

ANA HERNANDO SORIA

No hay nada más sugerente que un bombón brillante, como una auténtica joya que parece, cuando uno abre el envoltorio que estuviera recibiendo un diamante con la diferencia de que en vez de romper cristales por su dureza, se deshace en la boca y permite soñar con paraísos y otros mundos, a través del paladar.

Y de eso han aprendido mucho durante este curso los alumnos del CIFP La Merced de Soria, que han participado en el aula y con distintas salidas en un Aula Empresa que, bajo el título de Entre pan y chocolate, dos mundos: artesanía e industria, ha desarrollado el Departamento de Industrias Alimentarias de dicho centro escolar de la capital.

El proyecto está cofinanciado por el Fondo Social Europeo, en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, y gracias a él el centro ha recibido 3.000 euros para financiar visitas a distintas empresas del sector o masterclass en las instalaciones.

Así, visitaron el obrador de la panadería Pinares o acudieron, de forma virtual, a la feria InterSICOP de Ifema, pero también recibieron en sus cocinas y obrador a pasteleros como Sergio Manrique de Panadería Manrique de El Burgo de Osma, la aplicación de la pastelería micológica gracias a Montes de Soria, con la charla de José Antonio Vega y Juan Carlos Lavilla de la pastelería Tres Chocolates, o la charla sobre la industria harinera y nuevas harinas de Harinas García del Valle de San Esteban de Gormaz.

Pero si un taller despertó la admiración de los alumnos fue, sin duda, el protagonizado por el maestro pastelero Alberto Bornachea, quien impartió distintos talleres sobre el uso del chocolate, la bombonería y los postres, creando una serie de platos y recetas que podrían exhibirse en cualquier museo o sala de exposiciones, por la belleza de sus obras.

Bornachea sabe que todavía queda mucho camino para hacer de la pastelería la joya de las cocinas, pero quiso trasladar sus conocimientos a los alumnos del

MENÚ DEL DÍA

Los alumnos del CIFP La Merced han trabajado este curso en un Aula Empresa sobre artesanía e industria

Pan y chocolate para hacer empresa



HDS

CFGM de Cocina y Gastronomía, así como al alumnado del CFGM de Panadería, Repostería y Confeitería, para demostrarles el arte que se puede crear en los obradores.

Durante varios días y clases,

este pastelero que regenta un establecimiento del ramo en la localidad burgalesa de Miranda de Ebro les enseñó a elaborar mousses, turrone, bombones o figuras, recordando a los alumnos que tienen una gran oportu-

nidad de brillar en un campo en el que faltan todavía maestros chocolateros.

En su caso, Bornachea representa a la tercera generación de pasteleros de la familia y ha compaginado la formación académi-

ca con la enseñanza de sus antepasados.

El Aula Empresa ha permitido que los alumnos salgan más formados y conozcan, gracias a la mano de expertos como Alberto la importancia de un buen postre que, para el maestro chocolatero, es lo que permite cerrar una buena comida.

Pero si algo enamoró al alumnado durante sus clases magistrales fue la joya de la corona: los bombones, donde la precisión se debe llevar al extremo, para colocar la bombonería en la cima de la perfección culinaria, tan solo en diez gramos que duran unos segundos en el paladar y toda la vida en el recuerdo y cuyas recetas compartió con los alumnos del CIFP La Merced que, desde este año, son más expertos aún en joyas con ingredientes dulces, desde azúcares a chocolates que, no tienen que estar reñidos con una alimentación saludable, si se apuesta por productos de primera calidad y el mundo artesanal frente a una industria de conservantes y gasificantes.

BOMBÓN GANACHE

DULCEY. Ingredientes: 910 gramos de chocolate Dulcey; 390 gramos de nata; 85 gramos de azúcar invertido; 65 gramos de mantequilla. Elaboración: Calentar la nata con el azúcar invertido, verter sobre el chocolate Dulcey parcialmente derretido. Mezclar con una lengua, añadir el resto de la nata y batir con la batidora para una perfecta emulsión. Cuando la temperatura de la ganache esté a 35 o 40º añadir la mantequilla en dados ayudados por la batidora. Verter la ganache a 30-32º en un recipiente o marco, forrado con papel de horno, hasta que alcance una altura de 1 centímetro aproximadamente. Dejar cristalizar de 24-48 horas en frío bien aislado de la humedad. Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y disfrutar. Opcionalmente, las porciones se pueden bañar en otro chocolate.



Sprinter. 100% para ti.

La Sprinter 211 es todo novedad.

No sólo ofrece ahora versiones de tracción delantera, también incorpora innovaciones tecnológicas como la nueva dimensión de conectividad que hará de tu conducción, la más fiable y eficiente.

Descubre toda la gama en www.mercedes-benz.es/vans/es

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.

Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.:975 22 1450. www.mercedes-benz-madurga.es



Consumo mixto 7,8-7,9 (l/100 km) y emisiones de CO₂ 205-208 (g/km).