

ANA HERNANDO SAN ESTEBAN

Hay muchos refranes vinculados al dulce y al chocolate y evidentemente a nadie le amarga un dulce, pero lamentablemente, la pastelería no está al nivel de reconocimiento que se merece y como explica el maestro pastelero y chocolatero Alberto Bornachea, «somos el patito feo de la cocina», lamenta.

Bornachea impartió en el CIFP La Merced de Soria en un curso sobre pastelería y chocolate a los alumnos de cocina del centro soriano, gracias a un proyecto Aula Empresa, que está cofinanciado por el Fondo Social Europeo, en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, y por el que el centro ha recibido 3.000 euros para financiar visitas a distintas empresas del sector y realizar, como reza el título del proyecto presentado por el profesor Rubén Lafuente, un viaje a través de las materias primas de la pastelería.

El viaje que han realizado los alumnos durante cuatro días con este maestro pastelero natural de la localidad burgalesa de Miranda de Ebro les ha permitido realizar todo tipo de elaboraciones con chocolate, desde mousses, turrones, bombones o figuras, «para sacarle el mayor provecho posible al mundo del chocolate, que a todo el mundo le encanta pero que por falta de conocimientos no saben utilizarlo», destaca Bornachea.

El chocolatero lamenta que sea «complicado encontrar en España buenos maestros chocolateros», mientras reconoce, «mi pasión siempre ha sido el chocolate, he trabajado con la francesa Valrhona, que es la número 1 en chocolate», algo que no solo ha hecho para el curso sino que es su principal proveedor en la pastelería que regenta en su pueblo, que tiene más de 100 años de antigüedad, ya que la puso en marcha su padre.

Alberto representa a la tercera generación de pasteleros de la familia «y de ahí me viene todo», por eso cuando se tuvo que quedar con el negocio, prácticamente de manera precipitada tras la muerte de su padre, no dudó, a pesar de su juventud en seguir apostando por la calidad. Tenía tras de sí un amplio bagaje, como alumno en Vigo, Barcelona y posteriormente Francia, pero en el negocio realizó «su me-

jor aprendizaje, en casa». Comenzó así su romance con un chocolate que le llevó también a colaborar con esta firma francesa realizando demostraciones, durante 18 años, por varios puntos de España, de lunes a jueves durante seis meses al año y complementándolo con el trabajo de jueves a domingo en su pastelería.

Además, Bornachea ha colabora-

do con el Centro Tecnológico de Palencia realizando cursos a profesionales del sector y actualmente «me dedico solo a mi pastelería porque no me da la vida», destaca este hombre que, al igual que sus productos, es todo dulzura.

Esa pasión y dulzura también ha sabido trasladarla al alumnado del CIFP La Merced de lo que destaca también su colaboración, atención

y ganas de aprender, desde pintar bombones a otras actividades para realizar el taller de manera más dinámica, incluso a la hora de fregar.

Para Bornachea es importante seguir formando a las generaciones del futuro, porque lamenta que los postres, «somos el patito feo de la comida», por eso ve como vital el papel de las escuelas que permite que los alumnos salgan más forma-

MENÚ DEL DÍA

El maestro pastelero Alberto Bornachea imparte un curso del Proyecto Aula Empresa en La Merced

«Somos el patito feo de la cocina»



A.H.

dos, porque «hasta ahora hemos ido a restaurantes muy buenos y a veces los postres eran muy flojos, pero gracias a las escuelas eso está cambiando», aunque asegura que «queda recorrido», ya que «una comida sin postres se queda coja».

Para este pastelero quizás el problema es que en este oficio hay que apostar por la artesanía y ser muy preciso, algo a lo que no siempre están acostumbrados los cocineros. Y es que, además, dentro de la pastelería, el chocolate es lo más difícil de manejar, como asegura el profesor Rubén Lafuente, y los bombones, como apostilla Bornachea, en la cima de la complicación porque hay que lograr la perfección en 10 gramos.

También Bornachea quiso romper una lanza de defensa del azúcar, que solo debería estar en los postres, pero ahora la industria ha llevado al resto de alimentos, desde carnes o verduras incluso a través de los cultivos, y pone como ejemplo que en España es el país de Europa que menos azúcar consume y que más caries tiene, todo lo contrario que Alemania, por lo que se cuestiona si lo que estamos haciendo mal está en los pasteles o en el resto de hábitos, mientras apuesta por productos de primera calidad y el mundo artesanal frente a una industria de conservantes y gasificantes.

BOMBONES DE CARAMELO LÍQUIDO Y SAL MALDON.

Ingredientes: 200 gramos de azúcar lustre, 333 gramos de nata UHT, 15 gramos de glucosa, 60 gramos de chocolate Dulcey o de leche, media vaina de vainilla natural, sal Maldon al gusto.

Lo primero es hacer el caramelo seco con el azúcar lustre. Después de sebo calentar la nata y la glucosa y añadir el caramelo y ponerlo todo a cocer a 104°C. Cuando esté a 80/85°C se debe echar el chocolate y cuando baje a 35°C debemos añadir la manteca.

Por último se debe pasar por la batidora para perfeccionar la mezcla antes de meterlo en los moldes. Dejar enfriar y desmoldar para servir.



Nuevo GLA.

Todo el laberinto de asfalto a tu alrededor, te pertenece. Escala el rascacielos más alto y ruga a los cuatro vientos. Sé la reina de esta jungla de cemento. Y hazlo con el nuevo GLA, el SUV de Mercedes con sistema de infoentretenimiento MBUX y un diseño salvaje.



Nuevo GLA 200 d.
Con AMG Line, paquete Premium y cambio automático.

399€/mes¹

En 48 cuotas. Aportación inicial: 13.607,69€.
Mercedes-Benz Renting con todo incluido²

Consumo mixto (l/100 km): 4,6-4,8.
Emisión CO₂ (g/km): 141-153 (NEDC: 121-126).

Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

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



1. Ejemplo de Mercedes-Benz Renting para un GLA 200 d con pintura metalizada, cambio automático 8G-DCT, AMG Line y paquete Premium por 399€ al mes IVA incluido, aportación inicial de 13.607,69€ IVA incluido, a 48 meses y 20.000 km/año. Oferta válida para clientes mayores de 31 años. Vigencia: oferta realizada hasta el 30/09/2020, solicitud aprobada hasta el 15/10/2020 y contrato suscrito hasta el 31/11/2020. Permanencia mínima, 24 meses. Mercedes-Benz Renting es una marca comercializada por Mercedes-Benz Renting, S.A. -Avda. de Bruselas 30, 28108 Alcobendas (Madrid).
2. Inc. piezas de desgaste, excepto neumáticos. El modelo visualizado puede no corresponder con el ofertado. Más información en www.mercedes-benz.es