

Camelia Cupcakes

Lo rico y creativo en formato pequeño

Originarios de Estados Unidos, los cupcakes, también conocidos como fairy cakes, son pequeños queques con creativos diseños que se hornean en moldes similares a cuando se hace un muffin. Estos pastelitos surgieron en el siglo XIX. En ese entonces solían hacerse en tazones o pequeños pocillos; de ahí su nombre en inglés (cup y cake).

Clemente Saffie, gerente comercial y socio junto a su esposa Johanna Budnik – quien estudió cocina en Culinary –, instalaron hace un año Camelia Cupcakes,



Chef Marcelo Maillard y Clemente Saffie



Siguiendo una tendencia a nivel mundial, Camelia Cupcakes es una atractiva propuesta de pastelería que poco a poco ha ido conquistando el mercado nacional. Sus pequeñas y entretenidas creaciones de pastelería son ideales para toda ocasión, y se adecuan a las necesidades de cada cliente

dando forma a un concepto que va más allá de la pastelería tradicional. Con características propias, ofrece un diseño novedoso y un sabor único que se trabaja muy acuciosamente. Los cupcakes son queques tan decorativos que pueden por si solos “vestir” una mesa. Para lograr el producto final de calidad que buscaban, recurrieron a la experiencia de Marcelo Maillard, chef instructor de DuocUC San Carlos de Apoquindo, chef instructor de IP de Chile y vicepresidente de ACCHEF.

“En relación a lo que existe en el mercado – señala Maillard –, lo más destacado de Camelia Cupcakes es el trabajo previo a la elaboración de los queques, el que se basó en un minucioso testeo para encontrar la receta ideal que se adaptara al mercado nacional, y con ella abrir nuevos sabores”. Es así como hoy Camelia puede ofrecer 25 tipos de cupcakes, ateniéndose fielmente a su lema “te invitamos a descubrir un mundo de sabores”. Para esto las coberturas de cupcakes van cambiando: chocolate, frutas, etc. Todos sus ingredientes son naturales, al igual que sus colorantes – los cuales están aprobados por la FDA (The Food and Drug Administration, de Estados Unidos) –



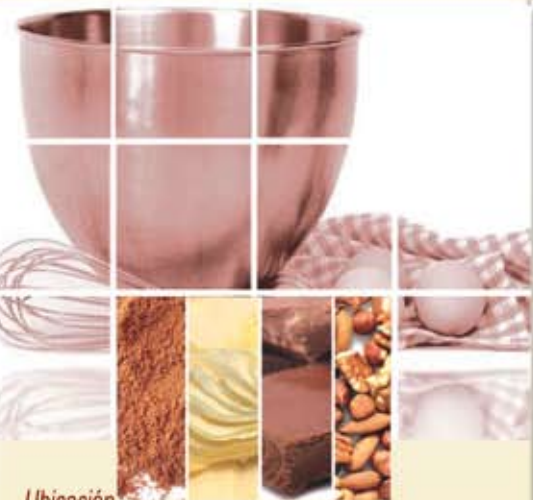
Artículos de Repostería

Amplia variedad en todo lo necesario para:

- CHOCOLATERIA
- PASTELERIA
- RESTAURANTES
- AMASANDERIAS
- PANADERIAS
- HOTELES
- CASINOS



Cursos de Capacitación en Repostería



Ubicación
 Garland 80 Metro Est. Central
 Fono: 689 2069
 Sazié 2759
 Metro Unión Latinoamericana
 Fono: 689 1505
 Fono/Fax: 689 0009



Toesca 2923 - Metro Estación Central
 Fono: 689 0419 envamix@yahoo.com
 www.tatosreposteria.cl - www.envamix.cl

VENTAS POR MAYOR Y DETALLE



Según Saffie, los cupcakes de Camelia poseen cuatro características fundamentales: son decorativos, naturales y con ingredientes de primera calidad, además de ser un producto gourmet muy versátil y personalizado, ya que tiene la característica de poder hacerse “a la medida”. Es así como han desarrollado una línea de cupcakes salados, light y sin lactosa. En el área corporativa se hacen diseños especiales para las empresas, por lo tanto cualesquiera celebración se puede concebir con cupcakes.

Las recetas que se están produciendo son chequeadas meticulosamente por Clemente Saffie, quien posee un paladar muy refinado para estos efectos.

Para Marcelo Maillard, quien trabaja como chef asesor de Camelia Cupcakes, ha sido una experiencia novedosa y muy gratificante. Con respecto al área profesional del mundo de lo dulce, Maillard dice que lo ha obligado a desarrollar toda su creatividad, algo que lo apasiona.



bebida, smoothie o chocolate caliente, como también llevar sus pedidos en un packing especialmente diseñado para su transporte, con la posibilidad de elegir las alternativas de sabor que más les guste. Una alternativa genial la constituyen las “tortas cupcakes”, con las cuales podrás disfrutar de tu fiesta, cumpleaños o reunión, armar tu torta en diferentes sabores y no tener que lavar al final platos.

Aparte de la línea de cakes, en Camelia han desarrollado otros productos como galletones (Avena chocolate bitter, Chocolate blanco, Jengibre miel, Avena toffe, y el tradicional Avena pasas); galletas (de limón – de sabor exclusivo –, black & white, etc.); y macarones.

Con sello propio y mucha creatividad, Camelia Cupcake ofrece una alternativa infinita de posibilidades en sabores y diseños de pequeños queques y tortas para cada ocasión. ■

Camino del Abad 10.543 - local 2
 Lo Barnechea (esquina Los Trapenses)
 Teléfono 242 7878

Horario: Lunes a Domingo: de 10:00 a 20:00 hrs.
 Mall Alto Las Condes, Primer Nivel Plaza Central
 www.cameliacupcakes.cl

