



## **CURSO ROSCÓN DE REYES**

**PUEDES VISITARNOS EN:**

**Tienda física:** Calle del Oriana 21, local Yessi Fiore. 28045, Madrid

**Página web:** [www.yessifiore.es](http://www.yessifiore.es)

**Instagram:** @yessifiore

**PARA DUDAS SOBRE EL CURSO:**

Cursos@yessifiore.es



## ROSCÓN DE REYES

### ORIGEN:

Se trata de un pan o bollo tipo brioche clásico con un sabor característico a cítricos y azahar. Su origen nada tiene que ver con la llegada de los Reyes Magos al portal de Belén, sino que parece más estar relacionado con las saturnales romanas. Éstas que no eran más que fiestas dedicadas al dios Saturno con el objeto de que el pueblo romano en general pudiera celebrar los días más largos que empezaban a venir tras el solsticio de invierno. Para estos festejos se elaboraban unas tortas redondas hechas con higos, dátiles y miel, que se repartía por igual entre los plebeyos y esclavos.

Se dice que, tiempo después, el Rey francés Luis XV quedó encantado con el roscón y se dedicó a propagarlo con una moneda en su interior, como sorpresa, entre la aristocracia francesa y europea.

Así fue como llegaría a España, de manos de la Casa de los Borbones, donde recibió una excelente acogida. Pronto la costumbre pasaría de los nobles al pueblo, y poco a poco, todo el país e Hispanoamérica.

Actualmente, en España tiene forma de rosca, más o menos imitando una corona real, cubierto de frutas escarchadas, que semejan las joyas de la corona, y lleva escondida en su interior una pequeña sorpresa, a veces de gran lujo y valor.

Originalmente, la sorpresa se hacía de porcelana o cerámica, y actualmente es de plástico resistente al calor. Se cree que la sorpresa representa al Niño Jesús, que tuvo que ser escondido y protegido en los días de su Nacimiento. En algunos lugares se incluyen dos sorpresas: el haba y una figurita.

## CONCEPTOS BÁSICOS

### MASAS FERMENTADAS:

Son masas que llevan algún tipo de levadura fresca o de panadería, que es diferente a la levadura química que se utiliza en repostería, y son capaces de generar un aumento progresivo de su tamaño en frío, es decir antes de entrar en el horno.

Con este tipo de masas debemos tener especial cuidado porque las levaduras son 'materias vivas' que están en continuo desarrollo y una mala práctica, como excesivo calor, desajuste de los tiempos de fermentación o de los ingredientes, puede ocasionar que estos 'bichitos' mueran y nuestras masas no tengan el sabor ni la textura deseada.

Estas masas se caracterizan por tener gran elasticidad y textura alveolada y podemos dividir las en tres grupos:

- **Con amasado en directo:** aquellas que añadimos la levadura al principio y comenzamos con la elaboración directamente.
- **Con pre – fermentos:** aquellas en las que iniciamos un proceso de fermentación previo y se lo añadimos a la masa final. **Dentro de este grupo entra el Roscón**, tal y como veremos más adelante.
- **Con poolish:** es un tipo de pre-fermento pero mucho más rápido y con ciertas características. Se activa la levadura de la masa previamente de forma 'forzada' para obtener un desarrollo rápido de la masa y continuar con el proceso.

### PRE-FERMENTO:

Se trata de una masa fermentada realizada con cierta anterioridad. Lo normal es entre 3 horas y 3 días. Depende mucho del tipo de receta que estemos siguiendo y de las instrucciones que tengamos.

**Pero, como norma general: una masa fermentada o pre-fermento, debe prepararse con mínimo un día de antelación y podemos guardarla un máximo de 3 días.**

## ¿Por qué máximo 3 días?

Porque las levaduras son 'microorganismos vivos' que están en constante desarrollo y cumpliendo un ciclo, se alimentan de los azúcares de la receta, incluso los que estén presentes en la harina y la leche. Si dejamos más tiempo de lo conveniente, estas levaduras cumplirán su ciclo, no tendrán más para alimentarse y morirán, lo que ocasionará: que nuestro pan no tenga 'vida', que tenga cierto sabor amargo, que la miga esté apelmazada y que se ponga duro y seco al rato de haberse horneado.

## ¿Por qué mínimo 3 horas?

Personalmente, me gustan las masas fermentadas con suficiente tiempo de antelación porque desarrollan mejor los sabores y el corazón del pan. De nada nos sirve hacer una masa fermentada mezclando todos los ingredientes y añadiéndolo a la masa de una vez, porque será una masa sin vida y sin sabor y alteraremos los procesos de levados siguientes.

Siempre dejo las masas fermentadas unas 3 horas aproximadamente a temperatura ambiente (en el apartado de levaduras veremos mejor las temperaturas ideales de fermentación) y luego, mínimo una noche en nevera. Ya sabes que puedes tenerla hasta 3 días.

## ¿Puedo congelar la masa fermentada?

Si, muchas veces nos dan una receta de masa fermentada, y, luego, en la receta nos piden una cantidad exacta y nos sobran algunos gramos, esos gramos que nos sobran podemos congelarla y añadirse la como complemento a la siguiente masa que hagamos.

Para descongelar seguimos con la cadena de frío: de congelador a nevera, de nevera a tempera ambiente.

## Súper truco para masas fermentadas:

Algo que complementa muy bien a las masas es un trozo de masa de preparaciones anteriores. Por ejemplo, si vamos a hacer Panettone, y nos sobraron 100grs, esos 100grs se lo podemos añadir a nuestra nueva masa fermentada y así potenciar mucho el sabor.

Yo siempre congelo la masa que me sobra de las preparaciones y se las añado a la siguiente. Eso aporta mucho más sabor.

## ¿Por qué utilizamos masas fermentadas?

Son muy típicas de masas tipo bollos: savarín, brioche, panettones, roscones.... Masas con mucha cantidad de grasas ya azúcares que llevan mucho tiempo de reposo. Entre las propiedades tenemos:

- Mejora notablemente la elasticidad de la masa.
- Permite que las masas se desarrollen mejor.
- Se obtiene una miga más alveolada
- Mejora mucho el sabor, el aroma y la conservación

## IMPORTANTE:

No todas las masas fermentadas nos sirven para todo. Es importante cuando empezamos seguir las recetas tal cual. Una masa fermentada de Panettone no será la misma que la que usemos para una masa de Croissant, por ejemplo. Tengamos cuidado con esto: los tiempos mínimos y máximo de vida si son los mismos en términos generales, pero, las proporciones de ingredientes no. Sigue tu receta teniendo en cuenta lo que has prendido de los tiempos mínimos y máximo y las temperaturas de fermentación que veremos más adelante.

## GLUTEN:

La harina tiene 2 proteínas muy importantes capaces de crear 'gluten' cuando se enlazan: la glutenina (encargada de la tenacidad de la masa) y la gliadina (encargada de la elasticidad de la masa). Ambas proteínas se juntan a través de un proceso mecánico (movimiento) y en presencia de algún líquido (agua, huevos, leche, etc)

Cuando 'activamos el gluten' activamos la elasticidad de la masas, factor muy importante en panadería y bollería, más no en pastelería o repostería.

El gluten es un agente gelificante y emulgente que liga las moléculas de agua y funciona perfectamente como estructurador. Precisamente esas propiedades son las que lo hacen tan apreciado en el mundo de los panaderos

## FERMENTACIÓN:

La fermentación es un paso importantísimo que debes cuidar cuando haces panes, ya que es el proceso que permite que las levaduras hagan el trabajo y conviertan la masa de harina y agua en pan.

¿Cómo lo hacen? Durante este proceso, las levaduras se alimentan de los azúcares presentes de forma natural en la harina. A cambio, generan gas carbónico, que hace que la masa se hinche. También generan ácidos, que aportan aroma y sabor al pan. Por último, generan una pequeña parte de etanol,



que se evapora completamente durante la cocción. Las levaduras del pan forman parte del género *Saccharomyces cerevisiae*. Estos microorganismos pueden provenir de la masa madre, o bien de la levadura añadida a la masa.

La fermentación sucede mayoritariamente en el reposo de la masa elaborada. Por lo tanto, el tiempo de reposo/fermentación de la masa es imprescindible para obtener un buen pan, junto con la temperatura e hidratación adecuada.

# INGREDIENTES BÁSICOS

## HARINAS:

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Podemos dividir un grano de trigo en tres partes:

- **Pericarpio:** también conocido como salvado. Es la capa más externa.
- **Endospermo:** también conocido como cuerpo, es el que contiene, por decirlo de alguna manera, el mayor porcentaje del peso del grano y de nutrientes. Aquí tenemos el almidón, las proteínas (entre ellas, el gluten) y el agua.
- **Germen:** también conocido como núcleo, que es el responsable del crecimiento de una nueva planta.

De esta división, **nos vamos a centrar en el endospermo** que es donde se encuentran las proteínas de las harinas y eso es una de las cosas que más nos interesa a la hora de elegir la harina que vamos a utilizar.

El trigo y la harina contienen cinco clases de proteínas: albúmina, globulina, proteosa, glutenina y gliadina. **Cuanto mayor sea el porcentaje de proteínas, mayor será la fuerza de la harina.** La cantidad de proteínas varía mucho según el tipo de trigo, la época de recolección y la forma de la molienda y elaboración final de la harina.

## CLASIFICACIÓN DE LAS HARINAS:

### FUERZA:

Proviene de trigos duros y es una de las harinas con más contenido de gluten (proteínas) y esto le confiere una gran capacidad de resistencia al estirado. Para que se considere de fuerza debe tener entre un 12% y un 13% de proteínas.

También existen las harinas de 'gran fuerza' o Manitoba que tienen un 15% de proteínas.

La harina fuerte es rica en gluten, tiene la capacidad de retener mucho agua (el gluten absorbe hasta el doble de su peso en agua), dando masas consistentes y elásticas, panes de buen aspecto, textura y volumen satisfactorios.

### PANADERA:

Su contenido de proteínas está entre un 10% y un 11%. Es la harina más común para hacer panes (tipo blanco, integral, etc) que no tengan altas cantidades de azúcares y grasas. No suele conseguirse de venta al público, pero puedes hacerla mezclando mitad floja y mitad de fuerza.

## FLOJA:

Proviene de trigos blandos con bajo contenido en gluten. Debe tener entre un 8% y 9% de proteínas. Es la harina más utilizada en repostería, donde no necesitamos la activación del gluten para hornear bizcochos.

La harina floja es pobre en gluten, absorbe poca agua, forma masas flojas y con tendencia a fluir durante la fermentación, dando panes bajos y de textura deficiente. No son aptas para fabricar pan pero sí galletas u otros productos de repostería.

## CONCLUSIÓN:

Cuando vayamos a comprar cierto tipo de harina que nos pidan en una receta, debemos fijarnos en la cantidad de proteínas que tiene. No obstante, la calidad de la harina influye notablemente en el resultado final, no solo las proteínas, sino su proceso de molienda y elaboración final. Por eso lo más recomendable es comprar buenas harinas.

A continuación te dejo una tabla de clasificación de las harinas según las proteínas (como las clasificamos en España) y según los 'ceros' (0) (como se clasifican en Latinoamérica y otras partes del mundo).

TIPO DE HARINA	CLASIFICACIÓN SEGÚN LAS PROTEÍNAS	CLASIFICACIÓN SEGÚN 0
Gran fuerza	15%	0
Fuerza	12% - 13%	00
Panadera	10% - 11%	000
Floja	8% - 9%	0000

## LEVADURA FRESCA:

Es un ingrediente básico en todas las masas fermentadas. La levadura no solamente tiene una gran influencia en la fermentación, sino también en las condiciones de fuerza de la masa. Por tanto su dosificación, la forma de incorporarla, su conservación y manipulación son temas importantes para el panadero.

Existen en el mercado encontramos principalmente dos formas de presentación:

## LEVADURA PRENSADA O FRESCA:

Es la más utilizada por su eficacia y economía. Como materia viva que es, su contenido en agua es del 70%, quedando como materia seca el 30%. La encontramos en el apartado de productos frescos de las panaderías.





## LEVADURA SECA:

Viene en sobres (similar a la levadura química de repostería) y es levadura deshidratada. La gasificación inicial de la masa, con este tipo de levaduras, es menor en comparación a la levadura prensada o fresca, lo que puede provocar una menor fuerza en la masa cuando llega el formado. Por esta razón la levadura prensada o fresca suele ser la preferida de los panaderos.

## CONVERSIONES:

Trabajar con un tipo de levadura u otro va a depender de tus preferencias o de lo que encuentres en el mercado, por esta razón te voy a enseñar como hacer cálculos y conversiones para pasar de levadura fresca a seca y viceversa:

- **Si tienes una receta en la que utilizan levadura FRESCA y quieres usar levadura SECA, debes DIVIDIR entre 3 la cantidad, por ejemplo:**
  - 10 grs de levadura fresca:
    - $10 / 3 = 3,33$ . Esta es la cantidad de levadura SECA que debes utilizar en tu receta.
- **Si tienes una receta en la que utilizan levadura SECA y quieres utilizar FRESCA, debes MULTIPLICAR por 3 la cantidad, por ejemplo:**
  - 3 grs de levadura seca:
    - $3 \times 3 = 9$ . Esta es la cantidad de levadura FRESCA que debes utilizar en tu receta,

## CONCLUSIÓN:

**De levadura FRESCA a SECA: DIVIDIMOS ENTRE 3**

**De levadura SECA a FRESCA: MULTIPLICAMOS POR 3**

## LA LEVADURA Y LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN:

Las levaduras podríamos decir que son 'bichitos vivos' que necesitan de ciertas condiciones para desarrollarse perfectamente. Muchas veces ignoramos estas condiciones y es por ello que podemos fracasar en nuestro proceso de hacer panes o bollos.

La temperatura ideal para el óptimo desarrollo de las levaduras es de 25°-30° C, ¿qué significa esto? Que durante todo el proceso tengo que asegurarme que mis masas (que tiene mi levadura incorporada) esté a esta temperatura:

- **Líquidos:** siempre que vamos a utilizar levadura fresca conviene activarla y disolverla previamente en un líquido, por lo general leche o agua (el líquido que nos señale nuestra receta), ¿qué tenemos que hacer? Calentar



nuestro líquido a una temperatura entre 25° y 30°. Podemos utilizar un termómetro para asegurarnos cuando estamos comenzando.

- **Amasado:** los amasado en panadería y bollería se suelen hacer con una herramienta llamada 'gancho' para que no maltrate la masa y sobretodo no la caliente con movimiento excesivo. La velocidad suele ser entre baja y media, pero nunca muy alta. ¿Por qué es esto? Porque tengo que asegurarme que mi masa mientras se esté batiendo mantenga la temperatura ideal de 25° - 30° C
- **Fermentación:** este punto suele ser el más descuidado, por lo general ponemos nuestro bol a fermentar en cualquier lado sin verificar la temperatura y esto puede hacer o bien que las levaduras mueran por exceso de calor, o, bien, que ralenticen su actividad por estar en una temperatura menor. ¿Cómo controlamos esto? Lo ideal es que fermentemos nuestras masas a 25° - 30° con el siguiente truco casero:
  - Enciende tu horno a la mínima potencia durante algunos minutos, luego, apágalo. Verifica con tu mano o (si tienes algo de experiencia en temperaturas) o con un termómetro que cumple con el rango ideal, mete tu bol a fermentar allí el tiempo que te indique tu receta y cierra el horno. Esto hará que se cree un 'mini ecosistema' ideal para el óptimo desarrollo de tu masa.

## TIEMPOS DE FERMENTACIÓN:

Esto obedece a una relación química entre la cantidad de levadura de tu receta, la cantidad de harina (proteínas) y la temperatura de fermentación.

Obviamente no hace falta que sepas esta relación química, pero si hace falta que cumplas con los tiempos de fermentación que te pide tu receta y sobretodo, con las temperaturas que te indiqué arriba.

**El tiempo de fermentación de una masa por lo general se ve cuando:** ha duplicado su volumen y cuando hundimos un poco con el dedo y la masa sube inmediatamente.

Estos trucos son importantes saberlos porque si hace mucho frío, probablemente a las levaduras les cueste más trabajar y vayan más lento, o si por el contrario hace mucho calor, el tiempo de fermentación quizás se acorte.

Sin embargo, ten en cuenta, que si te piden 2 horas de fermentación, los tiempos de alargado o de acortado, son unos 30 min como mucho. No puedes dejarlo solo 30 minutos (porque las levaduras no habrán desarrollado su actividad) ni



tampoco 5 horas (porque las levaduras habrán cumplido su ciclo y habrán muerto)

A continuación te dejo un cuadro explicativo sobre las levaduras y la temperatura:

Temperatura	Actividad
50° - 55° C	Muerte de la levadura
40° - 45° C	Freno de actividad
25° - 30° C	Actividad plena e ideal
10° - 15° C	Actividad ralentizada
4° C	Actividad casi bloqueada
0°C	Actividad bloqueada

## GLUCOSA:

Es un monosacárido o una forma de azúcar que se encuentra en las frutas y en la miel. El jarabe de glucosa es obtenido a partir del almidón, generalmente del maíz, por un proceso de centrifugación en donde se separan las proteínas del almidón, luego continúa un proceso de filtración y lavado, para finalmente, llegar al jarabe de glucosa. Básicamente es un proceso de hidrólisis, que veremos más adelante con el azúcar invertido.

- **Funciones:**

- Frena o evita la recristalización del azúcar en las preparaciones de azúcar cocido como caramelos, fondant almíbares, etc.
- Retarda el secado de productos asegurando una mayor y mejor conservación.
- Su poder edulcorante es del 40% en comparación con el azúcar.

## AGUA DE AZAHAR:

Es el producto que se obtiene tras el destilado en corriente de vapor de la infusión de pétalos de la flor de azahar de naranjo amargo (*Citrus × aurantium*), flor muy aromática, pequeña, blanca-violácea y con muchas cualidades. Generalmente, la flor de azahar nos hace reconocer inmediatamente a la flor del naranjo, pero también es azahar la flor del limonero, del cidro y de otros árboles de cítricos.

## AZÚCAR INVERTIDO:

Es el líquido o jarabe resultante del proceso de inversión del azúcar mediante la acción de un ácido.

Básicamente lo que sucede es que se rompe la sacarosa (o azúcar común de mesa) en los elementos básicos que la componen, glucosa y fructosa. Por lo que



el azúcar invertido es esencialmente un producto que puede ser obtenido involuntariamente o bien de forma provocada por una reacción química buscada.

Así por ejemplo, cuando estamos preparando jaleas o mermeladas, la simple mezcla del azúcar con el ácido del limón, normalmente añadido a estas preparaciones caseras, ya provocará sin que nos demos cuenta la inversión del azúcar.

La miel, por ejemplo, es un tipo de azúcar invertido.

- **Funciones:**
  - Acelerar la fermentación, alimentando eficazmente a las levaduras.
  - Aumentar el sabor dulce ya que tiene mayor poder endulzante que el azúcar (130%)
  - Retiene la humedad en el producto.

## AZÚCAR INVERTIDO (RECETA)

El azúcar invertido puedes hacerlo en casa, o, puedes comprarlo listo en tiendas especializadas de pastelería.

### Ingredientes:

- 700 grs de azúcar
- 300 grs de agua
- 3 grs de ácido cítrico
- 4 grs de Bicarbonato sódico

### Progresión:

- Calentar el agua a 50°C y añadir el azúcar
- Llevar la mezcla a 80°C.
- Añadir el ácido cítrico y remover bien (sin agitar mucho)
- Cuando la temperatura descienda a 65°C añadir el bicarbonato disuelto en una cucharada de agua y remover.
- Dejar enfriar hasta que espese y conservar en la nevera en un bote bien cerrado.

# ROSCÓN DE REYES

## RECETA PARA 3 ROSCONES DE 500 GRS (aproximadamente)

### PRE FERMENTO:

- 135 grs de harina floja (de trigo)
- 115 ml leche entera
- 3.5 grs de levadura fresca

### PROGRESIÓN:

- Juntar todos los ingredientes y amasar hasta que estén bien integrados. Puedes hacerlo en la batidora o mano.
- Bolear, poner en un cuenco y cubrir con papel film y dejarlo reposar mínimo 3 horas a 25°C – 30°C.
- Luego, puedes continuar haciendo el Roscón, o, puedes guardarlo en la nevera y utilizarlo dentro de los 3 próximos días.

### NOTA:

- Recuerda no dejarla más de 3 días.
- El momento ideal para utilizarla es al día siguiente de haberla hecho.

### INFUSIÓN:

- 180 ml de leche entera
- Piel de 1 naranja (no ralladura, la piel entera)
- Piel de 1 limón (no ralladura, la piel entera)
- 1 rama grande de canela

### PROGESIÓN:

- Calentar todos los ingredientes y dar un pequeño hervor.
- Dejar reposar tapado 1 noche.

### NOTA:

Mientras antes hagas la infusión, mejor sabor tendrá tu Roscón. Ten en cuenta que es lácteo y se estropea pronto, pero 2 – 3 días podrías servir.

## MASA ROSCÓN DE REYES:

- Todo el pre-fermento
- 170 ml de infusión (solo la leche)
- 23 grs de levadura fresca
- 600 grs de harina de fuerza
- 135 grs de azúcar + Ralladura de 1 naranja + Ralladura de 1 limón
- 170 grs de huevo
- 35 grs de azúcar invertido o miel
- 35 grs de ron
- 45 ml de agua de Azahar (si no te gusta tanto, puedes ponerle menos)
  
- 100 grs de Mantequilla en pomada
  
- 1 huevo para pincelar
- Frutas confitadas y azúcar perlado

**TRUCO:** Puedes mezclar las ralladuras con el azúcar desde la noche anterior, esto hará que el azúcar absorba el sabor del limón y la naranja y se potencie más en el roscón.

## PROGRESIÓN:

- Juntar todos los ingredientes de la masa, menos la mantequilla.
- Una vez integrada la masa, comenzamos a añadir poco a poco la mantequilla a temperatura ambiente en 3 o 4 veces mezclando con la batidora.
- Debemos tener una masa lisa y que se despegue del bol. Más o menos estará en la batidora entre 15 a 20 minutos.
- Una vez que tenemos la masa lisa, boleamos y ponemos en un bol, filmado y dejamos **fermentar aproximadamente de 2 a 3 horas**.
- Una vez pasado el tiempo, sacamos la masa, desgacificamos y dividimos la masa en el peso deseado.
- Boleamos cada una de las masas, dejamos reposar algunos minutos (en caso de que el gluten esté muy activo y la masa se contraiga)

- Hacemos un agujero con el dedo justo en el centro de la masa y comenzamos a abrir girándola para que la masa se vaya relajando y estirando poco a poco para hacer la forma de rosca, redonda u ovalada, no hay que forzar la masa, se hace con suavidad.
- Poner spray desmoldante en el molde y dejar fermentar entre 1.5 y 2 horas. En caso de no utilizar molde, poner un aro en el centro (también con spray, para evitar que se cierre el centro)
- Pintar con huevo y decorar a gusto.
- **HORNO:**
  - Hornear a 180° durante 30-40 min. El tiempo depende de nuestro horno y del tamaño de las piezas.

# RELLENO ESPECIAL DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO

## INGREDIENTES:

- 500 grs de nata para montar (te recomiendo una nata de buena calidad, mis marcas preferidas son: Ambiente, Krona y Ken)
- 350 grs de chocolate blanco (para fundir, de repostería)
- 25 grs de glucosa
- 25 grs de azúcar invertido
- 185 grs de queso de untar (tipo Philadelphia)
- 1 cucharada de vainilla incolora.

## PROGRESIÓN:

- Calentar la nata con los azúcares: glucosa, azúcar invertido y vainilla)
- Una vez que llegue al primer hervor, quitar del fuego y bañar sobre el chocolate blanco; no hace falta que lo fundas previamente, con el calor de la nata se va a derretir.
- Espera unos minutos y remueve con una varilla.
- Déjala en la nevera mínimo 6 horas, lo ideal es una noche entera. Queremos que este muy fría para montar y que la nata recupere su 'forma' original.
- Sacar la mezcla de la nevera, y poner todo (mezcla y queso) en la batidora y montar.
- Cuando consigas el punto, deja de batir y puedes poner la crema en una manga.

## NOTA:

Yo utilizo una boquilla rizada, da igual la marca, puedes usar la que te guste y una manga desechable.

Con esta cantidad de mezcla podrás rellenar mínimo 2 roscones.

