

Crujientes cocas y palmeras

El amor por la innovación en la búsqueda de nuevas materias primas y tecnologías colocan a Xavier Mor & Chocolatier a la vanguardia en el desarrollo de nuevos ingredientes para crear pequeñas obras maestras.

Texto: Ramón de las Cuevas

Foto: Becky Lawton



En el Club del Gourmet en El Corte Inglés puede encontrar las exclusivas palmeras y cocas de Xavier Mor & Chocolatier.

El gusto por lo pequeño. Lo exclusivo. Todo creado en volúmenes reducidos. Esta es una de las polaroid que nos deja Xavier Mor & Chocolatier. El apellido cuenta mucho. Creada en 2004, fabrica uno de los chocolates con mejor reputación del mundo. La elaboración es propia y los cacao criollos, de origen único: proceden de haciendas de pago. Siempre, sin perder de vista el equilibrio entre la calidad del servicio y la eficiencia en el proceso de transformación de las materias primas.

Sobre estas ideas y palabras, dos productos únicos llegan al Club del Gourmet en El Corte Inglés: **Coca & Hojaldre** y la **Palmera & Hojaldre**. Pequeñas (200 y 250 gramos, respectivamente) obras maestras de la repostería que se convierten en unos postres individuales perfectos, exquisitos y espectaculares.

Su deseo es satisfacer los sentidos unien-



do perfectamente los ingredientes para de esta forma crear pequeñas obras maestras que conquistan todos los paladares. Xavier Mor & Chocolatier han transformado el conocimiento en una delicatessen exquisita y única. Todo un placer. Se dice que el origen del hojaldre se encuentra en la repostería medieval, en las

COCAS Y PALMERAS DE
HOJALDRE. PEQUEÑAS
OBRAS MAESTRAS
DE REPOSTERÍA

zonas bajo influencia árabe, aunque es probable que sea anterior, ya que se encuentran referencias clásicas a pastas de repostería hojaldradas en Grecia y Roma. Se elabora con harina, grasa (mantequilla, manteca de cerdo o margarina), agua y sal. Es crujiente y su textura es uno de sus grandes atractivos.