

Pastelería Obrador Dey

La idea de negocio surgió hace unos 3 años aproximadamente, empecé a ir a un curso de pastelería a Zaragoza con mi madre todos los fines de semana.

Lo que empezó como un hobby se fue convirtiendo en un proyecto de futuro, nos gustó tanto este mundo de la pastelería que decidí dejar mi trabajo e irme a Barcelona a formarme en una prestigiosa escuela de pastelería, L'a Telier Barcelona.

Era un giro radical en mi vida ya que esto no tenía nada que ver con lo que había estudiado (Comercio y Marketing Internacional y Transporte y Logística)

Ya en Barcelona, empecé a compaginar los estudios con el trabajo, teniendo la gran suerte de trabajar en otra gran casa en Barcelona que es la Patisserie Canal con una trayectoria de más de 50 años.

En los casi dos años que estuve en Barcelona aprendí mucho de este nuevo mundo en el que me había embarcado, era fascinante entender y comprender la función que tenía cada ingrediente en una preparación, conocer todo lo que se puede hacer con el chocolate, (grandes obras de artes), la delicadeza con la que se prepara cada pieza ya sea una tarta, individual o piezas de bollería.

Tenía este año planeado en Barcelona cuando surgió la oportunidad de abrir la antigua Pastelería Lupe de Funes.

Aunque la idea de emprender estaba siempre presente tuve que decir nuevamente entre seguir formándome o aventurarme en el mundo del emprendedor.

Tengo la gran suerte de contar con unos padres que siempre me apoyan y animan a perseguir mis sueños y fueron los que me dieron el último empujón para dar este gran paso.

La idea de pastelería que pretendo implantar en mi negocio es una pastelería moderna, delicada y artesanal, combinando diferentes sabores sin olvidarnos de la repostería tradicional, incorporar piezas de “ciudad” en nuestras pequeñas localidades.

Todas las piezas de bollería se laminan y forman en Pastelería Dey, al igual que la gran variedad de pastas que se ofrecemos.

Para conseguir un producto de calidad pienso que es importante utilizar una materia prima de calidad, por lo que incorporo una mantequilla francesa especial para laminar, coberturas de chocolate, frutas frescas, sin utilizar ningún tipo de conservantes.

Estoy muy contenta e ilusionada en este nuevo proyecto, agradecida con la gente de Funes y pueblos alrededores por su gran acogida, a Lupe y Vicente por ayudarme en los inicios y depositar tanta confianza en mí , amig@s, familiares, al consorcio Eder por el asesoramiento prestado, a mi madre que es un pilar muy importante en este proyecto y por esto que el nombre de Pastelería Dey es un juego de las iniciales de nuestros nombres.

Deseando incorporar cosas nuevas para endulzar los corazones de nuestros clientes.