

La pastelería Au Chat Bleu ofrece un amplio surtido de productos de elaboración artesanal de estilo francés

02/02/2017



La pastelería Au Chat Bleu abrió sus puertas el pasado 30 de diciembre en su nueva ubicación, en la **calle Pedrito Rico de Elda**. Se trata de un negocio familiar, de estilo minimalista, que regentan los hermanos Amalia y Emilio García López, con una **experiencia de 24 años en el sector de la pastelería**.

Emilio García López se formó con el prestigioso maestro pastelero Francisco Torreblanca, pero con el tiempo decidió montar su propio negocio, y lo hizo abriendo una pastelería en la Avenida Alfonso XIII de Elda, aunque durante los últimos doce años se habían dedicado esencialmente a la venta de productos al por

mayor.

Esta nueva pastelería **se distingue por la elaboración de sus productos de forma artesanal, la utilización de materias primas de primera calidad y sus elaboraciones de estilo francés**. Uno de sus **productos estrella son los panettones** realizados con masa madre natural, riquísimos. También se distinguen por sus sabrosas pastas de té y un surtido de pequeños mantecados elaborados a base de pistacho, café, nueces o naranja. Además cuentan con una gama de productos salados y de catering para distintas ocasiones.



Esta pastelería destaca por la realización artesanal de sus productos | Jesús Cruces.

La pastelería Au Chat Bleu se compone de una **gran variedad de sabores** como el tradicional **San Marcos**, los pasteles de **crema y chocolate**, las **milhojas**, los **borrachos**, las **tartaletas**, la bollería artesanal con productos deliciosos como sus **crusanes de mantequilla**. Otra de sus especialidades son las **ensaimadas mallorquinas rellenas de crema tostada** o las **toñas de naranja o chocolate**. Son igualmente deliciosos sus **helados artesanales**.

Todos sus productos son elaborados en el obrador del

propio establecimiento, donde estos hermanos pasteleros crean un amplio surtido de tartas, como la **tarta de mousse de chocolate y crema de azafrán con manzana caramelizada**, la **tarta de mousse de chocolate y té**, la **tarta ópera de café y chocolate** y la **charlotte de frambuesa y frutos rojos**.

Emilio García López representó a España en el Concurso de Pastelería de la Copa del Mundo en 1995 en Francia y en la Copa de Vela del Rey sirvió el pastel "preludio y gala" que se elaboró con fines benéficos a favor de COCEMFE de la Comunidad Valenciana.



Esta pastelería ofrece una gran variedad de sabores | Jesús Cruces.