



# *Cupcakes*

El postre  
más 'trendy' que  
arrasa en Madrid



# Pequeña Miss Cupcake

La tentación más chic de la temporada se sirve en raciones individuales. Dulces, esponjosas y muy coquetas, las *cupcakes* son un bocado de calorías glamurosas para disfrutar sin remordimientos. Descubre las mejores direcciones para sucumbir al último pecado urbanita. © CAROL LÓPEZ. FOTOS: JUANMA COSTA

## De Nueva York a Malasaña

**HAPPY DAY.** Espíritu Santo, 11 (Tribunal). Tel. 667 20 11 69. Horario: L a V, de 9.30 a 24.00; S y D, de 10.30 a 24.00. Precio: 2 €.

Personal americano y españoles curtidos en la Gran Manzana atienden esta *bakery* de película rendida al goloseo *made in USA*. Tienen *bagels*, *cherry coke*, *vanilla coke*, *hot dogs*, *muffins*, galletas de canela... y, cómo no, ¡*cupcakes*! Las preparan con chillonas coberturas (como azul pitufo, verde rana o amarillo pollito) y *toppings* 100% *naïf*: gominolas, corazones de galleta, nubes, onzas de chocolate blanco, patitos de azúcar, conguitos... Es complicado pillar la única mesita del local, pero siempre queda el *take away*.

## dónde comprarlas



### El obrador 'gourmet'

**CUPCAKE MADRID.** Velázquez, 126 [Avenida de América]. Tel. 915 63 37 29. Horario: L a V, de 10.00 a 18.00; S, de 10.00 a 15.00. Precio: 2,50 €. Decorados: 3 €. *Minicupcakes*: 1,50 €.

Da igual si se trata del nacimiento de un bebé, una despedida de soltera o que tu equipo de fútbol haya subido de categoría. ¡Celebralo con *cupcakes* personalizadas! Entre sus ingredientes, vainilla *bourbon* de Madagascar, chocolate francés Valhrona... Y en su carta de sabores, menta de After Eight, galletas Oreo, crema de cacahuete, coco, leche malteada...



### En Facebook

**THE OLD BAKERY.** Abtao, 38 [Pacífico]. Tel. 912 87 36 08. Horario: L a V, de 9.00 a 15.00 y de 17.00 a 21.00; S, D y festivos, de 10.00 a 15.00. Precio: 1,50 € y 1,75 €.

Su carta combina dulces patrios con tentadoras especialidades anglosajonas: *cookies*, *bagels*, *brownie*, *carrot cake*, galletas de jengibre... Con bizcocho de arándanos, manzana, limón, vainilla o chocolate y *toppings* de crema de queso, dulce de leche... elaboran más de veinte *cupcakes* diferentes. Hazte amigo en su perfil de Facebook.



### Las genuinas

**COSMEN&KEILESS.** Plaza de las Salesas, 8 [Alonso Martínez]. Tel. 913 19 67 42. Horario: L a V, de 9.30 a 20.30; S, D y fest., de 10.00 a 16.00. Precio: 1,50 € y 2,50 €.

Porque no sólo de pan vive el hombre, del horno de una de las tahonas con más solera de la capital también salen deliciosas *cupcakes*, elaboradas según la receta genuina de Magnolia Bakery, de Nueva York. Con bizcocho de vainilla y chocolate y coberturas de crema de queso, merengue o *chocolat buttercream*, son la tentación más dulce de esta *boutique* artesanal.



### Ecodivertidas

**BABY DELI.** Lagasca, 54 [Serrano]. Tel. 915 76 38 10. Horario: L a S, de 10.00 a 20.30. Precio: 2, 15 y 3,25 €. Preparan pedidos para fiestas por encargo.

Ingredientes supernaturales procedentes de la agricultura ecológica y del comercio justo y toneladas de imaginación conforman la receta de las *cupcakes* de esta tienda. De vainilla y chocolate, cubiertas de confeti de frutas, estrellas multicolor, lacasitos...



### De pasarela

**CAKES HAUTE COUTURE.** info@cakeshautecouture.com. Tel. 664 42 36 26. Consultar precios.

Son el primer *atelier* de pastelería de diseño de España. En su catálogo, fotogénicas *cupcakes* de corte romántico coronadas con flores preciosistas con todo lujo de detalles... ¡No sabrás si comértelas o colocarlas en un jarrón!



### Las más exóticas

**PAN DE AZÚCAR.** pandeazucar.cupcakes@gmail.com. Tel. 619 57 16 26. Precios: 12 *cupcakes*, desde 30 €; 24 *minicupcakes*, desde 36 €.

Piña colada, *wasabi*, calabaza con especias, té verde, guayaba con queso, lima o zanahoria con nueces son algunos de los sabores de estas *cupcakes* de fusión, que añaden a la tradición repostería anglosajona sutiles toques exóticos.

## cómo hacerlas



## Virginia Churruca

Es profesora de cocina y la repostería su asignatura favorita. Viaja por el mundo para traer hasta Madrid curiosas ideas para convertir cualquier postre en una obra de arte.

Un sabor de tu infancia Bollos suízos con café. Una canción para cocinar. Una de Mika. ¿A qué sabe Madrid? A canela, cálida y especiada. ¿Qué haces si te pillan con las manos en la masa? Reírme. ¿Qué tres cosas te llevarías a una cocina desierta? Un rodillo, un pincel y una manga pastelera. Tu dulce español favorito... El arroz con leche. Y extranjero... La *lemon pie*.

Uno de los recuerdos más nítidos que tiene de su infancia es que pasaba largas horas en la cocina, con su madre, cacharreando entre los fogones. Cocinar siempre ha sido su pasatiempo preferido. Y, hace apenas medio año, decidió hacer de su *hobby* su profesión y abrió una tienda-taller para enseñar a diseñar y decorar tartas, pasteles y galletas a todo el que quiera endulzarse la vida. Virginia es una apasionada del modelaje del azúcar y los postres esculpidos: "Es cocinar y hacer trabajos manuales". *Fan* incondicional de la repostería anglosajona, se derrite ante un bizcocho esponjoso o una tarta cre-



**Doctorado en azúcar.** Cubre y decora tu tarta, Galletas de primavera, Modelaje de flores, Minitartas... Los cursos del Taller de Tartas exploran todas las técnicas de decoración dulce y modelaje de azúcar. Además, en la tienda encontrarás originales virguerías para preparar postres: mangas con diferentes boquillas, pasta de azúcar de colores, moldes...

Taller de Tartas. Raimundo Lulio, 14 [Iglesia]. Tel. 914 45 64 87. [www.tallerdetartas.com](http://www.tallerdetartas.com)

mosa. "En España abundan los dulces fritos, pero no hay una tradición repostería de horno tan importante como en EE UU o en el Reino Unido", confirma. Los que mejor saben decorar tartas, según Virginia, son los británicos: "El acabado, los colores, la textura de los glaseados... todo es muy refinado, muy especial". Tanto, que no duda en viajar al país del *plum cake* y las *tea biscuits* para actualizarse y seguir aprendiendo.

El modelaje del azúcar lo ha aprendido en Londres de la mano de Debbie Brown, una de las referencias en el oficio de las tartas decoradas. También ha participado en los talleres de repostería de Mich Turner, cuyo obrador de diseño Little Venice Cake Company, uno de los más punteros en el mercado de las tartas de boda y pasteles para celebraciones, ha recibido encargos como la tarta de la última boda de Madonna. Ahora que en España va calando el gusto por la repostería de corte anglosajón, Virginia se ha propuesto divulgar sus técnicas desde su Taller de Tartas. "No hay nada imposible, el límite lo pone tu imaginación". Le proponemos un reto: que nos sorprenda con un sabor imposible. Y ella se lanza: "Una *cupcake* cubierta de crema de judías pintas o frijoles, con un toque de nata y comino... Suave y con un puntito picante".



## Un postre 'cool'

El *cupcake* es la tarta que no se comparte. Un bocado para devorar también con los ojos. Nosotros nos pusimos manos en harina para hacer nuestro propio postre.

La prima coqueta de la magdalena es un goloseo *cool*. Se pusieron de moda gracias a Carrie Bradshaw y sus amigas de *Sexo en Nueva York*, que alifababan de calorías sus sesiones de confidencias a golpe de *cupcake* en la pastelería Magnolia Bakery. Desde entonces, el establecimiento del Village es una de las paradas más concurridas entre los turistas de la Gran Manzana. Para darse el capricho, basta con unos ingredientes y toneladas de creatividad para convertir un anodino *muffin* en un bocado de irresistible apariencia.

Virginia nos guía paso a paso en el Taller de Tartas para crear nuestra *cupcake*. Rodillo, varillas, manga... ¡Y acción! Lo primero es preparar unas magdalenas (sirve cualquier receta). Una vez

horneadas y frías, llega el momento de echarle imaginación. Hay varios tipos de cobertura: *buttercream* (una crema de mantequilla, azúcar glas, esencia de vainilla y colorante), pasta de azúcar (una especie de plastilina comestible a la que se puede dar forma con un cortador de galletas), glaseado (una *mousse* que se endurece formando una costra de colores brillantes), crema de queso (parecida a la de mantequilla, pero con un toque más dulzón)... ¡Parecemos croquetas rebozadas en harina! ¡Pero estas *cupcakes* están quedando taaaan monas! Con un poco de práctica con la manga, por fin logramos que los churretes torcidos del principio luzcan como michelines esponjosos sobre nuestras magdalenas. Nuestra *cupcake* toma forma...



**La importancia del 'topping'.** Para terminar, es momento del *topping*, el adorno divertido que corona las *cupcakes*. Nos sugieren colocar chucherías (ositos, corazones, nubes o gominolas) o rociarlas con virutas de chocolate, conguitos...

## Un 'muffin' muy cinematográfico

Actores como Gwyneth Paltrow, Miley Cyrus, Katie Holmes o Hayden Panettiere son *cupcakeadictos*. ¿Sabías que la magdalena también ha hecho sus cameos en el cine?



[1]. **'Marie Antoinette' (2006).** Sofia Coppola las convirtió en la tentación preferida de la reina adolescente en su versión pop de un Versalles embriagado de *rock and roll*. [2]. **'Mr. Magorium y su tienda mágica' (2007).** "Siempre en mi mente" (*Always on my mind*) reza la camiseta con *cupcakes* que luce Natalie Portman en esta historia, en que la fantasía infantil conquista a los adultos. [3]. **'Election' (1999).** Una empollona Reese Witherspoon refuerza su candidatura a la presidencia del Consejo de Alumnas repartiendo *cupcakes* en el instituto.