

Una Navidad dulce al 100% con Alexis García

La ciudad de **Santa Cruz de Tenerife** y por extensión también la Isla pueden presumir de contar entre sus vecinos con nada menos que el **Mejor Maestro Artesano Pastelero de España**, el título más prestigioso que se concede en este gremio y que el adejero **Alexis García Rodríguez** conquistaba el pasado mes de febrero, liderando además las cinco pruebas a concurso.



Alexis García Mejor Maestro Artesano Pastelero de España

Este galardón vino a poner la guinda al enorme talento que atesora este artista de lo dulce y con el que vio cumplido un deseo largamente soñado, amasado y horneado durante años de dedicación, estudio, esfuerzo y pasión, al que suma el de **Pastelero Revelación** que logró en la cita de **Madrid Fusión** en

2018 o la Miga de Oro de Canarias en 2019, entre otras distinciones.

Fue allá por el año 2007 cuando Alexis García y Marlene Hernández, pareja en lo profesional y sentimental, dieron vida a su proyecto personal, un modesto obrador ubicado en el núcleo sureño de Playa San Juan al que llamaron 100% Pan y Pastelería. Y lo cierto es que ya desde bien pronto los seductores aromas impregnaron aquel lugar, al tiempo que su nombre pasaba con acento dulce de boca en boca y mientras tanto, la curiosidad y los elogios sonaban por todos los rincones de la isla e incluso trasponían fronteras.

Desde el primer día, esta pareja de **artesanos** ha defendido con honestidad un irrenunciable compromiso con la calidad, el uso de buenas **harinas** y el cuidado de unas masas reposadas, unos principios que han aplicado tanto al **pan** como a la **pastelería**, con el **chocolate** como hilo conductor, pero sin dejar de reivindicar aquellos **ingredientes** y combinaciones arraigadas culturalmente al ideario **canario**, a su condición de insulares.





Así, acaramelados, **Alexis y Marlene** crecían año tras año con el estímulo de esa **levadura** que es el amor y como por la ilusión dicen que no pasa el tiempo, en enero de 2022 se lanzaron a la aventura de abrir un nuevo obrador, esta vez en la capital tinerfeña -en la calle Antonio de Lara y Zárate, en la zona alta del Parque Bulevar- de nombre [100% Hojaldre](#). Si bien en principio lo armonizaron con la matriz de Playa San Juan, en noviembre de 2023 se vieron obligados a clausurar el entrañable local del Sur, un trance agrio.

La exquisita propuesta de 100% Hojaldre

En época **navideña** estalla el universo de lo dulce, todo ese mundo de seductoras elaboraciones que no sólo suponen una delicia para el **paladar**, sino también unos elementos cargados de simbolismo y que en el fondo representan cada año un reencuentro con los sabores de la memoria.

En **100% Hojaldre** no son ajenos al carácter especial de estas fechas y ofrecen por encargo una propuesta sencillamente única, irrepetible, con la que endulzar los especiales momentos de estas fiestas, avalada además por la garantía de la creatividad y la exquisita firma de un **maestro como Alexis García**.









Alexis García y Marlene Hernández



Este **obrador** brinda para las mesas de **Navidad y Nochebuena** dos versiones del **Tronco de Navidad**. Uno, de **100% vainilla**, que contiene **Madeleine de vainilla**, **creme brulee de vainilla**, **esponjoso y praliné de vainilla con almendra**, **crujiente de cacao** y **chantilly de vainilla ahumada**. El otro, **100% avellana**,

se presenta como un **Esponjoso de praliné de avellana de Piamonte, crujiente de avellana, cremoso de limón y bizcocho tierno de limón.**

Además, el **maestro pastelero** incluye dos piezas sobresalientes en su oferta, como el caso de una tarta de edición especial, de nombre **La máscara**, reconocida como **Mejor tarta de chocolate y fruta de España 2024**. Los ingredientes, **crujiente de almendra y coco, bizcocho tierno de chocolate de Madagascar, cremoso de mango, lima y vainilla de Los Silos; compota de mango, jengibre y esponjoso de chocolate negro de Madagascar.**



La Galette des Rois es un clásico de la repostería francesa

A esta joya se añade un Turrón edición

especial, el denominado Turrón escudo del guerrero, también considerado Mejor turrón de España 2024. Esta delicia está elaborada con Crujiente de pistacho, ganache de pistacho, pasta de fruta de piña herreña y flor de azahar, recubierto de chocolate tostado.

Además de su exquisitez, estas elaboraciones establecen un diálogo cultural y **gastronómico** abierto entre **Canarias y África** a partir de ese vínculo dulce que entronca las culturas tribales de aquel continente con la **raíz bereber** de los aborígenes isleños.

De cara al 5 de enero, en **100% Hojaldre** se acomodan a la ortodoxia, ofreciendo el tradicional **Roscón de Reyes** tanto en su versión clásica como rellenos de **nata, crema o chocolate**. Y una especialidad de esta casa, la **Galette de Rois**, un clásico de la **repostería francesa** que se sienta a la mesa cada mes de enero para celebrar la Epifanía, una tradición que simboliza la llegada de los **Reyes Magos**. Este gustoso postre consiste en un **hojaldre dorado** y crujiente relleno de una **cremosa mezcla** de **almendras**, llamada **frangipane**.

Panettone de masa madre natural

Con las manos en la masa, mientras extrae del horno bandejas cargadas de **panettones**, Alexis García recuerda que los conoció en Barcelona en el año 2006, realizados de manera tradicional, y subraya cómo su consumo se ha popularizado de un tiempo a esta parte. En su obrador también se sirven, pero con un detalle sustantivo: con **masa madre** natural y 72 horas de elaboración.

Y no puede evitar rememorar con un tono de nostalgia toda esa repostería popular como polvorones, pastelitos, las delicias de los conventos que dice se están perdiendo y con ello una parte de nuestra historia.







Alexis García no se considera una persona golosa, pero como cualquiera tiene sus preferencias, y más que el **chocolate** afirma que se decanta por las masas y las **harinas**, como las del panettone o un buen pan de especias. Eso sí, confiesa que no puede resistirse a una **quesadilla herreña**, su verdadera

pasión.

El nuevo año le reserva su participación como jurado técnico en la Copa Mundial de Pastelería 2025 que se celebrará en la ciudad francesa de Lyon los días 24 y 25 de enero. Y Alexis vuelve a soñar; desea estar algún día entre los participantes y aspirar a todo, y lo dice con un tono dulce, de pastelero.