

LOS TOP

Los reyes del cruasán

◆ Las diez pastelerías españolas que mejor elaboran esta clásica pieza de la bollería tradicional

JOSÉ CARLOS CAPEL | 22 OCT 2012 - 08:57 CET

156

Archivado en: Pastelería Clasificación viajes Viajes Gastronomía Ofertas turísticas Turismo Cultura

f 2.676 t 627 in 2 +1 38 ? ? ? Enviar Imprimir Guardar



Cruasanes y otros bollos en la pastelería de May Hofmann, en Barcelona.

Son un icono de la bollería tradicional. Se trata de las piezas más delicadas y frágiles. En su calidad influyen de forma directa el refinamiento de la harina y el sabor de la mantequilla. Cruasanes **pure beurre** hay muy pocos.

07



La Patisserie, en Barcelona.

La Patisserie

Cruasanes de categoría como corresponde a todo un campeón del mundo de pastelería, José María Guerola. Sabor y textura excelentes.

◆ Aragón, 228. Barcelona
www.lapastisseriabarcelona.com