

## La mamá de los pollitos: El postre que celebra a las mamás como se merecen

Written by Alexis

Friday, 09 May 2025 21:54 - Last Updated Friday, 09 May 2025 22:01

---



La repostería artesanos conmemora el día de las madres con un postre inspirado en el amor de mamá con su nuevo postre “La mamá de los pollitos”

Hay muchos tipos de mamás algunas pueden ser estrictas, otras cariñosas o modernas pero lo que todas tiene en común es el amor incondicional que dan sin pedir nada a cambio. En artesanal, el chef Daniel Marroquín quiso traducir ese amor en un bocado, uno que honre con ternura y humor a todas las madres que nos cuidan, consienten, crían, las que elegimos, las que nos dejan huella

Así nace “La mamá de los pollitos” el postre especial para celebrar el Día de las madres, disponible todo el mes de mayo este postre es un guiño a todas esas personas central que estado ahí para cuidarnos y criarnos y con este postre combina Fuerza y suavidad, estructura y dulzura, corazón y creatividad.



Este postre está conformado por una base es de kataifi, esa masa filo deshilada que se hornea hasta quedar dorada y crujiente, como una galleta etérea o una jaula dorada que protege el corazón del postre. Sobre ella, una capa de ganache de chocolate con leche, suave y

## La mamá de los pollitos: El postre que celebra a las mamás como se merecen

Written by Alexis

Friday, 09 May 2025 21:54 - Last Updated Friday, 09 May 2025 22:01

---

envolvente, que da paso a un relleno cremoso que se puede elegir según el antojo o el tipo de mamá al que uno quiera homenajear

Cremoso de chocolate con moras, para las madres intensas, profundas, de amor robusto

Cremoso de coco con mango, para las dulces, tropicales, luminosas, las que huelen a playa y verano.



“La mamá de los pollitos” es una metáfora comestible, una carta de amor servida en plato, una invitación a celebrar la maternidad desde el sabor, la memoria y el juego. En Artesanos, cada creación nace desde una idea profunda y una ejecución impecable. Aquí, la técnica europea se encuentra con la emoción mexicana; la repostería se convierte en un lenguaje de afecto.

Daniel Marroquín lo dice claro: “No queríamos hacer un postre más con flores rosas o con letritas. Queríamos contar algo. Algo que hiciera reír, que conmoviera, que supiera bien. Algo que hiciera sentir.