

La reina de los sueños comestibles

Los sueños se pueden esculpir. Y los bizcochos. El resultado, sueños convertidos en tartas. Jéssica Déniz, que decidió sustituir los micrófonos televisivos por las varillas de repostería, es una de las más deslumbrantes creadoras de tartas realistas de nuestro país. Esta es su historia.

TEXTO Y FOTOS FERNANDO SÁNCHEZ ALONSO

U n dios se transformó en mero y le anunció lo que sería su porvenir. Ella estaba a veinte metros de profundidad, entre hiperactivos bancos de peces y algas en estado de trance. Arriba quedaban las playas de Formentera, a donde el equipo de *España directo* se había desplazado para grabar el programa. Jéssica Déniz, la reportera submarinista, buceaba en medio del agua luminosa, mientras la cámara perseguía imágenes de la flora y fauna marinas. Jéssica respiró hondo y del regulador brotó un alboroto de burbujas. No se habían desvanecido del todo, cuando lo vio. A unos pocos metros, la espiaba un mero. Inmóvil. Curioso. Gigantesco. «Esto sería una tarta fantástica, recuerdo que pensé —explica la periodista con voz juguetona—. Me encontraba a veinte metros de profundidad, y en vez de disfrutar de todo aquello, estaba pensando en cómo diseñar una tarta con forma de mero. Pero no lo podía evitar».

Por aquel entonces, Jéssica Déniz (Mogán, Gran Canaria, 1979) descubría día a día y sin alarma que la inmortalidad tiene fecha de caducidad. El entusiasmo por su profesión

iba enfriándose a medida que aumentaba su pasión por la repostería, una pasión que había sobrevivido intacta desde la infancia y que pronto iba a desbordarse y a ocupar la vida.

«Abrir el obrador no fue fácil — advierte—. Estuve dos años esperando a que me dieran la licencia, que coincidió con el tiempo que trabajé en TVE. Había muchas posibilidades de que me hicieran indefinida, pero sabía que o intentaba lo de las tartas o la espina se me iba a quedar clavada para siempre, porque la seguridad, a veces, ata. Nunca me he arrepentido de dejar un programa que iba bien».

De modo que, en 2015, hace inventario de sus recuerdos como periodista y los guarda en la misma caja donde mete sus cosas de la redacción. Atrás quedaba la profesional exigente consigo misma, risueña y espontánea que había trabajado en *El programa de Ana Rosa*, en *Canarias mediodía* de TVE, en *Telemadrid* o en *España directo*. Nació la diseñadora de tartas de hoy, aunque no menos risueña y exigente consigo misma que antaño. «Ante una tarta difícil de diseñar —confiesa— se me ponen los mismos nervios en el estómago que cuando iba a hacer un directo. Eso es lo que me une con la Jéssica periodista. Eso y el seguir siendo muy perfeccionista, tenaz y curiosa».

El primer paso de lo que sería su segunda vida profesional Jéssica lo



OBRAS DE ARTE
UN PROCESO DELICADO. El primer paso para elaborar las tartas artísticas es hacer el bizcocho. Después se enfría en la nevera y después Jéssica lo esculpe a cuchillo. Cada una puede llevar hasta 17 horas de trabajo.

dio de casualidad en *El programa de Ana Rosa*: «Estaba minutando cuando veo: 'Una nueva forma de repostería llega a España'. Ese mismo fin de semana aprendí a hacer el fondant en la escuela que salía en el programa. Allí elaboré mi primera tarta realista, un queso gouda con unos ratoncitos». Durante un tiempo, Jéssica compaginó los micrófonos con las varillas de repostería. Hasta su encuentro con el mero. A partir de entonces, y sin darse cuenta, se sorprendía a sí misma transformando en tartas todo cuanto veía a su alrededor. «Al menos con la imaginación», sonríe.

EL BIZCOCHO IDEAL

De formación autodidacta, la periodista tiene, hoy, su propio obrador, imparte cursos, presenta en Canal Cocina el programa *Una tarta para ti*, «que va ya por la segunda temporada», y es autora del libro *Dulces para el verano sin horno* y lo será de otro que se publicará en breve: «Se titulará algo así como *El bizcocho ideal*. En él recojo 25 recetas de bizcochos nacionales e internacionales».

Si Leonardo da Vinci preparó una tarta de 60 metros de longitud para celebrar dentro de ella la boda de su mecenas Ludovico Sforza con Beatrice d'Este, las creaciones de Jéssica no son menos deslumbrantes, aunque sí menos insolentes. Seducidos

“ Son días y días de trabajo para que se coman la tarta en un momento. Pero me gusta que sea así”

por su talento artístico y por el sabor mimoso de sus tartas, ilustres de la televisión y del papel cuché como la duquesa de Alba, Kiko Rivera, Concha Velasco, Màxim Huerta o futbolistas de postín se cuentan entre sus compradores. «Tengo que decir que hago con el mismo cariño una tarta para los VIPs que para los demás clientes —puntualiza—. Y no utilizo moldes. Todas las tartas las esculpo con cuchillo».

La biografía de una tarta arranca con un correo electrónico en que el cliente le describe qué desea. «Si hay dudas, me envía una foto», observa la repostera. Después, ella prepara y hornea el bizcocho, lo rellena, lo enfría en la nevera para poderlo esculpir, lo

recubre de crema y finalmente lo forra con el fondant y le coloca los detalles. Esto supone unas 17 horas de trabajo. Los precios de las tartas oscilan entre los 60 y los 300 €, «dependiendo de la complejidad». ¿El resultado? Mafaldas que deslumbrarían al mismísimo Quino, Snoopies hiperrealistas, personajes de los Angry Birds, anagramas empresariales, brujas, cocineros, tartas corporativas, tartas nupciales, tartas a secas y dos o tres etcéteras más son algunas de las obras de arte comestible que pueblan el obrador madrileño de Jéssica Déniz. «Solo hay una cosa que no hago: retratos. Y es que el fondant, al ser menos dúctil que el chocolate, es muy difícil de manipular».

Como cualquier creador, también ella ha sucumbido a la maldición de Pigmalión. Se enamoró de un puercoespín al que dio vida insuflándole un alma de bizcocho y rodeándolo de púas de chocolate. «Cuando lo terminé, me dio pena entregarlo al cliente. Estuve siete horas y media poniéndole las púas». Y es que el oficio de esta escultora de sueños es una mezcla entre el de un hacedor de ninots y el de un monje tibetano que dibuja un mandala con pacientes granitos de arena. «Días y días de trabajo para que se coman la tarta en un momento. Pero me gusta que sea así y que la gente disfrute».