



---

ACTUALITAT | Redacció | Actualitzat el 05/10/2022 a les 06:00

# Aquesta pastisseria de Barcelona té el millor croissant de l'Estat

[inicentrareport] **La pastisseria Canal, de Barcelona, ha estat per tercera vegada la guanyadora del premi al millor croissant artesà de mantega d'Espanya**, que organitza el Gremi de Pastisseria de Barcelona.

El seu croissant s'ha endut la màxima puntuació dels experts en diferents aspectes com **el gust, l'alveolat, el fullat, el color, el format i l'acabat**. També va guanyar les edicions del 2016 i el 2019, i el jurat els ha tornat a concedir el prestigiós guardó, valorat en 1.000 euros.

La pastisseria Canal va ser **fundada l'any 1970 per Xavier Canal** i actualment la dirigeix el seu nebot Lluís Estrada. Té dues botigues, una a Muntaner i l'altra a Calvet. L'encarregat de la pastisseria és en **Toni Vera, que va començar a estudiar Química** i va acabar formant-se durant cinc anys al Forn Bertran Mar, a més de Budó i Comes.

[View this post on Instagram](#)



---

A post shared by El TOT Badalona, Montgat i Tiana (@totbadalona)

Segons explica Vera, el secret de l'elaboració d'aquest croissant és "**actitud, amor i dedicació**". I és que cada peça del croissant és una feina d'equip i es triga 48h a fer el croissant. El procés inclou la prefermentació, la laminació de les capes de mantega i massa i, finalment, la cocció.

[facentrareport]