

BAKERY



La panadería y pastelería prefieren ingredientes
naturales y sostenibles

2024



Instagram

@bakery_magazine



@bakerymagazine

b BAKERY

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodriguez
nestor@grupomediosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Yinka Sanchez
Phillipo Carbonell
Carol Castelo
Victor Capri
editorial@grupomediosiq.com

Producción
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Web Master
Raul Lefranc
raul@grupomediosiq.com

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodriguez
alexis@grupomediosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomediosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martinez
distribucion@grupomediosiq.com

Ventas de publicidad
56 20 36 60 48

Suscripciones:
suscripciones@grupomediosiq.com

Teléfono: 56 20 36 60 48
info@grupomediosiq.com

BAKERY. Revista. Mayo 2024. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56 20 36 60 48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. El Suplemento Fashion Chef, a su vez, tiene otorgada, la reserva de derechos al uso exclusivo de publicaciones periódicas, por INDAUTOR, No. 04-2007-100313215100-107. otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

e Editorial

MÉXICO, EL PAÍS QUE CUENTA CON MÁS VARIEDADES DE PAN EN TODO EL MUNDO

Producto que marca la cultura mexicana.

La gastronomía mexicana y el pan tienen una relación muy estrecha, incluso trasciende la esfera culinaria y forma parte de la cultura misma, en el caso de México somos el país que tiene más variedades en todo el mundo, toda vez que se contabilizan más de 2 mil tipos de pan.

Evidentemente la panadería es una actividad muy importante en México, ya que somos un país consumidor de pan. Es una de las industrias que deja más derrama económica, no solamente en México sino en el mundo y traer el tema del oficio de la panadería siempre es algo muy importante.

El pan uno de los alimentos con más tradición del mundo, con talento se pueden transformar las mejores recetas de pan y pocos ingredientes, agregando amor en lo que se hace.

Ser panadero es un oficio, que se ha ido perdiendo, más si se aprende la panadería es un oficio para toda la vida. Aunque la panadería no se le da a todo mundo, pero una vez que la encuentras, o que la panadería te encuentra a ti, les puedo asegurar que pueden tener trabajo constante.

La formación académica y la práctica en la elaboración de alimentos, se traza la forma de involucrar todos los actores que componen el arte del buen comer, la autenticidad, la creatividad, la sazón y hasta el sentimiento con el que se cocina.

La panadería mexicana es un arte, la alquimia del sabor perfecto y un toque de amor, los cuales entremezclado al salir del horno da una obra majestuosa al paladar de quien lo prueba.

Korina Pons

Contenido

BAKERY



01

POSTRE
SELVA NEGRA

PÁGINA 6



02

LA PANADERÍA
Y PASTELERÍA
PREFIEREN
INGREDIENTES
NATURALES Y
SOSTENIBLES

PÁGINA 12



03

TIPS PARA UNA
VITRINA
DE SUPER ANTOJO

PÁGINA 22



04

LOS 40 POSTRES
MÁS FAMOSOS
DEL MUNDO

PÁGINA 30



05

DEFECTOS
DE LA HARINA
DE TRIGO

PÁGINA 46



06

CÓMO HACER
UNA MÍSTICA
'MANTEQUILLA
DE HADAS'

PÁGINA 56

La tarta o pastel Selva negra es uno de los postres más apreciados de la cocina alemana.



Postre Selva Negra

Compota de Cereza

Ingredientes

- 240 g puré de cereza
- 120 g azúcar invertido
- 30 g azúcar
- 15 g pectina NH
- 6 g jugo de limón
- 375 g cerezas (cortadas en trozos)

Elaboración

Calentar el puré de cerezas, las cerezas frescas y el azúcar invertido a 30°C. Mezclar el azúcar y la pectina y agregar al puré de cerezas. Dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego, agregar el jugo del limón. Verter 30 g de compota en el molde y congelar.



Crema de chocolate

Ingredientes

290 g leche
300 g nata (35% materia grasa)
130 g yemas
70 g azúcar
400 g chocolate negro (Caraibe 66%)

Elaboración

Preparar una crema inglesa a 82-85° C y añadir la gelatina. Colar la crema sobre el chocolate previamente fundido a una temperatura de 40-45° C. Mezclar con la batidora de mano hasta que todo quede elástico y brillante. Verter 30 g sobre la panna cotta de vainilla y llenar completamente el molde. Conservar en el congelador.



Ganache montada de chocolate con leche

Ingredientes

300 g nata (35% materia grasa)
36 g glucosa
36 g azúcar invertido
450 g chocolate con leche (Jivara 40%)
800 g nata (35% materia grasa)

Elaboración

Calentar la primera nata, la glucosa y el azúcar invertido. Verter lentamente esta mezcla caliente sobre el chocolate fundido. Mezclar inmediatamente con una batidora eléctrica para obtener una emulsión perfecta. Agregar la segunda nata fría. Utilizar la batidora de mano para mezclar nuevamente. Dejar endurecer en el frigorífico, durante la noche.



Montaje

Montar la ganache de chocolate con leche a picos medios y escudillar alrededor del postre helado. Decorar con cerezas frescas, virutas de chocolate y chantilly de vainilla.



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene



La panadería y pastelería prefieren ingredientes naturales y sostenibles

Los nuevos hábitos de consumo en los sectores de panadería, pastelería y chocolate fueron compartidos por InterSICOP 2024.

Destacando los productos veganos, naturales, ingredientes locales y tecnología.

Estos datos fueron presentados por Taste Tomorrow de Puratos, en un informe que detalló como el mercado cambia a una dieta más natural, basada en productos más sostenibles, procedente de una agricultura local y transparente.



CRECE INTERÉS POR PRODUCTOS VEGETALES EN PANADERÍA

El 56% de los consumidores en todo el mundo prefieren ingredientes vegetales, en productos de panadería y bollería, de acuerdo al informe, con datos precisos por región:

- Medio Oriente y África 74%
- América del Sur 70%
- Asia Pacífico 68%

Otro dato interesante es que los 20 mil encuestados, el 52% considera que las alternativas vegetales son igual de buenas de sabor que los productos de origen animal.



INGREDIENTES CON BENEFICIOS EN LA SALUD

El tema de ingredientes con beneficios a la salud también se hace presente en la panadería, en donde el 75% de los consumidores están interesados en adquirir productos con beneficios.

La fibra es uno de los ingredientes que más destacan, con el interés del 85%, porque consideran que es buena para la digestión y los panes integrales son la fuente de fibra más popular.





Es tanto el interés por productos con beneficios a la salud, que el 28% manifestó estar dispuesto a pagar más por estas especificaciones señaló el informe.

TECNOLOGÍA EN EL SECTOR PASTELERO

El movimiento Tech Inspired, es otra de las tendencias que más se verán en el 2024, satisfaciendo las necesidades de los consumidores de vivir experiencias gastronómicas únicas a través de la tecnología.

El aumento en compras online, además de los establecimientos tradicionales, se amplía con la experiencia del uso de la tecnología, creando ambientes agradables e incluso inmersivos para el consumidor.

“La masa madre, una formulación fermentada con beneficios en bióticos, también ha aumentado de popularidad, con la atención del 62% de los consumidores que la consideran buena opción.”

HERSHEY'S
FOODSERVICE

¿Listo para darle un toque más Pro a tu negocio?

NUEVO



Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's

La combinación perfecta de notas dulces y amargas



COME BIEN



PRODUCTO LOCAL Y SABOR FAMILIAR NO DEJA DE SER TENDENCIA

Un aspecto interesante que arrojó la encuesta es que, a pesar de que los consumidores sí prueban nuevas cosas, bastantes productos con aspecto familiar, sabores de nostalgia y texturas conocidas no dejan de estar en tendencia.

El informe también arrojó que el 39% de los consumidores tienden a comprar productores locales y dos de cada tres personas quieren saber más sobre el origen de sus alimentos.



Mexipan

2024

Ciudad de México

LA FERIA LÍDER DE LA INDUSTRIA EN LATINOAMÉRICA

¡Te esperamos!



31 de julio
al **3 de agosto**
de **2024**

Centro
citibanamex

Av. del Conscripto 311, Lomas de Sotelo,
Hipódromo de las Américas, Miguel Hidalgo
11200, CDMX, México



Pre registro abierto
en **mexipan.com.mx**
SIN COSTO HASTA EL 30 DE JUNIO

**PRODUCTOS, SERVICIOS, CAPACITACIÓN,
TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y MUCHO MÁS.**

¡Síguenos en redes sociales!





CHOCOLATE SALUDABLE Y SOSTENIBLE AGRICULTURA SOSTENIBLE PARA UN MEJOR SECTOR

El chocolate siempre ha sido un ingrediente especial en el sector de la panadería y pastelería, y no dejará de serlo.

La única diferencia, es que ahora se le incluye desde un enfoque saludable y sostenible.

También se han aprovechado ingredientes botánicos como hojas, raíces, semillas o tallos de plantas, valorados por sus propiedades medicinales, aromáticas o culinarias.

Al respecto, el 68% de los consumidores declaró que estos ingredientes suponen un aumento de la salubridad del chocolate.

La agricultura sostenible ha sido una constante en muchos sectores, porque ha demostrado que el apoyo al campo es beneficioso para todos, por lo cual el 68% de los encuestados busca productos que se fabriquen con este enfoque.

El apoyo a agricultores también es parte de este enfoque, por lo que el 65% de los consumidores buscan productos en donde los agricultores hayan recibido un pago justo por sus insumos.

Por último, el informe mostró que escoger alimentos veganos y sostenibles representa un sentimiento de orgullo, por lo que la industria deberá prestar atención en esos factores aprovechando al máximo el sabor y textura, que nunca dejarán de ser prioridad.



TIPS PARA UNA VITRINA DE SUPER ANTOJO

La magia de las texturas, los colores y las formas cobra protagonismo en las vitrinas de pastelería más espectaculares del mundo.

Fórmula mejorada, **RESISTENCIA PROBADA***

*Vs fórmula anterior en pruebas internas de resistencia a temperaturas hasta 40°C.



TRES RICHES® TRADICIONAL

El sabor tradicional del Tres Leches, listo para usarse, ahora con estabilidad mejorada tolerando más abusos por cambios de temperatura.

Renovado desempeño y estabilidad para confiar.

Almacenar en ambiente por debajo de 25°C

Versatilidad de uso en pasteles y postres

Listo para usar sin necesidad de diluir

Mojado Homogéneo



Por este motivo, hoy compartimos contigo los mejores tips para conseguir la vitrina de tus sueños. La fantasía de pasear por las mejores vitrinas de París o Tokio. Hemos diseñado estas elaboraciones teniendo en cuenta los siguientes factores que te explicamos a continuación:

Una vitrina tiene que llamar la atención, atraer al cliente visualmente

Tanto los elementos de decoración como los propios petits gâteaux necesitan un aspecto visual súper atractivo y creativo. De esos que al verlos no te puedes resistir a probarlos...

¡Colores, sabores, formas y diseños variados! Los contrastes juegan un papel muy importante, por lo que es preferible no seguir una misma tonalidad de colores e intercalar productos decorados con distintos ingredientes como el chocolate, la fruta, el merengue...



Utilizar colores espectaculares es una apuesta segura, como la tartaleta Mr Smith de Philippe Rigolot, quien encarna lo que se suele entender por savoir faire francés.

También lo es seguir la tendencia «menos es más» y plasmar una elegancia indiscutible en cada elaboración como es el caso de muchos pasteleros japoneses, como podemos ver en las vitrinas de Sadaharu Aoki.

Para conseguir un efecto WOW

también necesitamos tener en cuenta las necesidades alimenticias de nuestros clientes.

Entrar en una pastelería con una vitrina espectacular, pero en la que no podemos encontrar opciones veganas, sin gluten, sin lactosa o para diabéticos, es un punto negativo y poco acorde con las tendencias actuales.



Otro factor que no podemos olvidar es:

La temporalidad.

Nuestra vitrina debe ir sincronizada con los cambios de estaciones. El invierno quizás conviene tener más productos de chocolate, así como en verano necesitamos tener más elaboraciones con sabores frescos y ligeros.

Los cambios siempre aportan cosas nuevas y tienes más posibilidades de volver a sorprender. Por supuesto, en una vitrina de pastelería no puede faltar el best seller, la joya del chef. Si algo te enamora, volverás para repetir.



GELATINA de Frutas



INGREDIENTES

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS		GELATINA DE TRES LECHES	
Gelatina de anís	600 g	Jarabe <i>Tres Ríches</i> ™ UHT	1200 ml
Frutas (varias)	300 g	Grenetina	30 g
Acido cítrico	1 g	Agua	150 ml

PREPARACIÓN

GELATINA DE COCTEL DE FRUTAS

1. Preparar la gelatina de anís como se describe en el sobre.
2. Agregar una pizca de ácido cítrico e incorporar perfectamente
3. Agregar la fruta y depositar en el molde y reservar hasta que gele.

GELATINA DE TRES LECHES

1. Hidratar la grenetina con la cantidad de agua marcada.
2. Calentar la mitad del jarabe *Tres Ríches*™ UHT marcado en la gelatina y reservar.
3. Fundir la grenetina a punto de hilo.
4. Mezclar la grenetina fundida con el jarabe *Tres Ríches*™ UHT caliente.
5. Agregar al restante del jarabe y mezclar.
6. Depositar la gelatina de jarabe *Tres Ríches*™ UHT en el molde reservar en refrigeración y gelar.



FLAN de Cajeta



INGREDIENTES

Jarabe <i>Tres Ríches</i> ™ UHT	1000 g
Huevo	350 g
Vainilla	10 g
Cajeta	30 g
Azúcar	100 g

PREPARACIÓN

1. Calienta el azúcar en una flanera moviendo constantemente hasta formar el caramelo, ladea para cubrir las paredes y la base de la flanera; deja enfriar.
2. Licúa el jarabe *Tres Ríches*™ UHT, cajeta, los huevos y vainilla.
3. Vierte lo que licuaste en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas.
4. Coloca en el horno a baño María y cocina por 45 minutos a 180 °C.
5. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
6. Desmolda y decora a tu gusto.



Finalmente, te recomendamos tener siempre (al menos) un producto clásico como el cheesecake, una tartaleta de limón, un tiramisú o una tarta sacher, aunque sea en su versión revisitada.

Los sabores son atemporales y siempre hay personas que preguntaran por ellos.

Aunque es cierto que, si cambiamos este producto clásico por un diseño más moderno, ganaremos también en aspecto visual.



LOS 40 POSTRES MÁS FAMOSOS DEL MUNDO

QUE TIENES QUE PREPARAR
ANTES DE MORIR Y SU HISTORIA

El postre es el platillo que se come después de la comida como tradición universal o también puedes elegirlos para satisfacer algunos antojos a lo largo del día.

Es regla de vida que este sea dulce, aunque muchas veces suele variar entre lo dulce y agrio. Existen miles de recetas en todo el mundo, con variaciones en cuanto a ingredientes y formas de preparación.

Los países más reconocidos por sus exquisitos y, en muchos casos, premiados postres son Alemania, Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, España, Francia, Italia, Japón, Ecuador, México y Perú.

En cada país, se defiende con orgullo sus creaciones dulces y se narra las historias de sus orígenes. Y esta lista que lleva varios de ellos llega con toda la intención de endulzarte el día.

El mundo está lleno de dulces placeres. Por eso te compartimos este artículo que contiene una lista con 40 deliciosos postres elaborados en diferentes partes del mundo, que debes preparar y probar sin excepción en algún momento de tu vida.

1. Tarta de chocolate o Tarta Vianner

Para empezar la lista de los mejores postres del mundo gourmet tenemos un postre clásico infaltable que de seguro ya pertenece a uno de tus favoritos: La tarta de chocolate o Tarta Vianner. Una delicia que lleva dos planchas de bizcocho de chocolate, separadas por una fina capa de mermelada de damasco y recubiertas con un glaseado de chocolate.

Este postre es básico para una vida feliz. La receta se ha adaptado a muchos países cambiando algunos ingredientes y formas de preparación, pero, de todas formas delicioso.

Según la historia, la receta original fue creada en 1832 en honor al príncipe Matternich y posteriormente ha sido servida en el histórico café del Hotel Sacher en Viena. Se cuenta que este hotel fue fundado por la familia del creador de este postre delicioso y han mantenido el secreto muy bien guardado a través de los años.

2. Gelato

Otro de los postres clásicos que jamás pasarán de moda es el Gelato. Ojo, no vale confundirse, no es lo mismo que un helado. Lo sé, suena parecido y de hecho la preparación es muy similar pero sin duda la experiencia de texturas y sabores es totalmente diferente. Sin lugar a dudas, el gelato es uno de los mejores postres del mundo.

El Gelato es originario de Italia, sin embargo existen gelaterías en muchos países de Latinoamérica y Europa en donde se respetan los originales modos de preparación.

Este postre es exquisito y sumamente saludable. Como dicen en Italia: "Un verdadero arte culinario". La diferencia entre este postre y el helado son los productos. Para preparar gelato se utilizan productos 100% naturales y no tienen tanta grasa ni azúcar como el helado, además son mucho más cremosos.

Si aún no has probado un gelato, no dudes en hacerlo y date un gustito.



3. Tiramisú

El postre que presentaremos a continuación tal vez no es muy conocido, pero puedes encontrarlo en muchos países de América y Europa.

El tiramisú, es una experiencia extraordinaria y 100% recomendado, un digno integrante de esta lista. Este postre también tiene un sitio dentro de nombres de postres finos en el mundo.

Es otro postre frío de origen italiano y está hecho a base de café, licor y crema. Su preparación es sencilla, solo hay que humedecer un bizcocho con una mezcla de café y licor y superponerlo en capas, alternando entre la crema y el bizcocho.

Sin embargo existen muchas variantes de acuerdo a los lugares en donde se ha vuelto muy famoso. Y como no, si es realmente delicioso.

4. Panna Cotta

Panna Cotta, es un dulce especial de origen italiano, parecido al flan y con una textura suave y gelatinosa. Se considera uno de los postres más fáciles de preparar y también uno de los más famosos en este país. Seguro nunca escuchaste hablar de él, pero si lo pruebas no lo olvidarás nunca.

Su nombre en español significa "nata cocida" y está hecho a base de crema de leche, azúcar y gelatinizantes. Este postre clásico lleva una deliciosa salsa de frutas encima y se suele decorar con frutos rojos, lo que le da un sabor agrisado que te deja con ganas de más. Realmente tentador ¿verdad?

5. Pasteís de Belém

Pasteís de Belém, es un postre originario de Portugal, perfecto para compartir. Según cuenta la leyenda, la receta de este postre lleva en secreto por más de 200 años y solo 3 personas en el mundo la conocen. Este postre fue creado a principios del siglo XIX, como una iniciativa de negocio en la época de revolución en Portugal. Así que tengan por seguro que probarlas será todo un privilegio de esta lista.



Estos pequeños pasteles tienen forma de tartaleta y están elaborados con masa de hojaldre y crema.

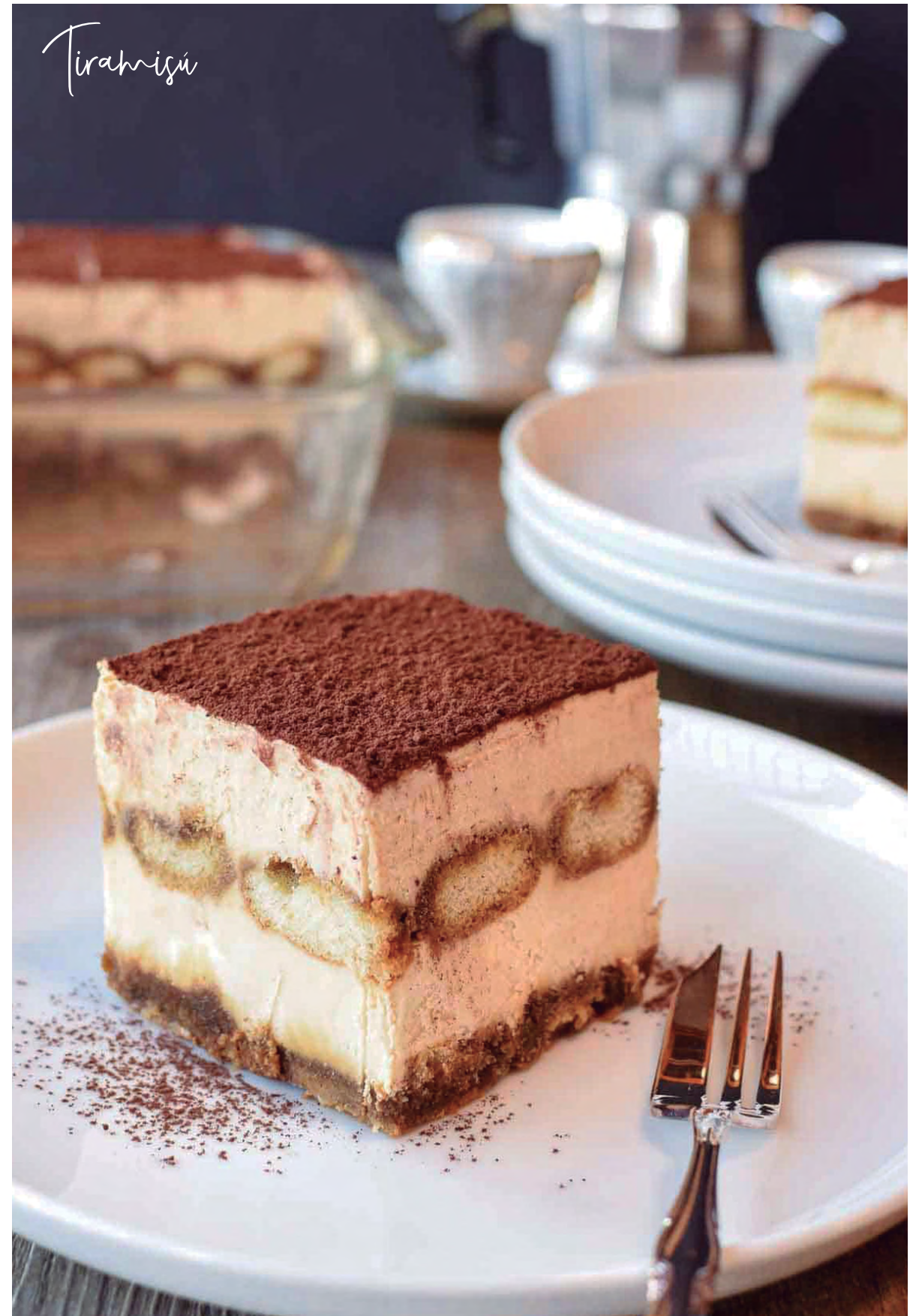
Aunque hay recetas caseras que se acercan mucho, se dice que el postre original es tan delicioso que se forman largas filas en la histórica fábrica que las prepara, así que pueden llegar a vender hasta 20.000 unidades en un sólo día.

6. Pávlova

Pávlova, es un postre que transmite dulzura, sin duda. El origen de este postre se lo disputan Nueva Zelanda y Australia.

El postre fue inspirado en una bailarina rusa, Anna Pávlova, y es de ella que recibe el nombre de pávlova. Según se cuenta, el creador del postre vivía enamorado de esta bailarina.

La Pávlova consiste en una base de merengue horneado sobre la cual se coloca crema batida, chocolate y trozos de fruta, en especial los frutos rojos. Su textura resulta crujiente por fuera y húmeda por dentro. Una verdadera delicia.



7. Pastafrola

Pastafrola, también conocido como pasta flora, es un postre artesanal típico de Argentina, Paraguay y Uruguay. Aunque, sus antecedentes se remontan a la Pastiera, una torta de origen italiana hecha a base de ricota y fruta confitada. Se dice que los inmigrantes italianos llevaron la receta a estos países sudamericanos.

Esta tarta es característica por la preparación original de la masa de pastel cubierta por dulce de membrillo, aunque varía entre dulce de leche, dulce de guayaba o alguna otra salsa. Luego es adornada con tiras delgadas de la misma masa, dando forma a una especie de red que posteriormente se cocina en el horno.

Este postre es un acompañamiento típico y casi infaltable en la hora de la merienda, se suele acompañar con el mate, que es una de las bebidas calientes típicas de la región. Si tienes la oportunidad de viajar a alguno de estos países, no dudes en probarlo.

8. Crema de papaya

Crema de Papaya, el postre más famoso en Brasil desde 1990, además es sumamente delicioso. Este postre está hecho a base de una crema de papaya y se acostumbra servirlo con helado de vainilla. Perfecto para una tarde de verano.



9. Cholado

Cholado, es un postre típico y saludable de origen colombiano, muy similar a una ensalada de frutas. Este postre consiste en un recipiente con la base llena de hielo raspado, coronado con frutas picadas, leche condensada y salsas dulces. Las frutas que se suele usar son banana, manzana verde o roja, kiwi, fresa, coco, papaya y piña. En épocas de calor, si eres fan de lo rico y saludable puedes intentar prepararlo en casa. Aunque dicen que "para probar un buen cholado" debes ir a la ciudad de Cali en Colombia. No te arrepentirás.

10. Buñuelos de viento

Originario de España. El nombre nace por la apariencia del postre: son unas bolas pequeñas de masa que al ser fritas suelen doblar su tamaño, por eso se les denomina "de viento". Los buñuelos pueden estar rellenos y también ser servidos con helado o alguna crema de frutas y, sin duda, quedarás enamorado. Se consumen en el Día de Todos los Santos o en el Día de los Difuntos.

11. El Milhojas

El Milhojas, es un postre tradicional de España, aunque algunos sostienen que su origen es francés. Sin importar su procedencia, puedes encontrarlo también en algunos países de Latinoamérica como Perú y Ecuador en los cuales se ha adaptado su receta.

Este crujiente postre está hecho de finas capas de masa hojaldre y lleva crema pastelera o crema de leche, tal vez ambos si eres fan del dulce y por encima está cubierto con azúcar impalpable. Es un postre realmente delicioso que no debes dejar de probar.

12. Crepe

Crepe, nacido de Francia pero famoso en toda Europa y recientemente en Latinoamérica. Suele ser uno de los más consumidos a diario y es uno de los más rápidos de preparar ya que entre sus ingredientes están el huevo, la leche y la harina, con los que se prepara una mezcla que se debe cocer cuidadosamente en una sartén.

HERSHEY'S
FOODSERVICE

COMO UN PRO

Domina el arte del temperado con Hershey's

Haz que tus postres sean irresistibles con el Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's



Descubre más



COME BIEN



Este postre es una fina masa dulce en forma de disco que se usa como base para enrollar colocando un relleno de crema de leche, chantilly, dulce de leche u otras salsas, así como frutas frescas y secas a elección. La combinación es deliciosa.

13. Mousse

Mousse, este postre también es de origen francés pero muy conocido en otros continentes. La preparación es sencilla ya que está elaborado con clara de huevo batida a punto de nieve o con crema de leche batida, ambos ingredientes le pueden dar su consistencia esponjosa.

También tiene varios derivados como mousse de chocolate, de fresa y vainilla, café, entre otros. Puedes probarlos todos y sin duda te encantarán.

14. Caballeros pobres

Caballeros pobres, este postre lleva un nombre bastante inusual y es que su origen te sorprenderá. El postre nace en Yucatán, México y se le otorga ese nombre porque la historia cuenta que se empezó a preparar en los lugares más pobres de la ciudad, además, los ingredientes son bastante básicos y económicos.

La receta consiste en algunas rebanadas de pan blanco mojadas en huevo, azúcar, pasas, vainilla

y canela. Primero se deben batir las claras hasta formar un espumoso merengue, se agregan las yemas y demás ingredientes, luego se remoja el pan en esta mezcla y se fríe en abundante aceite.

15. Mazamorra morada

Mazamorra morada, este postre es de origen peruano y muy especial, ya que solo podrás encontrarlo en este país.

Está hecho a base de maíz morado que es un alimento cultivado desde épocas prehispánicas y es complicadísimo de encontrar ya que se dice que solo crece en tierras peruanas.

Su consumo es muy extendido en este país por lo que es posible encontrar varios puntos de venta en las calles, muchos de ellos suelen servir la mazamorra acompañada de arroz con leche. Un postre delicioso y tradicional que no debe faltar en tu menú si decides visitar Perú.

16. Bashousa

Este postre nace en Egipto pero puedes encontrarlo en otros países del Mediterráneo con otros nombres como "ravani", "revani", "harissa", "chapka" y otros varios nombres más, según cada lugar.

Está hecho a base de sémola, yogurt, coco y almíbar. Es un postre ideal para compartir en las tardes de merienda, acompañado de las bebidas típicas de la región.

17. Blinis

Blinis, postre ruso famoso por su textura y sabor. Son pequeñas y finas masas fritas que se pueden comer solas o con un relleno de crema o mermelada, coronado con frutas.

Realmente deliciosos y se acostumbra a comerlos en festividades. Según la tradición, la forma circular y el color dorado del blinis lo asemejaba al Sol.

Poreso, se erigió como uno de los platos principales de las celebraciones paganas de la Máslenitsa, una fiesta que celebra el fin del invierno.

Victoria Arduino

INSPIRED BY YOUR PASSION





18. *Kanten*

Si de cuidar la figura se trata, tenemos el postre perfecto para ti y es de origen japonés. El Kanten es un postre delicioso y se considera también un ingrediente de importancia histórica en la gastronomía japonesa.

Es sacado de unas algas marinas muy raras que se procesan en forma de polvo y luego se mezclan con jugo de frutas formando una especie de gelatina. Es un postre muy ligero que resulta delicioso además de saludable y proteico.

19. *Victoria Sponge Cake*

Victoria Sponge Cake, este postre es un clásico muy famoso de la repostería británica. Nace en el Reino Unido en el siglo XIX y lleva el nombre de la reina Victoria, quien solía comer este postre a la hora del té. Desde entonces, se puso de moda en todos los círculos de la alta sociedad inglesa.

Consiste en un suave y delicado bizcocho acompañado de fresas, mermelada y nata. Exquisito, fino y el favorito de la realeza, 100% recomendado.

20. *Alfajores*

Por último pero no menos delicioso, los alfajores, no podían faltar en este top. Este postre clásico es de origen argentino y es puro dulce. Se ha convertido en uno de los más consumidos en todo momento del día. Según su historia, existe desde hace más de 130 años, sin embargo su reproducción masiva fue recién hace 50 años. Son golosinas deliciosas que suelen estar rellenas de abundante dulce de leche y cubiertas de azúcar impalpable o en un baño de chocolate.

Las versiones más modernas también incluyen rellenos de salsa de frutas y cobertura de azúcar glaseado. Hay diversos alfajores para todos los gustos. Son el dulce perfecto. ¡Riquísimas!

21. *Tarta Saint Honoré*

Su nombre se da en honor al santo patrón de los pasteleros y panaderos franceses: San Honorato

de Amiens. Este es uno de los postres franceses más antiguos y complejos.

Es un pastel que se elabora con una base de hojaldre sobre la que colocan los profiteroles, que son una masa elaborada de pasta choux (como el Éclair). Para rellenarla se usa una exclusiva crema Saint Honoré que es mezclada con merengue y algún toque de sabor a gusto como limón, chocolate, fresa u otros.

22. *Éclairs*

Sin duda la gastronomía francesa tiene un amplio repertorio. Parte de esta lista son los Éclairs, unos panecillos elaborados con una masa llamada choux que se prepara con agua, harina, mantequilla y huevo.

Prepararlos es todo un arte ya que al hornearlos quedan panecillos con una parte hueca que luego es rellena con crema pastelera, crema de chocolate o cremas de café y frutos secos. El toque final: un glaseado que debe tener el mismo sabor que la crema del relleno.

Es posible encontrar infinidad de combinaciones de Éclairs, con varios ingredientes y sabores que los hacen únicos. Es tan reconocido que incluso cada 22 de junio se celebra el Día del Éclair de Chocolate en Francia. Este postre delicioso puede acompañar a una taza de chocolate caliente o café.

23. *Torta tres leches*

Es un postre muy disfrutado en Latinoamérica. Aunque no se tiene certeza de su origen, algunos países que dicen ser dueños de la receta original son México y Nicaragua. Su particularidad es que este postre está elaborado con un dulce bizcocho esponjoso que es sumergido en tres tipos de leches: la leche evaporada, la crema de leche y la leche condensada.

Ya que es un postre muy conocido y difundido, cada país puede realizar algunas modificaciones en su preparación y decoración, incluyendo nuevos sabores e ingredientes. La torta tres leches es un dulce postre que definitivamente debe estar en tu lista de favoritos.

24. Baklava

Es el postre más conocido y consumido en Turquía. La Baklava se elabora a partir de un fino hojaldre relleno de miel y frutos secos, generalmente de pistacho o nueces. Por mucho tiempo fue considerado un postre solo para las clases más altas.

Según la historia, sus orígenes se remontan a la antigua Mesopotamia, durante el surgimiento de las primeras civilizaciones. Recién a partir del siglo VII comenzó a ser preparada de la manera tradicional y se dice que el ingrediente maestro, para realzar su sabor, es el agua de rosas.

Es un postre realmente exquisito y para muchos es uno de los mejores de la gastronomía de medio oriente.

25. Daifuku

Es un delicioso postre japonés, elaborado con una masa llamada mochi que consiste en harina de arroz mezclada con azúcar, leche condensada, leche de coco y colorantes que le dan tonos muy llamativos. Luego rellena con una pasta hecha a partir de frijoles dulces de varios sabores, los cuales le dan su característico sabor dulce y esponjoso.

El Daifuku se puede consumir en cualquier momento del año, pero se dice que las mejores preparaciones se disfrutan en las celebraciones de año nuevo, ya que se considera un postre muy tradicional en estas fiestas.

26. Gulam Jamun

Es un postre muy delicioso, tradicional en la cocina de la India y Pakistán. Su preparación es sencilla ya que entre sus ingredientes lleva leche condensada y harina que son amasados en forma de pequeñas bolitas y luego fritas en abundante aceite.

Para servirlos se les coloca un almíbar que se prepara con azúcar, agua de rosas y cardamomo. Por ello es un postre exquisito y de sabores intensos que no te puedes perder.

27. Tarta Banoffee

Es un delicioso manjar de Inglaterra que puede probarse incluso en el desayuno y sobre todo en las meriendas. Incluso se dice que este postre era el favorito de la princesa Diana. La Tarta Banoffee se elabora principalmente con plátanos, crema de leche batida y caramelo o dulce de leche. Estos se combinan en una base de bizcocho o galletas desmenuzadas y mezcladas con mantequilla derretida.

28. Dragon Beard Candy

Su nombre en castellano significa Barba de dragón. Es un legendario caramelo, similar al algodón de azúcar. Es un postre muy consumido y apreciado en Hong Kong.

Su origen data de la existencia de la época de las antiguas dinastías chinas. Se dice que fue creado para intentar complacer a los emperadores con un suave dulce que estuviera asociado al mítico símbolo cultural de los dragones, por ello su apariencia es como la de una fina barba de sabor muy dulce.

29. Umm Ali

El nombre de este sabroso postre significa "La Madre de Alí". Es una de las recetas más conocidas en Egipto. Según una de las historias en torno a este postre. En el siglo XIII, una anciana pobre, con un hijo llamado Ali, se encontró con un sultán quien, al pasar por su hogar, le pidió algo de comer.



Al intentar preparar algo la anciana mezcló todo lo que tenía y cuando el sultán lo probó, el postre le pareció delicioso y es por ello que el postre lleva su nombre en honor a la madre de Ali.

Este dulce consta de un pudín cremoso que se elabora con una pasta tipo hojaldre, leche, crema y nueces. Es decorada con una capa dorada de almíbar y se le colocan pasas, azúcar impalpable y coco rallado.

30. Beijinhos

Es el postre más famoso de Brasil, en español significa "besos". Son pequeños bombones con intenso sabor a coco que puedes disfrutar en cualquier ocasión.

Según la historia, su origen proviene de algunos experimentos en los que se combinó leche condensada y quesos, hasta que finalmente se llegó a la receta que aún se mantiene en la actualidad. Solo consta de 3 ingredientes básicos: leche condensada, coco y mantequilla, pero algunas recetas agregan leche de coco y clavos de olor para realzar su sabor.

Aunque conlleve pocos ingredientes, la preparación de este dulce es muy delicada, por lo que equivocarse en algún paso puede echarlo todo a perder. Pero, si te animas a hacerlo y todo sale bien, obtendrás el más dulce bocado.

31. Churros

La comida mexicana es una de las favoritas del mundo, por ello no podemos dejar de incluir a uno de sus mejores y más famosos postres: el churro. Este manjar tradicional suele ser muy consumido en el mes de septiembre cuando se celebra el Día de la Independencia en México. Consiste en una masa que se corta en largos rollos que luego son fritos en aceite. Para servirlos se les recubre con azúcar de canela.

Comerlos así es delicioso, pero si deseas puedes rellenarlos con caramelo, dulce de leche, mermelada de frutas, glaseado y sumergirlos en una salsa de chocolate. Cualquier combinación es posible para hacerlos aún más deliciosos.



32. Suspiro limeño

No puede faltar en la lista este famoso postre peruano que fue creado en el siglo XIX en la capital de Lima. Está elaborado con manjar blanco, crema de leche y azúcar, y es coronado con un dulce merengue.

Según su dulce historia, este postre fue creado por Amparo Ayarza, esposa del poeta José Gálvez Barrenechea. Fue este poeta quien le dio el nombre al postre ya que su textura es suave y dulce como el suspiro de una mujer.

33. Bocado

Este postre típico de Colombia, es todo un orgullo nacional. Se prepara con azúcar y guayaba que es uno de los frutos más abundantes de la región. Puede encontrarse en diferentes tamaños y es vendido en todas partes del país.

El bocado es uno de los postres que más destaca dentro de la gastronomía colombiana. Se puede comer con leche o combinarlo con queso, algo que genera un sabor único. El bocado también suele ser usado como ingrediente para otras preparaciones dulces.

34. Rosca de Reyes

Este postre tradicional es uno de los más famosos en el mundo, pues es imprescindible en las mesas navideñas y en las celebraciones de la Bajada de Reyes del 6 de enero. Esta tradición surge en España como símbolo de la historia del encuentro de los Reyes Magos con el recién nacido Jesús. Se dice que su forma circular significa el amor infinito de la divinidad.

La Rosca de Reyes es elaborada con una masa dulce en forma circular, que es adornada con rodajas de fruta confitada y cubierta con un ligero almíbar. También puede estar rellena de crema o chocolate. En su interior se colocan algunas sorpresas, usualmente suelen ser figuritas de cerámica o de plástico, que son encontradas al probar una rebanada.

35. Crema catalana

Es un reconocido postre español con una textura muy suave y de sabor sabroso. Está cubierta con una fina superficie caramelizada y crujiente que le da ese toque final que encandila.

La crema catalana es uno de los postres más antiguos de Europa. Los registros de sus primeras preparaciones aparecen en los recetarios medievales de Cataluña. Siempre fue un postre muy preparado para las celebraciones del día de San José, el 19 de marzo, en estas fechas es usualmente servida en recipientes de barro. Hoy en día puedes encontrarla en casi toda España, o si te animas, puedes prepararla tú mismo.

36. Cheesecake

El cheesecake o pastel de queso es una verdadera delicia y es considerada uno de los postres gourmet más famosos del mundo. La receta más tradicional es la que se prepara en New York, aunque algunos dicen que su origen se podría remontar a la Antigua Grecia. Pero, actualmente es tan famoso que incluso cada cafetería puede desarrollar su propia versión de cheesecake, en ellas se cambian y prueban diversos ingredientes y formas de elaborar la base crujiente que lo caracteriza.

Podemos encontrar un sin fin de sabores, sin embargo, la más pedida sigue siendo la clásica Cheesecake de fresa.

37. Strudel de manzana

También conocido como "Apfelstrudel" en sus países de origen, es sin duda otro postre gourmet más famosos del mundo que no te debes perder.

Es un postre preparado en Austria y Alemania, su receta más antigua data del año 1696. Tiene una forma de enrollado, elaborado con una fina masa rellena de compota de manzana ácida, pasas, canela y azúcar. Por encima lleva un poco de azúcar impalpable.

Su preparación es muy sencilla y te dejará con un dulce sabor en el paladar.

38. Fondant au chocolat

Conocido también como "pastel de chocolate fundido". Es uno de los postres más famosos del mundo y elegidos para aquellos que visitan Francia. Su particularidad es que es un pastel muy húmedo y esponjoso que lleva muy poca harina, ya que sus ingredientes principales son la mantequilla, huevo, azúcar, y chocolate. Muchas recetas incluyen un estallido de sabor adicional al colocarle un corazón de chocolate fundido en el centro. Una verdadera sorpresa dulce que te puede crear cierta adicción.

39. Macarons

Son unos coloridos y pequeños bocaditos en forma de alfajor, ideales para cualquier momento del día. Es uno de los postres más famosos del mundo y es de origen francés, muy destacado y representativo de su gastronomía.

Los macarons son dos pequeñas bases de masa seca unidas con crema pastelera o una crema de chocolate. Esas bases se elaboran con clara de huevo, almendras molidas y azúcar, también puedes agregarle toques de color con alguna esencia. La gran variedad de sabores dependen de la época del año y de la zona en la que se preparan.



40. Prinzregententorte

Su nombre en español significa Torta del Príncipe Regente. Este postre es una delicia alemana que lleva su nombre en honor a un príncipe de quien se dice fue muy amante de los dulces y sobre todo del chocolate.

Este hermoso pastel está elaborado con siete capas finas de bizcocho que se colocan intercaladas con crema de mantequilla mezclada con chocolate.

La torre de bizcochos va cubierta con una rica salsa de chocolate negro, aunque también se le puede añadir una mermelada antes del baño final de chocolate.



HERSHEY'S
FOODSERVICE

Pastel de Chocolate Hershey's con Frambuesas

Con el **NUEVO** Chocolate Semiamargo para Fundir, prepara una receta tan Pro como tu negocio



Descubre más



COME BIEN



PASO A PASO

Base

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 2 tazas de azúcar granulada
- 5 huevos
- 1 taza de agua caliente
- 1/2 taza de leche
- 2.5 tazas de harina para todo uso
- 1 taza de cocoa en polvo
- 1/2 taza de sal
- 2 cditas de bicarbonato de sodio

1. Precalienta el horno a 350°F.
2. Unta con mantequilla tres moldes para pasteles redondos de 8 pulgadas y cubre los fondos con papel pergamino.
3. Tamiza la cocoa en polvo en un tazón mediano, agrega agua caliente y bate hasta que se disuelva por completo.
4. Incorpora la leche y mezcla para combinar.
5. Deja enfriar. Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal en otro tazón mediano y reserva.
6. Con una batidora eléctrica equipada con el accesorio de paleta, bate la mantequilla a velocidad media y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
7. Agrega los huevos uno a uno, mezclando bien.
8. Alterna la mezcla de harina con la mezcla de cocoa, batiendo hasta que quede suave.
9. Vierte la masa en los moldes preparados y hornea durante 25 a 30 minutos.
10. Deja enfriar antes de desmoldar.

Glaseado

- 2 tazas de crema para batir espesa
- 6 oz de cocoa natural Hershey's
- 6 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's

11. Monta la crema para batir y luego incorpora la cocoa y el chocolate derretido.

Relleno

- 8 oz de queso crema para untar con frutos rojos variados
- 2 tazas de crema para batir espesa
- 1 taza de azúcar en polvo

12. Acrema el queso crema con el azúcar y la crema para batir, luego incorpora los frutos rojos.

Ganache

- 1/3 taza de crema para batir espesa
- 4 oz de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
- Syrup de Chocolate Hershey's

13. Calienta la crema para batir y luego incorpora el chocolate hasta que se funda.

Armado

14. Coloca un pan, rellena, cubre con otro pan, repite y cubre con el último pan cubre todo el pastel con el betún.

15. Vierte el ganache sobre la parte superior y decora con frutos rojos.



Defectos de la harina de trigo

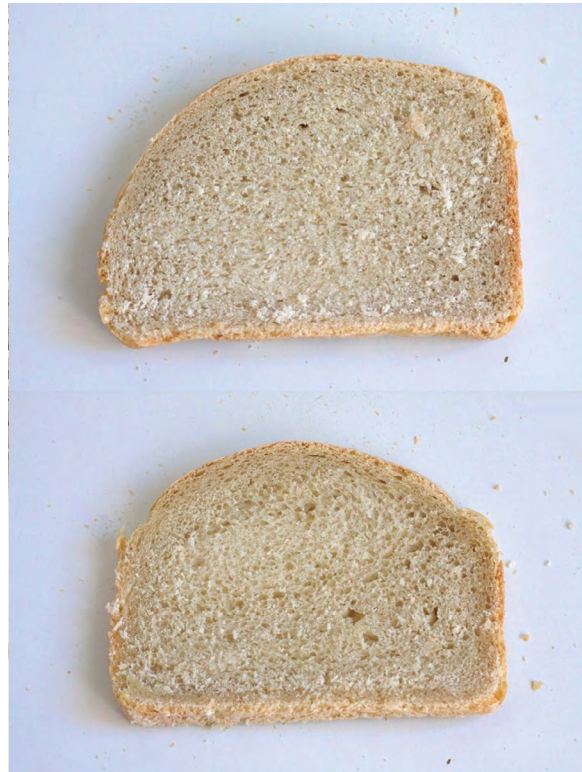
A lo largo del año el panadero se enfrenta con cambios en las características en la calidad de la harina, así como con las diferentes temperaturas y humedades ambientales. Estos cambios en las características de las materias primas, así como de la climatología, provocan un exceso o falta de fuerza en las masas, repercutiendo en una irregularidad en la calidad del pan.

La mayoría de los fallos o problemas que se le presentan al panadero son originados por deficiencias en el proceso, (tiempos inadecuados de amasado, temperaturas elevadas, falta o exceso de reposos, elevadas dosis de levaduras, consistencia inadecuada, fermentaciones incorrectas, humedades excesivas, etc.) Pero hay fallos que también son de la harina, aunque afortunadamente cada vez estos problemas son más insignificantes debido principalmente a los sofisticados controles que tienen la mayor parte de harineras.



Los defectos más frecuentes que tienen las harinas podemos clasificarlos en:

- *Harinas inadecuadas.*
 - Falta de fuerza.
 - Exceso de fuerza.
- *Harinas desequilibradas.*
 - Tenaces.
 - Extensibles.
- *Incorrecta actividad enzimática.*
 - Baja actividad enzimática.
 - Exceso de actividad enzimática.
- *Harinas con degradación.*



La rebana superior, de harina de fuerza, tiene la miga más prieta que la inferior, de harina panadera.



Harinas inadecuadas

Una harina floja no podemos clasificarla como de mala calidad, sino más bien como una harina inadecuada. Recordemos que las harinas flojas son las ideales en la fabricación de galletas, o los procesos rápidos de panificación.

Falta de fuerza. Cuando la harina es floja la masa es débil y poco resistente a la presión del gas (poca tolerancia). Las harinas muy flojas tienen por tanto el gluten débil y poroso dejando escapar parte del gas que se produce durante la fermentación.

Exceso de fuerza. Las harinas demasiado fuertes requieren un tratamiento especial que modifique la fuerza final en la masa. Así, por ejemplo, cuando nos encontramos con una harina más fuerte de lo normal, hay que añadir más cantidad de agua, aumentar el tiempo de amasado, reducir la temperatura final del amasado, así como la cantidad de levadura prensada.

El pan obtenido con las harinas con demasiado fuerza tienen menos volumen y la corteza tiende a volverse chiclosa, es decir, revenida.

Harinas desequilibradas

La relación que existe entre la resistencia que ofrece la masa al ser estirada y la capacidad para dejarse convertir en lámina o dejarse estirar, es el término que empleamos para definir el equilibrio de las masas.

Por experiencia sabemos que el equilibrio ideal de las harinas estará en función del tipo de pan y sobre todo de la longitud de la barra.

De esta forma en las masas duras (pan candeal) la harina ha de ser más tenaz que extensible, por el contrario en las masas blandas (barra de flama larga) la harina ha de ser más extensible que tenaz.

El equilibrio de la harina lo conocemos como la Relación P/L.

Por ejemplo, podemos decir que para la fabricación de pan candeal y pequeñas piezas de pan de flama (barritas) el P/L ideal es el comprendido entre 0,6 y 0,8 mientras que para la fabricación de pan francés y barras largas realizadas en la formadora el equilibrio ha de ser entre 0,3 y 0,5.

Tenaces. Denominamos también masas broncas aquellas que durante el amasado dan la impresión de que nunca llegan a amasarse, desgarrándose durante el mismo. Durante el formado la sobre presión que ejercen los rodillos y lonas de la formadora dañan la masa, incluso a veces se rompe o se pica. También se puede apreciar que durante la fermentación aquellas masas que son demasiado broncas, la hacen de forma redondeada y con poca base de contacto de la barra sobre el tablero o bandejas. Incluso dificulta la expansión de los gases durante la fermentación y primeros minutos de cocción, produciéndose panes redondeados, que llegan a tomar forma arqueada, con una greña escasa y áspera.

No cabe duda de que las masas excesivamente tenaces producen este tipo de panes, pero hay que tener en cuenta que hay otros factores que influyen igualmente en el aumento de la tenacidad. Estos pueden ser un tiempo de amasado insuficiente, las masas duras, las altas temperaturas de las masas, las dosis elevadas de levadura prensada, las masas grandes que tardan mucho en ser divididas, el formado demasiado apretado, etc., son todos ellos factores a tener en cuenta para controlar el exceso de tenacidad.

Extensibles. Se dice que una masa es demasiado extensible cuando durante la fermentación la barra se desarrolla caída y lateralmente. Es muy frecuente en las harinas débiles o faltas de fuerza que también sean extensibles.

No solamente la harina influye en la extensibilidad de la masa sino que durante el proceso de panificación puede ser modificada.



Así una masa superamasada, las masas frías, la falta de reposo, las dosis bajas de levadura prensada, las masas blandas y el formado flojo son todos ellos factores que hacen aumentar la extensibilidad.

Incorrecta actividad enzimática

Baja actividad. Las harinas españolas son normalmente deficientes en enzimas α -amilasa, esto quiere decir que los valores de Índice de Caída son superiores a 300 segundos, cuando lo correcto es el comprendido entre 250 y 300 segundos. Esta deficiencia conlleva la falta de azúcares durante la fermentación, sustratos necesarios para el alimento de la levadura.

La falta de azúcares provoca que durante la fermentación ésta se ralentice al no estar disponibles dichos azúcares.

También cuando la actividad enzimática es deficiente repercute en una menor expansión del pan en el horno, produciéndose panes de menor volumen, miga seca y corteza pálida.

Exceso de actividad. Cuando el trigo contiene un grado alto de humedad, hecho que ocurre cuando se moja antes de su recolección, se provoca la germinación.

Este fenómeno hace aumentar en exceso el contenido de enzimas α -amilasa lo que provoca que aumente el índice de maltosa, que el gluten sea parcialmente alterado y que disminuya la fuerza y la capacidad de desarrollo de la masa.

La mayor repercusión de la influencia de la harina procedente de trigo germinado, ocurre en los primeros minutos de la cocción, lo que da lugar a que se transformen en dextrinas gran cantidad de almidón, licuándose en vez de coagularse.

El almidón, que debería ser estructural, se transforma en azúcares, debilitándose la miga y haciéndose pastosa.

Como consecuencia de este problema se presentan los siguientes defectos:

- Masas blandas, pegajosas y extensibles.
- Falta de tolerancia.
- Mucho color en la corteza.
- Miga húmeda y oscura.
- Pan revenido.
- Panes rechonchos y pesados.



Se puede remediar parcialmente el problema cuando el grado de germinación no es muy elevado, haciendo las siguientes correcciones:

- Masas más duras.
- Reducir el tiempo de fermentación.
- Acidificar las masas.
- Reducir el tamaño de las piezas.
- Aumentar inicialmente la temperatura del horno.

Harinas con degradación

Es frecuente también que las harinas presenten anomalías de degradación, debido principalmente al ataque de un parásito al trigo, denominado garrapatillo.

Este ácaro, que se alimenta del grano de trigo en fase lechosa, es decir, cuando aún no ha granado, es portador de una enzima llamada proteasa.



Cuando se moltura un número alto de granos atacados por este hemíptero, puede incluso que la harina panificable deje de serlo.

Como prevención ante este problema, está permitido que el fabricante de harinas pueda aditivarlas con fosfato monocálcico en dosis máximas de 250 gr por 100 Kg de harina.

La función del fosfato monocálcico es aumentar la acidez para que de esta forma quede mermada la actuación de dicha enzima. No obstante, esta adición provoca un aumento de la tenacidad que hace difícil la mecanización de dichas masas.

También es frecuente mezclar harinas de mayor fuerza para contrarrestar aquellas con degradación, hecho que provoca un exceso de fuerza inicial, repercutiendo negativamente en el formado de las piezas.

Cuando existe este problema en un principio no se nota nada anormal en la masa, es ya cuando la pieza está formada y durante la etapa de fermentación cuando comienza a perder fuerza y a dar síntomas de debilidad.

Contra las harinas con degradación el panadero ha de:

- Acidificar las masas.
- No elaborar las masas madres con la harina dañada.
- Dejar la masa más dura.
- Bajar ligeramente la temperatura de la masa.
- Reducir la fermentación, añadiendo más levadura.
- Añadir fosfato monocálcico en el caso de que no se haya efectuado en la fábrica harinera.

ABASTUR

28 al 30 agosto 2024
Centro Citibanamex, CDMX

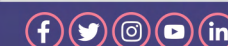
HOTELES · RESTAURANTES · CAFETERÍAS · CATERING



Únete a la experiencia
de ventas B2B más importante
de México y Latinoamérica
¡Supera tus metas comerciales!



Escanea el QR
para reservar tu stand



abastur.com



Cómo hacer una mística 'mantequilla de hadas'

HISTORIA Y RECETA

Esta dulce variedad histórica tiene vínculos sobrenaturales *La mantequilla de hadas es más que un nombre fantástico*



Mucho antes de las tablas de mantequilla y las velas de mantequilla de hoy, los tentadores postres de mantequilla que parecían delicados hilos dorados eran los favoritos en la América colonial.

Conocido como "mantequilla de hadas", este dulce de color amarillo pálido acompañaba panes dulces como bollos, pan de jengibre y pasteles altísimos que los libros de cocina describían extravagantemente como paraísos para las hadas con alas de gasa.

Es posible que se haya inspirado en los coloridos hongos gelatinosos que durante mucho tiempo se consideraron el condimento preferido de las criaturas mágicas, lo que dio lugar a los nombres de "mantequilla de hadas", "mantequilla de bruja" e incluso "mantequilla de troll".

Un tipo de hongo gelatinoso, al que el micólogo germano-estadounidense Lewis David de Schweinitzbright le dio el nombre científico Tremella aurantia, tiene un tono naranja brillante y una forma similar a la de un cerebro pequeño.

La mantequilla de hadas solo requería cuatro ingredientes:

- Yemas de huevo
- Agua de naranja o de rosas
- Azúcar
- Mantequilla recién batida

Lo que significaba que los cocineros podían preparar esta delicia impresionante en caso de necesidad.

Los hongos gelatinosos se esporan en todo, desde ramas de árboles muertos en los bosques hasta paredes húmedas de minas, ambos conocidos terrenos de muchas criaturas mágicas.

La mantequilla de hadas crece en todo el mundo, pero gran parte de su tradición proviene de Europa. Un libro sobre búsqueda de alimento, *The Fungal Pharmacy: The Complete Guide to Medicinal Mushrooms and Lichens of North America*, de Robert Rogers, profundiza en la asociación de la mantequilla de hadas con el fuego y los trolls en Suecia. La víspera de San Juan, que se celebra desde el siglo VI, implicaba arrojar el hongo a fuegos compuestos de nueve tipos diferentes de madera para frustrar a los espíritus malignos. Cuando los granjeros encontraron mantequilla de hadas cerca de sus animales de granja, la quemaron para mantener a los trolls alejados de sus animales.

Los ingredientes de la receta también tienen asociaciones con el mundo mágico, especialmente la mantequilla, que era un alimento básico agrícola lleno de folklore. Hace cientos de años, batir mantequilla era un trabajo codiciado y complicado.



Los agricultores europeos la producían sólo durante tres meses al año y conservaban el resto en vasijas con capas de sal.

Para evitar que las hadas se entrometieran en la producción y estropearan la mantequilla, los mantequeros invocaban el poder del agua bendita y llevaban coronas hechas de serbal.

En el libro de 1920 de la folclorista irlandesa Lady Gregory, *Visiones y creencias en el oeste de Irlanda*, registró la creencia de que los batidores de mantequilla siempre debían “espolvorear unas gotas de agua bendita sobre la mantequera y (poner) un carbón de fuego debajo de ella, eso siempre debes hacerlo, como siempre se hacía en los viejos tiempos, y los demás nunca lo tocarán”. Sólo cuando el separador de leche simplificó la producción de mantequilla en el siglo XIX, este folclore centrado en la mantequilla comenzó a desvanecerse.

La mantequilla de hadas es una delicia, pero ¿qué pasa con el hongo en sí? Durante mucho tiempo se pensó que la mantequilla de hadas no era comestible para los humanos debido a su forma misteriosa y su color naranja alarmantemente brillante. Desde entonces, esta teoría ha sido desacreditada y los libros sobre búsqueda de alimento hoy en día consideran que la mayoría de los hongos gelatinosos son comestibles.

Pero en lugar de ir al bosque, preparar la cremosa mantequilla para untar botánica es una forma más fácil de experimentar la comida de las hadas.

La receta de Hannah Glasse, que adapté a continuación, todavía se mantiene hoy. La mayoría de los ingredientes son básicos en la despensa y compré agua de naranja y agua de rosas en una tienda de comestibles del Medio Oriente.

Receta Mantequilla de Hadas

Ingredientes

2 huevos

1 cucharada de agua de naranja o rosas

2 cucharaditas de azúcar

4 onzas de mantequilla (1 barra), ligeramente blanda

Guarniciones (flores comestibles, hierbas aromáticas, etcétera).

Procedimiento

- En una olla pequeña hervir dos huevos. Después de enfriar completamente en agua con hielo, pelar y separar las claras de las yemas.

- Con un mortero, triture las yemas de huevo, el agua floral y el azúcar hasta que se incorporen hasta formar una pasta fina.

- Agrega la mantequilla y mezcla bien. Tome un colador y use una cuchara grande para empujar la mantequilla a través de los agujeros hacia un plato a modo de hilos.

- Decora con flores comestibles u otras guarniciones y sirve.



FASHION CHEF FOODSERVICEY EQUIPO REGION MAYA

Postre Selva negra



Tips para una vitrina
de super antojo



Defectos de la harina
de trigo

www.revistabakery.com

