



Decenas de kilos de chocolate cobran vida en la confitería Soler

La pastelería ofrece torrijas y monas de Pascua para todos los gustos

BEGOÑA SIERRA

HUESCA.- La confitería Soler de Huesca luce en su escaparate una gran mona de Pascua en forma de casita en la que se ha cuidado hasta el último detalle y que ha sido elaborada con 70 kilos del mejor chocolate.

Manuel Lorés, propietario de este negocio familiar que se fundó en el año 1880, explica que entre sus especialidades para Semana Santa destacan las torrijas “de siempre” y las monas, huevos y figuritas de chocolate.

Todas las recetas son originales y han sido heredadas durante generaciones por esta saga de pasteleros que acumula más de 100 años de experiencia en su obrador.

“La confitería la fundó en Huesca mi tatarabuelo en 1880, en los bajos de una casa del Coso Bajo, comprada por la familia en 1813”, detalla.

Para Lorés, la calidad de las materias primas también es un toque de distinción. “Aquí sólo utilizamos productos naturales. Puedo presumir de que mi bolleña mañana estará como una piedra, pero eso es porque no lleva conservantes”, explica.

En la confitería Soler llevan preparando la Semana Santa desde hace meses. “Pasada la Navidad empezamos a pensar en los dulces especiales para estas fechas y de un mes y medio para acá el trabajo es intensivo”, comenta.

Para ello, la pastelería hace acopio de cientos de kilos de chocolate, harina, azúcar y de un sinfín de docenas de huevos que transforma en figuras y dulces para todos los gustos preparadas “de la manera de siempre”, dice.

De sus torrijas Lorés destaca que se elaboran con la receta original que utilizaba su tatarabuelo y con ingredientes frescos. “Nuestro libro de recetas es más un objeto de museo que un formulario”, asegura.

Respecto a sus sabrosas figuritas, este pastelero explica que los clientes compran sobre todo monas y huevos de Pascua y casitas,



Las monas de Pascua y los dulces más tradicionales seducen a grandes y pequeños durante la Semana Santa. MIGUEL GARCÍA

LOS DATOS MÁS CURIOSOS

70 kilos. Es lo que pesa la casita de chocolate que luce el escaparate de Soler.

1880. Es el año en el que se fundó esta confitería que cuenta con una trayectoria de más de un siglo.

4 meses. El tiempo que la pastelería lleva planeando y elaborando los dulces de Semana Santa.

10 años. Soler comenzó a posicionarse en internet hace ya 10 años y desde hace siete meses ha ganado presencia en las redes sociales, donde acumula cerca de 800 seguidores.

que son algo más “exclusivas” por su proceso de elaboración.

Y es que la perfección de estas pequeñas construcciones se ha logrado a base de experiencia. En Soler han elaborado en chocolate los edificios más emblemáticos de Huesca, “hasta el de Hacienda”, apunta Lorés.

De su obrador, año tras año, han salido fantásticas monas de Pascua que han recreado con exactitud el convento de San Miguel, la iglesia de Santo Domingo, el monasterio de San Pedro el Viejo, el Casino de Huesca, la ermita y santuario de Nuestra señora de Salas, la Catedral y el castillo de Montearagón.

Este año, su escaparate muestra una casita “en la que no falta la ropa tendida, después de horas y horas de trabajo”, comenta Lorés. Pasada la Semana Santa, esta gran mona de Pascua se repartirá entre los amigos una vez que se haga uso del “martillo rompe monas”, bromea.

Tradición y modernidad

La tradición e historia de la confitería Soler no va reñida con los tiempos y el establecimiento ha dado el salto a las redes sociales desde hace unos meses.


Facebook y Twitter permiten a esta pastelería tener un trato directo con cientos de seguidores que descubren en la red las últimas novedades de este negocio con sello familiar que ha sabido adaptarse a las nuevas tecnologías.

Lorés explica que la confitería cada vez está ganando más presencia en internet a través de sorteos de productos y otras actividades que seducen a muchos clientes y seguidores en las redes sociales.

Además, su tienda ‘on line’ distribuye por toda España sus dulces con sello oscense. “Comenzamos a posicionarnos en internet hace ya diez años, cuando la red era una completa desconocida”, explica.

Con el paso del tiempo, Soler ha ido ganando seguidores y actualmente mantiene un nivel de ventas “razonable” que sorprende al propio Lorés. La pastelería ‘on line’ pone a disposición de los clientes de cualquier punto de la geografía nacional, excepto Canarias, Ceuta y Melilla, una amplia gama de productos entre los que destacan las castañas de mazapán, la capuchina cacao (un turrón que se elabora durante todo el año) y las pajaritas como los dulces que más gustan a los consumidores.

SOLER
1880

Si no nos sigues en 
no sabes lo que te estás perdiendo



Coso Bajo, 41 • Huesca • Tel.: 974 224 078