



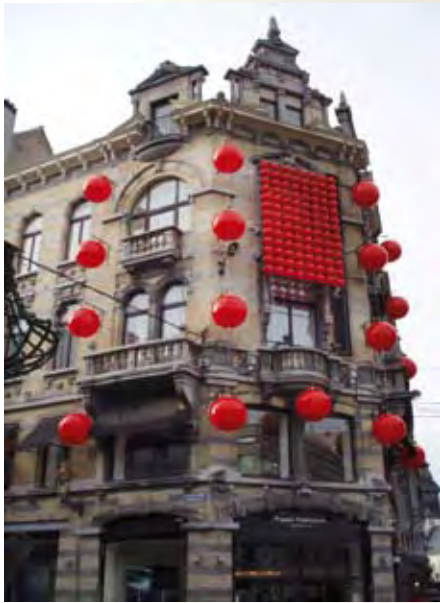
Pierre Marcolini

La deliciosa pasión de un chocolater



El profesional belga es uno de los mejores maestros chocolateros del mundo. Un incansable explorador de nuevos sabores y un mago de los sentidos que transforma cada una de sus creaciones en una asombrosa poesía de sabores, texturas y diseño

No por nada, miles de personas en todo el mundo llegan a pagar alrededor de 200 euros por un kilo de los refinados chocolates de Pierre Marcolini. Cada una de sus creaciones es única y sus sabores están llenos de una pronunciada intensidad, al mismo tiempo son maravillosamente refinados y elegantes. Su fama despegó cuando sucesivamente ganó distinciones en Bélgica, la primera de pastelería y helados en 1991, y luego el campeonato del mundo de pastelería en 1995, una competencia de fama mundial. Éstas le dieron la oportunidad para fundar, el mismo año, su propia marca con sede en la ciudad de Krainem, Bélgica, donde abrió su primera tienda. Rápidamente su fama creció, así como la presencia de sus locales. Hoy cuenta con 7 tiendas en Bélgica, 2 en París, 3 en Japón, 1 en Kuwait, 1 en Londres y 1 en Nueva York.



Chocolateria Marcolini en Belgica

Marcolini es un apasionado del chocolate, artífice de creaciones sorprendentes y amante del perfeccionismo. Su trabajo en el taller está basado en un cuidado extremo a la hora de escoger la materia prima, usando para ello el mejor cacao traído directamente de los principales países productores. Además del tostado del grano de cacao, que empleará directamente en la elaboración del chocolate, que luego usa como base para una gran variedad de productos. Si bien todo comenzó con los chocolates, el abanico de productos Marcolini se ha ido extendiendo, y hoy en día helados, pralines, trufas, galletas, tortas y postres de todo tipo, completan la oferta. Sin dejar de perder un mínimo de calidad, el chocolatero ha sabido extender su fórmula de éxito por el mundo.



Marcolini utiliza una cantidad mínima de azúcar para resaltar los sabores puros de sus bombones y sus rellenos. En este aspecto, parece más un chocolatero francés que uno belga. Incluso entre sus pares franceses, el nivel de complejidad del sabor y la delicadeza del producto, sólo lo logra un puñado de los grandes. Fusiona perfectamente su trabajo como chocolatero con el de chef de pastelería, utilizando pasta de hojaldre, galletas, cobertura de chocolates, con resultados sorprendentes.

Entre la variedad de bombones de chocolate destacan: Balle de Golf Fondant, Trianon Fondant o sus trufas, que como la mayoría de sus obras, son verdaderamente dignas de mención.

Entre otras están: "Truffe du Jour", una trufa de chocolate clásico, es decir, ganache de laminados en polvo de cacao. Se trata de un centro de ganache de cacao venezolano, envuelto en un polvo de cacao amargo para equilibrar el sabor. "Truffe Brésilienne", un centro de ganache

Caraiibe – Caribe – (66% de mezcla con granos de Ghana y Venezuela), vestido con gianduja praliné de almendras, bañada en chocolate con leche y recubiertas con almendras caramelizadas. La oscura "Truffe Whisky", un centro de chocolate con leche mezclado con 12 años de edad, Glenmorangie whisky de malta y cacao; y la "Truffe Champagne", un ganache de

chocolate con leche impregnada de champán de Saint Martin d'Ablois, cubierto de chocolate y envuelto en azúcar en polvo. Destacan dos trufas bañadas en chocolate negro: "Truffe Verveine", un ganache de chocolate negro impregnado de cedrón, hierba cítrica; y la "Truffe Tonka", que tiene un centro de crema de caramelo fusionada con el sabor de la vainilla picante de habas de tonka, de América del Sur. Dentro de la colección de bombones, con profusión de chocolate están: Tomillo Orange, Violette, Java Fondant, con frutos secos como almendras molidas con azúcar y Nougatine, un mazapán.

También está una oblea maravillosa: Pavé de Tours, o una crujiente de almendras, una mezcla de harina, además de una variedad de caramelos incluyendo la Calin (patatas fritas de harina de almendra, cubiertas con crema de caramelo y luego bañada en chocolate). Hasta la afición por el golf de Marcolini es recreada en dos de sus caramelos, pelotas de golf en el chocolate blanco y oscuro (un nogal rodeado de crema de caramelo, a continuación, revestidos). Todos los bombones Marcolini son envasados en cajas de elegante negro, de papel hermoso, creación de Delvaux, diseñador belga de artículos de lujo.

Si piensa que lo sabe todo sobre el chocolate, Pierre Marcolini, con cada una de sus creaciones únicas para el paladar, lo harán pensar que aún no sabe nada.

