

CRÓNICA: LA TORTA DE CHOCOLATE DE DOLCE CAPRICCIO



Fuente: Revista economía

Fue un 27 de diciembre del 2020 cuando conocí por primera vez esta famosa pastelería en aquel año que aún radicaba en la capital, Dolce Capriccio es reconocida por muchos limeños por el sabor inigualable de los deliciosos postres que ofrece, se encuentra situada en la calle Berlín en el hermoso distrito de Miraflores en Lima. Justamente era el cumpleaños de mi mejor amiga Jackie, amante de los postres al igual que yo, creo que ese amor y fascinación por las tortas de chocolate y el pie de manzana fue lo que siempre hemos tenido en común, fuera de nuestro gusto por el rock.

Era un día soleado de verano y para celebrar el onomástico de mi amiga, decidimos acudir a esta pastelería, que por cierto es la favorita de ella y queda solo a unas cuadras de su casa. Llegamos a la pastelería y al ingresar un anfitrión nos recibió muy amablemente y nos ubicó en una mesa, el local era amplio y contaba con dos pisos, el ambiente era agradable y se escuchaba una música de fondo muy relajante, en sus vitrinas se exhibían deliciosos postres de toda variedad, quedé encantada con el lugar, no solo por su elegancia, sino por la calidad de su atención y además los postres se veían deliciosos.

El mesero se acercó y nos entregó la carta, pude apreciar una gran lista de postres y sándwiches, con precios un poco elevados a diferencia de una pastelería tradicional a la que estoy acostumbrada a ir, pero decidí probar una tajada de la succulenta torta de chocolate acompañada de un café, por su lado mi amiga pidió un pie de manzana que acompañó con un té. Al primer bocado de este manjar quedé maravillada por el sabor y la textura de la torta, no era muy empalagosa, pero era dulce, sin duda fue amor a primera vista, fue la primera vez que probé una torta de chocolate tan deliciosa, el precio valió la pena, cada sol, cada céntimo.

Desde aquel día, surgió en mí la idea de crear una pequeña pastelería en casa, con la receta tradicional de la abuela. Y si más adelante ese negocio lograba expandirse, optaría por la calidad no solo en los postres, sino también en la calidad de atención. Así fue mi

visita a Dolce Capriccio una pastelería que surgió de un negocio familiar que en la actualidad cuenta con 22 años en el mercado pastelero y es un ejemplo a seguir para muchos emprendedores que están iniciando en el mundo de los postres.

link:

<https://docs.google.com/document/d/15Rqe0SW7BQqgMmt93sKOMn9rkr4JArN4/edit#heading=h.gjdqxs>

Sección noticias.

Sitio web:

<https://dulcesaborhuaraz.my.canva.site/>