

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.

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 arrove -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 Domi 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.