



Or Du Caramel

El detalle en chocolates

La joven Alexandra Ahlers consigue despertar con cada una de sus creaciones en chocolate, una sincera admiración derivada de sus delicados diseños en bombonería que reúnen las virtudes de todo buen chocolatero

Estudió dos años cocina internacional en *École Culinaire Française*, pero antes de sacar una especialización, Alexandra Ahlers, dueña de Or Du Caramel, pensó que lo mejor era hacer una práctica en el extranjero donde pudiera obtener mayor experiencia en cocina. Resuelto el tema, al poco tiempo de postular ya tenía una respuesta positiva que la llevaría primeramente, cuando sólo tenía 21 años, a la ciudad de Buenos Aires para allí aprender de profesionales como los chefs Mausí Sebess y Gato Dumas, y hacer varios cursos en sus respectivas escuelas – por un período de tres meses –, bajo un estricto horario que la obligaba a levantarse todos los días a las 6:00 de la mañana y regresar a las 10 de la noche. En eso se encontraba cuando la llamaron desde Barcelona, España, para hacer una práctica en la empresa Chocovic junto al destacado chef, pastelero y chocolatero, Ramón Morató. Durante cinco meses fue su ayudante. En esa oportunidad también pudo conocer a otros renombrados exponentes de la gastronomía española, como Albert Adrià y Jordi Roca.

Fue así entonces como Alexandra fue seducida por la chocolatería, proponiéndose a sí misma seguir aprendiendo todo lo relacionado con este producto, por lo que apenas terminó su práctica en Chocovic se fue a París, Francia, y luego a Brujas, Bélgica. En esas dos ciudades realizó todo tipo de cursos en las especialidades de pastelería y chocolatería.



A su regreso a Chile, y con algunas dudas en lo que habría de hacer, Alexandra se instaló primero con un carro churrasquero en la playa, trabajando un verano junto a dos amigas. Tan bien le fue que en tan sólo dos meses recuperó la inversión.

A partir de ese momento y con el incondicional respaldo de su familia como también de su pareja, el ex seleccionado nacional y esquiador olímpico Jorge Mandrú, empezó a hacer pastelería y chocolatería en su casa a pedido y consiguiendo clientes puerta a puerta. Con el tiempo dejó el trabajo de pastelería debido a que la producción tipo europea que hacía y los ingredientes que utilizaba no eran valorados por los clientes, que generalmente buscaban precios más bajos.

Sin embargo, sin decaer siguió trabajando y especializándose en el chocolate, con un producto con alto porcentaje de cacao (entre 62 a 76%) y de origen – entre ellos el Excellence de Costa –. De esta forma comenzó con su

empresa Or Du Caramel, junto a Carmen Urzúa, quien la ha acompañado en el trabajo desde un principio, y a aplicar todo lo aprendido en Europa pero adaptándose al mercado nacional en cuanto a precios y gustos.





En los rellenos, Alexandra privilegia que éstos sean frescos, evitando ocupar preservantes, aromatizantes o saborizantes. De hecho, sólo ocupa pulpas naturales que trabaja para lograr que sus productos tengan una duración de hasta tres meses. Conocedora de la cultura del chocolate y el bombón en Europa, recomienda comerlo no más allá de una semana a partir del día que se compra.

Or Du Caramel exhibe más de 60 sabores de rellenos en su línea tradicional, con algunos más innovadores como maracuyá, jengibre, cheesecake de frambuesa, yogurt con papaya, lúcuma, manjar nuez, té, y té de menta. Además trabaja una línea de chocolates con diseño, adquiriendo para ello más de 200 moldes de policarbonato. También trajo desde Europa una máquina impresora de folia para imprimir marcas y algunos diseños, tintas orgánicas y folias impresas importadas. Esta línea de chocolates contiene un 70% de cacao, lo que le da un mejor brillo en el templado. Éstos son trabajados uno a uno, con folias, aerógrafo, pincel y sus dedos. Incluso, Alexandra está

pensando hacer una línea pintada por artistas jóvenes. Asimismo lanzó una línea para diabéticos, que según explica, es muy importante porque en Chile hay muy poco, se encuentra siempre en barras sólidas y con sólo uno o dos bombones, mientras que su línea tiene una oferta de 8 sabores de rellenos y tagatosa como reemplazante del azúcar, la que pretende ampliar a 30 variedades con el tiempo. “Acabo de ir a Europa, a una feria de gastronomía a buscar maquinaria como parte de la inversión; también estamos buscando más personas para la producción, que ha ido creciendo”, señala Alexandra.

La empresa además ofrece una línea de más de 100 tipos de trabajos en chocolate, como orquídeas; máscaras de antifaz en tamaño real; tabletas para el café, hechas con chocolate al 71% de Ecuador, Costa Rica o Brasil; bolsitas para café; habas de cacao; aros de chocolate; palitos con rayas; aplicaciones de serigrafía, etc.

Hoy, Or Du Caramel fabrica 4 mil bombones diarios. Sus productos se pueden adquirir en envases especialmente diseñados para mantener los bombones, y se pueden comprar en su fábrica y en Café Juliano, un local ubicado a un costado del Museo de Bellas Artes. ■

Or Du Caramel

Fono: (56-2) 220 0431

E-mail: contacto@caramel.cl



Funcionamiento y Versatilidad Fundador I es una línea de vitrinas para Pastelería, con refrigeración estática o neutra. Propuesta en 4 medidas estándar de 95 a 269cm. Cajones para bandejas de 600x400 (2 por cajón)

info@memo.cl

Portugal

JORDAO COOLING SYSTEMS®



Memo Ltda.
Equipamiento Gastronómico
Proyectos y Asesorías en:
Supermercados, Restaurantes,
Hotelería Casinos y otros

Santa Elena 1670 - Santiago
Fax: 5654588
www.memo.cl - info@memo.cl

Fonos: **5654571 - 5654000**

