



**CFGS Dirección de cocina
Hostelería y turismo**

ANEXO PARA ANDALUCÍA

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

ALTAMAR



Anexo para Andalucía



La repostería andaluza

Andalucía, cuenta con una rica tradición en pastelería y repostería, ofreciendo una amplia variedad de delicias dulces y postres típicos, muchos de ellos enraizados en la herencia tanto andalusí como cristiana.

Durante años, estos postres formaron parte de la dieta familiar que se preparaban en las casas. Los Conventos han continuado la tradición manteniendo las elaboraciones originales, incluso dando nombre a alguno de estos productos. Más recientemente, los restaurantes han ido incorporando estos postres a su carta, en muchos casos aplicando nuevas técnicas o incorporando nuevos productos, pero procurando mantener la esencia del sabor y aroma originales. De esta manera se funden en una misma elaboración tradición y modernidad.

Los ingredientes básicos de esta cocina de base tradicional y popular son el azúcar, los frutos secos, el aceite, la harina, la miel, los huevos, las especias o la manteca. Cada ciudad, zona o pueblo, presume de sus propios postres que en muchos casos están en correspondencia con las festividades del calendario (navidad, cuaresma, semana santa, etc.).

Postres andaluces

Se hace muy difícil seleccionar una muestra de esta gran variedad de postres, por lo que a nivel significativo nombramos algunos:

- ▶ Los **pestiños**. Es uno de los dulces más representativos de la repostería sevillana. Entre sus ingredientes básicos están las especias, como la matalaúva o el ajonjolí, que le dan su característico sabor, además del anís y el zumo de naranja. Se elaboran realizando unas piezas de masa con base de harina que se fríen y se bañan con miel.



Fig. 1. El aceite, la harina, la miel y las especias son algunos de los ingredientes básicos de la repostería andaluza.

▶ Las **torrijas**. También son postres típicos de Semana Santa muy arraigados. Se elaboran empapando rebanadas de pan en leche, huevo y azúcar. Después se fríen y finalmente se espolvorean con azúcar y canela.

Pese a ser un postre tradicional, las torrijas son habituales en las cartas de restaurantes, presentadas de forma más clásicas o más modernas.

▶ Las **tortas de aceite**. Son un clásico de la repostería andaluza. Se trata de unas galletas crujientes y ligeramente dulces, elaboradas con harina, aceite de oliva, azúcar y especias como el anís y la canela.

▶ Los **alfajores**. Son unos bocados dulces y suaves que se elaboran con una masa compuesta de almendras molidas, azúcar y claras de huevo. A veces se rellenan de dulce de leche o mermelada.

▶ Los **tocinillos de cielo**. Es un postre elaborado a base de yema de huevo caramelizada y azúcar. Pueden prepararse en bandeja grande y cortarse o también en flanera individual. Se puede servir solo o acompañado de helado y algún crujiente

▶ Las **yemas de San Leandro**. Son un postre conventual. Preparado con yemas de huevo, azúcar y agua. La apariencia es de unas pastitas cónicas, dulces de sabor y textura suave.



Fig. 2. Las torrijas es un postre típico de Andalucía, pero también de otras zonas de la geografía española.

Algunas recetas

Como muestra de las recetas aportamos las de dos productos muy vinculados las fechas del calendario: los *polvorones* y el *roscón de semana santa*.



Polvorones

Estos pequeños dulces, que forman parte de la repostería navideña, están elaborados con harina, manteca y azúcar y al comerlos se deshacen en la boca convirtiéndose en un sabroso polvo.



Ingredientes

- 500 gr de harina de trigo tostada
- 4 g de impulsor
- 300 g de manteca de cerdo
- 200 g de azúcar lustre
- c.s. de canela

Elaboración

1. Mezcla y empasta todos los ingredientes, añadiendo en último lugar la harina mezclada con el impulsor.
2. Estira con un rodillo a un grosor de 1.5 cm aproximadamente.
3. Corta con un cortapastas circular u ovalado.
4. Cuece en latas con papel parafinado a 200 °C, pocos minutos, con poca suela o doble lata.



Roscos de Semana Santa

Son unos postres con forma de rosco o rosquilla, elaborados a partir de una masa frita, con mucho aroma debido a la aportación de especias que en la receta que adjuntamos es de anís.



Ingredientes

- 300 g de huevos
- 600 g de azúcar
- 40 ml de anís
- 150 g de aceite de oliva
- 300 g de leche
- 32 g de impulsor
- 32 g de gaseosa en polvo
- Ralladura de limón
- 1.150 g de harina floja

Elaboración

1. Mezcla los huevos y el azúcar, y bátelos.
2. Añade los otros ingredientes uno a uno en el orden expuesto. La masa ha de quedar compacta pero muy blanda.
3. Toma un puñado de masa y dale forma ovalada encima de un trapo con un poco de harina y deja reposar 30 minutos.
4. Dobla por la mitad y enróllala dándole la forma de rosco.
5. Fríe en abundante aceite y pásalos por azúcar.



ALTAMAR

www.altamar.es