

Panettone con sabor a Canarias: la tradición de Zulay y la esencia de Dorada Especial

La Navidad de 2024 trae consigo una propuesta gastronómica excepcional: un [panettone](#) exclusivo creado por la [pastelería artesanal Zulay](#) en colaboración con [Dorada Especial Tostada](#). Esta fusión de tradición e innovación celebra los sabores canarios y refuerza el compromiso con la calidad, el tiempo y el respeto a los ingredientes de proximidad.

El legado de Zulay: una historia familiar

Hablar de **Panadería Zulay** es remontarse a 1937, cuando **Eladio**, su fundador, abrió las puertas de un negocio que ha perdurado por generaciones. La receta original, basada en agua, sal marina, levadura y el horneado en leña, se ha mantenido intacta a lo largo del tiempo. Como reza la historia familiar:

Los tiempos son diferentes, pero es igual la medida; la receta que aún se cuida en la original se basa, usted compra en esta casa el pan de toda la vida.

Este respeto por la tradición, combinado con el deseo de innovar, ha llevado a **Zulay** a sorprendernos en repetidas ocasiones. Ya lo hizo con sus establecimientos en **Santa Cruz de La Palma** y **Fuencaliente**, y ahora lo logra nuevamente con un **panettone** que rinde homenaje a los sabores canarios.

**El panettone de la colaboración:
sabor con alma canaria**





AGUA

El principal componente de la cerveza es el agua. Se utiliza agua de la zona de la cervecera.

MALTA

El origen es la cebada maltada (germinada y tostada). Nosotros usamos solamente cebada cervecera de origen y de 2^a línea (arroz).

LEVADURA

Microorganismo unicelular de aprox. 3x10 micras. En nuestro caso usamos solamente cepas de baja fermentación (baja temperatura).

LÚPULO

La cerveza es la única bebida que contiene lúpulo. Se trata de una planta trepadora de las cuales se usan solamente las hembras. La finalidad del lúpulo es dar sabor amargo y astringente, contribuye al aroma.



El **panettone**, originario de **Milán**, tiene su propia leyenda: **“il pane de Toni”**, un dulce nacido del despiste de un cocinero y la creatividad de su ayudante. Siguiendo este espíritu de

reinvencción, **Zulay** y **Dorada Especial Tostada** han dado vida a un **panettone** con identidad propia, donde la cerveza aporta notas singulares y matices tostados.

Rubén Medina, copropietario de **Zulay** y **campeón regional de pastelería en 2022**, lo define así:

*La cerveza **Dorada Especial Tostada** enriquece la miga con un color oscuro y un sabor único, ligeramente amargo, que sorprende en cada bocado.*

El secreto está en el almíbar, elaborado con la cerveza tras un proceso de evaporación que elimina el alcohol, dejando delicadas notas de lúpulo y cebada. El resultado es un equilibrio perfecto de sabores, donde la **miel de Tajinaste**, las almendras de la comarca noroeste de **La Palma** y la masa madre de larga fermentación, se unen en una textura esponjosa y delicada.

Una experiencia para detener el tiempo

Tuvimos la oportunidad de probar este **panettone único**, y debemos confesar que superó todas nuestras expectativas. Desde el primer corte, su aroma envolvente, con notas tostadas y dulces, adelanta lo que está por venir. La miga, esponjosa y de un color oscuro singular, desvela un juego de sabores complejos: la dulzura de la miel se entrelaza con el toque amargo de la cerveza, creando una experiencia gustativa diferenciada.

El almíbar, lejos de empalagar, realza cada bocado con sutileza, y las almendras aportan un crujiente que contrasta con la suavidad de la masa. Es un postre que invita a detenerse, a disfrutar con calma y a compartirlo con los tuyos.

Una edición limitada para celebrar









Este **panettone artesanal**, fruto de 72 horas de elaboración y un reposo final de 12 horas, se presenta en una **edición limitada de 2.400 unidades**. Está disponible en los cinco establecimientos de **Pastelería Zulay** – Fuencaliente, Los Llanos, Santa Cruz de La Palma y San Cristóbal de La Laguna–, así como en su tienda online panaderiazulay.com. Con un precio de 25 euros por unidad, las primeras compras incluirán 2 botellas de 25 cl de **Dorada Especial Tostada**, creando el maridaje perfecto para una ocasión especial.

Esta colaboración entre **Zulay** y **Dorada Especial**, pone en valor el talento local y el patrimonio gastronómico de **La Palma**, además de recordarnos la importancia de los procesos artesanales y del respeto por los ingredientes. Un **panettone** que es, sin duda, el protagonista de una **Navidad** donde la tradición y la creatividad caminan de la mano.