

# La Rosca de Reyes



La epifanía o día de los reyes magos, es una de las fiestas más importantes de la religión cristiana, porque representa el día en que Jesús se dio a conocer al mundo.

El 6 de enero se celebraba desde tiempos inmemoriales en Oriente, pero con un sentido pagano: En Egipto y Arabia, durante la noche del 5 al 6 de enero se recordaba el nacimiento del dios Aion. Creían que él se manifestaba especialmente al renacer el sol, en el solsticio de invierno que coincidía el 6 de Enero.

La fiesta de la Epifanía sustituyó a los cultos paganos de Oriente relacionados con el solsticio de invierno, celebrando ese día la manifestación de Jesús como Hijo de Dios a los sabios que vinieron de Oriente a adorarlo.

Los sabios adquirieron el título de Reyes Magos durante la Edad Media, época de auge cristiano en la que se consolidó el Estado moderno.

Los primeros cristianos tomaron un poco de esta tradición y la mezclaron con la historia de la visita de los Reyes Magos para la celebración de la Epifanía: cambiaron el pan ázimo por pan de harina blanca y levadura, cocida en forma de Rosca, endulzándolo con miel y adornándolo con frutos del desierto, como higos, dátiles y algunas nueces.

Después de que los Reyes adoraron a Jesús, un ángel les avisó que no regresaran donde Herodes y ellos regresaron por otro camino. Herodes al enterarse que había nacido el Rey que todos esperaban, tuvo miedo de perder su puesto y ordenó matar a todos los niños menores de dos años entre los cuales se encontraría dicho Rey.

La Sagrada Familia huyó a Egipto y el niño Dios se salvó, otras familias escondieron a los bebés en tinajas de harina y así no fueron vistos y salvaron sus vidas.

Esta costumbre de los cristianos de Palestina llegó a Europa y posteriormente, La tradición pasó a Occidente a mediados del siglo IV, a través de lo que hoy es Francia.

## MARTHA SÁNCHEZ

La rosca de reyes más cercana a lo que conocemos en nuestros días tiene su origen en Francia en el siglo XVII. La tradición se extendió por toda Francia, en donde, se creó una gran torta o roscón llamado “Gâteau de la fève”, (pastel de haba), y a quien encontraba en su pedazo el haba, se le nombraba Roi de la Fève (Rey del haba). La costumbre de comer un roscón llegó a España y, a raíz de la Conquista, a la Nueva España.

Tiempo después se generalizó entre la población laica con ciertas modificaciones: el pan se convirtió en torta o bollo y la pieza de plata en pieza de oro, entre los ricos, y en haba, entre las familias pobres.

Por más de 300 años este pan se ha consumido en honor de los reyes, conmemorando el viaje que hicieron a Belen para reconocer a Jesús como el nuevo Rey de Israel.

La rosca de reyes representa una corona, la cual se adorna con frutas de colores simulando las joyas que estaban incrustadas en las coronas de los Reyes magos que significan Paz, Amor y Felicidad, para otros, son la representación del nacimiento. El niño que se esconde recuerda el momento cuando José y María escondieron al niño Jesús para salvarlo de Herodes así como cuando los Reyes Magos fueron a obsequiar al niño Dios oro para el Rey, incienso para Dios, y mirra para el hombre.

Se dice que se colocan cuatro costrones de azúcar que simbolizan los cuatro puntos cardinales que guiaron a los reyes para llegar con el niño Jesús.

Para los cristianos, la forma circular de la rosca simboliza el amor eterno de Dios, que no tiene principio ni fin. Las frutas cristalizadas son las distracciones del mundo que nos impiden encontrar a Jesús.

Antiguamente, en México era una alegría encontrar “el niño o muñequito” dentro de un pedazo de rosca, actualmente, en algunas panaderías se pueden comprar más muñecos para que a varios invitados les toque y así se repartan el compromiso de los tamales para el día de la Candelaria. El muñeco no es un castigo, en realidad es un premio, quien lo encuentra se llena de bendiciones, es de buena fortuna, y en vez de decir ‘tendré que gastar en tamales’, deberían pensar que van a agasajar a la gente con comida a cambio de bendiciones.

## MARTHA SÁNCHEZ

En Francia, en la actualidad el pan que se come lleva el nombre de “Galette des Rois” (torta de Reyes); tiene una forma plana y es de pasta de hojaldre rellena con una crema de almendra, en contraste con el roscón de España, que es una especie de brioche en forma de corona muy similar a la versión mexicana.

La tradición dice que el padrino que es quién encuentre al niño en la rebanada de Rosca. El lo cuidará hasta el 2 de Febrero, deberá vestirlo con ropas nuevas a la imagen del niño Jesús del nacimiento y presentarlo en la Iglesia el día 2 de Febrero, día de la Candelaria, como lo presentó la Virgen María. Después hará una fiesta con tamales y atole.

La fiesta de la Candelaria es una tradición directamente relacionada con el día de Reyes y de la cual hablaremos en nuestro próximo número.

### Rosca de Reyes

#### Ingredientes

Para 1 rosca grande de 1 kg

Para la masa:

Harina de trigo 500 gr

Sal 10 gr

Azúcar 125 gr

Leche en polvo 100 gr

Levadura seca en polvo 10 gr

Limón (ralladura) 2 pzas

Naranjas (ralladura) 1 pza

Huevo 3 pzas

Leche 150 ml

Mantequilla 150 gr

Muñecos de plástico 6 pzas

Harina de trigo extra para el formado



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

## MARTHA SÁNCHEZ

Para el costrón de azúcar:

Manteca vegetal 200 gr

Azúcar glass 180 gr

Harina de trigo 180 gr

Azúcar 60 gr

Para la decoración:

Huevo 1 pza

Fruta cristalizada para decorar (acitrón rojo y verde, higos y cerezas) 80 gr de cada uno

### Material de trabajo

Cernidor

Raspa

Rodillo

Cuchillo

Tabla de picar

Brocha

Charola



### Modo de preparación



Para la masa:

[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

1. Mezclar harina, sal, azúcar, leche en polvo y cernir.
2. Vaciar los ingredientes anteriores sobre la mesa de trabajo. Espolvorear sobre la fuente la levadura en polvo y la ralladura de limón y naranja. Formar una fuente.
3. Verter al centro de la fuente los huevos y la leche. Comenzar a integrar los ingredientes secos llevándolos al centro.
4. Con ambas manos, integrar todos los ingredientes y amasar enérgicamente hasta que comience a lucir elástica y pegajosa. Hay que evitar adicionar lo menos posible de harina extra. Para realizar esta etapa de forma satisfactoria, se requiere paciencia ya que llegar al punto adecuado en la masa requiere de esfuerzo físico.
5. El punto adecuado de la masa se le conoce como “punto de media” y es cuando se toma una pequeña porción de la masa y de adelgaza entre los dedos a formar una membrana muy delgada que no se rompa.

## MARTHA SÁNCHEZ

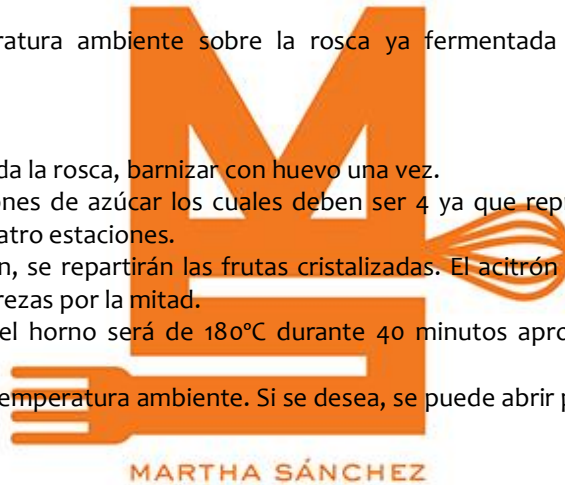
6. Al lograr el punto de media, el cual también se identifica porque la masa despegue de la superficie de trabajo entonces agregaremos la mantequilla a temperatura ambiente. Trabajar hasta que la masa adquiera una consistencia tersa y nuevamente despegue de la superficie de trabajo.
7. Depositar la masa en un tazón formando una bola y cubrir con un paño húmedo. Reposar la masa hasta doblar volumen en un lugar calido y húmedo aproximadamente 2 hrs.
8. Cuando la masa duplicó su volumen, refrigerar durante 2 horas para mejorar la consistencia de la masa y facilite el moldeado de la rosca.
9. Extender sobre una superficie enharinada la masa con ayuda de un rodillo a un grosor de 5 mm dando forma rectangular. Acomodar los muñecos al gusto a lo largo de la masa.
10. Enrollar la masa con firmeza comenzando de abajo hacia arriba. Una vez teniendo un rollo, dar forma circular y unir los extremos para formar la rosca.
11. Colocar la rosca sobre una charola enharinada.
12. Realizar la segunda fermentación colocando la charola cerca de un lugar cálido y húmedo. Mientras tanto, preparar el costrón.

Para el costrón de azúcar:

13. Batir la manteca a temperatura ambiente con el azúcar glass,
14. Incorporar harina.
15. Colocar a temperatura ambiente sobre la rosca ya fermentada y espolvorear con azúcar granulada.

Para la decoración:

16. Una vez fermentada la rosca, barnizar con huevo una vez.
17. Colocar los costrones de azúcar los cuales deben ser 4 ya que representan los cuatro puntos cardinales o las cuatro estaciones.
18. Entre cada costrón, se repartirán las frutas cristalizadas. El acitrón se debe cortar en tiras, los higos en 4 y las cerezas por la mitad.
19. La temperatura del horno será de 180°C durante 40 minutos aproximadamente o hasta que luzca dorada.
20. Enfriar la rosca a temperatura ambiente. Si se desea, se puede abrir por la mitad y rellenarla con crema batida.



Para acompañar la rosca de reyes, un chocolate caliente o atole es el complemento ideal.



Fuentes

[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

- Gironella d' Angeli, Alicia y Giorgio, *Larousse de la Cocina Mexicana*, México, Editorial Larousse, 2006, p.294
- Castelló Yturbide., Teresa, *Delicias de Antaño*, México, Editorial Océano, 2000, p. 267
- Varios, *Larousse Gastronomique*, Estados Unidos, Editorial Crown, 1995, p.490