



Ye Ta: con coco rallado, es una masa milhojas



Bo Luo Bao: con harina, manteca y azúcar, y una capa de huevo



Song Fa Sou: dos tipos de masas



Fu Pei: con huevo y harina, es un queque "piel de tigre"



Cheesse Tangou: cheesecake chino, tiene queso, huevo, harina, azúcar y queso



Mousse Tangou



Mousse Lotzi: castaña molida, mousse de castaña, puré de gelatina



Mousse de té verde decorado con chocolate blanco



Lotzi Tangou: queque de castaña



Pao Fu: huevo, azúcar, mantequilla, relleno con crema



Luo Song Bao: harina, azúcar y huevo



Song Fa Sou: relleno con bizcocho



Dan Zien: bizcocho relleno con pasas



Qu Qi: galletas de harina, mantequilla, azúcar y manteca



Tao Su: galletas de harina, mantequilla, azúcar y manteca



Nai You Bao: harina, azúcar, crema y coco rallado



Plátano Dan Gao: queque de plátano

Salón de Té Nueva China Premium

La pastelería China para la hora del té

El restaurante Nueva China de Avenida Las Condes, amplía y refresca su oferta con una inédita selección de pastelería china, de la mano de un maestro proveniente de esas tierras asiáticas. Bocados dulces que desde ahora serán la perfecta compañía a la hora del té... ¡chino también, por supuesto!

Con una simpatía que lo destaca, Zhenxing Pan, o Shan, como comúnmente lo llaman en Chile, propietario de Nueva China, recuerda que llegó a nuestro país cuando sólo tenía 10 años, y que hasta los 21 estudió y trabajó con su tío, dueño del restaurante China Village. Después de ese período se asoció para instalar su primer restaurante Nueva China, en la calle Independencia, cerca del estadio Santa Laura, un local que ofrecía principalmente comida para llevar. Con el tiempo el negocio empezó a crecer, y hace ocho años abrió un segundo local en Avenida Las Condes. Es en este último donde estrenó en diciembre pasado su *Salón de Té Nueva China Premium*, con una innovadora carta de pastelería china.



Zhenxing Pan y chef pastelero Su Jian Lian

GRIDO
HELADO

36 sabores
HELADO ARTESANAL ARGENTINO

Productos Rentables y Diferenciadores.

Canal Food Service. Contacto: *Gabriel Correa L.* Tel: **02-4196806** Cel: **8-7765751**
Tolten Venture Ltda, Rodrigo de Triana 4276, Of. 51, Las Condes.

www.toltenventure.cl



Sal6n de T6 Nueva
China Premium
Av. Las Condes 8956,
Las Condes, Santiago
Tel6fono:
(56 2) 229 6311

Luo Bao, hecho b6sicamente con harina, manteca, az6car y con una capa de huevo. El *Song Fa Sou* (que significa pastelito que se deshace), elaborado con dos tipos de masas, por fuera es de milhojas y por dentro tiene una miga de az6car y huevo. Otro es el *Fu Pe* (piel de tigre), un bizcocho de sabor frutoso, t6pico chino, denominado as6 por la presencia de l6neas en su superficie.

Un pastel con influencia francesa es el *Ches Tangou*, considerado por el chef como un cheesecake, pero con otra consistencia. En tanto el *Mousse Tangou* viene a ser un s6mil del tiramis6. Entre las m6s de 60 opciones tambi6n est6 el *Mousse Lotzi*, hecho con pur6 de casta6a y gelatina; y el *Mousse de T6 Verde*, decorado con chocolate blanco. Dentro de la oferta existe adem6s una gran variedad de galletas.

El Sal6n de T6 Nueva China Premium tiene un horario de 15:00 a 20:00 horas, con un men6 que va desde los \$4.000 por persona, y un servicio para llevar desde \$2.400, con un surtido de cuatro pasteles. ■

Mousse de chocolate



La idea es ofrecer una amplia variedad de pasteler6a proveniente de la provincia de Cant6n o Gu6ngd6ng, situada en el extremo sur del continente chino, la cual es elaborada por el chef pastelero Su Jian Lian, quien estudi6 pasteler6a en su pa6s y lleva m6s de 20 a6os en la profesi6n. El chef – tra6do especialmente al Nueva China para hacerse cargo de esta secci6n – cuenta que comenz6 haciendo reposter6a tradicional de su pa6s, pero que con el tiempo ha incorporado productos que ha fusionado con otras culturas, como la torta milhojas, los mousse, tiramis6, o los cr6me br6l6e chinos. “En cada zona del pa6s son diferentes los productos, los sabores, la saz6n, estilos y decoraci6n de la pasteler6a. En general se usa poco el az6car y se trabaja con cremas vegetales; adem6s todo es horneado”, explica Lian.



Los socios de Nueva China decidieron incorporar a su local de Las Condes este tipo de pasteler6a, como un producto innovador en los restaurantes chinos del pa6s. La idea se une a la oferta de m6s de diez tipos distintos de t6s chinos: verde, rojo, jazm6n, oolong, etc., que se sirven en tradicionales teteras de porcelana. “El restaurante fue creciendo en estos ocho a6os – explica Shan –, a la hora de almuerzo y cena se llena y muchas veces hay que hacer reserva, pero como de cuatro de la tarde a ocho de la noche existe menor cantidad de p6blico. Por ello apostamos por un espacio para quienes quieren tomar un rico t6 chino, acompa6ado de pasteler6a y reposter6a de mi pa6s, en un ambiente distendido para que la gente se re6na y converse. Eso s6, si alguien desea pedir algo dulce a la hora de las comidas, se le puede servir algo de la amplia carta de pasteles”.

Las caracter6sticas principales de la pasteler6a que exhibe el Sal6n de T6, es a base de un trabajo simple donde predomina la manipulaci6n de la masa para lograr distintos tipos de texturas, suavidad en su dulzor, a6n con la presencia de crema chantilly, chocolate y frutas, y con diferentes formas. Una es el *Ye Ta*, una masa de milhojas que por dentro est6 rellena con coco rallado; lleva una capa de az6car que al momento de hornearlo se derrite en una especie de glaseado. Para las preparaciones el chef utiliza harina proveniente de China, ya que, explica, existen diferencias en cuanto a la textura y la elasticidad con la nacional, producto de su pH. As6, est6 el *Bo*