

## 2. CAFÉ COLONIA



(Foto: Valentina Miranda Vega)

Sin duda los berliner más famosos son los del **Café Colonia**, y cómo no si esta pastelería alemana los prepara desde el año 1952, cuando inauguró su local en la calle Mac-Iver.

Ahí Manuel Barrera, su maestro pastelero de hace 43 años los hace siguiendo la receta tradicional y agregándole, por supuesto, el toque personal para que sean únicos.

Les va tan bien, que venden, al menos 200 berliner diarios durante el año.

¿Cómo los cocina? Primero, prepara la masa con harina, mantequilla, limón rallado y esencia de vainilla, entre otros ingredientes, para que quede **suave y parecida a la del croissant**.

Los pone a freír durante tres minutos por lado, nada más que eso. Así, no se pasará de aceite.

Apenas se enfríe el bollo se parte en dos, igual que un sándwich, y al centro se **rellena con mermelada de damasco**.

Además, **por los lados se le agrega abundante crema pastelería casera** (\$ 1.500) y una buena cantidad de azúcar flor.


Pruébalos en cualquiera de los tres locales que tiene este café, dos en la calle Mac-Iver, en el centro, y uno en Costanera Sur. Hazlo con un buen café o un té, no te arrepentirás.

**HORARIO:** Lunes a sábado, 8 AM a 8.45 PM. Domingo, 9 AM a 8.30 PM.



**Dirección:**  
Mac Iver 161  
Santiago, Región Metropolitana Chile  
+Google Map

**Teléfono**



República de Israel 1600  
Ampliar el mapa

República de Israel 1600  
22 min en coche - inicio

Datos de mapas Términos de uso Notificar un problema de Maps