

TENDENCIAS



La emblemática pastelería madrileña aumenta su oferta con bombones de hasta doce sabores.

La Duquesita, también bombonería

Emelia Viña. Madrid

Como buen “chocolatero de vocación”, Oriol Balaguer no podía relegar al chocolate a un segundo plano en La Duquesita, un establecimiento que nació en Madrid en 1914 y que él salvó de la desaparición el año pasado. Nueve meses después de iniciar esta aventura empresarial, Balaguer presentó ayer sus propuestas para este otoño que incluyen nuevos postres artesanos, pero que sobre todo se caracteriza por convertir a La Duquesita en pastelería-bombonería.

En Madrid este tipo de negocios está en *desuso* y Balaguer sabe de las dificultades que se encontrará. A pesar de todo, se muestra optimista. “Queremos instaurar en Madrid la tradición de comprar bombones, pero no renunciamos a los pasteles y la bollería –no en vano, Balaguer es conocido por hacer el mejor *croissant* de España–”, afirma.

Doce sabores exclusivos inician esta nueva aventura *bombonera* de Balaguer, que van desde los más tradicionales como el crujiente, la vainilla, el anís, la naranja o la violeta, a los más atrevidos y exóticos como el yuzu, macacuyá, jengibre, cítricos, mango o lima. Balaguer elabora estos bombones con cacao procedentes de Brasil, Perú, Madagascar, Venezuela y Trinidad, que aportan matices muy diferentes.



Balaguer es maestro chocolatero.