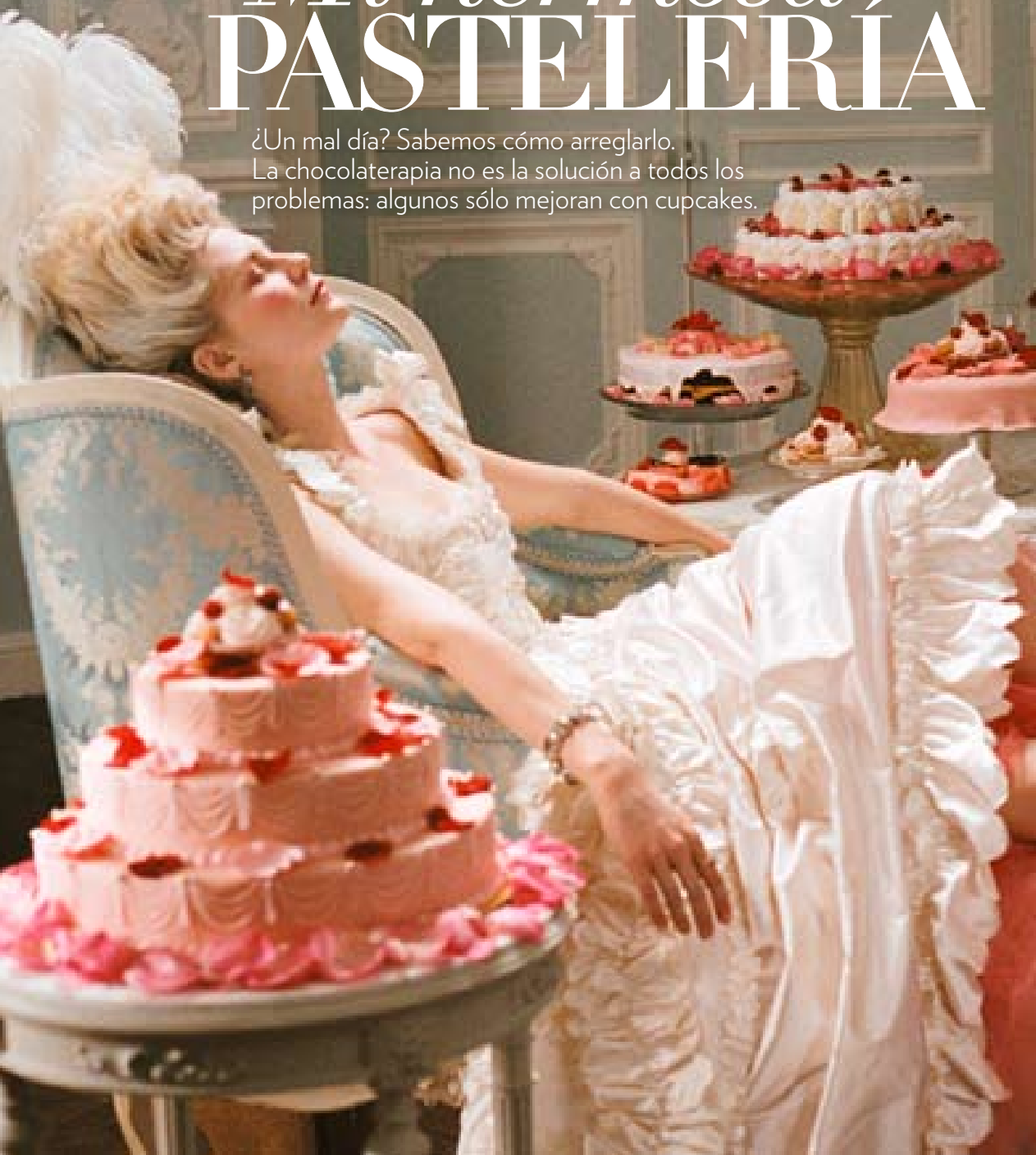


Be cool, be retro,
be sweet

Mi hermosa, PASTELERÍA

¿Un mal día? Sabemos cómo arreglarlo.
La chocolaterapia no es la solución a todos los
problemas: algunos sólo mejoran con cupcakes.



Enamórate de las cupcakes: caseras, pequeñas, ¡y deliciosas!

Se está viviendo una revolución a la hora del té. La ciudad se llena de pastelerías de diseño, con algo de cuento de hadas, un poco de comedor del cole, un toque de disco y bastante de panadería de toda la vida. Y todo es culpa de las cupcakes. Estas pequeñas tartas, que parecen magdalenas de colores (nada que ver, la masa y la forma de prepararlas es distinta), nos entraron por los ojos en *Sexo en Nueva York*, y ahora causan una deliciosa e irresistible mezcla de remordimiento y felicidad en legiones de adictas en toda España. ¿Por qué? No es sólo por sus infinitos sabores, es también por su glamoroso formato: las puedes llevar a cualquier parte y son tan pequeñas que no te sientes culpable. Y mucho menos si tienen una historia tan entrañable como la de **Las Manolitas** (lasmanolitas.biz), la cupcake boutique de Alicante, en Canalejas, 7. Se llama así en honor a Manuela, la madre española de sus dueñas, tres hermanas norteamericanas híper creativas: “Cuando faltó nuestra madre, nos quedamos perdidas y con ganas de rendirle homenaje”, cuenta Waldesca Zajac. Y el tributo es un local de culto, ►



decorado por estas “manolitas” con imaginación, materiales reciclados y mucho mimo, un ambiente bohemio y chic que te gustaría clonar en casa. Puedes comprar piezas de este universo como cuadros, delantales y, claro, cupcakes caseras elaboradas a diario, con sabores como brownies, cheesecakes o arándanos, siempre diferentes: sabrás la carta del día si te haces amiga de Las Manolitas a través de Facebook.

El homenaje más dulce

También puedes seguir, en Twitter y Facebook, a **Cupcake Madrid** (cupcakemadrid.com), el refugio donde endulzarte la vida en el barrio de Salamanca, en Madrid (Velázquez, 126). Tienen un menú divertidísimo y variado de estos pastelitos elaborados de manera natural. ¿Nuestros favoritos? Los customizados con tacones Jimmy Choo y la especialidad “Penélope Glamour”, con cobertura de fresas. El furor por las cupcakes también ha llegado a la Ciudad Condal gracias a **Cup and Cakes Barcelona** (Enrique Granados, 145), un local inspirado en la Magnolia Bakery de Nueva York, que te recibe con la consigna “pasteles con amor”. Su dueño, Manex Susaeta, viene del mundo del interiorismo (trabajó con Bruno Reymond) y eso se nota en cada rincón. La especialidad de la casa son las cupcakes, pero también redescubrirás el placer del desayuno con sus tostadoras retro americanas y sus mermeladas caseras. Pero no todas las influencias de esta ola tan dulce vienen de Estados Unidos: fusionar en un único escaparate las últimas tendencias en pastelería europea es el sueño cumplido del maestro Julio Blanco, campeón de España de Jóvenes Pasteleros, en **Pomme Sucre** (pommesucre.com). En 2002 abrió su primera tienda y taller artesano en Gijón (Libertad, 26) y ya tiene cuatro tiendas por toda España, la más nueva en Madrid (Barquillo, 49). También se respiran aires europeos, concretamente alemanes en el *take-away* **Veganitessen** (veganitessen.es), el puesto estrella del mercado del Arenal en Sevilla (Calle Pastor y Landero, s/n). Un obrador-pastelería, con estética de *diner*, donde encontrarás productos veganos (cien por ▶



CUPCAKE MADRID

CELEBRITIES
COMO TAYLOR
SWIFT TAMBIÉN
SE RINDEN A LA
MODA DE LAS
CUPCAKES



DI VIOLA E DI LIQUIRIZIAH



Sucumbir es la única forma de vencer la tentación

POMME SUCRE



[H]ARINA

★ DO IT YOURSELF

Hace unos meses que Ruth de los Santos, periodista especializada en temas gastronómicos, y su madre, Concha Vicente, cocinera, pusieron en marcha **Apetit'oh, un taller de cocina fácil "para todos a los que les gusta cocinar, comer, aprender, divertirse y hablar entre fogones"**. Si quieres saber cómo hacer cupcakes, macarons o dulces italianos, o si quieres especializarte en desayunos o postres, apúntate a los talleres que tienen preparados para los próximos meses. Pasarás un buen rato y te contagiarán su amor por la buena cocina: apetitoh.com.



LAS MANOLITAS





EL JARDÍN DEL CONVENTO

Toda la repostería monacal en un espacio 'it'

cien vegetariana, sin huevos ni lácteos). En Madrid la mejor embajada de las *boulangeries* parisinas está en Fernando el Santo, 25, y se llama **Pan de Moda** (pandemoda.com), una pequeña tienda-obra-dor-*take away* con adictivos croissants de mantequilla de Normandía y *pains au chocolat* St.Germain. También son excelentes sus panes, como los de **[H]arina** (harinamadrid.com), un rincón diáfano y luminoso en frente del Retiro (Pza. Independencia, 10). Te encantará su carta de dulces hechos artesanalmente con recetas tradicionales y sin productos químicos. Su hojaldre de manzana es delicioso.

Placeres celestiales

Y si vas a Milán, no te pierdas **Di Viola e Di Liquiriziah** (diviolaeliquiriziah.it), con dulces italianos, como la *pastiera*, y foráneos, como los *macarons*, en un espacio que recuerda a las viejas bodegas milanesas. La propuesta cien por cien nacional es el **Jardín del Convento** (eljardindelconvento.net), en la calle Cerdón de Madrid. En cuanto pises este remanso de paz, será uno de tus lugares favoritos. Toda la repostería de conventos y monasterios españoles a precios terrenales, un desafío a la gula. Como escribió Oscar Wilde: "El cuerpo peca una vez y acaba con su pecado... El único medio de liberarse de una tentación es ceder a ella. Resistid y vuestra alma enfermará de deseo". ☪



PAN DE MODA



VEGANITTESSEN

DULCES VEGANOS ELABORADOS A DIARIO, SIN LÁCTEOS, NI HUEVOS

FOTOS: SONY PICTURES, CARLOS PUJALTE (LAS MANOLITAS), KIKE PALACIO (JARDÍN DEL CONVENTO), COSTAGROUP.NET (DI VIOLA), GITESONLINE, D.R.