Diari TGN 19.01.20

diari@diaridetarragona.com
subscripcions@diaridetarragona.com

Emprendedores

Marina's Sweet Cakes

Dulces personalizados cocinados con amor

En un obrador de Amposta, esta pareja de reposteros cocina artesanalmente tartas, galletas y magdalenas inspiradas en cualquier idea que les proponga el cliente

ROSER REGOLF CAZORLA
AMPOSTA

Para los que pecan con el dulce, el olor a recién horneado que impregna el ambiente desde antes de cruzar la puerta ya se convierte en irresistible. Y es que en este pequeño obrador de Amposta, Marina Dominguez y Manel Gil han convertido su pasión por la repostería en un arte: en Marina's Sweet Cakes adaptan los dulces a las necesidades y gustos de cada cliente.

En abril del 2017, esta pareja de Amposta decidió poner las manos en la masa y convertir su afición en oficio. «Hace unos seis o siete años empezamos a hacer pasteles para la familia y vimos que nos gustaba. Y poco a poco empezamos a especializarnos de forma autodidacta, mirando vídeos de YouTube, así que pensamos que por qué no abrir un negocio», afirma Marina Dominguez.

En Marina's Sweet Cakes ofrecen tartas, magdalenas y galletas personalizadas a partir de 30 euros, un precio que variará dependiendo de las características del producto. Manel Gil, quien se encarga de crear los elementos decorativos que presiden los pasteles, dice que «tenemos todo tipo de clientes, hemos hecho tartas para celebrar nacimientos y los primeros cumpleaños, y otros de personas que han llegado a cumplir los 99, además de pasteles de bodas, comuniones y todo tipo de celebraciones». Además, entre sus servicios se encuentra también el de preparar dulces con el emblema de empresas para aperturas de negocios o bizcochos tradicionales para que los más pequeños lleven al colegio.

De esta manera, cuando se acerca una celebración, el cliente acude al obrador para escoger qué tipo de pastel querrá en su tarta, además de dar una idea sobre la decoración deseada, que luego ellos desenvuelven con mucha creatividad. En cuanto a los sabores y texturas, a pesar de que al principio afirman que era cuestión de prueba y error, ahora ya cuentan con una carta para los bizcochos, así como para las cremas interiores y las decoraciones.

Para crear todos estos dulces, los reposteros necesitan unos 20 kilos de harina y 25 de azúcar cada mes. Entre los pasteles más solicitados, Marina afirma que «está muy de moda el Red Velvet, el de chocolate con Oreo y otros que son de galleta con crema. A pesar de esto, los de nata y crema también funcionan muy bien». Los pasteles salen del horno el mismo día de la entrega y se pueden conservar en el frigorífico aproximadamente entre 3 y 4 días.

El gran número de notas que cuelgan en la pared nos permiten ver que esta semana ya está completa, por lo que no pueden aceptar ningún encargo más. La pareja prepara unos 50 pasteles al mes, lo que se traduce en una facturación anual de unos 50.000 euros. Sus creaciones se basan mayoritariamente en pasteles, en un 70%, mientras que un 20% son galletas y un 10% magdalenas. Debido a que solo son ellos dos, invierten entre 10 y 12 horas de trabajo diarias, mayoritariamente los jueves y los viernes, cuando se acercan las entregas.

Y es que algunos de sus dulces son verdaderas obras de arte. En su página de Instagram (@marinas.sweet.cakes) se pueden observar algunas de sus creaciones: Catrinas, animales de todo tipo, personajes de Disney, torres de Kinder Bueno o muñecos de *fondant* que se asemejan a la persona que cumple años. Las reservas pueden realizarse habitualmente con una semana de antelación bien por teléfono o WhatsApp, o yendo directamente al mismo obrador en Amposta.





Las figuras y elementos decorativos de dulces como las tartas y galletas son comestibles y están todos hechos de forma manual.
FOTOS: JOAN REVILLAS

> **MANEL GIL**
> «NUESTRA FILOSOFÍA SE BASA EN OFRECER DULCES ORIGINALES Y PERSONALIZADOS PARA CADA CLIENTE»