitual contexto, Cataluña y Comunidad Valenciana. De todos los tamaños y formas comparten escaparates en pastelerías con torrijas, pestiños, buñuelos o rosquillas en lo que parece el resurgir de una costumbre con varios siglos de antigüedad.

El pastelero catalán Oriol Balaguer, uno de los referentes en lo que a huevos de Pascua se refiere, nos confiesa que en los ocho años que lleva vendiéndolos en Madrid «cada vez hay más demanda». Antes sólo tenía un punto de venta en la capital, pero el pasado mes de diciembre sumó otro: La Duquesita, un establecimiento centenario al que ha incorporado estos dulces. A pesar del miedo inicial, el repostero dice estar «contento porque la gente está respondiendo muy bien y comprando muchos».

La tradición de regalar huevos durante estas fechas nace en la Edad Media. Su consumo estuvo prohibido por el cristianismo durante la Cuaresma entre los siglos IX y XVIII. Para preservarlos hasta el domingo de Resurrección, momento en el que terminaba la restricción, se comenzaron a cocer y bañar en una fina capa de cera líquida. Una vez terminaba la Cuaresma, se regalaban para después disfrutar de ellos. Aunque no sería hasta el siglo XVI cuando se documentaron los primeros huevos de chocolate. Fue en Francia cuando el rey Francisco I recibió uno como regalo. Más tarde, en el año 1873, el

LOS HUEVOS DE PASCUA GANAN TERRENO

Los hay de todos los tamaños y formas adornando estos días los escaparates. De la mano del pastelero Oriol Balaguer conocemos algunos de sus secretos

POR CRISTINA LUIS
FOTOS: SERGIO ENRÍQUEZ-NISTAL



chocolatero Joseph Fry elaboró los primeros huevos de Pascua de chocolate en Inglaterra, que posteriormente la empresa Cadbury's continuó produciendo y perfeccionando.

Con los años, cada país ha adaptado la tradición a su modo. Mientras que en Alemania es típico colgar los huevos decorados de los

árboles, en Reino Unido, la tradición dice que un conejo los esconde durante la noche para que los niños los busquen al día siguiente. Y en los países eslavos se llevan a misa para ser bendecidos. En España, los padrinos regalan a sus ahijados un huevo o figura de chocolate. Un obsequio que suele ir acompañado de un pastel o bollo

conocido como mona de Pascua.

Para los atrevidos en la cocina, hay que decir que cualquiera puede elaborar su huevo en casa. Eso sí, es necesario disponer de algunos elementos imprescindibles (un molde, un pincel, una espátula y un termómetro) para lograrlo con éxito. Además, como toda la importancia recaerá sobre el chocolate como único ingrediente, es necesario cuidarlo al máximo.

EL MEJOR CHOCOLATE

«Históricamente se ha utilizado un cacao de menos calidad para las monas porque eran para los niños pero se ha de utilizar un chocolate de calidad. Los niños también tienen que comer buen chocolate», defiende Balaguer. El pastelero, que mantiene esta premisa en sus huevos de Pascua, de chocolate negro y con un 70% de cacao, también aconseja que la temperatura del chocolate se mantenga entre 30 y 32 grados, «si no, no conseguiremos nada».

Pero si lo que quiere es disfrutar de un momento dulce sin tener que ponerse manos a la obra, tome nota de estas direcciones. En Madrid, además de en La Duquesita (Fernando VI, 2) con precios de los 5,90 a los 98 euros, encontramos huevos de Pascua en las Pastelerías Mallorca. Se venden a 30 y 35 euros. También Mamá Framboise (Fernando VI, 23) apuesta por estos dulces. Lo hace con un único diseño en forma de gallina. Mientras que la nueva película de Star Wars ha inspirado a los pasteleros del Horno San Onofre (San Onofre, 3). La misma temática ha escogido Christian Escribà para el escaparate de su pastelería de Barcelona (Gran Vía



DISEÑO DULCE

Sobre estas líneas, algunos de los huevos de Pascua creados por Oriol Balaguer en La Duquesita de Madrid, que reabrió en diciembre.

de les Corts Catalanes, 546), decorado con un gran robot BB-8. La Pastisseria (Aragó, 228), Natcha (Av. Sarrià, 45), con más de 100 modelos desde 19,50 euros, Boci (Via Augusta, 112) y Baixas (Muntaner, 331).

