

# Sobre mí

“El mundo se desvanece suavemente durante esos segundos mágicos donde el paladar se deja llevar...’’ Así nace una dulce pasión.

En un tiempo muy lejano, corría por aquel entonces el año 2005, en un paraje Asturiano, de cuyo nombre no me acuerdo, se empezaba a cocer algo muy dulce. Una jovencueta hacía cola en la Escuela de Hostelería para poder matricularse en un modulo que la convertiría en Técnica de Pastelería y Panadería si todo salía según lo previsto. ¿He dicho según lo previsto?. Me explico...

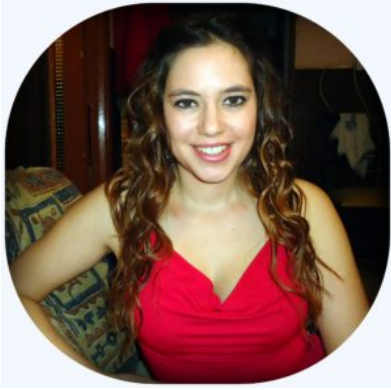
Todo el mundo, pasados sus estudios iniciales, llega un momento en el que se tiene que plantear que hacer con su vida a partir de ese momento. Pero la cuestión es, ¿que pasa sino tienes idea de como encauzarla o hacia que objetivos dirigirla en busca de un futuro prometedor? La muchacha no sabía que estudiar, estuvo dando puntapiés por varias ramas hasta que optó por lanzar los libros por la ventana y buscar nuevos aires inspiradores. Empezó a trabajar y se olvidó de las pizarras y anotaciones. Sin embargo, sentía que necesitaba hacer algo, algo constructivo y que le propiciase alguna motivación.

Perdida entre las dudas y consolándose entre tabletas de chocolate y nubes de azúcar (gran delirio en su vida), una idea fue haciendo mella en su nublada cabeza poco a poco. “ A mi que tanto me gusta el dulce, que me vuelvo loca por el chocolate, la bollería y el azúcar en cantidades industriales, tal es que sueño con castillos de chocolate atestados de almenas de miel, porque no dejo de invertir los cuartos en tales quimeras y aprendo a hacerlo por mi misma? ’’. Ni corta ni perezosa se acercó a la escuela de Hostelería mas cercana, ojeó un poquito y dio con algo con lo que poder experimentar.

Efectivamente, volvió a las pizarras y las anotaciones. Descubrió todo un mundo entre harinas y rodillos, y se tituló con nota. A día de hoy no trabaja en ello, pero es sin duda su gran hobby y pasión , con lo que pasa sus ratos libres en busca de nuevas sensaciones. Unos optan por la bicicleta o el patín , ella por su batidora...

Me llamo Almudena , soy de Gijón, y tengo una cosa muy clara, muchas ganas de compartir elaboraciones pasteleras con todo aquel que le apetezca repostear. Llevo tiempo probando recetas que ojeo por internet, por libros, o que pasan del boca a boca de conocidos , amigos o familiares. Algunas me gustan tal cual se muestran, otras las elaboro a mi gusto aplicando determinados cambios, dandoles mi toque personal. Ya no me caben en mi viejo archivador así que voy a compartirlas con todos vosotros. Hago un poco de todo, bizcochos, masas saladas, dulces, tartas , bollería... tanto recetas tradicionales de toda la vida como un poquito mas modernas. También elaboro tartas de fondant por encargo, aunque ésto es todo un mundo aparte (algún día colgaré una composición) y puedo decir que siempre, siempre, estoy aprendiendo cosas nuevas.

Después de todo el rollo que os he soltado, quiero explicar lo que ofrezco en mi blog. La idea es publicar cada receta de dos maneras diferentes. La primera de forma tradicional, como se ha hecho toda la vida, y la segunda con la ayuda de una compañera fiel de batallas culinarias, la Thermomix. La llevo a todos lados pegada , como si del cepillo de dientes se tratase. No tiene kilómetros rodados ya ni nada... Ahora que está en auge, y mucha gente la utiliza , amoldaré las recetas e intentaré aportar mi granito de azúcar a este mundo tan goloso.



Espero que os gusten y podamos intercambiar opiniones e información.

Almu, una buena aliada del azúcar,,,,