

LIFESTYLE

LA PASTELERÍA FAVORITA DE CARRIE EN *SEXO EN NUEVA YORK* ABRE SUCURSAL EN MADRID (POR TIEMPO LIMITADO)

🕒
TIEMPO DE LECTURA:
4 MINUTOS

“La gente no puede permitirse unos *Manolos*, pero sí un cupcake”. Al habla con la repostera de Magnolia Bakery, la responsable del auge y revival de las magdalenas con 'icing'.

POR JAVIER SÁNCHEZ

22 DE MARZO DE 2019 · 10:23



Cynthia Nixon y Sarah Jessica Parker decorando un cupcake de Magnolia Bakery en *Sexo en Nueva York*.

D. R.

MÁS SOBRE
MADRID, SARAH JESSICA PARKER, GASTRONOMÍA, LIFESTYLE,
SEXO EN NUEVA YORK

La secuencia dura **poco más de un minuto**. Sucede en el quinto capítulo de la tercera temporada de ***Sexo en Nueva York***. Carrie y Miranda comparten un cupcake en un banco situado frente a **Magnolia Bakery**, entonces una anónima pastelería neoyorquina de Bleecker Street. Esos segundos de ficción televisiva cambiaron para siempre la historia de Magnolia Bakery, convertida desde entonces en un icono de Nueva York. “Es curioso, porque no volvemos a salir en ningún otro capítulo pero, aún así, visitar nuestra tienda original está entre los 10 planes favoritos de los turistas que vienen a Nueva York. **Supongo que no todo el mundo puede comprarse unos manolos o irse de cócteles toda la noche, pero sí que pueden permitirse un cupcake**”, explica **Bobbie Lloyd**, jefa pastelera de Magnolia Bakery.

Lloyd está de visita en España junto a **Steven Abrams**, CEO de la marca, para promocionar la apertura de un pop up de las pastelería en el Gran Hotel Inglés como parte de la nueva edición de Seagram’s New York Hotel. Desde el 22 de marzo al 14 de abril, Magnolia Bakery tendrá una sucursal en la calle Echegaray. “Es el primer pop-up store que hacemos fuera de Estados Unidos en el que se va a cocinar absolutamente todo, por lo que nos hemos traído a parte de nuestro equipo”. Entre la oferta para el público en general está el **cupcake Carrie (con pastel de vainilla y con icing rosa, también a base de vainilla), rebautizado tras su aparición en la serie** y también otros con chocolate o caramelo. “**Sarah Jessica Parker** era habitual de Magnolia antes de la aparición en la serie y ha seguido viniendo después. La conexión no era parte del guión”, cuentan los propietarios. Cada uno de estos decadentes pasteles en miniatura se vende por **3.50 euros**.



Bobbie Lloyd, jefa pastelería de Magnolia Bakers, y Steven Abrams, CEO de la compañía, en la pop-up store que han inaugurado en el Gran Hotel Inglés.

D. R.

Pero hay más famosos adictos al cupcake de Magnolia.

“**Katie Holmes** es una gran fan y le encanta venir con su hija. También **Leonardo Di Caprio**, **Michelle Obama** y sus hijas... ¡De hecho creo que ha estado en todas las tiendas de Nueva York! También **Ariana Grande** estuvo hace poco en la tienda de Los Angeles y se montó una buena. Solemos cuidar mucho la privacidad de los famosos que nos visitan, pero, obviamente, siempre hay alguien que sube una foto”, cuentan. Un famoso de-los-que-no-te-esperas fue **Mitt Romney**, **ex candidato republicano a la presidencia de Estados Unidos**, que vino cuando ya estábamos cerrados y estuvo aporreando la puerta gritando: “¡Quiero banana pudding!”

No siempre se puede complacer a las celebrities, pero siempre se cuida su anonimato. “Nuestro espíritu es el de una empresa familiar, **no somos una pastelería pija aunque la gente pueda pensar otra cosa** y queremos que cualquier, aunque sea famoso, pueda disfrutar de una experiencia totalmente normal. Los tratamos como a cualquier otro. Somos muy cuidadosos de no exponerles en las redes sociales”, explica Abrams. Pese a la retahíla de nombres famosos, el corazoncito de Magnolia reserva un lugar especial para los anónimos que piden matrimonio a su pareja en la tienda. “Hubo incluso un chico que voló desde Chicago –antes de que tuviéramos sucursal allí– para comprar unos cupcakes, llevárselos a su chica en el mismo día y pedirle matrimonio”, recuerda Lloyd.

¿Un Magnolia Bakery en Madrid?

El efecto Carrie supuso un antes y un después para la firma que cuenta con distintas tiendas en Nueva York y sucursales en Los Angeles, Chicago y Washington.

“También tenemos Magnolias en Corea del Sur, Abu Dabi...” ¿Existe la posibilidad de que también pudiera abrir una en España? “Sin duda, la idea es que esta breve visita sirva para reunirnos con posibles socios. España es un mercado maduro y, en concreto, Madrid es una ciudad con mucha vida”, reflexiona Abrams.



De hecho, sería la oportunidad para que España volviera a vivir una segunda fiebre por el cupcake, como la que tomó el país entre 2009 y 2015, con multitud de aperturas de tiendas que hoy están... cerradas. "En Estados Unidos ocurrió lo mismo. **La fórmula para hacer un buen cupcake es complicada: hay que cuidar tanto la masa como el icing, y sin duda este topping a base de crema con azúcar es la parte más complicada.**

Requiere horas y horas de entrenamiento y hay gente que no llega a aprender nunca. ¡Ah! Y nosotros solo los tenemos a la venta durante un máximo de ocho horas. Si nadie se los ha llevado, los retiramos porque ya no están en su punto óptimo", cuentan los propietarios.

No obstante, pese a los cierres, el cupcake ha seguido ocupando un lugar destacado desde entonces en el imaginario popular. La culpa es de Instagram, claro, aunque Steven y Bobbie recuerdan que "este dulce es un clásico norteamericano, con el que hemos crecido todos". Como el *red velvet*, un bizcocho sobre el que les pido que aclaren dudas. ¿Qué es en realidad? "Oh, proviene de la época de entreguerras, una época en la que había escasez de chocolate. Lo que se hacía era añadirle una pizca de cacao en polvo a un bizcocho y, por otro lado, se mezclaban *buttermilk* y vinagre, de modo que se conseguía un color entre rojizo y marrón. Así será como se solucionaba la papeleta entonces". Palabra de Magnolia Bakery.