

# El 'cronut' gironí

Aquesta nova pasta de pastisseria ha nascut a Nova York ideat per un francès, Dominique Ansel, i és l'èxit de la temporada

El pastisser amb botiga a Sarrià Noel López ofereix des d'avui el nou producte amb sis gustos



Noel López, ahir en el seu obrador de Sarrià, posant xocolata per sobre d'un cronut, la nova pasta de moda a Nova York Foto: D.V.

A Nova York és l'última sensació i ara ja es pot consumir a les comarques gironines. Es tracta del cronut que s'elabora amb una base de massa de pasta de croissant, però a la qual es dóna forma de Donut. Un francès resident des de fa set anys a Nova York, Dominique Ansel, l'ha convertit en l'èxit de l'any amb la seva botiga al Soho.

El professional pastisser Noel López ha vist en aquest èxit una oportunitat per introduir també al mercat gironí aquest producte. Amb més de 22 anys d'experiència en pastisseries catalanes, estatals i a França, López s'ha decidit a seguir aquest corrent que també ha arrelat en algunes pastisseries de Barcelona i des d'avui es poden també degustar a la botiga de Sarrià de Ter.

“És un producte que pot tenir bona acceptació a les comarques gironines perquè ja coneixem el xuixo, que és similar”, explica Noel

López. Admet que és un producte complicat de fer amb materials de primera qualitat i productes naturals i frescos. Per començar, la pastisseria sarrianenca començarà amb sis gustos diferents. Els preus oscil·laran entre l'1,90 i els 2,40 euros i es podran degustar els nous cronuts de crema, vainilla, xocolata, cafè, gerds i fruita de la passió.

López indica que perquè la gent se'n faci una idea “és més cruixent que un xuixo”. Aquest pastisser és professor de l'Escola d'Hostaleria de Girona i està a l'expectativa de veure quina acceptació té aquest producte per terres gironines. A Nova York l'èxit és total i a la botiga del barri del Soho les cues que s'hi formen i la gran demanda han provocat que fins i tot es limiti la compra per persona a dos cronuts. Des del seu llançament el mes de maig a Nova York, es considera que el cronut és el producte més viral de brioixeria de tota la història, ja que es pot degustar de Berlín a Singapur.

Noel López indica que de la mateixa manera que els cupcakes s'han popularitzat molt i han arribat a tot arreu, també pot passar ara el mateix amb el cronut tot i que la complexitat en l'elaboració d'aquest producte de qualitat fa que vegi difícil que “la indústria hi entri amb maquinària i productes, tot i que si l'èxit inicial es manté pot acabar produint-se un fenomen semblant”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 13-07-2013 Pàgina 12

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/662606-el-cronut-gironi.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_k](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/662606-el-cronut-gironi.html?piwik_campaign=rss&piwik_k)

wd=mesSocietat&utm\_source=rss&utm\_medium=mesSocietat&utm\_campaign=rss