

Pastelería con creatividad, sabor y realismo.



La pastelería se reinventa. Dondequiera que vamos, los pasteleros están transformando la pastelería en obras de arte. Mayor calidad en sabor, precisión, detalle y realidad en decoración son las exigencias del consumidor actual.

En los últimos años en México lo relacionado a la decoración de pasteles ha logrado posicionarse como una fuerte tendencia tanto en consumo como oportunidad de negocio. Pasteles de boda decorados con fondant, cupcakes de sabores y decorados en estilos sofisticados, mesas de postres con cake pops y cake balls armonizados con la temática de la fiesta son parte del repertorio que la gente seguirá buscando este año.

Hagamos un recorrido sobre algunos datos curiosos de estas especialidades.

PASTELES DECORADOS CON FONDANT

Las primeras versiones de fondant comenzaron a usarse en el s. XXI. A esta pasta de azúcar durante mucho tiempo se le conoció únicamente como glaseado. Era una de las preparaciones favoritas debido a su larga conservación derivada del alto contenido de azúcar.

Las primeras versiones de fondant se elaboraron con azúcar, gotas de jugo de limón y clara. El origen del primer fondant era de tipo para glasear. La palabra "fondant" viene de la palabra francesa "fondre", que significa "derretir". Probablemente este término se aplicó porque el fondant para glasear tiende a derretirse en la boca.

El fondant para glasear tuvo sus primeros usos en pasteles y galletas que se sumergían en esta preparación en caliente. También se usaba para la confección de caramelos.

El fondant flexible alcanzó popularidad en la década del año 1950 periodo en el que el fondant ganó flexibilidad, gracias a la presencia de goma de tragacanto de origen vegetal que comenzó a agregarse a la fórmula, dando como resultado una pasta de azúcar flexible, maleable en la que se podían formar figuras, pintar detalles y saborizar.

La composición del fondant para cubrir pasteles en la actualidad radica en base a los siguientes ingredientes: azúcar, agua y glucosa, pero encontraremos numerosas versiones que incorporan gelatina, malvaviscos, manteca o mantequilla, o incluso glicerina.

Australia y Reino Unido fueron las primeras naciones en dar uso a la mencionada pasta de azúcar, que luego se expandió por Europa antes de cruzar el océano y llegar a EEUU, donde entre los s. XX y XXI se gestó el "boom" de los pasteles decorados con fondant, y posteriormente el de las galletas, los cupcakes y otras especialidades decoradas con la famosa cobertura.

Actualmente, la decoración de pasteles con fondant también se integra como parte de la cultura culinaria dulce y marca tendencia cada año sobre los estilos, colores y diseños para la construcción de pasteles decorados con esta técnica.

LOS CUPCAKES

MARTHA SÁNCHEZ

Los cupcakes evolucionaron en Estados Unidos en el s. XIX, historiadores relatan que hay dos teorías sobre el origen de la palabra cupcake.

La primera teoría habla sobre la forma en la que el batido era porcionado en pequeñas tazas de té y éstas se llevaban al horno. La segunda teoría indica que fueron llamados de esta manera ya que todos los ingredientes se medían en tazas.

En un inicio, también los cupcakes fueron conocidos como el “pastel de los números” ya que era muy fácil recordar las cantidades de cada uno de los ingredientes que conforman la receta.

“Pastel 1-2-3-4”

1 taza de mantequilla

2 tazas de azúcar

3 tazas de harina

4 piezas de huevo

Hoy en día, los cupcakes han adoptado diferentes ingredientes que los enriquecen y reinventan ante los demás, así como nuevas formas y decoraciones.

Los cupcakes pronto ganaron popularidad entre las amas de casa que comenzaban a disponer de ratos libres en la cocina, convirtiéndose en sus favoritos debido a que se cocinaban en un menor tiempo que un pastel tradicional. Registros indican que fue a partir del s. XX que comenzaron a usarse los moldes de hojalata para el horneado de estas delicias.

Desde su creación, han ido integrándose a la cultura de consumo del mundo culinario. Sin duda, la locura comenzó en el 2000, cuando Miranda y Carrie se deleitaban comiendo cupcakes de "Magnolia Bakery" ubicada en Manhattan en un episodio de "Sex and the city". Este escaparate televisivo provocó que la gente saltara rápidamente a buscar estos cupcakes convirtiendo rápidamente su consumo en moda.

Además de moda, vale la pena mencionar que diversas encuestas en EEUU han arrojado que muchas personas asocian a los cupcakes con lo “casero”. Lo más probable es que los adultos asocian a los cupcakes con los recuerdos de su infancia. Tradicionalmente se horneaban para los niños en sabores básicos. Hoy en día el cupcake es gourmet, juguetón, pícaro, glamoroso. En los últimos años los negocios de cupcakes han abierto también en México a gran escala. Esta manía ha llegado para quedarse y permanecer entre las top 10 de las tendencias dulces.

CUPCAKE O MUFFIN

Esto lleva a una interesante distinción entre los cupcakes y los muffins que pueden parecer similares, así que ¿cuál es la diferencia real entre ellos?

Bueno, aunque hay un margen de interpretación aquí, los cupcakes son típicamente confecciones en versiones dulces mientras que los muffins pueden llegar a ser salados. Dos notables diferencias son que los cupcakes son generalmente complementados con un frosting o betún y tienen una consistencia más ligera que muffins.

CAKE POPS

El cake pop es una versión de un pastel presentado en forma en una pequeña paleta. El pastel favorito como puede ser un brownie, un pastel de zanahoria o cualquiera de ellos que inmediatamente venga a su mente, se convierte en migas que se mezclan con chocolate, betunes, glaseados o mermelada y se compactan formando pequeñas esferas a las cuales se les ensambla un palito y posteriormente se decoran a detalle. Los cake pops nacen de la visión de optimizar los sobrantes que a veces se tienen cuando se hornea un pan y se convierten en una propuesta exitosa derivada de la tendencia que ha estado presente en los últimos años sobre la búsqueda de disfrutar especialidades dulces pero en pequeñas porciones. Se considera que el estallido de esta moda se dio entre el 2009 y 2011.

Los Cake pops comparten en su mayoría similitud en los ingredientes que se emplean en la confección de un pastel tradicional. Son ideales para fiestas y reuniones y se proponen como una golosina que complementa a la hora del café.

Los cupcakes pops se refieren a un cake pop moldeado y decorado en forma de cupcake

CAKE BALLS

Los cake balls tienen la misma composición y estructura que los cake pops, a diferencia que no contemplan un palito para convertirlos en paleta. Los cake balls suelen servirse en capachillos vistosos y son decorados de manera individual y a detalle como los cake pops.

Los cupcakes bite se refiere a un cake ball moldeado y decorado en forma cupcake.

INGREDIENTES Y PREPARACIONES EN COMÚN

Todas las especialidades de las que hemos hablado comparten ingredientes en común en su estructura principal: harina de trigo, mantequilla, azúcar, huevo y leche.

La forma en la que se manipulan estos ingredientes o bien la forma en que se decoran hacen la diferencia en el resultado, o sea, lo mismo pero diferente.

Hay preparaciones y elementos que se suman como complementos decorativos y que vale la pena repasar para tener un mayor campo de acción.

Betún, "frosting o icing": se trata de una preparación dulce, ya sea cocida o sin cocer que sirve para cubrir o guarnecer pasteles y galletas. Algunas recetas de referencia son los betunes de crema de mantequilla, el frosting de queso crema, ganache a base de crema, los glaseados de azúcar conocidos como "icings" o un merengue italiano.

Glass royal: es un glaseado blanco puro que se seca con aspecto acabado liso y mate. Se utiliza para la confección de flores, guirnaldas y las letras. Los ingredientes básicos son azúcar glass, jugo de limón y claras de huevo.

Fondant para cubrir pasteles: Su consistencia firme y maleable lo hace perfecto para extenderlo con rodillo y cubrir pasteles, confeccionar flores, figuras tridimensionales y mucho más. También es ideal para diseños de corte que se usan como aplicaciones decorativas en otras especialidades de repostería.

Fondant + CMC: la pasta fondant gracias a la adición de CMC (carboximetil celulosa) permite el secado-endurecimiento en un menor tiempo de las decoraciones elaboradas. El CMC es un compuesto orgánico derivado de la celulosa.

Confites, "sprinkles": son piezas muy pequeñas hechas principalmente de azúcar utilizadas como decoración o para añadir textura a los postres como cupcakes, galletas, donas, helados, yogurt

MARTHA SÁNCHEZ

congelado. Se producen en una variedad de colores y formas, son generalmente demasiado pequeños para ser comidos individualmente, y por lo tanto se usan generalmente como un elemento decorativo. Una forma casera de elaborar nuestros propios “sprinkles” es teñir azúcar en diferentes colores.

EL “BITE” ES LA CLAVE DE LA TENDENCIA 2014

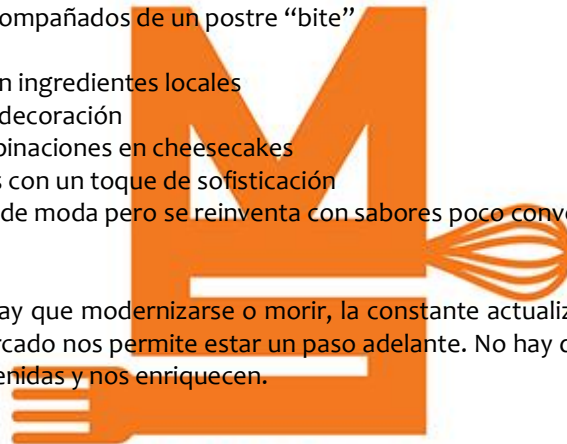
Para especialidades como los cupcakes cuyo tamaño de la porción ronda los 60 gr, el tamaño “bite” cuya traducción literal es “mordida” o hace también referencia a un “bocado, busca ofrecer porciones más pequeñas para degustar.

Los postres tamaño de un bocado crean la ilusión de que no importa cuán rico y decadente y lleno de calorías es el alimento. Una de las mejores cosas de los postres del “tamaño de un bocado” es que nos dan la opción de comer de una variedad de postres.

REPASO DE LA TENDENCIA 2014 EN REPOSTERÍA

1. Mini postres, mini porciones
2. Degustaciones de postres
3. Combos de alimentos acompañados de un postre “bite”
4. Repostería saludable
5. Repostería elaborada con ingredientes locales
6. Mucha creatividad en la decoración
7. Nuevas versiones y combinaciones en cheesecakes
8. El regreso de los clásicos con un toque de sofisticación
9. El chocolate nunca pasa de moda pero se reinventa con sabores poco convencionales
10. Repostería étnica

Como en toda profesión hay que modernizarse o morir, la constante actualización y el estar al tanto de las modas que rigen el mercado nos permite estar un paso adelante. No hay que temer en experimentar, las nuevas ideas son bienvenidas y nos enriquecen.



MARTHA SÁNCHEZ



m@chefmarthasanchez.com