

Fecha: 20-06-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: **Velvet Bakery BIEN ATERCIOPELADA**

Pág.: 8
 Cm2: 317,9
 VPE: \$ 4.176.239

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida

RESTAURANTES / CRÍTICA

Velvet Bakery BIEN ATERCIOPELADA

POR *Ruperto de Nola*



ALEGRA ENCONTRAR una pastelería como Velvet, con novedades buenas, pero no pretenciosas —existe en otras partes un abominable “dandismo” que se cree creativo y termina siendo cutre, como dicen en Baires—.

Es que ofrece una torta de amapolas cubierta, por encima y costados, con un *frosting* (sic) de crema —queso crema—, más un *dripping* (sic) —bueno: antes todo era afrancesado...— de chocolate blanco y con unas decoraciones bien bonitas, con algunos zurungos de color violeta, casi siúticas, pero solo casi. El bizcocho, bien esponjoso y relleno con crema de frutos rojos y del mismo *frosting* cremoso. Tenía gran cantidad de semillas de amapola, que agregan más textura que sabor (y que en cantidades grandes resultan ser un opiáceo suave, como lo comprobó, en un examen médico, una pánfila amiga nuestra, amante de hierbajos y semillitas “naturales” que consumía, la inocente, en grandes cantidades y que pasó por drogadicta).

Un siete la torta. Para volver a comprarla a



menudo. Se veía tan bonita en la mesa que fue causa de conversación, efecto muy conveniente, porque alegra a los comensales y permite a sus mandíbulas ejercicios diferentes del puro masticar. Casi a la misma altura en calidad estuvo el *cheesecake* de frambuesas: bueno, habrá que perdonar este TOC de frambuesas cuando están usadas bien y con tiento. La textura del *cheeseca-*

ke, muy *comme il faut* (para que el antiguo afrancesamiento tome su revancha).

Catamos también la torta de chocolate con manjar, combinación que nos ha parecido siempre empalagosa e indigna de una buena repostería, pero que, en este caso, la habilidad de la confección volvió delicada y muy agradable. Buena *ganache* de chocolate, parte del

relleno. En esta pastelería aman los *drippings* decorativos: esta vez fue de manjar blanco, y resultó de lo más sentador, según expresión de nuestra abuela.

En un verdadero alarde, y corriendo el riesgo de caer en la detestable empalagosidad repostera, hábilmente evitada aquí, se nos presentó un *cheesecake* de manjar con chocolate. Pa' que vea Usté.

Pero rara vez se tiene buena suerte en todo: el *cheesecake* con base de *brownie* nos pareció excesivamente dulce. Hay quienes aprecian este estilo, pero no nosotros, porque preferimos en un mayor equilibrio en la administración de las delicias. Más de esta delicia o de aquella, no significa mejor.

Finalmente, nos decepcionó el *pie* de limón —o de “lima”, como le dicen para mas caché—. Es sabido que entre las carencias de nuestros reposteros, una de las más notorias es la ignorancia de cómo hacer una buena crema de limón para usarla en *pies* y otras preparaciones. Lo más frecuente es que se caiga en el exceso de azúcar y de acidez —cuando no en el uso de simple leche condensada con jugo de limón—; pero se descuida el aroma cítrico, indispensable, que solo se logra con un prudente uso de la corteza de la fruta.

Muy recomendable pastelería.

Pedro de Gamboa 55, Las Condes.