

El reportatge

Vanesa Adell

El faldut **Marc Balaguer** s'ha eregit com el millor pastisser jove de l'Estat espanyol amb una esfera de xocolata

La cuina més llépola

Darrere de cadascuna de les postres **poden haver setmanes o mesos de treball**, “de proves i errors”. És una cosa que destaca el jove pastisser **Marc Balaguer**, el millor de l'Estat.

Amb només 22 anys, el faldut Marc Balaguer és ja el millor pastisser jove de l'Estat espanyol. Pocs ho poden dir. La seua esfera de xocolata farcida de mousse 70%, pa de pessic de vainilla i acompanyada de gelat de vainilla amb nous de pecan i amb un fos de *ganache* el va fer mereixedor, el gener passat, de ser el guanyador del primer Concurs Jovens Pastissers, que va tindre lloc a València i en què van participar joves de tot l'Estat espanyol. A més a més de l'esfera de xocolata (concretament, de set esferes per als set membres del jurat), amb només quatre hores, Balaguer també va cuinar un pastís de xocolata negra al 70% amb l'interior de maiganes cuites i una base de crumble; dos postres ben llépols que van fer destacar la creativitat i la cuina de Balaguer, però també la seua forma de treballar a l'obrador.

El guardó serà un punt d'inflexió en la seua carrera professional, ja que li permetrà viatjar fins a París per seguir un curs d'una setmana (valorat en més de 6.000 euros) en una prestigiosa escola de reposteria. Serà un dels pròxims passos en la seua carrera formativa, que va començar quan només tenia 17 anys i va decidir que el seu futur estava entre els fogons i la cuina més llépola. “En acabar l'ESO vaig decidir que no volia estudiar Batxillerat, sinó que volia formar-me per convertir-me en un pastisser”, recorda, i afegeix que “va ser qüestió de vocació”. Els seus pares, “malgrat rebre la notícia amb sorpresa”, van donar-li tot el suport i amb 16 anys va marxar a Cambrils per cursar el grau mitjà de pastisseria. Des de llavors, el berenar per als amics corria a càrrec seu. “El primer que vaig cuinar, segurament,



Marc Balaguer, amb el seu vestit de cuiner.

van ser els coulants per berenar amb els amics, ben farcits de xocolata”, recorda rient. Dos anys després, amb el grau ja acabat, va

“S'aprèn molt dels errors durant el procés d'I+D de les postres”

marxar a Barcelona “a treballar amb grans pastisseries”. “Vaig fer-hi diverses estades formatives i vaig aprendre moltíssim”, afegeix. Amb tot, va decidir fer un petit gir a la seua carrera professional per dedicar-se a la cuina dolça, aquella que es fa a les cuines dels restaurants. Ara, el restaurant les Moles li ofereix la possibilitat de desenvolupar tota la seua creativitat en aquest sentit. Fa quatre mesos que s'ha

incorporat al seu equip i ja ha treballat en el procés de preparació i elaboració de l'últim menú degustació d'aquest restaurant amb estrella Michelin. Actualment també està cursant el grau superior de Direcció de Cuina a Cambrils i és professor a l'Escribà Academy de Barcelona. I a més a més del curs a París, entre els seus projectes de futur està fer un curs de pedagogia per convertir-se en professor.

“Un mes de treball”

De gustos senzills (“les meues postres preferides són la panacota”, reconeix), una de les coses que més el fascinen i l'atrauen de la seua professió és la creativitat que hi ha darrere de cada proposta que arriba al comensal; de tot el procés que cal perquè s'hi troben els gustos, aromes i textures adequats. “En diem la I+D de cada plat”, explica, “la prova i l'error per poder trobar la fórmula, les textures, els gustos perfectes per a les postres

o el plat”. De fet, és una de les activitats en què inverteixen més temps els cuiners i pastissers; una faena que saben reconèixer aquells que tenen millor paladar. “Per exemple, per preparar la recepta del concurs, l'esfera de xocolata, vaig estar un mes sencer treballant-hi”, assenyala Balaguer. “L'apartat pràctic de les proves és molt divertit, es tracta d'anar provant i millorant sobre allò que no funciona”, descriu, i assenyala la importància que tenen els errors en tot aquest procés. “Dels errors, se n'aprèn molt, no només per a les postres o el plat que estàs treballant, sinó també per a altres propostes futures”, comenta, “perquè de tot el procés d'I+D sempre surten moltes propostes o idees per al futur”.

Quant al secret d'unes bones postres, Balaguer ho té molt clar: són les matèries primeres. “Si treballes amb un bon producte serà fàcil que el resultat acabe sent bo”, conclou. ■