GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La tarta de queso de Pastelería Oiartzun

Actualidad Empresarial | 23/07/2024 | 00:00

La región de Donostia San Sebastián, entre otros aspectos, es reconocida por tener algunos de los postres más apetitosos en toda España. Una de sus recetas más emblemáticas es la famosa tarta de queso vasca, o basque cheescake, cuyo delicioso y característico sabor es altamente apetecido en todo el país.

Entre los diferentes establecimientos que ofrecen este emblemático postre, uno de los más destacados es la Pastelería Oiartzun. Esta repostería es una empresa familiar con más de 50 años de historia, durante los cuales se ha convertido en un referente de la región, gracias al distintivo sabor de sus productos.

Una joya de la tradición repostera donostiarra en Oiartzun

Ubicada en la parte vieja de Donostia San Sebastián, frente al ayuntamiento de la ciudad, Oiartzun es una pastelería familiar de larga tradición artesana. Sus postres son ampliamente reconocidos a nivel nacional e internacional, gracias a sus materias primas de selecta calidad y a sus cuidadosos procesos de elaboración. Estos productos conforman un amplio catálogo de pasteles, bombones, tartas y bollería, donde destacan varios elementos estrella. Entre los más emblemáticos está su basque cheescake donostiarra, el cual lleva la firma de sus maestros pasteleros en su sabor único e inconfundible.

Esta receta se elabora mediante un meticuloso proceso artesanal, el cual toma como ingrediente base la crema de queso. Sus técnicas de elaboración derivan en un exquisito contraste de sabores y texturas, que combina los ingredientes dulces con el peculiar e intenso sabor del queso, bajo una consistencia cremosa que se derrite en el paladar. Este producto, a su vez, está disponible en su tienda online, así como en su local físico, donde se la puede solicitar tanto entera como en porciones, ya sea para llevar o degustarla en la terraza del establecimiento.

Las claves para preparar una tarta de queso vasca a la perfección

La basque cheescake es una receta ampliamente conocida y difundida. Sin embargo, para elaborarla correctamente, se debe considerar varios puntos clave, como la calidad de los ingredientes. Este tipo de tarta no utiliza muchos elementos, ni contiene especias o aromas añadidos que enmascaran su sabor. Por este motivo, las materias primas utilizadas deben ser de primer nivel, para poder resaltar los matices que le dan sus características particulares.

Del mismo modo, se debe tener mucho cuidado al momento de batir la masa. Si se agita

demasiado, pueden generarse grietas, lo que disminuye la calidad y deteriora la textura del resultado final. Además, el tipo de horneado y su duración desempeñan un papel fundamental, ya que a diferencia de otras tartas de queso, esta receta necesita un periodo corto a una temperatura elevada. Esto genera una contextura sólida y caramelizada en la cubierta, mientras el interior se mantiene suave y cremoso.

Todos estos aspectos se materializan en la Pastelería Oiartzun, un referente de la región donostiarra en repostería. Sus métodos artesanales y sus ingredientes selectos dan como resultado un postre delicioso, lleno de sabor y tradición en cada bocado.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/243787-la-tarta-de-queso-de-pasteleria-oiartzun.htm