

Tarta de sagardoa

El queso con nueces y membrillo ha sido durante muchos años, y sigue siendo, el postre obligado en todas las sidrerías. José Mari Pikabea, que regenta la Pastelería Geltoki de Donostia, sensibilizado con el mundo de las sidrerías y en constante estudio de nuevas técnicas en repostería, ha confeccionado dos postres dirigidos especialmente a las sidrerías. Se trata de la Tarta de sagardoa y la Tarta de queso de

Idiazabal con nueces caramelizadas.

Estos dos postres están elaborados básicamente con los productos típicos en una sidrería: la sidra, el queso y las nueces. Utilizando una técnica muy concreta, aprendida en Alemania y adaptada adecuadamente a las características de la sidra, José Mari Pikabea ha logrado un resultado excelente, a tenor de los comentarios recibidos.

Postres suaves y nada pesados

La Tarta de sagardo está realizada a base de crema de sidra y un bizcocho con puré de manzana. Tiene sabor a sidra y se escapa del dulce habitual, por lo que va dirigido a una clientela muy específica.

La Tarta de queso de Idiazabal con nueces caramelizadas tiene una mousse de queso y nueces con caramelo. En

ambos casos, se trata de postres muy suaves al paladar y nada pesados.

José Mari Pikabea ha investigado mucho al respecto hasta conseguir estas dos tartas. Después de varias pruebas, el resultado final es del agrado de los sidreros y fue presentado públicamente con motivo de la inauguración de la temporada del Txotx, celebrada recientemente en Petritegi.

El postre se adapta perfectamente a la filosofía de las sidrerías. Para facilitar su comercialización, José Mari Pikabea, de la Pastelería Geltoki de Donostia, advierte que las tartas se pueden servir en las sidrerías cortadas en miniatura, como pasteles de bocado.

A partir de ahora, la Tarta de sagardoa y la Tarta de queso de Idiazabal con nueces caramelizadas irán incorporándose al menú típico de las sidrerías.

PASTELERIA • HELADERIA ARTESANAL

Geltoki

- ✓ Postres especiales para sidrerías
- ✓ Tarta de sagardoa
- ✓ Tarta de queso de Idiazabal con nueces caramelizadas

Easo, 63

Telf. 45 09 02

DONOSTIA