Nuestros Temas

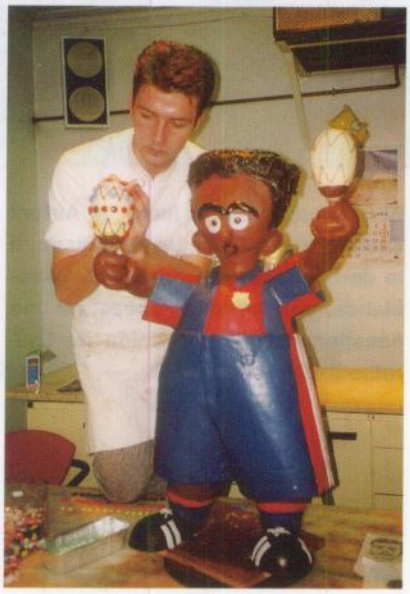
El aprendizaje de un joven profesional suizo en cinco pastelerías españolas

El joven Matthias Bachmann, de nacionalidad suiza, realizó un aprendizaje profesional de un año en España colaborando con cinco pastelerías diferentes. Piensa este profesional que su experiencia puede ser válida para muchos jóvenes deseosos de conocer nuevas técnicas y nuevas elaboraciones de otros países. Por ello ha remitido a LA CONFITERIA ESPAÑOLA *su opinión acerca del trabajo desarrollado en nuestro país junto a una selección gráfica. Su experiencia ha sido publicada también recientemente en la Revista* KONDITOREI UND CAFÉ.

Lucerna . Matthias Bachmann

España, con toda seguridad, no es el país de los comedores de chocolate. Es por ello que entre los pasteleros suizos está ampliamente difundida la opinión de que no tienen mucho que aprender en España . Cuando visité varias empresas españolas de confitería y pastelería en 1993 pude comprobar que esto no es así. Por el contrario, en este país pueden aprenderse muchas cosas que entre nosotros, como consecuencia del creciente consumo de productos semiacabados, existe la amenaza de que se pierdan.

Mis padres tienen en Lucerna una empresa de pastelería. A los 15 años empecé mi formación con gran entusiasmo en la artesanía del dulce y tres años más tarde concluí la preparación como pastelero y confitero. Posteriormente, trabajé durante un año en la Escuela Técnica de Panadería Richemont de Lucerna, a los 19 años realicé el servicio militar y medio año más tarde inicié estudios de comercio que se prolongaron durante 3 años, habiéndolos concluido satisfactoriamente en el verano de 1993.



Matthias Bachman junto a la figura de mazapán y chocolate del futbolista Romario que decoró el escaparate de Pastelería Escribà

Una experiencia maravillosa

Posteriormente me presenté sin ningún conocimiento de español en la capital de España, con el objetivo de trabajar por un período de 2 a 3 meses en cinco conocidas pastelerías de España.

El 1 de septiembre de 1993 empecé en mi primer puesto de trabajo en la calle Recoletos, una estrecha

Tres elaboraciones de Matthias: de izquierda a derecha, una pieza de chocolate realizada en Pastelería Escribà; un pastel de vainilla y chocolate, con la colaboración de Francisco Torreblanca, y un pastel de frutas de Pastelería Baixas

calle de Madrid, en la prestigiosa CONFITERIA JUNCAL. En este establecimiento se ofrecen al público más de 80 clases diferentes de praliné.

Desde noviembre hasta las Navidades pude conocer una estructura completamente diferente en PASTELERIAS MALLORCA. Este establecimiento proporciona ocupación actualmente a más de 500 personas y satisface todas las demandas posibles. En el norte de Madrid, en medio de un pequeño enclave romántico se celebran semanalmente banquetes o bodas donde el equipo de "catering" de PASTELERIAS MALLORCA presta un servicio de primera categoría para celebraciones de 300 a 1.500 personas.

A finales de año hice mis maletas y me desplacé a la ciudad olímpica, Barcelona. Mi primer destino fue la PASTELERIA ESCRIBÀ. En este establecimiento tuve ocasión de preparar cientos de piezas artísticas de Pascua diferentes con Antoni Escribà y su hijo Joan y pintamos más de 1.400 huevos soplados.

Escribà es conocido mundialmente en los círculos profesionales por su libro de confitería *Feliz Pascua* que fue el primer libro de este tipo y hasta el día de hoy es un auténtico *best-seller.*

Posteriormente, cambié a la clásica PASTELERIA BAIXAS en la que el esmero se escribe con mayúsculas. Para finalizar solamente me faltaba una empresa, de la que todos me habían dicho que era la mejor de España. En ella estuve hasta el verano: la PASTELERIA TOTEL, dirigida por Francisco Torreblanca, de Elda (Alicante). Los dos últimos meses de mi estancia en España los pasé, por tanto, en el sur antes de volver a Suiza.

El pastelero suizo junto a Antoni Escribà tras las Monas de Pascua; a la derecha, junto a Francisco Torreblanca, y sobre estas líneas, en una panadería de Dubai (Unión de Emiratos Árabes)

Todo artesanal

Transcurrido un año hago balance y puedo constatar que la pastelería española me impresionó mucho. Además, hablo un idioma más y conozco un país en el que de forma general pude apreciar una gran hospitalidad, que me llegó al corazón.

Así por ejemplo, de las cinco empresas que visité, en tres confeccionaban el chocolate de cobertura en la propia casa. Se laminaba, mezclaba y, no menos importante, se escamaba. No podía haber otra manera mejor de aprender y comprender la fabricación del chocolate de cobertura que haciéndolo uno mismo. La vainilla se sigue cociendo generalmente con huevos y la confitura se prepara en casa. El limón se obtiene con limones frescos, se cuece una masa de cobertura y el relleno se hace en la propia casa. La cobertura de turrón, las masas de praliné, las figuritas de turrón, etc. también forman parte del surtido de productos habituales.

En el tiempo que trabajé en la CONFITERIA JUNCAL era época de membrillo. Durante el fin de semana, los membrillos se cortaban en la finca del propietario del establecimiento y se trabajaba con ellos durante la semana. Los "membrillos" son una especialidad que anteriormente podía encontrarse en la pastelería suiza como en ninguna otra, pero cuya elaboración en la actualidad se ha encarecido enormemente.

Sin embargo y por encima de todo, en la PASTELERIA TOTEL de Elda (Alicante) es donde pude entusiasmarme de verdad. En mi opinión es una de las principales pastelerías de Europa. Un día, cuando dejamos de recibir el Mascarpone para la producción del Tiramisu, Torreblanca se puso en marcha inmediatamente y producíamos el queso nosotros mismos, que resultó ser mejor que el que se compraba. Además de la empresa de pastelería dirige también la Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía de moderna creación, donde se ofrecen cursos de todas las materias, desde cursos de hostelería, pasando por los

de postres, hasta los de repostería. Sus pralinés, así como el surtido de tartas son totalmente actuales, ligeros, naturales y de un aroma no excesivamente dulce. Las clases de praliné con gianduja y las densas cremas de almendras y avellanas se producen en tres o cuatro clases. Los restantes aromas de los 50 tipos de praliné se obtienen naturalmente de infusiones, como por ejemplo, de azafrán, café, combinado con anís verde, hojas de menta o té al limón con flores, nuez moscada, azúcar caramelizado con zumo de naranja, etc.

Una mousse de limón, una de las elaboraciones del joven pastelero

La hospitalidad

No obstante, lo más importante que aprendí durante ese año fue a fabricar productos a partir de materias primas, como habían aprendido nuestros padres. Los productos semiacabados brillaban por su ausencia en las cinco empresas que visité. Cada una de ellas era diferente y especial dentro de su clase. En todas partes fui bien recibido e integrado inmediatamente en el equipo. Deseo aprovechar esta oportunidad para dar las gracias a todos los establecimientos que me acogieron.

A pesar de que trabajé duro, con frecuencia hasta altas horas de la noche, pasé en España un año fantástico. Aprendí a comprender una cultura y un idioma que no tiene mucho en común con nosotros, pero que están muy próximos. Es muy interesante que una persona se tome un tiempo durante su juventud para aprender a conocer otros países. Desearía animar a otros jóvenes compañeros de profesión a ampliar sus conocimientos. Nunca había sido tan fácil como hasta ahora el poder conocer mundo.

Mi trayectoria profesional continuó con una estancia de medio año en Japón y un año más en Francia. En 1997 comenzaré un período de formación en la Escuela Técnica de Hostelería de Lucerna. El poder conocer mundo también tiene un precio. Sé que durante algunos años tendré que pasar con poco dinero y tendré que adaptarme a las circunstancias. Sin embargo, creo que vale la pena pagar este precio, ya que soy de la opinión de que el aprender idiomas y la experiencia profesional internacional ayudan para el ejercicio futuro de la profesión y proporcionan nuevos horizontes, tanto personales como profesionales. Estos años viajeros serán para mí inolvidables y ayudarán a mi formación como persona.

No es el hábito sino los cambios los que fortalecen.