

Así se hizo la tarta para el 50 Aniversario de la Big Mac que sorprendió a la dirección de McDonalds

El 50 Aniversario de la Big Mac era un acontecimiento histórico para McDonalds. La Big Mac ha sido, desde su primer lanzamiento en 1967 en un restaurante de Pensilvania, la hamburguesa por excelencia de la franquicia multinacional

Y como en todas las grandes celebraciones, era necesario una tarta. Para esta ocasión tan especial, la dirección eligió la pastelería artesanal más famosa de Madrid: El Horno de Papá Guillermo.

"Cuando recibimos el encargo de hacer la tarta para el 50 Aniversario de la Big Mac de McDonalds, supimos desde el primer instante que debía ser una tarta artesanal única. No sólo debía estar riquísima, también debía ser estéticamente impresionante. Y después de la trayectoria y la historia que acumulamos en El Horno de Papá Guillermo, éramos conscientes de que podíamos conseguirlo", afirma Nani Rull, gerente de El Horno de Papá Guillermo.

El plazo de entrega estaba medido al milímetro, los detalles del encargo estaban claros. Sólo hacía falta que los profesionales se pusieran manos a la obra para elaborar la tarta artesanal que sorprendería hasta a la propia dirección de McDonalds.

"Los ingredientes eran sin duda un factor importante a considerar. No es fácil elaborar una tarta artesanal de grandes proporciones, pero aún más difícil es conseguir que el resultado esté riquísimo. Por eso decidimos elaborarla con bizcocho de yogur y relleno de dulce de leche y chocolate", explica Nani.

La tarta se entregó el gran día en las oficinas de McDonalds, y el resultado sorprendió tanto a los empleados y a la dirección que decidieron en ese mismo instante solicitaron una segunda tarta Big Mac a El Horno de Papá Guillermo.

"Todo el equipo está muy satisfecho del gran resultado que hemos conseguido, pero no tenemos pensado celebrar el éxito durante demasiado tiempo. Día tras día recibimos decenas de encargos en El Horno Papá Guillermo, y nuestro objetivo es seguir ofreciendo las tartas artesanales más espectaculares de Madrid en el futuro", termina Nani.

Datos de contacto:

El Horno de Papá Guillermo

<https://www.elhornodepapaguillermo.es/>

912 457 255

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>