



## CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura



### CACAO PARA TODOS

El *leitmotiv* de Cacao Sampaka es ofrecer un chocolate que se coma por puro placer, más allá de la necesidad física y elevándolo a la categoría de alimento del espíritu. Y lo consiguen, y de qué manera: con sus diferentes series de bombones de frutas, de especias, licóres, frutos secos o las llamadas "innovaciones gastronómicas", con combinaciones tan sorprendentes como vinagre de módena o trufa negra de bosque. Su mayor apuesta es aportar la máxima información al público –saber lo que comemos nos ayuda a valorarlo– y la vuelta a los orígenes, creando unas tabletas monovarietales que respetan la materia prima, como el La Joya, un aromático cacao criollo blanco de la región de Tabasco, en México. En su zona de cafetería también hay sorpresas: chocolates fríos aromatizados con maracuyá o té de jazmín o calientes como el azteca, ligeramente amargo y especiado, bollería casera, sandwiches dulces y salados y unos deliciosos *panini*.

### COCOA FOR EVERYONE

The ethos behind Cacao Sampaka is to offer a chocolate to be eaten for pure pleasure, beyond physical necessity, raising it to the category of spiritual sustenance. And, boy, do they succeed! On offer are fruit bonbons, chocolates with spices, liquors, dried fruits, and 'gastronomic innovations' with combinations as surprising as balsamic vinegar and wild black truffle. Their greatest challenge is to provide the public with the maximum amount of information –knowing what we are eating helps us to appreciate it– and the return to basics, creating single-variety tablets that respect the raw ingredients, such as La Joya, an aromatic white cocoa from the Tabasco region of Mexico. There are also surprises in its café area: chocolates flavoured with maracuya or jasmine tea or hot chocolate like the Aztec, spiced and mildly bitter, homemade buns, sandwiches and some delicious Panini.

[www.cacosampaka.com](http://www.cacosampaka.com)

### DE ALTA COSTURA

Seguramente en este país la palabra *sugarcraft*, allá por el 2002, debía sonar a chino mandarín. Pero eso no impidió que la empresa familiar de Patricia y Martín, Cakes Haute Couture, empezara a funcionar elaborando pasteles, *cupcakes* y galletas tan impresionantes como las de la foto, especialmente elaboradas para nosotros y, damos fe, tan bonitas como sabrosas. Con el tiempo y la popularización de la pastelería personalizada llegaron las listas de espera (de cuatro meses en la actualidad), los encargos peculiares –por ejemplo, un pastel de vampiros y fantasmas que les encargaron para una boda gótica con 300 invitados– y los cursos para aficionados y profesionales. En estos pequeños talleres de entre uno y tres días de duración podemos aprender a hacer flores de azúcar, decoración de tartas, bizcochos y rellenos, *cupcakes* y figuritas comestibles que harán las delicias de los más pequeños de la casa.

### HAUTE COUTURE

Surely, back in 2002, in this country the word 'sugarcraft' would have sounded like Mandarin Chinese. But this didn't prevent Patricia and Martín's family business, Haute Couture Cakes, from starting to make cakes, cupcakes and biscuits as impressive as those in the photo. They were made especially for us and, we can attest, are as tasty as they look. With time, and the growing popularity of personalised baking, waiting lists built up (currently from four months), and peculiar orders started coming in –for example, a cake of vampires and ghosts ordered for a gothic wedding with 300 guests– and they began offering courses for both professionals and amateurs. In these small, one- to three-day workshops we can learn to make sugar flowers, sponges and fillings, cupcakes, edible figurines and cake decorations that will delight the youngest members of the household.

[www.cakeshautecouture.com](http://www.cakeshautecouture.com)