



NOTA DE PRENSA (21/04/2025)

## BANDERITAS MADRILEÑAS O PASTEL AUTONÓMICO.

**ASEMPAS y las pastelerías artesanas madrileñas recuperan el postre "Banderita Madrileña" para celebrar el 2 de mayo.**

**El sabor del 2 de Mayo contenido en un postre con historia y estética inspirada en la bandera de la Comunidad de Madrid. Este bizcocho de capas, crema diplomática, gelatina de fresa y sabor a naranja regresa como símbolo dulce de identidad y tradición.**

Con motivo de la festividad del Día de la Comunidad de Madrid, la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería y Panadería de Madrid (**ASEMPAS**) **vuelve a poner en valor uno de los dulces emblemáticos de la pastelería madrileña**: el postre "Banderita Madrileña", **también conocido como Pastel autonómico.**

Creado a finales de los años 80 por el reconocido maestro pastelero Pedro Blanco, este postre fue concebido como homenaje gastronómico a la Comunidad de Madrid. Su **receta** se ha mantenido **viva gracias al esfuerzo de los obradores artesanos**, y ahora ASEMPAS promueve de nuevo su elaboración y degustación en establecimientos especializados.

### **Un pastel con identidad madrileña**

La "Banderita Madrileña" se compone de un bizcocho ruso de almendra relleno de crema diplomática con sabor a naranja y coronado con una gelatina de fresa que reproduce la bandera de la Comunidad. La decoración se completa con siete estrellas blancas, realizadas artesanalmente con mazapán, fondant, pastillaje de azúcar o chocolate blanco, evocando con detalle el emblema regional.

En su elaboración también se contempla una **versión apta para celíacos**, reafirmando el compromiso del sector con una repostería inclusiva y accesible.

Para acercar esta tradición al público general, varias pastelerías artesanas madrileñas ofrecerán el postre en formato individual de manera gratuita el próximo 2 de mayo. La degustación oficial tendrá lugar en el Centro de Turismo de Sol (Puerta del Sol, 5), gracias al apoyo y patrocinio de la Comunidad de Madrid.

Además, **el pastel estará disponible durante esos días en los establecimientos asociados a ASEMPAS**, donde los maestros pasteleros **lo presentarán** tanto en **formato tarta como en porciones individuales.**



## **BANDERITA MADRILEÑA O PASTEL AUTONÓMICO.**

### **Receta y Composición**

Para las dos planchas del bizcocho ruso: Claras de huevo: 750 g, Azúcar: 750 g, Polvo de almendra: 750 g, Harina floja (harina de repostería): 200 g

Para la crema diplomática: Crema pastelera de naranja: 1000 g, Nata semimontada con 75 g de azúcar: 1000 g. Hojas de gelatina: 20 g. Licor Cointreau (opcional): 150 g

### **Elaboración paso a paso**

**Bizcocho ruso:** Preparar las dos planchas del bizcocho ruso en el tamaño solicitado. Hornear y dejar enfriar.  
**Montaje del postre:** Colocar la primera plancha del bizcocho. Vertemos encima la crema diplomática. Cubrimos con la segunda plancha de bizcocho. La altura del montaje queda a criterio del maestro pastelero.

**Enfriado:** Llevar el conjunto al frío hasta que la crema tenga buena consistencia.

**Acabado:** Preparar una gelatina de fresa y extenderla uniformemente sobre la plancha superior.

**Corte:** Cortar en porciones o de tamaño de tarta o como postres individuales

**Decoración** Distribuir las 7 estrellas sobre la gelatina de fresa. Las estrellas pueden elaborarse con (Mazapán, Pastillaje de azúcar, Fondant, Chocolate blanco)

### **Más sobre:**

**ASEMPAS** (Asociación de Empresarios Artesanos del sector de la Pastelería de Madrid) es una entidad que representa a los profesionales del sector pastelero en la Comunidad de Madrid. Su principal objetivo es apoyar y promover la pastelería artesanal, garantizando la calidad y autenticidad de los productos elaborados de manera tradicional.

### **El Sello Artesano de Calidad**

En 2018, ASEMPAS creó el "Sello Artesano de Calidad" con el respaldo de la Dirección General de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Empleo y Competitividad de la Comunidad de Madrid. Este sello distingue a las pastelerías que siguen métodos artesanales en la elaboración de sus productos, fomentando la transparencia y la confianza del consumidor en la autenticidad de los dulces y postres que adquieren.

### **Compromiso con la Calidad y la Seguridad**

ASEMPAS promueve el consumo en establecimientos acreditados que siguen estrictas medidas higiénicas y sanitarias, garantizando que los clientes disfruten de productos frescos y seguros. Además, se fomenta el trato cercano y personalizado característico de las pastelerías tradicionales, manteniendo vivo el vínculo entre los artesanos y su clientela.

### **Recomendación de Consumo Responsable**

La asociación invita a los consumidores a adquirir sus dulces y postres en establecimientos que cuenten con el distintivo de ASEMPAS, asegurando así la compra de productos auténticamente artesanales y de alta calidad.

