

NOVEDOSA ||| Dulce tentación

# Para los más apasionados

■ EN LA TIENDA SHATTELL LOS AFORTUNADOS VISITANTES PUEDEN VER EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL CHOCOLATE EN VIVO Y EN DIRECTO ANTES DE DISFRUTAR DE UNOS DELICIOSOS BOMBONES

El sabor, el color, la textura y la versatilidad del cacao peruano son características reconocidas por las principales empresas fabricantes de chocolates en todo el mundo. Es más, puede que ese que usted está comiendo en este momento tenga como ingrediente principal generosos granos cosechados en algún punto de la selva peruana. Paradójicamente, la mayor parte de la producción del cacao nacional se exporta y muy poca está destinada al consumo local.

Esta fue la razón por la que Lisi Montoya tuvo tantas dificultades para conseguirlo el día que decidió abrir Shattell, la primera tienda de bombones de chocolate hechos exclusivamente con cacao peruano. "Para comprar la manteca y la pasta de cacao peruano debo recurrir a los exportadores. A veces tengo dificultades para conseguirlos debido a la gran demanda que tiene, en especial de países chocolateros por excelencia, como Suiza o Bélgica", explica Montoya.

Una vez superado el problema de abastecimiento de la materia prima, Lisi tuvo que enfrentarse a otro dilema: diferenciarse. Y lo hizo de una manera que, aunque compleja, aseguraba sus requerimientos de calidad. Decidió preparar su propia cobertura. "La que se vende en las tiendas está fabricada para la producción industrial y contiene preservantes. Lo que hacemos nosotros es disolver la manteca de cacao y agre-



SHATTELL

**VISUAL.** Un ambiente acogedor para aquellos que siempre gozan de un dulce bocado.



**PRESENTACIÓN.** Bombones variados preparados con cacao peruano son el producto final.

garle la pasta. Si queremos chocolate bitter solo le añadimos azúcar a esa mezcla, pero si queremos un chocolate más suave le añadimos leche. En el chocolate blanco prescindimos de la pasta", explica Montoya.

El relleno es más una cuestión personal. Mazapán, maná, pisco, café y praliné de almendras son los principales. Aunque también produce chocotejas y trufas.

Pero quizás el detalle más peculiar es la preparación de sus bombones. En el local de Shattell el proceso productivo de la materia prima y los bombones es

público, es decir, la zona de producción está separada de las mesas solo por un vidrio. Así, los comensales que disfrutan del sabor del cacao peruano hecho golosina con una taza de café pueden ser espectadores de la dulce transformación de unos ingredientes que por sí solos tienen poco atractivo para el paladar en dulces razones para romper la dieta. ●

#### MÁS INFORMACIÓN

SHATTELL CHOCOLATE  
Av. La Mar 552, Miraflores  
Teléfono: 421-2590  
www.shattell.com.pe