

El buen cacao

■ Hacer un *coulant* de chocolate negro en casa y que salga exquisito y a nuestro gusto, y además, de la forma más fácil y limpia posible. Ésta es la última propuesta de Xavier Mor, un *chocolatier* recién llegado a este sector pero que en poco tiempo ya se ha ganado el reconocimiento de pasteleros, obradores y restauradores de toda la ciudad, y que se ha propuesto con gran ímpetu que disfrutemos del sabor del mejor chocolate. Se trata de un *coulant* de lo más original y sofisticado del mercado, porque se puede personalizar y convertirlo en dulce, salado, picante o también amargo. El



ROSER VILALLONGA

coulant se presenta en tres formatos distintos: granel, kit o congelado, este último listo para poder hacerse en el microondas. A través de su gama *gourmet*, Xavier Mor Chocolatier ofrece una cuidadosa selección del cacao con el que trabaja, hasta 24 variedades de cacao de distintas zonas como Chuao en Venezuela, Chiapas en México, Huila en Colombia o en El Sol, en Perú. Además de comercializar su producto entre los más prestigiosos obradores y pasteleros, Xavier Mor ha creado su propia línea de bombones, chocolate a la taza, cacao soluble, crema de chocolate –sin azúcar–, turrón y snacks, que se pueden encontrar en tiendas de productos delicatessen o incluso en alguna de moda. – ARIADNA BOADA