Publicado en Bilbao el 27/06/2017

Bizkarra amplía su catálogo de tartas y postres de celebración

La demanda y la experiencia ha llevado a Pastelerías y Panaderías Bizkarra a ampliar su catálogo de postres de celebración con formatos para todas las ocasiones, siguiendo las últimas tendencias.

Los maestros pasteleros de Bizkarra trabajan en todas las ocasiones de celebración que se pueda uno imaginar - Bodas, comuniones, graduaciones, eventos empresariales, etc.- para hacer que el momento del postre sea único con sus Tartas de Alta Costura; “Son totalmente personalizadas en sabor y diseño, por eso las llamamos Tartas de Alta Costura o Tartas de Alta Repostería” afirma Eduardo Bizkarra. “Nuestra propuesta es convertir el postre en protagonista de la celebración y en un momento muy especial de sorpresa y emoción.” Y así es cuando se presentan a los comensales.

En el nuevo catálogo destacan las Tartas Rústicas, decoradas con sencillez, con bizcochos y rellenos a la vista y poniendo de relieve los ingredientes. Una propuesta idónea para una celebración desenfadada. En el lado opuesto, las Tartas de Protocolo tienen un estilo muy perfeccionista, con una presentación cuidada al detalle y un gran formato de tres alturas. Muy adecuada como tarta de boda, como tarta de empresa o para un evento, dando la máxima emoción al momento del “corte”. La Tarta de Postre incluye una Tarta de Protocolo para los protagonistas de la celebración y raciones individuales para el resto de comensales, siguiendo el diseño de la tarta principal. Una propuesta atractiva y muy práctica para bodas y celebraciones de muchos invitados, para disfrutar del “corte” y que los comensales no tengan que esperar. El catálogo se completa con los Candy Bar; completos buffets dulces para que los comensales elijan lo que más les apetezca entre una amplia variedad de especialidades. Raciones de tarta, cupcakes, trufas, chocolates, pastelitos, nuestros dulces más típicos… Todo un mundo de postres al gusto presentados de forma tematizada, que encaja muy bien en comuniones, bautizos y celebraciones más informales.

Todas las propuestas tienen en común que se elaboran íntegramente en el obrador Bizkarra de Usansolo (Bizkaia), con ingredientes naturales y procedimientos tradicionales, realizados a mano por los maestros pasteleros. “Nuestra diferenciación es que somos pasteleros desde siempre, expertos en el trabajo con las masas, los rellenos… y eso se nota” afirma Eduardo. En ese sentido, Bizkarra recoge el saber hacer pastelero desde 1957 y se enorgullece de que en sus tartas “la excelente apariencia se corresponde con un excelente sabor.”

Cada tarta se personaliza en diseño e ingredientes, eligiendo los tipos de bizcochos, que pueden ser de chocolate, vainilla, zanahoria y red velvet y los diferentes rellenos. Los cupcakes se hacen con rellenos variados o frosting al gusto y los Candy Bar con la selección de dulces que se desee. En diseños hay un mundo de posibilidades creativas y en Bizkarra lo demuestran con tartas en forma de bolso, de coche o de logotipo que parecen objetos de verdad. “Si imaginas la tarta de tus sueños nosotros la hacemos realidad; Y si no la imaginas, cuéntanos tu sueño y lo hacemos nosotros”, afirma Eduardo Bizkarra.

El proceso comienza conociendo los detalles de la celebración -motivo, nº de comensales- y las primeras ideas que se barajan para definir el formato idóneo y un presupuesto estimado. El paso siguiente es concretar la propuesta en diseño y sabor, con la antelación suficiente para que esté a punto el día señalado. Cada tarta lleva un proceso de elaboración complejo que según su diseño y tamaño puede llevar varios días. Para facilitar las primeras gestiones, Bizkarra dispone de un apartado de Tartas de Alta Costura en su web con distintos modelos realizados y un formulario para pedir presupuesto.

Datos de contacto:
Spb

Nota de prensa publicada en: Bilbao

Categorías: Gastronomía País Vasco Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es