

Jordi Roca i Alejandra Rivas creen Rocambolesc Confiteria

Es tracta d'un nou espai que permetrà seguir explorant en la creativitat de les l·laminadures i del món dolç.



Exterior del Rocambolesc Confiteria. | Alba Sureda.

Rocambolesc va néixer el 2012 de la mà d'en **Jordi Roca** i l'**Alejandra Rivas**, i la seva passió pel món dels gelats. En el procés d'elaboració i creació inicial dels gelats, existia una divertida sinergia entre les postres d'en Jordi Roca i els gelats. Els toppings es van convertir en l'alternativa perfecta perquè els gelats esdevinguessin la versió completa de les postres.



Algunes col·leccions de la Confiteria. Foto: Alba Sureda.

Amb el pas del temps, Rocambolesc s'ha anat aventurant al món dolç creant productes de confiteria per a les ocasions més especials. Seguint aquest camí, Rocambolesc ha trobat la fórmula perquè el projecte no només sigui dedicat a la gelateria, sinó perquè també, pugui seguir creixent en el món de les laminadures, caramels... Per aquesta raó, s'ha creat Rocambolesc Confiteria, un espai que permetrà seguir explorant en la creativitat del món dolç.

Les galetes, els torrons, els panettones, les mones, els pastissos, les figures de xocolata de Nadal, el calendari d'advent, les bambolesques, les rajoles de xocolata, els toppings... que s'han anat creant per a les festivitats i les ocasions especials, i moltes altres noves elaboracions, tindran el seu propi lloc en aquest nou espai.



Interior del Rocambolesc Confiteria. Foto: Alba Sureda.

Rocambolesc Confiteria està treballant per a poder obrir aquest nou espai al públic el proper mes de març. Una nova forma de potenciar els productes dolços que ja s'estan elaborant a l'obrador i moltes altres novetats, donant-los un lloc únic perquè els protagonistes de la botiga siguin ells.