

Lidia González



GASTRONOMÍA 22-03-2019

## Los 'cupcakes' de Magnolia Bakery visitan Madrid durante tres semanas

Ahora podrás sentirte como Carrie Bradshaw de 'Sexo en Nueva York', y sin moverte de España.

Más sobre:

Hoteles, Gastronomía, Trending Topic, Novedades Gastronómicas, España, Madrid, Panadería y pastelería, Actualidad



Magnolia Bakery se aloja en el Gran Hotel Inglés

© Magnolia Bakery/Seagram's Cin

⌚ Tiempo de lectura 5 minutos

La séptima y más transgresora edición del *pop up* **Seagram's New York Hotel** ha escogido como escenario el **Gran Hotel Inglés** -el que en su día fue el **primer hotel de lujo de Madrid**, ubicado en el **barrio de las Letras** y reinaugurado hace relativamente poco bajo el sello de **The Leading Hotels of the World**.

¿En qué consiste esta iniciativa de la reputada empresa de **ginebra americana**? Pues nada más y nada menos que en hacernos disfrutar del **puro estilo de vida neoyorquino** en pleno corazón de España **del 22 de marzo hasta el 14 de abril**.

Para ello, han organizado diferentes actividades de ocio, como el **Bingo Brunch**, y han traído la pastelería más adictiva de la **Gran Manzana: Magnolia Bakery**.



Lobby del hotel

© Gran Hotel Inglés

Es la primera vez que **los famosos cupcakes cruzan el charco** para aterrizar en tierras europeas. Alojada en la planta baja de este moderno hotel -donde habitualmente se encuentra el **restaurante Lobo 8**, **Magnolia Bakery** nos brinda la oportunidad de saborear, **de lunes a domingo (de 10:00 h a 20:00 h)**, algunos de sus bocados más icónicos.

Y no sólo eso, sino que este extraordinario acontecimiento gastronómico ha contado con la presencia de **sus dueños, Bobby Lloyd y Steve Abrams**, con quien hemos tenido oportunidad de hablar.

"Nosotros no escogimos España para abrir esta tienda temporalmente, **en realidad fue España quien nos escogió a nosotros**. Vinimos gracias a la iniciativa de Seagram's Cin en el **Gran Hotel Inglés**, quien nos propuso formar parte de ella. **Pensamos que era una gran oportunidad**", explica Steve Abrams a Traveler.es.

"Además hemos venido a **España** muchas veces y siempre es agradable volver. Quién sabe, **quizá sea el escenario perfecto para continuar con nuestro negocio**", añade.



Bobby Lloyd y Steve Abrams, dueños de Magnolia Bakery, en la tienda madrileña

© Magnolia Bakery/Seagram's Cin

Los Abrams, la familia al mando de **Magnolia Bakery**, han expandido cuidadosamente un negocio que data de 1996, año en el que su primera tienda en **West Village (Nueva York)** abrió sus puertas. Actualmente hay treinta tiendas de Magnolia Bakery en el mundo.

Diez de ellas están en **Estados Unidos** (seis en Nueva York, una Boston, una en Chicago, una Washington D.C. y otra en Los Ángeles) y las demás están distribuidas por diferentes países: **Jordanía, Arabia Saudí, Corea del Sur, México, Filipinas, Qatar y Emiratos Árabes Unidos.**

**“Tenemos previsto abrir más tiendas** a corto plazo, sumándose a nuestro mapa **India, Turquía y Brasil.** De momento no hay ninguna en Europa, **esta pop up store de España es la primera.** Si funciona bien, nos gustaría hacerla permanente. España es el lugar perfecto para abrir la primera Magnolia Bakery europea”, nos comenta Steve Abrams.

Si eres fan de la serie **Sexo en Nueva York** recordarás la escena que lanzó a la fama estas espectaculares magdalenas: **Carrie Bradshaw saboreando un delicioso cupcake de vainilla con glaseado rosa** en el banco de la puerta de la pastelería. Tal fue el éxito que se creó un cupcake con su nombre, **The Carrie.**

A partir de entonces, los pequeños manjares de Magnolia Bakery se han colado en nuestras tanto en la pequeña como en la gran pantalla. Algunos ejemplos son **la película El diablo viste de Prada o la serie Riverdale.**



¿Has probado alguna vez estos cupcakes? ¡Delirios!

© Magnolia Bakery/Instagram/Gen

Aunque cuentan con un catálogo de **25 sabores distintos** -manteca de cacahuete y jalea, zanahoria, coco, trufa, caramelo o manzana, entre otros-, **el cupcake de vainilla con manteca de vainilla es el más popular**, seguido del de chocolate y red velvet.



“En las tiendas que tenemos en Estados Unidos, **cada día contamos con ocho sabores diferentes.** Lo que siempre podemos encontrar son **los cupcakes clásicos (vainilla, chocolate y red velvet)**, tanto en su versión original como en diferentes combinaciones (por ejemplo, **cupcake de chocolate con crema de vainilla**”, nos comenta Steve Abrams.

A su vez, también elaboran **otras especialidades que permanecen temporalmente** en las pastelerías Magnolia y que varían cada mes. Como, por ejemplo, **el cupcake con merengue de pistacho**, que está disponible en sus tiendas permanentes **desde el 17 de marzo hasta el 24 del mismo mes.**

"Durante este viaje sobre todo **vamos a trabajar con los clásicos: vainilla, chocolate y red velvet**. Si encontramos los ingredientes exactos y el equipo no está muy agobiado, probablemente podréis probar alguna especialidad más. **Si al final abrimos permanentemente, entonces podréis conocer todo lo que hacemos**", nos cuenta Steve Abrams.



Podéis acompañar la 'cupcake' con un té o un café

© Magnolia Bakery/Seagram's Gin

Como ya sabemos, Magnolia Bakery es famosa por sus cupcakes, **que se venden a un precio similar al de Nueva York, 3'5 euros**. Pero en las tiendas que tienen distribuidas por el resto del mundo también venden **suculentos cheesecakes, maravillosos wedding cakes**, varios tipos de *brownies*, *cookies* de diferentes sabores y deliciosos pastelitos, entre otros productos.

"Debido a que estamos aquí por un breve periodo de tiempo, sólo vamos a hacer **cupcakes, nuestro pudín de plátano (6 €) de dos sabores-caramelo salado y clásico**, *brownies* (3'5 €), *blondies*-una variante de los tradicionales *brownies*- y **lemon bars**-pastelitos de limón-", nos explica Steve Abrams.

Si el equipo se siente con la seguridad suficiente y cómodo, contará con ayuda de reposteros locales para elaborar algún producto más. **"Es muy poco tiempo y, a pesar de los ingredientes que hemos traído, hay algunos que no hemos logrado encontrar todavía**. Así que también hay cosas que querríamos hacer pero no podemos", nos comenta el dueño de Magnolia Bakery.

En cuanto al local, **ha sido decorado de forma que recrea el espacio de la tienda original, así como también está dirigido por sus propios reposteros**, que han viajado hasta Madrid para conquistar a nuestros paladares con los sabores más icónicos de Magnolia.

Por último, nos preguntamos, **¿cuál es la clave del éxito de Magnolia Bakery?** "Diría que es imposible crear algo que se convierta en un producto famoso, simplemente pasa. Pero la clave de nuestra longevidad es **ser fieles con nuestra marca, asegurar la calidad en cada cosa que hacemos y, por supuesto, unos ingredientes frescos**", concluye Steve Abrams.



Siempre a comer la 'cupcake' de vainilla en el decorado de 'Seagram's Gin'

© Lisa Gonzalez