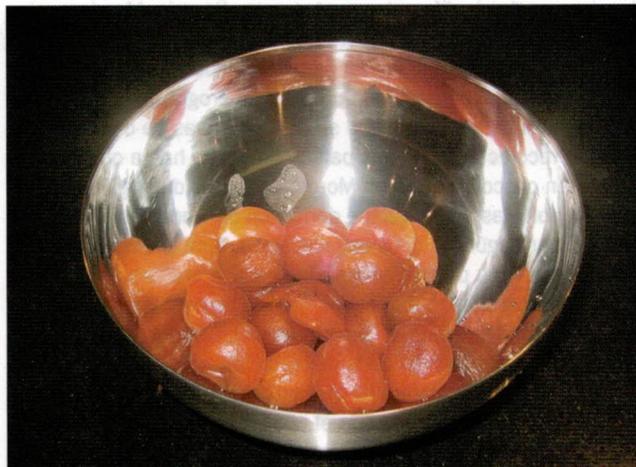
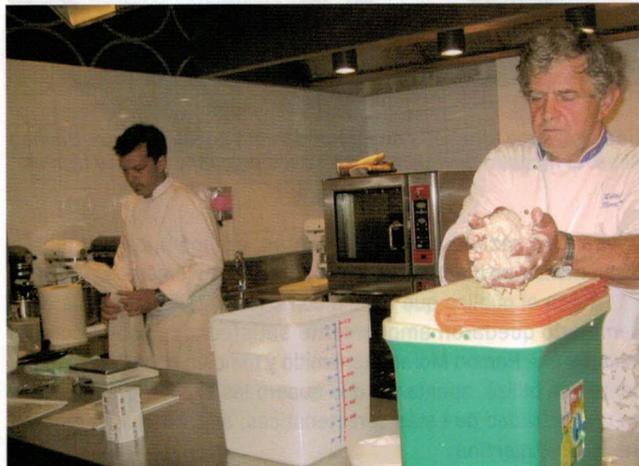
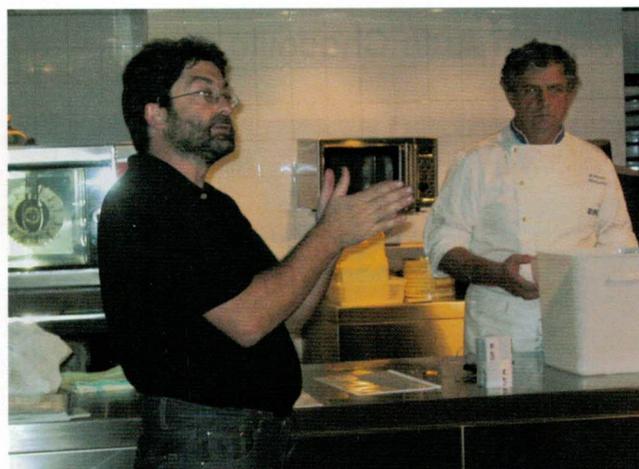


Comercial Artesana Sosa organiza un curso de panettone y marron glacé



Arriba, a la izquierda, el técnico de Agrimontana en un momento de la demostración. A la derecha, marrons glacés; debajo, a la izquierda, Francesc Sosa, gerente de Comercial Artesana Sosa, explicando cómo trabajar las levaduras naturales. A la derecha, materiales empleados



Mónica Daluz

El curso tuvo lugar durante los pasados días 15 y 16 de septiembre en la Escuela de Postres de Restaurante Espaisucre, de Jordi Butrón, en Barcelona, y congregó a un buen número de pasteleros, que acudieron desde toda Cataluña, así como desde diversos puntos del país.

Ésta ha sido la primera vez que Comercial Artesana Sosa, distribuidora de los productos de Agrimontana, organiza un curso dedicado a los productos en cuestión, panettone y marron glacé, y la experiencia ha llenado de satisfac-

ción a sus responsables. Francesc Sosa, Gerente de la compañía, explicó que "el objetivo de estos cursos es animar a que el profesional de la pastelería elabore más pan dulce y marron glacé".

Naturalmente...

Un técnico enviado por la empresa italiana Agrimontana, patrocinadora de los cursos, realizó una detallada demostración al tiempo que explicaba las ventajas de la fermentación natural. Francesc Sosa traducía para la concurrida sala las palabras del experto sobre la fermentación a partir

de levaduras madre naturales aplicadas al panettone cuando éste incorpora fruta confitada. El especialista italiano recaló la inconveniencia de la levadura de cerveza afirmando que para lograr un aroma verdaderamente natural deben emplearse componentes de calidad: "No debemos añadir ningún aroma ni aceite esencial; tampoco utilizar levadura de cerveza, ni margarina".

Y como la levadura natural se toma su tiempo, mientras la fermentación seguía su curso, los alumnos aprendieron algunos trucos imprescindibles para elaborar un ma-

rroun glacé de calidad. El secreto está en combinar tradición e innovación industrial: castañas gordas peladas al vapor y lento escarchado con almíbares preparados con glucosa, azúcar de caña y extracto natural de vainas de vainilla, por un lado, y el envasado en bandejas con una atmósfera protectora en la que se elimina el oxígeno evitando así el endurecimiento rápido del marron glacé, por otro. En fin, Comercial Artesana Sosa propone, con esta iniciativa, un otoño de alta pastelería...

Información: 93 866 86 56