

Confitería

La Duquesita reabre sus puertas con el chocolate como protagonista

M. NÚÑEZ

Angela Merkel, aficionada confesa al chocolate, estaría muy contenta si viviera en Madrid ya que esta semana ha reabierto una chocolatería que data nada menos que de 1914. La reapertura de este local centenario ha corrido a cargo del repostero Oriol Balaguer y su objetivo es mantenerse como referencia pastelera en Madrid por sus postres artesanos tradicionales.

La Duquesita cerró el pasado mes de junio tras la jubilación de Luis Santamaría, la tercera generación de reposteros, y Balaguer toma ahora el testigo con el chocolate como auténtico protagonista desde un punto de vista artesanal, tradicional y de máxima calidad, según explicó el mismo el día de la reinauguración en el local de siempre, en la madrileña calle Fernando VI, un espacio histórico protegido por Patrimonio y restaurado con mimo para la ocasión.

La carta de la confitería tendrá las

referencias clásicas como el ponche, la tarta de limón, la lionesa, los piononos, las milhojas, la Selva Negra o las palmeras de chocolate. Pero, al mismo tiempo, habrá lugar para las los nuevos postres creados por Oriol Balaguer como la Tarta Duquesita, con cuatro texturas de chocolate y un 70% de cacao grand cru, la Tarta Carlota a base de bizcocho de almendra, compota de fresa y espumoso de vainilla, la Tarta Tradición con un cremoso de bombón y espuma de lima o el Postre Ópera, con vainilla, chocolate y café.

Oriol Balaguer estudió en la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona y tras trabajar en las mejores pastelerías belgas y españolas, formó parte del equipo de Ferrán Adriá durante siete años. En 1993, con solo 21 años, fue elegido Mejor Maestro Pastelero Artesano Español y en 2014 su croissant fue elegido el Mejor Croissant Artesano de España.

