

l'atelier

escola · pastisseria



PROPUESTA

SAN JUAN

Eric Ortuño y Ximena Pastor

JUNIO 2022

PROPUESTA SAN JUAN

Escola i pastisseria

En pleno Eixample barcelonés, espacio vanguardista, escuela de repostería & pastelería con degustación, una fórmula perfecta que combina la creatividad y capacidad docente del chef Eric Ortuño, con la visión empresarial y capacidad directiva de la también chef Ximena Pastor.



La máxima calidad de los ingredientes es una de las notas distintivas de la pastelería de **L'Atelier Barcelona**. Todas las materias primas con las que trabajamos son de altísima calidad; chocolates, mantequilla, frutos secos, harinas, especias... de proveedores reconocidos.

Con un respeto exquisito por el producto, nuestras creaciones tienen una elaboración impecable, pastelería muy fresca y bollería hecha a diario y cocida varias veces al día para ofrecer siempre al cliente un producto de altísima calidad.

El 13 de septiembre del 2021, Eric Ortuño, socio fundador junto a Ximena Pastor de L'Atelier Barcelona, recibe la placa que lo distingue como miembro de Relais Desserts



Nuestro obrador

Eric Ortuño

Inició su carrera en 1986 con la suerte de tener como maestro a Jean François Arnaud (M.O.F). De 1993 a 1997 es segundo pastelero en Yves Thuries, uno de los pasteleros más reconocidos en Francia. Ya en Barcelona, fue chef pastelero en Fairmont Rey Juan Carlos I.

Desde 2000 hasta 2018 es jefe de estudios de pastelería y Chef pastelero de la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona. Obtuvo el premio a mejor croissant de mantequilla de España en 2010 y el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té Artesana de España en 2015. Chef publicado en libros y revistas del sector.

En 2019 como socio fundador, director de formación y Chef Pastelero, abre L'Atelier en pleno Example de Barcelona donde se unen pastelería, escuela y obrador en un espacio rompedor, único y de vanguardia, un proyecto donde el chef Eric Ortuño mostrará su lado más creativo, y aporta su saber hacer en el área de la formación.

En 2020, la escuela y Pastelería L'Atelier Barcelona recibe el galardón de Fava de Cacao reconociendo a la Pastelería L'Atelier como una de las 50 mejores de Cataluña de 2020. Este mismo año, la Pastelería L'Atelier gana el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té artesana de España.

En 2021 luego de aprobar con éxito un minucioso examen por parte de la asociación Relais Desserts, cuyo propósito es la promoción de la pastelería francesa en los cinco continentes del planeta, Eric Ortuño obtiene la placa y chaquetilla que lo ungen no solo como número de la reputada agrupación, sino también como uno de los mejores pasteleros de España. «Este es un premio que reconoce la trayectoria profesional. Luego de 35 años continuos de oficio, me da mucha ilusión recibirlo», declara Ortuño.

Ximena Pastor

Ya en sus inicios, en el 2007, Ximena apuntó por la creatividad y coaching en el mundo de la alta gastronomía, formando parte de grandes equipos y en varias partes del mundo. Empezó en Costa Rica, su país natal, en catering, eventos privados y restaurantes. Su entrada en el 2011 en España fue estudiando en varias escuelas de renombre y siendo stagier en la parte de pastelería de restaurantes con Estrella Michelin. Su interior más creativo dio fruto para entrar en Enigma y Tickets Bar de Albert Adrià, siendo jefa de pastelería y snacks y formando parte de un grupo de alta gastronomía reconocido mundialmente, además apareciendo en documentales del famoso chef y su equipo.

En 2019 como socia fundadora, directora de actividades y financiera, abre L'Atelier en pleno Example de Barcelona donde se unen pastelería, escuela y obrador en un espacio rompedor, único y de vanguardia.

En 2020, la escuela y Pastelería L'Atelier Barcelona recibe el galardón de Fava de Cacao reconociendo a la Pastelería L'Atelier como una de las 50 mejores de Cataluña de 2020. Este mismo año, la Pastelería L'Atelier gana el premio Dulcypas a la mejor pasta de Té artesana de España.

En 2021, a través del reconocimiento a la trayectoria de su socio Eric, L'Atelier recibe la placa Relais Desserts, la asociación pastelera más reconocida a nivel mundial.

Ximena también es socia en Ditta Artigianale Florencia, ganadores de los galardones Mejor baristas, Mejores tostadores y "Cuppers" de Italia.

PROPUESTA
SAN JUAN



COCAS 2022

Coca Tatin

Coca ganadora a la mejor coca CREATIVA de San Juan 2022

Brioche de larga fermentación, crema de vainilla y manzana caramelizada.



FORMATO 6-8 personas

PRECIO: 38,00€

Clásica de crema y piñones
Coca ganadora a la mejor coca de San Juan 2020



FORMATO 6-8 personas

PRECIO: 33,50€



***Te recordamos que podrás caramelizar tu coca al momento, dispondrás de una bolsita con caramelo para añadir encima de la coca y quemar con un soplete o al horno unos segundos en casa.**

Coca tradició
Clásica con fruta confitada y glaseada.



FORMATO ALARGADO 6 - 8 personas

PRECIO: 37,00€

Coca Reus

Brioche de larga fermentación, gianduja, caramelo salado inyectado y chocolate Azélia (chocolate con leche y avellana).



PRECIO: 37,00€

FORMATO 6-8 personas

Otras opciones:

Masa tierna y ligera de larga fermentación.

Coca rellena de trufa con crumble de almendra y cacao.



PRECIO: 37,00€

FORMATO 6-8 personas

Coca rellena de nata con crumble de almendra.



FORMATO 6-8 personas

PRECIO: 37,00€

Coca de Llardons
Masa hojaldrada con chicharrones y piñones.



FORMATO 6-8 personas

PRECIO: 30,00€

PRECIO FORMATO ½ COCA: 17,00€

ARMONIA

Una opción ideal para acompañar tu coca esta verbena de San Juan, es un cava Brut Nature, un cava fresco que hará resaltar el dulzor y la intensidad de la masa.

NUESTRAS PROPUESTAS

Pere Barnada Brut Nature



Elaborador: Vincelona
Color: Blanco
Variedad: Xarel·lo, Macabeu y Parellada
Zona: D.O. Cava
País: España
Formato: 75cl

Precio: 9,50€

Corpinnat Sabaté i Coca Mosset 2016 Crianza minima de 40 meses.



Elaborador: Castellroig Sabaté i Coca
Color: Blanco
Variedad: Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Zona: Penedés CORPINNAT
País: España
Formato: 75cl

Precio: 23,40€

Descuento especial (10%), por el día de la verbena de San Juan

Gracias por su tiempo y atención.
Sinceramente,

Eric Ortuño y Ximena Pastor.



C. Viladomat, 140 bis
08015 Barcelona
latelierbcn.com