

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.

El maestro Florindo Fierro en Mario Bake's, Tenerife

Hemos tenido el gusto de conversar con un titán de la panadería que han dejado una marca indeleble en la escena gastronómica de España y Tenerife. Con nosotros hoy, tenemos a Florindo Fierro, un respetado maestro panadero con una trayectoria que abarca España, Suiza e Italia.

Florindo Fierro, su experiencia multicultural ha moldeado su enfoque para crear panes de calidad, y hoy compartirá con nosotros sus reflexiones sobre cómo las distintas tradiciones panaderas han influido en su obra.

Canariasgourmet! – Como un reconocido maestro panadero con experiencia en España, Suiza e Italia, ¿cómo ha influido esa diversidad de culturas en su enfoque para crear panes de calidad y cuáles considera que son las características distintivas de cada tradición panadera?

Florindo Fierro. – Bueno, es importante conocer las diferentes culturas del consumo de panes a nivel europeo, y aplicar procesos de estas culturas a nuestros panes, con la intención de mejorar.

El pan es un producto muy cultural, como casi todo, y muy diverso, incluso dentro de nuestro país. A los Países del norte de Europa, las características de los panes de estos países son: panes con sabores y aromas más intensos, ácidos,

más compactos, colores más oscuros, donde predominan más los cereales como el centeno, etc. Los países mediterráneos (España, Italia, etc.) las características de estos panes son: sabores más Lácticos, migas más blancas, panes más esponjosos, y crujientes.



El maestro Florindo Fierro y Mario Torres de Mario Bake's

Canariasgourmet! – El sector de la panadería en España ha experimentado una transformación significativa en los últimos años, con una mayor tendencia hacia la elaboración artesanal y el uso de ingredientes más saludables. ¿Cuál cree que ha sido el principal motor de este cambio y cómo ha influido

en su propio enfoque como panadero?

Florindo Fierro. – En España tenemos uno de los consumos de pan más bajo de Europa, desde mi opinión esto se debe a que después de la guerra civil, se pasó mucha hambre, de tal forma que la panadería se industrializó exageradamente, lo más importante era hacer la mayor cantidad de pan posible, al menor precio.

En la última década, está surgiendo una panadería muy purista auténtica, donde lo que prima, es elaborar panes sin aditivos, con masas madres o pre fermentos, fermentaciones y maduraciones de las masas adecuadas, panes de diferentes cereales, harinas molidas a la piedra, granos completos, obradores vistos, donde se pueda comprobar por el consumidor como se elabora el pan.

En definitiva, que el pan se ha dividido en dos caminos, por una parte, un pan industrializado, para ese tipo de consumidor que no le importe consumir lo que sea.

Por otra parte, un pan destinado este tipo de cliente que le gusta disfrutar de un buen pan, igual que el que disfruta de un buen vino, y al mismo tiempo le gusta cuidarse, comer sano.

Canariasgourmet! – Ha trabajado con reconocidos restaurantes, proporcionando panes de primera calidad para complementar su oferta gastronómica. ¿Cómo logra equilibrar la creatividad y la innovación en la elaboración de pan

con las necesidades específicas de cada restaurante?

Florindo Fierro. – Todos en ocasiones, incluso más de las deseadas, comiendo en restaurantes, menús, banquetes, etc., hemos comprobado, que el pan que acompaña la mesa, es de muy mala calidad, que casi nadie lo prueba.

Por otro lado, una parte de la restauración se ha dado cuenta, que un pan de calidad, añade un valor muy importante a la mesa, y que incluso muchos clientes, es una de las cosas que más valoran y resaltaban del menú.



Las asociaciones de panaderos, siempre han cumplido un papel muy importante para el panadero. Florindo Fierro

Cuando me encargaron diseñar los panes para el grupo Paraguas de Madrid, (Amazónico, Ten con Ten, Quintín, , etc.), pudimos comprobar que elaborar panes de calidad, y ofrecer variedad a elegir al cliente, era más valorado en ocasiones, que platos famosos de dichos restaurantes.

Canariasgourmet! – La Asociación de Panaderos de Soria ha estado trabajando para fortalecer el contacto entre los profesionales del sector y promover el reconocimiento del pan de la provincia. ¿Qué papel cree usted que juegan las asociaciones en el fomento de la colaboración y el crecimiento del gremio panadero a nivel local y nacional?

Florindo Fierro. – Las asociaciones de panaderos, siempre han cumplido un papel muy importante para el panadero, para orientación al panadero, formación, resolución de problemas, y en el caso de la panadería rural, intentar que haya relevo generacional, porque están desapareciendo muchas panaderías de las zonas rurales. Cuando en un pueblo se cierra la panadería, y el bar, la escuela, empieza el pueblo a desaparecer.



Canariasgourmet! – ¿Cómo ve la importancia de la diversidad de panes en la oferta gastronómica de un lugar? ¿Qué beneficios puede aportar al público contar con una amplia gama de opciones de pan y cómo ha visto evolucionar las preferencias del consumidor en este sentido a lo largo de su carrera?

Florindo Fierro. – Bueno, la harina de trigo, se puede mezclar con casi todo tipo de productos: pasas y nueces, chía, chocolate, cerveza, vino, tomate, cúrcuma, semillas, etc.

Creo que el panadero, debe de aprovechar todos los productos, para hacer panes más funcionales (sanos), atractivos, mejores aromas y sabores, etc.

Canariasgourmet! – Con la creciente preocupación por la sostenibilidad y el impacto ambiental de la industria alimentaria, ¿cómo aborda usted la cuestión de la responsabilidad medioambiental en su panadería y cuáles son algunas prácticas sostenibles que ha implementado?

Florindo Fierro. – Lo más importante para la elaboración del pan es la energía, se utiliza en el amasado en la fermentación, aplicación de técnicas de frio, y en el horneado.

En los últimos tiempos es lo que más ha encarecido el precio del pan es la energía. He podido comprobar que en estos dos últimos años el panadero, está instalando placas solares en sus instalaciones, recurriendo a hornos de leña o peles, con el fin de abaratar costes.



Más importante que la variedad de panes, es que los que se están elaborando, sean de la mayor calidad posible, que el panadero sea honesto, utilizando harinas limpias sin aditivo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo ve la importancia de la diversidad de panes en la oferta gastronómica de un lugar? ¿Qué beneficios puede aportar al público contar con una amplia gama de opciones de pan y cómo ha visto evolucionar las preferencias del consumidor en este sentido a lo largo de su carrera?

Florindo Fierro. – Hay que tener en cuenta que el pan es muy cultural, de forma que, en cada región de España, se consumen diferentes [variedades de panes](#), ejemplo en Andalucía y el centro de España, diferentes variedades de panes candeales, en Galicia panes de alta hidratación, etc.

En mi opinión, más importante que la [variedad de panes](#), es que los que se están elaborando, sean de la mayor calidad posible, que el panadero sea honesto, utilizando harinas limpias sin aditivo, que sea un pan con carácter, migas húmedas, cortezas crujientes, con sabores: lácticos, cereal, a campo, etc., en definitiva, este tipo de pan que no puedes parar de comer.

Canariasgourmet! – Como profesor de la Escuela de Panadería de Madrid, ¿qué consejos les da a los aspirantes a panaderos que desean seguir sus pasos y destacar en el mundo de la panadería artesanal?

Florindo Fierro. – Lo más importante es la formación, cuanta más formación, mejor serán valorados en la empresa, y en el caso de los empresarios, cuanta más formación, mejores resultados económicos.

Desde mi humilde opinión, este es un oficio de vocación, y los

que llegan a ser grandes profesionales, son los que aman esta profesión, que disfrutan en su trabajo.

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arroyo -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “innovador”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional

receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “*una miga más jugosa*” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “*con los guisos que se hacen a fuego lento*”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “*va fantásticamente bien*” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domí Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y “cocinillas” caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.