

GOURMET

La Duquesita, el mejor aniversario

Emelia Viña, Madrid

El 30 de diciembre de 2015, Oriol Balaguer recuperaba para Madrid una de las pastelerías más tradicionales de la capital. La Duquesita, abierta en 1914 y que había echado el cierre unos meses antes, volvía a endulzar la vida de muchos madrileños. "Aquella Navidad fue complicada porque los clientes se agolparon a la puerta deseosos de probar el nuevo producto y el personal aún no había rodado lo suficiente", reconocen los responsables de este emblemático establecimiento.

Un año después, La Duquesita es un referente en Madrid y nadie pone en duda ya la iniciativa de Balaguer, que para celebrar este primer y exitoso aniversario y la Navidad, vuelve a apostar por productos que elabora artesanalmente en los que une tradición e innovación. Así propone una línea de turrónes artesanos, entre los que destacan el Turrón de Músico, de chocolate, frutos secos y frutas confitadas de frambuesas y naranja; el Turrón de barquillo y chocolate; el Turrón de almendras y chocolate; y el Turrón de avellanas y chocolate con leche.

Pensando en los consumidores más aficionados a los dulces navideños, Balaguer elabora el tradicional Roscón de Reyes, esponjoso y que se podrá encontrar sólo o con diferentes rellenos; el Panettone, una de las especialidades de La Duquesita, elaborado con gianduja, chocolate y frutas; el Tronco de Navidad; y unos abetos dulces de galleta y almendra caramelizada bañados en chocolate y liofilizado de frambuesa y de pistacho, ideales para regalar.

Pero si quiere sorprender a sus invitados con dos postres muy especiales y emblemáticos de La Duquesita elija la Tarta Texturas Duquesita, la Tarta Duquesita o los bombones, presentados en dos



Tronco de Navidad.



Tradicional roscón de Reyes.



Turrónes artesanales.



Tarta Texturas Duquesita.

versiones: la caja Tradición que incluye sabores clásicos como el crujiente, la vainilla, el anís, la naranja o la violeta, y la caja Exótico que incorpora sabores más frescos y atrevidos como el yuzu, el maracuyá, el jengibre, los cítricos, el mango o la lima. Todos ha sido creados con cacao procedentes de Brasil, Perú, Madagascar, Venezuela y Trinidad, que aportan aromas y matices excepcionales.



La Duquesita abrió por primera vez en 1914.