

Confitería Blanco

Más de cien años de historia convierten a Confitería Blanco en un referente del hojaldre artesanal en Torrelavega. Tradición, innovación y constancia para mantener intacto el sabor del origen.

TESTIMONIO

Cuando el hojaldre se convierte en historia

Año de establecimiento:
1898

Ubicación:
c/ Consolación, 11

Teléfono:
942 88 10 12

Facebook:
Confitería Blanco

Instagram:
@confiteriablanco

Web:
confiteriablanco.com

La historia de Confitería Blanco comenzó a escribirse en 1898, cuando Ángel Blanco inauguró el obrador que le permitiría hacer realidad sus revolucionarias ideas y proyectos relacionados con la confitería y la pastelería y, más en concreto, con el hojaldre y su enorme potencial para convertirse en un dulce de referencia, vinculado a su vez con un proceso de elaboración completamente artesanal y al uso de las mejores materias primas seleccionadas.

A finales del siglo XIX, nuestro fundador era un joven pero experimentado maestro artesano cuyo idilio con la repostería comenzó durante su etapa como seminarista de los Padres Jesuitas de

Vitoria. Ángel Blanco descubrió su vocación en la localidad alavesa, pero fue la experiencia adquirida en los más afamados obradores de la Torrelavega de la época la que le animó, junto con su carácter emprendedor y visionario, a dar sus primeros pasos en solitario, con más ilusiones y proyectos que posibilidades económicas.

Ahí empezó todo.



La especialidad de confitería Blanco: Tarta de Hojaldre y crema de mantequilla

Un visionario de la repostería

Ángel Blanco, el visionario que, en 1929, durante su visita a la Exposición Universal de Barcelona, adquirió la primera cámara frigorífica que, para uso de la confitería, se instaló en Torrelavega. Hasta entonces, ningún otro maestro artesano se había planteado una alternativa mejor que el tradicional pozo para refrescar la mantequilla. Pero la repostería de alta cocina, por entonces en pleno auge, estaba entrando, con Ángel Blanco como abanderado, en una nueva era.

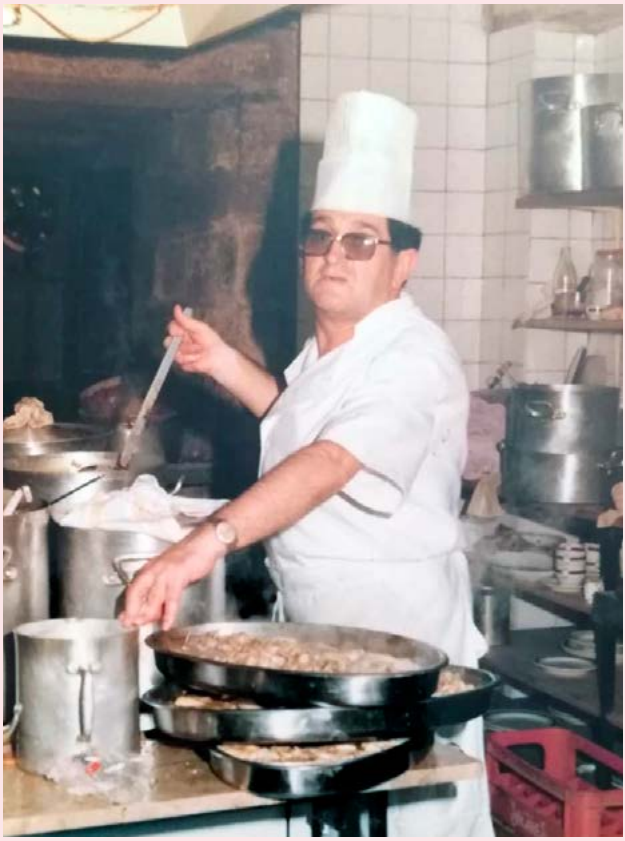
El devenir de Confitería Blanco está íntimamente ligado a la mente inquieta de nuestro fundador. El mismo que, como atestigua una carta que

"Más de un siglo repitiendo el mismo proceso artesanal que hace única cada creación"

envió a su amigo Pedro García, se propuso concebir "algo nuevo y original relacionado con el hojaldre". Una creación que, a la postre, logró convertirse en el dulce típico de Torrelavega y a la que llamó "Polka", la danza popular surgida en Bohemia, en la actual República Checa, a la que era, como su ya citado amigo vitoriano, muy aficionado. La Tarta de Hojaldre Almendrada es otra especialidad de la casa con la firma de Ángel Blanco, el primero de los muchos maestros artesanos que nos han permitido seguir elaborando, más de un siglo después, uno de los mejores hojaldres del mundo.

Ese legado, construido a base de innovación, oficio y constancia, es el que hoy sigue dando sentido a cada elaboración que sale de nuestro obrador.

En Confitería Blanco somos expertos y legítimos embajadores del hojaldre gracias a que llevamos



Ángel Blanco, pionero del hojaldre y fundador de Confiteria Blanco

curtiéndonos y perfeccionando la técnica con las mejores materias primas seleccionadas desde 1898. Más de un siglo de trabajo y dedicación, repitiendo una y otra vez el mismo proceso completamente artesanal que hace única a cada creación de alta repostería que sale de nuestro obrador.

Confitería Blanco o la historia de un compromiso centenario con la calidad y con los clientes. Toda una vida aspirando a hacer lo mejor y de la mejor manera para mantener los mismos sabores, aromas y texturas del primer día. La batidora "Turu" que compró Ángel Blanco en la década de los 30, en lo que es otro claro ejemplo de su condición de visionario y que a día de hoy sigue funcionando perfectamente, viene a ser una metáfora y el mejor recordatorio de que el tiempo parece haberse detenido en nuestro obrador. La misma técnica, el mismo cariño y los mismos ingredientes de primera calidad que en 1898. Es nuestro sello. Por las generaciones pasadas y por las venideras.