

# Artesanos del dulce más exquisito

Herederos de la panadería tradicional española y de la exclusividad chocolatera del mítico pastelero francés Jean Jacques Bernachon, **La Despensa de Palacio** elabora dulces sublimes.

La familia de la Despensa de Palacio eran los panaderos del marqués de Estepa en 1743. Hoy, todavía hay miembros de la familia que siguen ejerciendo tan entrañable oficio. Centrados en el dulce navideño, La Despensa de Palacio aprendió del maestro Jean Jacques Bernachon, uno de los mejores chocolateros del mundo. Sus enseñanzas se centraron en la

elaboración del chocolate partiendo de las habas del cacao, y en la selección los mejores cacaos del mundo. Exquisitos *ganaches*, *pralinés*, bombones y *giandujas* son fiel reflejo de la maestría de esta marca sevillana a la hora de elaborar dulces con esta exquisita materia prima. Unos chocolates elaborados con cacao seleccionado de plantaciones exclusivas de Perú, República Domini-

cana o Madagascar. Pero La Despensa de Palacio no es solo famosa por sus chocolates. De su horno de leña salen mantecaditos, polvorones, mazapanes, hojaldres... Más de 50 productos que le han valido la fidelidad de sus clientes y 9 medallas de oro en certámenes internacionales del dulce como Nueva York, Milán, Londres... [www.ladespensadepalacio.com](http://www.ladespensadepalacio.com)



La Despensa de Palacio ha conseguido, en colaboración con el CSIC, la primera plantación de cacao de Europa.

Obrador de pastelería de La Despensa de Palacio, en Sevilla, junto a la Iglesia del Salvador, en la Cuesta del Rosario.

Latas surtidas con dulces de Navidad, marrón glacé, praliné, turruncillos, etc. Sus estuches metálicos litografiados, partiendo de pinturas al óleo, son míticos.