

Mario Bake's y su Roscón de Reyes: Una Tradición Renovada

Cada enero, la búsqueda del Roscón de Reyes perfecto se convierte en una tradición tan esperada como la festividad misma. Este año, nuestras miradas y paladares se dirigen a Mario Bake's en Santa Úrsula, donde la tradición se encuentra con la innovación en un roscón excepcional.

Roscón de Reyes, una joya de la repostería navideña, tiene raíces profundas en la historia europea. Originario de las festividades romanas y luego adoptado por la tradición cristiana para celebrar la Epifanía, este dulce es más que un simple postre: es un símbolo de la cultura y la historia. La tradición dicta que dentro del roscón se esconde una sorpresa, y quien la encuentra, tiene la suerte y responsabilidad de mantener viva la tradición el próximo año.





El Arte de la Panadería y Repostería de Mario Torres:

Mario Torres, conocido por su destacada labor en el Calderito de La Abuela, ha llevado su arte en la panadería y repostería a nuevas alturas. Con años de experiencia y un [enfoque](#) en la calidad y la innovación, Mario ha creado un Roscón de Reyes que no solo respeta la tradición sino que también la enriquece.

La Singularidad del Roscón de Mario Bake's

En esta edición limitada, el Roscón de Mario Bake's se distingue por su excepcional crema bávara. Esta crema, con un origen tan misterioso como su sabor es exquisito, combina la tradición suiza o francesa con técnicas modernas de repostería. Cada [roscón](#) se elabora con la masa madre especial de Mario, y se rellena con una crema bávara de textura fina y sabor único.



Roscón de Reyes en Mario Bake's sigue un meticuloso proceso artesanal

Ingredientes y Proceso de Elaboración:

La elaboración del Roscón de Reyes en Mario Bake's sigue un meticuloso proceso artesanal. La masa fermentada, enriquecida

con ingredientes de la más alta calidad como huevos frescos, mantequilla pura, y aromatizantes naturales, se transforma en una corona adornada con frutas confitadas y azúcar. Este proceso garantiza un roscón de textura suave y sabor inigualable.

La Crema Bávara: Un Toque Moderno:

La crema bávara de Mario Bake's es una fusión de sabores y texturas. Con la posibilidad de añadir chocolate, café, o praliné, cada roscón no es solo un postre, sino una obra de arte culinaria. Esta crema, ideal para rellenos y como base de postres refrigerados o helados, se ha convertido en un clásico de la alta pastelería.



Una fusión de sabores y texturas... Crema Bávara

Un Símbolo de Unión y Celebración:

El Roscón de Reyes de Mario Bake's es más que un dulce, es un símbolo de unión y celebración. Su sabor y textura, sumados a la emoción de descubrir la sorpresa escondida, lo convierten en un elemento esencial en las celebraciones de la Epifanía.



Para reservas y recogidas

Para aquellos interesados, las reservas se abrirán en La Bodeguita de Enfrente el martes, y en El Calderito de La Abuela el miércoles y jueves. La recogida de los roscones será el viernes 5 en el Calderito de La Abuela a partir del mediodía. No pierdan la oportunidad de disfrutar de este manjar exclusivo, uniendo tradición y sabor en una experiencia única.