

## «Tarta de Sidra», nombre de la última creación de los pasteleros guipuzcoanos

E. I.

«txotx».

DONOSTIA. La Asociación de Pasteleros de Gipuzkoa presentó ayer en la sidrería Bereziartua de Astigarraga su última creación dulce: la tarta de sidra. Este postre es el segundo que promociona la asociación tras el lanzamiento al mercado a finales de agosto de la tarta «Gipuzkoa», producto que ha obtenido una buena acogida.

Los pasteleros guipuzcoanos han querido aprovechar la fuerte proyección de todo cuanto se mueve en torno a las sidrerías para presentar en sociedad un postre elaborado a partir del más conocido derivado de la manzana. En un principio el principal canal de comercialización serán las pastelerías, aunque la idea de sus promotores es introducir el postre en las sidrerías para su inclusión en el menú tradicional del

En la creación de la tarta de sidra han participado ocho pasteleros. Tras diversas pruebas y a partir de los modelos elaborado por cada uno de ellos, se alcanzó una receta común que ahora será entregada a todos los reposteros para que comiencen a elaborarla esta misma semana.

### La receta

La tarta, que posee una alta capacidad de conservación, consiste en una base de bizcocho de nueces rellena de una crema de sidra, que se obtiene de la mezcla de la bebida con nata líquida y montada, fécula y azúcar. Sobre este relleno figura la inscripción en chocolate «Sagardo» y una o dos manzanitas a modo de adorno. La circunferencia de la tarta está cubierta por medias nueces bañadas con una gelatina.



En primer plano, varios modelos de la tarta, y en segundo, sus creadores

(Foto Unciti)

Juan José Urigain, presidente de la Asociación de Pasteleros, anunció que tras la tarta «Gipuzkoa» y la de sidra, los reposteros guipuzcoanos trabajan sobre un nuevo pro-

yecto del que sólo adelantó una pista: Se llamará tarta «Arantzazu».

El precio del nuevo postre será similar al del resto de las tartas que se comercializan en las pastelerías.

Los pasteleros confían en una respuesta cuando menos similar a la que ha obtenido la «Gipuzkoa». «Ha dado mucho juego», confiesa Urigain.