

'Macaron': la exquisitez de una joya dulce

GASTRONOMÍA

El delicado y exquisito bocadillo ofrece una amplia variedad de sabores. Con su sencillez y elegancia ha trascendido las fronteras de Francia hasta el paladar nacional.

Flavio Paredes Cruz, Editor
paredesf@elcomercio.com

Conserva una esencia artesanal y cuando entra en la boca, las palabras se escapan ante la sensación: crujiente y fino en un inicio, suave y fresco cuando la lengua roza el relleno. No es un suspiro y tampoco un alfajor. Desde el polvo de almendra, la clara de huevo, el azúcar y el azúcar impalpable, el 'macaron' se hace para un brevísimo éxtasis palatal.

Este bocadillo dulce que se asocia al París más de ensueño, está también en las altitudes de Quito. Dos espacios lo ofrecen con toda la naturaleza y particularidad que lo definen: Cyril Boutique, del francés Cyril Proud'Homme, y La Petite Pâtisserie, donde los 'macarons' son obra de María Gabriela Abellán. Como en toda buena historia, entre ambos espacios hay celo y secreto, orgullos y pasiones, sentimientos y emociones que

derivan en la sana competencia.

El universo del 'macaron' es de una variedad de sabores impensable, los hay frutales y florales, también de frutos secos y cremosos. La joya por que el 'macaron' parece una se multiplica en presentaciones y es recomendada para la hora del té, aunque su sabor seduce en cualquier momento.

En ese breve deleite se esconden todo un relato y un contexto, que guardan hechos históricos y leyendas. Para hablar del origen del 'macaron' hay que jugar entre mito e historia. Su nacimiento tiene dos cunas, la italiana y la francesa. Para Cyril, este bocadillo se deriva del amaretti, y tanteando al recuerdo y a las épocas se remonta a los tiempos de Luis XIV, quien lo habría recibido como regalo de bodas, allá por el siglo XVI, cuando el 'macaron' cruzó la frontera de esas dos naciones. Pero María Gabriela va un siglo más atrás y cuenta que fue Catalina de Médici quien llevó este dulce hasta tierras francesas. En medio de esa nebulosa trayectoria se menciona también a las religiosas, que dentro de los muros conventuales dedicaban su alma al rezo y sus manos a la cocina. Fueron ellas quienes, aplicando las claras de los huevos llegaron a conseguir esa fina y crujiente textura que caracteriza al 'macaron'.

Nombres de famosos pasteleros alimentan esa historia, entre ellos suena con fuerza el del contemporáneo Pierre Hermé. Pero todos los caminos para rastrear al 'macaron' confluyen en la más

famosa de las casas de repostería parisinas: Ladurée, cuya existencia se asume desde 1836, y cuyo nombre ahora se extiende por Europa, América y Asia.

Herederos de esos saberes Cyril Boutique y La Petite Pâtisserie se han apropiado del 'macaron' para ofrecerlo al comensal ecuatoriano: un comensal que según cuentan sus chefs ha tenido apertura para el delicado y emocionante sabor del bocadillo, aunque aún son pocos los que lo conocen. En un principio dice Cyril solamente lo solicitaban los viajeros que ya lo habían sentido en su boca; ahora empieza a marcar tendencia. En tanto que Abellán se refiere al auge actual de este dulce.

Un auge que se debe a esta relación tan en boga que estrecha a la comida con el diseño y con la moda, que hace de los platillos obras que apelan a la apreciación visual. El 'macaron' es preciso para ello, sus múltiples colores se entregan a la creatividad de quien los prepara, ofreciendo en vitrina una paleta fácilmente envidiada por el mayor de los impresionistas.

A tal punto llega su relación con lo 'fashion', que grandes firmas de moda lo ofrecen en sus tiendas como el complemento perfecto para sus ropajes y accesorios. Así, el bocadillo se le puede aparecer tras las puertas de un almacén de Louis Vuitton o de Yves Saint Laurent, por citar solo dos famosas casas.

Cyril comprende esa relación desde la clasificación que nombra a su tienda: no es una panadería ni una cafetería, tampoco una pastelería o una chocolatería; es una boutique y, como tal, asume a todas las anteriores. Sus productos se ofrecen en catálogos según la colección de temporada: una colección que siempre innova en sabores, manteniendo en oferta una docena de tipos de 'macaron' (de los 30 que se suenan en su carta).

En cambio, lo clásico y sofisticado de La Petite Pâtisserie se exhibe desde el ambiente que propicia su tienda: un sueño de vitrinas y estantes que remiten a la más tierna casa de muñecas, a la más elegante de las cafeterías, a un poema francés del siglo XVII. Allí los 'macarons' se venden en delicadas cajitas apropiadas para envolver tal joya.

A pesar de la tendencia y la acogida, el 'macaron' aclara Cyril dista de ser el más popular de la pastelería francesa, donde el éclat de chocolate, la crème brûlée, las magdalenas o las millojas conservan su sitial. Para el chef, tras el 'boom' del 'macaron' en los años 90, el comensal francés llegó al hartazgo; pero, a la vez, Cyril adivina un buen futuro para el postre acá, siempre y cuando se respeten los métodos de preparación.

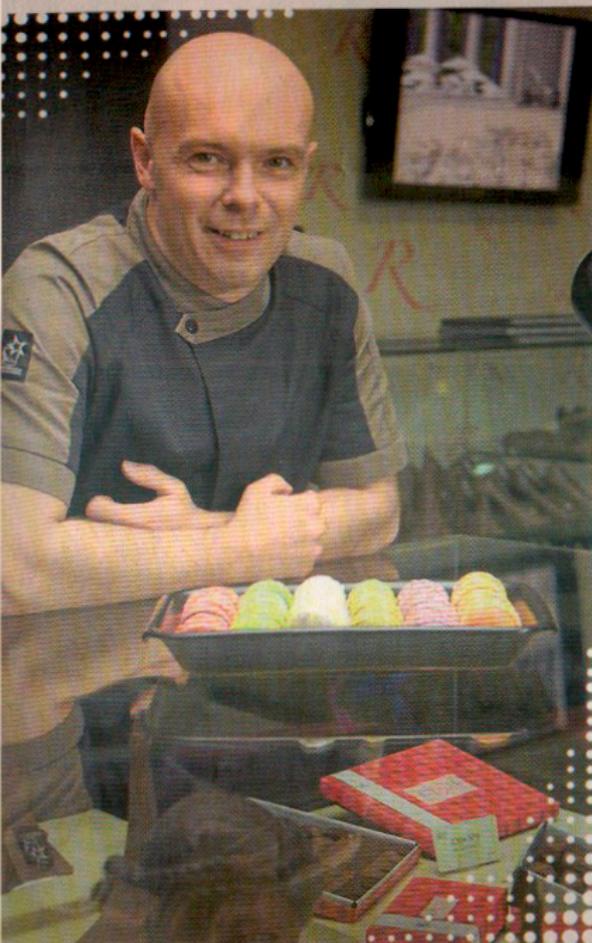
La exquisitez del 'macaron' también empuja a María Gabriela a prever el aumento de su consumo en el país, no por nada este bocadillo ha trascendido internacionalmente. Además, la variedad de frutas y flores que tiene el Ecuador le dan al 'macaron' posibilidades enormes de jugar con los sabores. En La Petite Pâtisserie se han creado 'macarons' de guañabana y de higo; al probar el primero es imposible que el gusto no evoque el helado de paila y ese sabor a pura fruta. Es decir, este dulce de origen legendario y asociado al paisaje parisino, tuvo su mixtura en el Ande ecuatoriano.

Cyril, por su parte, se apega a su purismo y ofrece deleites propios de su terruño. Él también se preocupa de la naturaleza de los ingredientes para sus 'macarons', la vainilla debe ser el fruto como tal y la pepa de tonka no es otra sino la exótica semilla.



Vicente Costales / EL COMERCIO

la Abellán. De La Petite Pâtisserie (Paseo San Francisco, Cumbayá).



Diego Pallero / EL COMERCIO

ud'Homme. De Cyril Boutique, en la Irlanda y 6 de Diciembre.



Macaron básico

Ingredientes

130 g. de harina de almendra
150 g. de azúcar glass
2 claras de huevo
Colorante (a elegir, también puede ser por ejemplo cacao en polvo 25 g.)
Relleno (a elegir)

Preparación

Se baten las claras y se añade el azúcar glass. Se añaden la almendra molida y el colorante. Se mezcla bien todo lo anterior y en una bandeja cubierta con papel de horno se van poniendo montoncitos de crema. Han de ser pequeños y redondos. Deben reposar durante 35 minutos y luego se mete en el horno precalentado a 175°C durante 15 minutos. Una vez fríos se retiran del papel. El relleno puede ser al gusto. Finalmente se tapan con otra mitad en forma de sánduche.