

Home > Panorama > En Clave De Escucha... > María José Muñoz: “Al Parar De Golpe Y Encontrarme En Casa, En Vez De Preocuparme Decidí Ocuparme”

María José Muñoz: “Al parar de golpe y encontrarme en casa, en vez de preocuparme decidí ocuparme”



En clave de escucha... . Panorama

📅 29 julio, 2020 📌 coronavirus 📌 dorayakis 📌 María José Muñoz 📌 panadería 📌 pastelería 📌 recetas



Entrevistamos a María José Muñoz, una pastelera y panadera emprendedora, que ha sabido sacar el lado más positivo del confinamiento publicando su primer libro, Dorayaki Revolution

Desde **Pan&Pizza** hemos tenido la oportunidad de conversar con **María José Muñoz**, pastelera, panadera y docente en ambos ámbitos, que nos explica cómo se ha **reinventado** durante el **confinamiento**. **Muñoz**, entre otras cosas, ha aprovechado este tiempo para publicar un libro de recetas muy original: **Dorayaki Revolution**, todo un homenaje a este tradicional dulce japonés.

Además, su primera obra está dedicada a dos de sus grandes maestros: **María Cruz Barón y Paco Ramírez** de la Escuela Andreu Llargués. ¡No te pierdas la siguiente entrevista!

María José, nos consta que has aprovechado el confinamiento y mucho. ¿Nos lo puedes explicar?

Pues sí. Debido al **confinamiento** por **coronavirus**, en mi trabajo cayó en picado la facturación y al principio, los empresarios del sector del pan, no podían acogerse al **ERTE** por ser de primera necesidad y de pastelería que era lo que yo elaboraba en el obrador, pues no había nada de trabajo, ya que la gente al no poder juntarse para celebrar nada, sumado a que la gente para pasar las horas se puso a hacer pan y pasteles en casa, ¡pues imagínate! Total que a la empresa no le quedó otra que tener que despedirme.

Al verme en casa y confinada, tenía dos opciones: **ocuparme o preocuparme**. Y cómo hacía dos años que había empezado el libro, pues decidí ocuparme y terminarlo. He vivido el despido como una oportunidad, a veces las cosas pasan por algo y disponer de ese tiempo extra que cuando se trabaja fuera de casa no se tiene, ha sido como una bendición.

“ Al verme en casa y confinada, tenía dos opciones: **ocuparme o preocuparme**. Y cómo hacía dos años que había empezado el libro, pues decidí ocuparme y terminarlo. ”

¿Cómo crees, desde tu experiencia, que ha afectado el coronavirus y el confinamiento al sector hornero?

Desde mi experiencia, esta **crisis del coronavirus** ha sido fatal. Conozco mucha gente tanto del sector de la panadería como de la pastelería que lo han pasado mal y van a arrastrar esta crisis durante bastante tiempo. Ha hecho muchísimo daño; pero tanto al sector de la panadería como al sector de la pastelería y creo que a muchos más sectores. Tener que subir cada día la persiana y mantener la estructura de la empresa, para muchos en el sector es muy duro.

En plena crisis del Covid, has tomado la valiente decisión de publicar tu libro de recetas. ¿Ha sido muy complicado en los tiempos que corren?

He apostado por la **auto publicación con Rubric**, una editorial especializada en autoedición. Es una editorial muy seria, iba recomendada por una familiar y ellos me han asesorado y se han encargado del registro en el ISBN, la corrección y la impresión. La verdad es que sin ellos no habría sido posible, me han facilitado mucho el trabajo.

Por otro lado, he hecho mucha investigación de mercado y no había nada escrito en todo el planeta sobre **dorayakis** y en internet tampoco había mucha información o recetas publicadas.

La verdad es que estoy muy feliz, porque en tres semanas ya he tenido que pedir la segunda edición y espero que sean muchas más.



El título de tu libro es Dorayaki Revolution, un libro en el que fotos y maquetación también son tuyas al haber trabajado anteriormente como diseñadora. ¿Cómo se te ocurrió la idea de hacerlo sobre este dulce japonés?

Porque me apasionan los **dorayakis**, desde siempre. Bueno, en realidad me apasiona la **pastelería japonesa** y el dorayaki, en concreto, siempre lo he visto como un dulce sencillo pero sofisticado a la vez y eso de ir relleno por dentro, me daba mucho juego.

“ He adaptado la fórmula del bizcocho para que pueda hacerse en España sin ningún problema, ya que hay algunas

recetas de blogs de Malasia, Japón, Yakarta que ponen algún ingrediente que aquí no se encuentra con facilidad ”

¿Cómo sabes tanto sobre los dorayaki? ¿Has pasado horas y horas en la biblioteca o has viajado al Japón? ¿Cómo te has ilustrado?

Pues, he pasado horas y horas buceando por internet, mirando blogs, perfiles de instagram y pinterest y **vídeos** en YouTube de **reposteras y pasteleras japonesas**, aunque tampoco hay muchos resultados de búsqueda por que ya te digo, que no hay mucho escrito o ilustrado sobre los dorayakis. Y una vez tienes la receta básica de los bizcochitos, los rellenos son infinitos.

He adaptado la **fórmula del bizcocho** para que pueda hacerse en España sin ningún problema, ya que hay algunas recetas de blogs de Malasia, Japón, Yakarta que ponen algún ingrediente que aquí no se encuentra con facilidad o directamente no se encuentra.

En Japón no sólo los rellenan de anko, los rellenan de castaña, de ganache de chocolate blanco con té matcha, con helados... tienen bastantes rellenos también. Todavía no he viajado a Japón, pero estoy ahorrando, jajaja, es uno de los viajes de mi vida que espero poder ir algún día.



Nos consta que tienes otros proyectos en marcha aparte de Dorayi Revolution. ¿Nos los puedes explicar?

Sí. Como me quedaron muchas recetas en el tintero y un millón de ideas más, me estoy haciendo una nueva página web y blog exclusivamente de dorayakis, www.dorayakirevolution.com, donde iré publicando recetas de dorayakis aptos para todos los públicos, normales y para colectivos especiales: sin gluten, sin lactosa, veganos y para personas con diabetes.

Esta página también tendrá **tienda online**, donde se podrá comprar el libro en formato físico, pdf o epub. Iré creando mini e-books también con temáticas especiales, de dorayakis y también voy a hacer clases online de pastelería en directo a través de plataforma online para quien quiera formarse. En una segunda fase, habrán **cursos online** en formato vídeo.

¿Crees que en estos momentos emprender puede ser una buena solución para los panader@s y pasteler@s?

Yo creo que sí, pero considero, que los panaderos o pasteleros que tengan un negocio físico, deberían también **abrir tienda online**. Después de lo que está pasando y que no se sabe si nos van a volver a confinar o qué nos depara el futuro con este bicho, se ha demostrado que durante el confinamiento, las **ventas online se han disparado** de manera considerable.

Si cierran las tiendas físicas, una **tienda online** está abierta 7/365. De hecho, han habido casos de empresas, que abrir una tienda online les ha salvado, por ejemplo una empresa cárnica que abrió tienda online durante el confinamiento y ha vendido más carne online que offline. Yo creo mucho en el comercio electrónico y cada vez más.

“ ¡La formación es fundamentalísima! Y en los tiempos que corren aún más. Es un activo muy potente para las personas. ”

Por otra parte, la formación también es fundamental. Pero, ¿en los tiempos que corren todavía más? ¿Qué importancia tiene la formación para ti?

¡La formación es fundamentalísima! Y en los tiempos que corren aún más. La **formación** es un activo muy potente para las personas.

Para mí la formación es muy importante, ahora mismo por ejemplo, me están haciendo un mentoring, he cogido a un formador que me ha hecho un curso a medida de **wordpress**, elementor, whoocommerce, porque hice estos tres cursos de manera presencial en una academia el año pasado, pero te enseñan cosas muy básicas, al menos en los cursos que hice yo, y ahora como me estoy haciendo la web he visto que me faltaban muchísimos **conocimientos** de muchas cosas para hacer lo que quiero hacer en la web.

En ámbito profesional, dentro del sector de la **panadería y la pastelería**, también es fundamental la **formación continua** y sobre todo el reciclaje. Siempre se aprenden cosas que te pueden ayudar a mejorar procesos de elaboración, se pueden aprender a hacer nuevos productos para actualizar los existentes y dar una mayor variedad al cliente... Yo, cuanto más aprendo más cuenta me doy de lo poco que sé. Soy una **adicta a la formación**.

¿Cuál ha sido tu experiencia como alumna y docente en la Escuela del Gremi de la Provincia? ¿Tienes previsto hacer o impartir más cursos en el Gremi?

Mi experiencia cómo alumna en la **Escuela del Gremi**, maravillosa; he hecho los dos **Certificados de Profesionalidad**, el de pastelería y el de panadería y entre medio he realizado, creo que más de 20

cursos de los dos sectores y seguramente seguiré haciendo, para estar al día y para aprender todo lo que pueda. He tenido la suerte de tener unos maestros maravillosos, que además de transmitirme sus conocimientos me han transmitido su pasión por el oficio, me siento realmente muy afortunada por haberme formado en esta escuela con profesionales tan enormes.

Y como **docente**, también la experiencia ha sido maravillosa, hace tres años impartí **dos cursos de 20 horas de Pastelería Americana**, otro de creación de masa dulce de cumpleaños temática de la jungla y he estado impartiendo clases de panadería en el programa "**Coneixements d'oficis**" a **adolescentes** y la experiencia me encanta, el poder mostrarles un oficio a los chicos y despertarles la chispa por el oficio es increíble. Que con este programa **se enganchen a estudiar un oficio**, sea el que sea que está dentro de este programa y no tiren la toalla porque a lo mejor estudiar otras cosas no es lo suyo, es muy gratificante. Este programa que hace el ayuntamiento de Sabadell tendrían que hacerlo todos los ayuntamientos del país, así habría menos abandono escolar.

Ahora mismo no hay previsión de impartir cursos en el gremi, pero si tengo programados **cursos en noviembre y diciembre en el Ateneu de Sant Cugat**, uno de dorayaki, otro de postres en vaso y otro de tronco de Navidad.

“ **Mi experiencia cómo alumna en la Escuela del Gremi, maravillosa; he hecho los dos Certificados de Profesionalidad, el de pastelería y el de panadería** ”

Finalmente, ¿qué consejos darías a un panadero o panadera que ahora mismo se ha quedado sin trabajo?

Que aproveche para formarse mientras hace una búsqueda activa de empleo o que emprenda. Hay muchas maneras de emprender, no hace falta montar un súper obrador, puede empezar con lo mínimo y lo básico, puede ser un obrador cerrado al público, pero con tienda online o con una pequeña tienda física, o las dos cosas. Creo que, tal y como se están poniendo las cosas, lo mejor es el **autoempleo**.



Leave a Response

Message

Name...

Email...

POST COMMENT

Suscríbete gratis a nuestro newsletter

NOMBRE

Escribir

APELLIDOS

Escribir

CORREO ELECTRÓNICO:

Escribir

SUSCRIBIRSE

Buscar

Search ...

BUSCAR

Nuestros últimos tweets

Tweets por @Pan_yPizza



PANyPIZZA

@Pan_yPizza

! Entrevistamos a María José Muñoz, una pastelera y panadera emprendedora, que ha sabido sacar el lado más positivo del confinamiento publicando su primer libro, Dorayaki Revolution, un auténtico homenaje a este tradicional dulce japonés ow.ly/nsrI50AL9ES

María José Muñoz: "Al parar de golpe y encontrarme en casa, en ...
Entrevistamos a María José Muñoz, una pastelera y panadera empre...
panypizza.com

5h



PANyPIZZA

@Pan_yPizza

Para aliviar estos calurosos días de verano, os proponemos la receta de un postre muy refrescante y atrevido: el #chupito de miel y requesón, una mezcla explosiva de gustos, colores, texturas y sabores 😊 ow.ly/RgKt50AKX35

Chupito de miel y requesón
Un postre muy refrescante y atrevido, con una mezcla explosiva de gu...
panypizza.com

4h

[Insertar](#)[Ver en Twitter](#)

Lo que se cuece en Twitter

Se cuece en twitter

Una lista de Twitter de [@Pan_yPizza](#)

Cuentas a seguir



FORN REGINA
[@FORNREGINA](#)

Tartas de zanahoria!!



1h

[Insertar](#)

[Ver en Twitter](#)

Links

[Contacto](#)

[Política de cookies](#)

[Privacidad y aviso legal](#)