



NOTA DE PRENSA (25/04/2024)

BANDERITA MADRILEÑA o PASTEL AUTONÓMICO

Es un postre recuperado en las pastelerías artesanas madrileñas, para conmemorar la festividad del 2 de Mayo

Es un bizcocho en varias capas, con crema diplomática y sabor a naranja.

Postre que reproduce la imagen de la bandera autonómica madrileña

Para darlo a conocer al madrileño y al turista durante la festividad, varias pastelerías artesanas madrileñas repartirán el postre en envase individual, en el Centro de Turismo de Sol (Puerta del Sol, 5 de Madrid), el mismo día 2 de Mayo.

La Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid, vuelve a incentivar el postre “Banderita Madrileña”, o también conocido como el “Pastel autonómico” en las pastelerías artesanas de la Comunidad de Madrid, para que se ofrezca su venta o degustación, también en la versión para el cliente celiaco.

Es un postre de bizcocho de almendra o pastel ruso con una crema diplomática a base de crema pastelera, nata y sabor a naranja y con una gelatina de fresa para reproducir la bandera y sus 7 estrellas decoradas en mazapán, pastillaje de azúcar, fondant o chocolate blanco.

Fue creado a finales de los años 80 por el maestro pastelero Pedro Blanco para conmemorar la festividad del 2 de Mayo, fecha oficial de la fiesta de la Comunidad de Madrid.

El postre estará presente en las pastelerías asociadas a ASEMPAS (Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid), contando con el patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Durante estas próximas fechas se realizará una acción de promoción y difusión del postre en las pastelerías artesanas.

Receta y Composición

Para las dos planchas del bizcocho ruso

Ingredientes: claras 750 gr., azúcar 750 gr., polvo de almendra 750 gr., harina floja 200 gr.

Para la crema diplomática

Crema pastelera de naranja 1000 gr., nata semimontada (75 gr. azúcar) 1000 gr., hojas de gelatina 20 gr., pudiendo llevar un licor de Cointreau 150 gr.

Elaboración

Preparamos el bizcocho ruso con el tamaño del marco (0,60 x 0,40), dentro del marco colocamos la primera plancha sobre la que vertimos la crema diplomática, y sobre esta primera plancha colocamos la segunda, la altura de ambas planchas con el relleno será de libre elección del maestro pastelero.

Una vez realizado este proceso lo pasamos a frío, hasta que la crema tome cuerpo.

Una vez preparada la gelatina de fresa se extiende uniformemente sobre la plancha superior.

Finalizado el postre en su plancha, se cortará en formato tarta (entre 6 y 8 tartas) o formato postre (aproximadamente 60 postres).

Decoración

La decoración consiste en la distribución de las 7 estrellas sobre la gelatina de fresa, pudiendo ser las estrellas de mazapán, pastillaje de azúcar, fondant o chocolate blanco.

Historia de ASEMPAS. PASTELEROS DE MADRID

Pasteleros de Madrid nace en septiembre de 2015 para defender al sector de la pastelería artesana en la Comunidad de Madrid y favorecer su imagen como símbolo de prestigio y calidad, promoviendo la pastelería artesana y comunicando su importancia. Representar al sector en la negociación del Convenio Colectivo en la Comunidad de Madrid. Ser el interlocutor de referencia de los poderes públicos en cuestiones que afecten a la pastelería artesana. (Legislación sanitaria, comercial,...) la formación para el sector pastelero madrileño, y la organización de eventos y la presencia en ferias y actos vinculados.

Ante los consumidores y Administraciones, abanderar las acciones para que se reconozca el valor de la pastelería artesanal, así como defender su prestigio y los beneficios que su elaboración artesanal tiene para la salud, mantener relaciones con asociaciones similares, entidades u organizaciones, públicas o privadas. Y fomentar la cooperación, la información y colaboración entre sus socios.

Los valores de calidad que defiende la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de Madrid vienen contemplados con la creación del “Sello Artesano de Calidad” nacido en el año 2018 con el apoyo de la Dirección General de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo de la Comunidad de Madrid, y con el objetivo de identificar y apoyar a las pastelerías en la Comunidad de Madrid que elaboran sus productos de forma artesana y tradicional.

Solicitando cada día más, que se adquieran los dulces en los establecimientos con el distintivo de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de la Pastelería de Madrid (ASEMPAS).

ASEMPAS Pasteleros de Madrid Matilde Hernández, 100 local 88 (Mercado de Puerta Bonita) 28025 Madrid Tel. 918 315 230 info@asempas.com www.asempas.com	Para más información, consultas, entrevistas o datos. Gabinete de Prensa Proyectos y Soluciones ALACARTA Pedro Ureña Teléfono 610 545 099 / 915 430 637 pastelerosdemadrid@gmail.com pedro@proyectosalacarta.com
---	---