

100% Cacao  
Peruano

# CORAZÓN DE BOMBÓN

ENCANTA, SEDUCE, ENAMORA. LA FINA CHOCOLATERÍA ELABORADA A PARTIR DE CACAO 100% NACIONAL ALCANZA NUEVAS ALTURAS Y DESPIERTA PASIONES EN EL PERÚ Y EL MUNDO

**Texto:** Begoña Velasco  
**Foto:** Omar Lucas

**E**l que en las novelas románticas el galán siempre ofrezca a su dama una caja de bombones como muestra de amor no es gratuito. El chocolate no solo representa al romance, sino que hasta lo supera y puede brindar más satisfacciones. Al menos eso revela un estudio realizado por el doctor David Lewis, neuropsicólogo considerado el padre del 'neuromarketing', que reveló que las placenteras sensaciones derivadas de comer chocolate tienen mayor impacto en el cerebro que las de un beso apasionado. Ante el hallazgo, el propio Lewis confesó que se sintió "sorprendido e intrigado". Por ello será que hay quienes sienten una atracción tal por el chocolate que no pueden vivir sin él.

**PASIÓN CHOCOLATERA.** Pero al disfrutar de una tableta o un bombón no piensa en procesos ni reacciones cerebrales, se concentra en el sabor, la suavidad del chocolate, la forma en la que se derrite en la boca. Un chocolate perfecto debe tener buena textura, delicioso aroma y aspecto brillante. Es por todo esto que el arte de hacer bombones requiere cuidado y minuciosidad extrema. Esto sin olvidar el buen gusto para lograr el contraste o complicidad de la cacao con los demás ingredientes. Roselen Chocolatier es un proyecto 100% peruano como el cacao que emplea. Elena Basagoitia y su hijo Giorgio Demarini han desarrollado chocolates tan originales como hermosos, pues no han dejado al azar ningún detalle.

**DISEÑOS DE AUTOR.** Todo empezó cuando Elena —allá por los años 90— estudió chocolatería para darse un dulce gusto y animar las mesas de las fiestas infantiles de sus hijos. Esta afición se fue tornando en un pequeño negocio que luego devino en la marca Roselen cuando su hijo Giorgio, quien era diseñador gráfico, decidió llevarlo a otro nivel y se graduó con honores como chef chocolatier en la Professional School of Chocolate Arts, Ecole Chocolat, de Vancouver, Canadá. Bombones de autor, 'palets' y tabletas forman el exquisito repertorio desarrollado por esta dupla. Entre sus creaciones hay, por ejemplo, chocolates con singulares



LA ACTUAL CHOCOLATERÍA NO SOLO CONTEMPLA LA CALIDAD Y LOS SABORES, SINO TAMBIÉN EL ARTE Y LA ESTÉTICA

sabores como el 'Romance', con forma de corazón y un original relleno de frambuesa con pétalos de rosa en confitura que es una verdadera delicia. O el exótico 'Picante' que combina chocolate de leche con un sutil toque de ají limo (sí, ají limo) y cítricos que puede resultar casi adictivo. Han desarrollado también variedades con ganache de maracuyá combinado con hierbaluisa, uno inspirado en el coctel mojito que lleva un relleno aromatizado con menta fresca, ron y limón, entre muchos otros. Pero estos bombones no solo conquistan al paladar, sino también la vista, pues los trabajan con la técnica de 'sprayado', uno por uno, como pequeñas obras de arte. Mención aparte merecen sus chocolates moldeados como granos de café que llevan este aromático ingrediente (como el famoso café Tunki) tostado y molido entre sus ingredientes, así como las cajas para 'cata' con tabletas de diferentes chocolates peruanos orgánicos para disfrutarlas ya sea solos o acompañados con una copa de pisco, un whisky o un oporto. "Respetar las técnicas y elegir insumos nacionales e importados de la mejor calidad, es el secreto para obtener un chocolate perfecto", refiere Demarini. Habría que agregar que también dominan el delicado equilibrio que deben mantener los ingredientes de un bombón, pues ninguno debe opacar al resto y todos deben realizarse mutuamente. Así se logra la magia del buen chocolate que conquista en apenas un bocado. ☑

## Los destacados

- **ROSA AMARENA.** Relleno de cerezas con un suave toque de kirsch y rosas.
- **PERÚ DARK.** Ganache de chocolate bitter 72% cacao aromatizado con pisco.
- **MANICREAM.** Combinación de chocolate de leche y crema de maní.
- **AMARETTO CRUNCH.** Ganache de licor amaretto y almendras bañado en chocolate.
- **LYCHEE GERANIO.** Lychee (chirimoyita china) y pétalos de geranio en chocolate bitter.

## Tome nota

- Nuestro país es el segundo productor mundial de cacao orgánico, que se exporta además como manteca, licor, polvo, pasta y cáscara a lugares como Suiza, Estados Unidos, Holanda, Alemania e Italia.
- El cacao peruano es de tipo aromático y se caracteriza por su alto contenido de grasa, lo que le otorga mayor valor a los ojos de los mercados y chocolateros internacionales.
- El Salón del Cacao y Chocolate 2011 recibió a más de 7.000 visitantes en cuatro días. Reunió también a una veintena de expositores nacionales e internacionales —de Francia, México y Estados Unidos—, entre los que estuvo Roselen Chocolatier.

## Roselen Chocolatier

Tel: 628-0792 / 827\*8711  
ventas@roselen.com  
En Facebook:  
Roselen Chocolatier  
[www.roselen.com](http://www.roselen.com)

Información proporcionada por el establecimiento que es responsable de la veracidad de la misma y los cambios que pudiera haber.