



Mi nombre es Liliana

Mi nombre es Liliana, desde pequeña disfrutaba preparar con mi madre y mi hermana deliciosos pasteles, galletas y gelatinas de las recetas de mi abuela materna de quien heredé el amor por la repostería.

Y aunque parecía destinada a crear empresas por mi formación en Administración de Empresas, no fue hasta que llegué a Barcelona en 2010 que encontré en la pastelería mi verdadera vocación. Junto con Marian, mi ex compañera de piso en Barcelona, descubrí que cuando entraba en la cocina el tiempo se detenía, y que bastaba solo encender la radio y ponernos con las manos en la masa para que un día estresante dejara de serlo al preparar deliciosos pastelitos. Fue entonces cuando decidí formarme en pastelería y emprender un sueño, llamado Amaranto.

Nuestra pastelería

PASTELERÍA Y BOLLERÍA TÍPICA MEXICANA

Son aquellos postres que nos conectan con México al estar fuera de nuestro país o que nos recuerdan nuestra infancia, y que solo encontramos al estar en México. Pastelería tradicional mexicana, y de festividades inherentes a la cultura y tradición mexicana, como el pastel de elote, el pan de muerto, el mostachón con fresas o mango, las alegrías de amaranto, el pan de dulce: conchas, garibaldis, besos, puerquitos de piloncillo, entre muchos más.

PASTELERÍA Y BOLLERÍA DE FUSIÓN CULTURAL MEXICANA

En esta línea de productos encontramos postres que son parte de la cultura mexicana por la influencia que ha tenido la repostería mexicana de reposterías como la de Estados Unidos, Latinoamérica y Francia: cheesecakes, pound cakes, pastel 3 leches de diferentes sabores, choco flan o pastel imposible, croissants, tartaletas, madalenas, brioches y hojaldres".

PASTELERÍA PARA TRASLADARTE A MÉXICO A TRAVÉS DE SABORES Y AROMAS

Postres de creación propia que hacen viajar a México a través de sus ingredientes, sabores, aromas y texturas, y que únicamente puedes probar cuando viajas a México. Como el pastel de 3 leches con mango, coco y tequila (inspirado en una margarita de mango), el cheesecake de guanábana y frambuesa, el tiramisú con café de olla, tartaletas de fresa, jamaica y merengue tostado, tartaletas de peras, chocolate y mezcal, eclairs de chocolate con chile, choux au craqueline con cajeta.





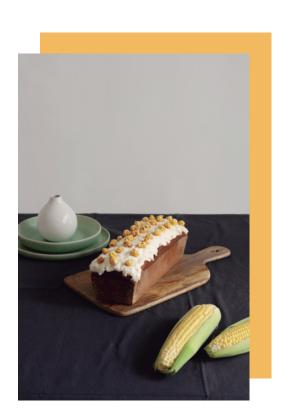
Carlota de limón

Deliciosas capas de cremoso de lima combinadas con una base de galletas crujientes.

Pastel de elote

Bizcocho húmedo y esponjosito, con un delicioso sabor a maíz dulce coronado con una trufa de chocolate blanco y rompope.









Alegrías con chocolate

Elaboradas a base de amaranto hinchado mezclado con chocolate. Puedes elegir entre nuestras opciones de chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco.

Alegrías con frutos secos

A estos dulces típicos mexicanos les debemos nuestro nombre, ya que están elaborados a base de amaranto hinchado mezclado con miel, y frutos secos. Pequeños bocados de placer que dan energía y alegría al alma.





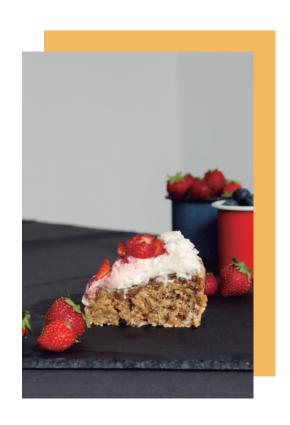


Pan de muerto

Es un pan dulce tipo brioche suave y esponjoso, aromatizado con esencia de azahar y naranja. Típico de la celebración de "Todos Santos" o "Día de muertos" en México.

Mostachón con fresas o mango

Postre típico del norte de México (Monterrey), elaborado con una base crocante de merengue, galletas y nueces, cubierto con una crema de queso y frutas como la fresa o el mango.





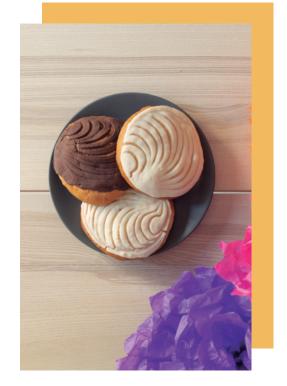


Garibaldis

"Las madeleines mexicanas" elaboradas a base de mantequilla con sabor a vainilla y cubiertas con mermelada de albaricoque y perlitas dulces.

Conchas

Variedad de pan de dulce mexicano. Es un brioche cubierto con una pasta de azúcar de diferentes sabores: vainilla chocolate, fresa, matcha..



¡Qué chido!



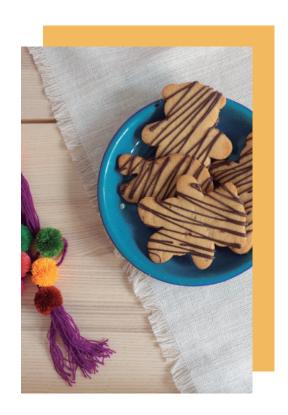


Galletas con grageas de colores

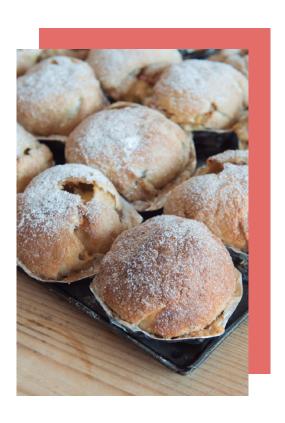
Galletas típicas de la panadería mexicana, ideales para chopear en un vaso de leche fría.

Ositos o cochinitos de piloncillo

Crujiente galleta mexicana, con sabor a canela y piloncillo, ideal para tomar con un café de olla.

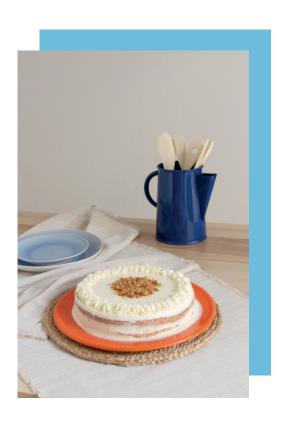






Manzanas hojaldradas

Deliciosas manzanas con un toque a canela y mantequilla, cubiertas con hojaldre, y escarchadas con azúcar glass.



Pastel 3 leches clásico con crocante de almendra

Bizcocho de vainilla cubierto y relleno con crema batida y bañado con tres diferentes texturas de leche que le dan un sabor dulce, jugoso y delicioso.

Bavaroise Mosaico

Postre frío a base de leche, yogurt, y gelatina, acompañada con pequeños mosaicos de gelatina de frutas: fresa y piña.









Pound cake marmoleado

Combinación de vainilla y chocolate en un bizcocho de miga fina, suave y esponjoso.

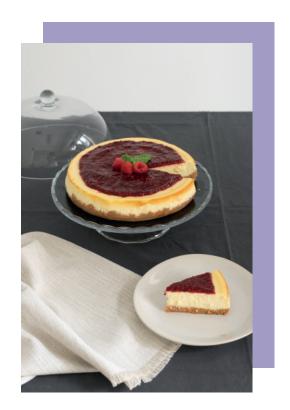
Cheesecake

Crujiente base de galleta que sostiene una suave textura de queso bañado con la mermelada o topping que elijas:

- Arándanos
- Fresas
- Cajeta 🔞
- Chocolate blanco & maracuyá 2
- Guanábana y frambuesas 🔞

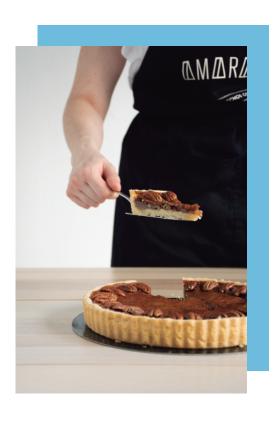


- MARACUYÁ: El maracuyá o fruta de la pasión es rica en hidratos de carbono, fibra y vitaminas A y C.
- CAJETA: Dulce de leche mexicano preparado a base de leche de cabra, azúcar y canela.



② GUANABANA: Fruta tropical dulce pero con un toque ácido, ideal para completar el sabor neutro del cheesecake.





Pecan Pie

Un postre clásico de la pastelería americana, deliciosa base crujiente acompañada de un relleno meloso de nueces pecanas irresistible al paladar.

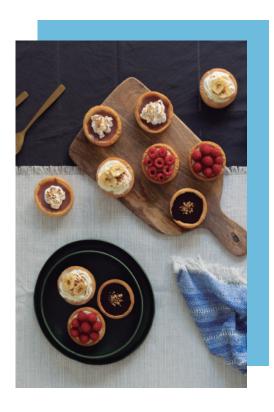
Pastel colibrí

Delicioso bizcocho de plátano y especias en combinación con piña y nueces, cubierto con una exquisita crema de queso.

¡Qué chido!







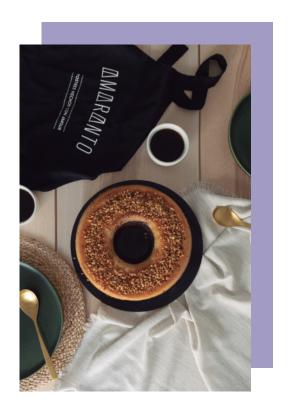
Tartaletas

Crujiente masa sablée y deliciosos rellenos:

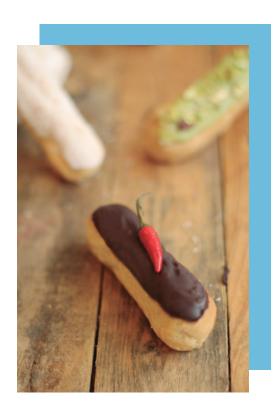
- Chocolate al 70% cacao
- Chocolate blanco y frambuesas
- Fresa, jamaica y merengue tostado
- Limón con merengue
- Peras, chocolate y mezcal
- Peras y flores de Jamaica (Hibiscus)
- Plátanos con crema

Pastel imposible

Flan de vainilla en combinación con un esponjoso bizcocho de chocolate, y bañados por un exquisito dulce de leche.







Éclairs & Choux 9

Masa "choux" suave y una exquisita crema pastelera con diferentes sabores. El toque final lo ponen los coloridos glaseados y sus toppings: Algunas de nuestras variedades: Chocolate con chile, coco y maracuyá, pistacho, cajeta y avellanas, café de olla, fresas con crema, algodón de azúcar.

Fraisier con pistacho

Reinventamos el clásico fraisier francés con una crema mousseline de pistacho y fresas entre dos capas de bizcocho tipo genovesa.





ÉCLAIRS: ¿Sabías que significa relámpago en castellano?





Pastel 3 leches con cajeta y crocante de almendra

Bizcocho de vainilla cubierto y relleno con cajeta y bañado con tres diferentes texturas de leche que le dan un sabor dulce, jugoso y delicioso.

Pastel 3 leches con mango, coco y tequila

Bizcocho de vainilla cubierto con crema batida y coco tostado, relleno con mango macerado con tequila, y bañado con tres diferentes texturas de leche que le dan un sabor dulce, jugoso y delicioso.







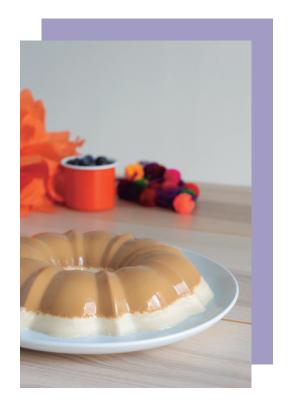
Pastel 3 leches con melocotón y rompope ②

Bizcocho de vainilla cubierto con crema batida, relleno con melocotón macerado con rompope, y bañado con tres diferentes texturas de leche que le dan un sabor dulce, jugoso y delicioso.

Bavaroise bicolor de cajeta y vainilla 3

Bavaroise bicolor de cajeta y vainilla. Postre frío a base de leche, vainilla y cajeta combinación perfecta para los más pequeños de la casa.

Puedes elegir también la variedad que más te guste entre: naranja y yogurt, rompope o mango.





2 CAJETA: Dulce de leche mexicano preparado a base de leche de cabra, azúcar y canela. ? ROMPOMPE: Bebida preparada con yemas de huevo, vainilla, canela, almendra molida, leche, azúcar y licor.





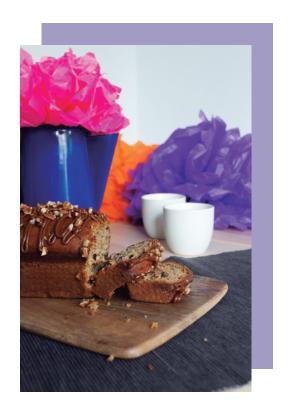
Bavaroise de yogurt con frutos rojos

Deliciosa bavaroise de yogurt con mermelada de arándanos, un delicioso postre cremoso y fresco, ideal para el verano.

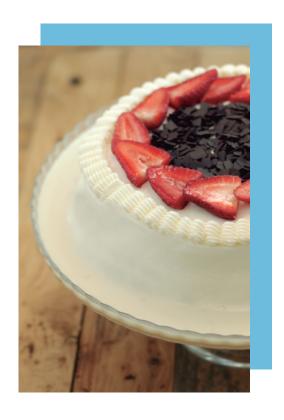
Pound cake de plátano con cajeta de Celaya

Bizcocho esponjoso y de consistencia húmeda acompañado de pequeños trozos de nueces y topping de cajeta (Dulce de leche).







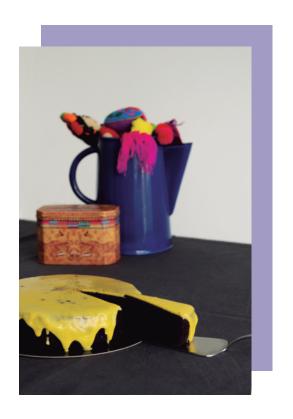


Pastel 3 leches con fresas

Bizcocho de vainilla cubierto y relleno con crema batida y fresas, bañado con tres diferentes texturas de leche que le dan un sabor dulce, jugoso y delicioso.

Pastel de chocolate al 70% y maracuyá

Delicioso bizcocho de chocolate al 70% cacao, cubierto con un exquisito glaseado de maracuyá. El pastel perfecto para los amantes del chocolate.







Mexican Fusion Pâtisserie

CO-BAKING HONEY-B. Calle Sant Pere Més Baix, 36, 08003 Barcelona

liliana@amarantobakery.com

@amarantobakerybcn

Tel: 627 420 523