02/01/2025

ECONOMIST&JURIST

Ana Sánchez Blázquez
Redacción E&J

Estos son los 10 mejores roscones de Madrid

El Roscón de Reyes ha pasado de ser el postre definitivo de cada 6 de enero a convertirse en uno de los grandes reclamos de la Navidad madrileña, con obradores que llevan semanas anunciando sus reservas. Y es que cada vez son más los que prefieren darse el capricho antes de que terminen las fiestas, o incluso antes de que empiecen. Para quienes buscan un bocado artesano y cuidado en cada detalle, aquí va una ruta de obradores donde encontrar la versión más exquisita de este dulce tan castizo.

El Horno de Babette

Sus roscones son tan singulares que algunos les llaman “roscottone” por su forma alta y esponjosa. Se hornean en molde, lo que hace que la masa se desarrolle de manera vertical, creando una miga sedosa y un aroma muy característico. Siempre emplean ingredientes de primera, desde la mantequilla hasta el agua de azahar.

La Duquesita

Oriol Balaguer, uno de los reposteros de referencia en nuestro país, firma aquí un roscón multipremiado. Su secreto está en las largas fermentaciones de ...

SUSCRÍBETE > para una conversión completa a PDF |