



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

empresadora info



CAKES HAUTE COUTURE

Patricia Arribalzaga es el alma y el corazón de Cakes Haute Couture. Pasteles y Cookies de Alta Costura, un proyecto nacido en Sitges en 2002. Desde entonces, esta empresadora endulza mesas de recién casados y fiestas con una pastelería creativa, exclusiva y a medida, teniendo siempre como referente la moda, tanto en los colores, como en las texturas y sabores de sus producciones. Tartas con flores para 20 personas se pueden adquirir por 280 euros. (Mas inf.: www.cakeshautecouture.com)



Pastelería creativa

Patricia Arribalzaga comenzó su negocio texturizando en azúcar los encajes del vestido de novia de sus clientas.

Todo empezó como un 'hobby'. Me gustaba hacer pasteles para los míos, así que aprovechando que mi marido viajaba mucho por su trabajo, empecé a hacer cursos de pastelería creativa allí donde íbamos: Francia, Inglaterra, Estados Unidos. Así fui conociendo el fascinante universo de este oficio. Estudié bellas artes e informática en Argentina, pero nunca ejercí de lo primero. Cuando nació mi hija, en 2002, decidí dejar de trabajar para dedicarme a ella. Mi marido y yo no queríamos criarla en una ciudad grande y, además, en Argentina empezaba ya a notarse cierta inseguridad en las calles. Nos encantaba Sitges, así que decidimos instalarnos en esta población tranquila cercana a Barcelona. Allí empezamos a recibir los primeros encargos de pasteles, sobre todo de bodas. Reproducíamos el encaje del vestido de la novia y las flores del ramo en la tarta. Tuvimos mucho éxito, nos traían los encajes y los texturizábamos en azúcar. Decidimos invertir 250.000 euros para abrir Cakes Haute Couture, Pasteles y Cookies de Alta Costura en pleno centro histórico de Sitges. Este tipo de trabajo era completamente nuevo en España, hasta el punto de que los ingredientes, colorantes alimenticios con sabores y el instrumental se tenía que comprar fuera, especialmente en Inglaterra, cuna del *sugarcraft*. Por suerte, ahora estos elementos se encuentran en el mercado español. Al poco tiempo empezaron a llamar clientes preguntando si podían realizar cursos de pastelería artística, y así nació el *atelier Cakes Haute Couture* de tartas decoradas. Esta es una de las actividades que más satisfacciones me han dado, transmitir el conocimiento. Desde el obrador, en el cual estamos cinco perso-

nas, hacemos un número limitado de trabajos a la semana, ya que todo es personalizado, como en la alta costura, y no hay ninguna tarta que se parezca a otra. Todos los productos son naturales y no llevan conservantes. La idea es que las propuestas sean muy exclusivas, hacemos bocetos, prueba de sabor... Un encargo implica una semana de trabajo, sobre todo cuando piden sobre la tarta una cascada de 500 rosas que se hacen a mano una a una. La necesidad de originalidad está en nuestra filosofía. De hecho, lanzamos colecciones cada temporada de nuestras tres líneas: *cookies*, *cupcakes* y *cakes haute couture*,

además de las creaciones para las fiestas de Pascua, Navidad etc... La moda es mi gran referente, tanto en los colores como en las texturas. Los sabores también son un territorio de exploración creativa. Contamos con un menú tradicional y otro que trabaja con el sabor de las flores o pastelería molecular. En cuanto a las formas, uno de nuestros éxitos son los pasteles *fashion* con forma de bolso o de zapato, elaborados a mano y exclusivos». _por Charo Mora

FANTASÍA GÓTICA

Como nuestros clientes saben que podemos plasmar sus deseos, una pareja gótica y amante de las Harley-Davidson nos pidió que les reprodujeramos en azúcar sobre la moto. Para ello la novia nos envió fotos de su vestido *órpura* con encajes góticos y el novio las de la máquina. Además, debía tener fantasmas y vampiros de fiesta en un ambiente de telarañas. Y así lo hicimos.