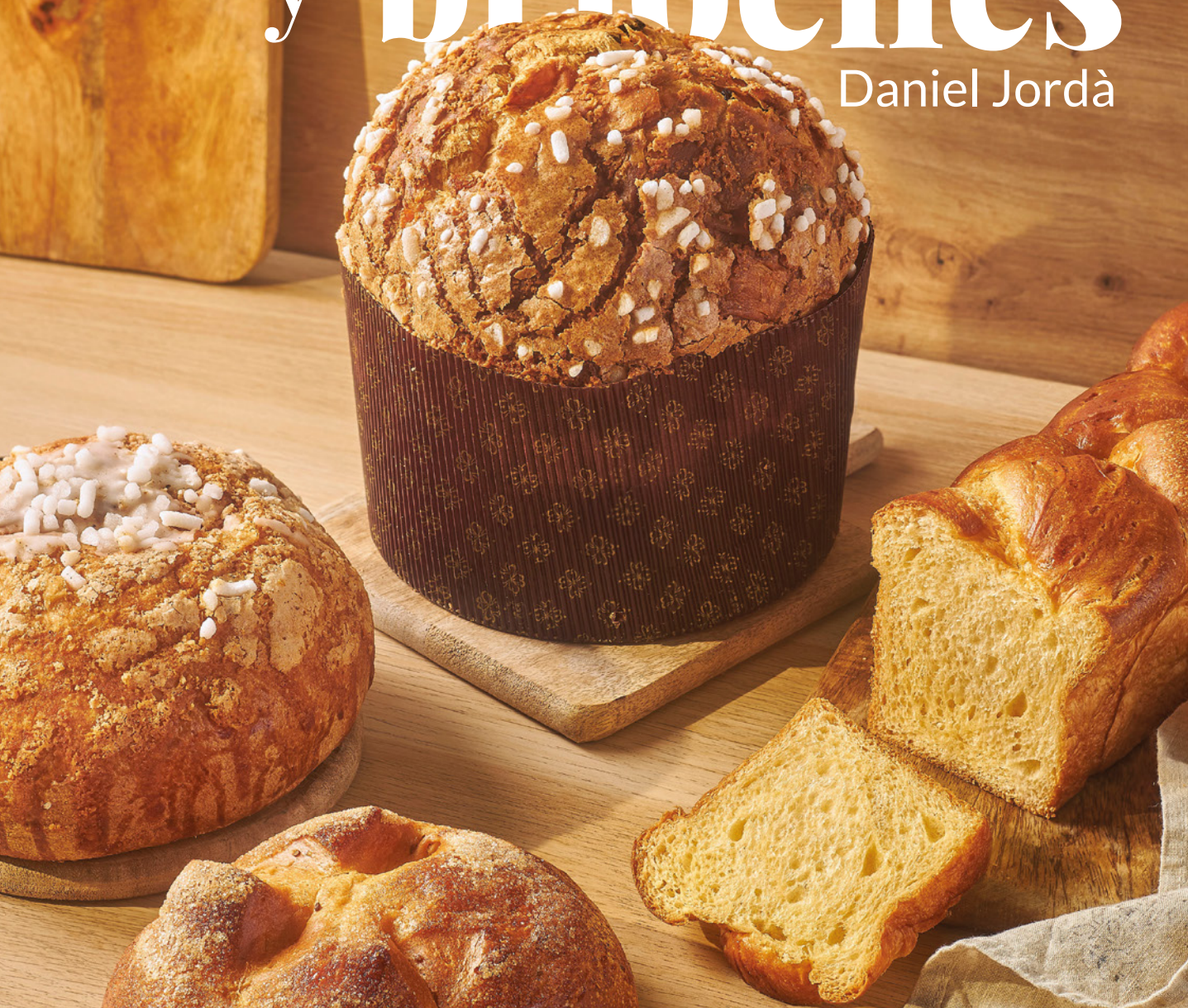


LAROUSSE

Panettones y brioches

Daniel Jordà



TÉCNICAS Y RECETAS PARA PREPARARLOS EN CASA

Dirección editorial: Jordi Induráin
Edición: Àngels Casanovas
Corrección: Àngels Olivera y Laura del Barrio
Diseño de interiores y de cubierta: Laura Valencia R - Sr y Sra Cake
Maquetación y preimpresión: Laura Valencia R - Sr y Sra Cake

© Daniel Jordà, por los textos
© Román Joglar, por las fotografías

© LAROUSSE EDITORIAL, S.L., 2024
c/ Bac de Roda, 64, Edificio D, 1.ª planta, 08019 Barcelona
www.larousse.es
clientes@grupoanaya.com

Primera edición digital: octubre de 2024

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

Edición electrónica sobre la 1.ª edición impresa
ISBN: 978-84-10124-77-6
1E1I

Panettones y brioches

Daniel Jordà

LAROUSSE

S u m

Prólogo de Pere Castells **6**
Prólogo de Laura López Mon **8**
Prólogo de Paolo Casagrande **10**
Introducción **12-14**
Antes de comenzar **15**

0. Inicio

Panettones y brioches. Un mismo universo **18**

1. Panettones

TEORÍA Y PROCESO

Panettone. Por obra y gracia de la masa madre **22**
Sobre los ingredientes **24-27**
Cómo conseguir y gestionar una masa madre de panettone **28-33**
Elaboración de un panettone paso a paso **34-47**
¿Qué sucede durante el proceso? Química para *dummies* **48-51**

RECETAS

Panettone tradicional básico **54-59**
Panettone tradicional TOP **60-65**
Panettone de chocolate **66-69**
Panettone al café **70-73**
Panettone rosa **76-79**
Panettone músico **80-83**
Panettone japonés **84-87**
Panettone salado **88-91**

ario

2. Preparaciones técnicas

Glasas: clásica, con harina de avellana y variaciones **96-100**

Crema pastelera **101**

Rellenos: crema pastelera de frutos secos y de café **102**

Caramelo salado de café y tofe **104**

Pastas de naranja **106**

3. Brioches

TEORÍA Y PROCESO

Brioche. ¿Pan o pastel? **110**

El brioche, un pan enriquecido. Características **111**

Ingredientes de los panes enriquecidos **112-115**

El amasado del brioche **116-121**

Maneras de trabajar con prefermento la elaboración de un brioche **122-127**

¿Qué sucede tras el amasado del brioche? **128**

Sobre las recetas de brioches y rutinas previas **130-133**

RECETAS

Brioche francés básico **136-141**

Brioche parisino **142-145**

Bolo do rei **146-149**

Hogaza de Ramos **150-153**

Trenza gallega **154-157**

Torta de anís **158-161**

Mona o mouna **164-167**

Gilbassier **168-171**

Pogne de Romans **172-175**

Coca de patata **176-179**

Brioche de chocolate **180-183**

Brioche noruego **184-187**

Agradecimientos **190**

La complejidad del panettone y el brioche

Una forma académica de clasificar tanto al panettone como al brioche y también a panes, bizcochos y cakes, desde el punto de vista gastronómico-científico, es a través de su textura. La denominamos «textura derivada de gas», que significa que la intervención de gas es esencial para la construcción de esta elaboración y, dentro de esta categoría, sería una «textura esponjosa». La presentan elaboraciones donde la introducción de gas se produce con aumento de temperatura, cosa que provoca que se genere una estructura elástica. Se denominan aerogeles, que son estructuras de gas en sólidos comunicados entre sí. Esto hace que podamos agregar líquidos; es el concepto de esponja. Esto no ocurre con otro tipo de espumas, como la nata montada, por ejemplo.

Si nos adentramos en el mundo del panettone y analizamos sus ingredientes, en la masa o masas con las que se trabaja, siempre encontramos leche; huevos, con más yemas; harina, que habitualmente es de fuerza; azúcar; una parte grasa, que suele ser mantequilla; trozos de frutas confitadas, por lo general naranja; pasas remojadas con ron u otros licores, o bien la opción chocolate, y los complementos de aromatizantes (vainilla u otros). Y, fundamental, el fermento, que suele ser levadura, prefermento, masa madre u otras preparaciones que permitan fermentar.

Como es de suponer, si mezclamos todo esto y lo introducimos en el horno, no se obtiene un panettone.

El proceso de elaboración del panettone es totalmente científico; el problema es que hay muchos parámetros en juego: las diferentes masas, temperaturas, humedades, la influencia de la presión atmosférica, fermentos y mucho más. Por tanto, la ciencia, incluso con el apoyo de la inteligencia artificial, no es capaz de hacer un panettone excepcional, como es capaz de hacerlo Daniel. Complejidad es la palabra que define el mito del panettone. La magia de Daniel permite que el proceso se vaya produciendo de forma milimétricamente precisa para que estos ingredientes acaben en un panettone tradicional de frutas, de chocolate, de tofe o de lo que se imagine en cada momento.

Y, además, las complicaciones de los fermentos. Seguramente sería un poco más fácil usar una levadura estándar con una metodología sistemática y constante para intentar regularizar el producto final. Pero la utilización de masa madre en que el fermento introduce las bacterias, además de las levaduras, lo va complicando, y las fermentaciones más cortas o más largas lo acaban de rematar. Otro salto mortal es sustituir, en algunas elaboraciones, la grasa de la pastelería clásica, la mantequilla, por otras. No existen demasiadas recetas de panettone sin mantequilla y, si se quiere trabajar con aceite de oliva o grasa de cerdo, todo se complica un poco más.

Otro factor es la tradición, que ya se empieza a instalar en el obrador de Daniel y dentro de muchos años será, seguramente, un factor facilitador.

Y ya relajados después de tanta complejidad panetónica nos adentramos en el brioche. Si nos centramos en los ingredientes, son casi idénticos a los del panettone: harina de fuerza, azúcar, huevos, mantequilla, leche y levadura. Pero, como en el panettone, si lo mezclamos y lo ponemos en el horno, no tenemos un brioche. El proceso de elaboración es nuevamente la clave.

Todo parece más fácil, pero no caigamos en la trampa. Para hacer un buen brioche hace falta oficio, dedicación y que todas las constantes de temperatura, humedad, fermentos, presión atmosférica y muchos más factores estén alineados.

Con todas estas complejidades es con las que cada día Daniel hace equilibrios para intentar y luego conseguir que todo salga como tiene en su cabeza y, si no es así, volver a intentarlo hasta que salga bien.

Pere Castells

Presidente del Science and Cooking World Congress

Hay personas que dejan una huella imborrable en nuestras vidas, no por lo que tienen, sino por lo que son y por lo que comparten con el mundo.

Daniel es una de esas personas.

Con su sencillez y generosidad, ha logrado no solo perfeccionar el arte de la panadería, sino también tocar el corazón de quienes tenemos la suerte de conocerlo.

Coincidimos por primera vez hace ocho años en Madrid, en una de esas casualidades de la vida que parecen estar predestinadas. Desde el primer momento, supe que estaba ante alguien especial.

Su pasión por la panadería y su deseo constante de aprender y compartir conocimientos me impresionaron profundamente.

Contagiada por la emoción de su relato, comencé a hacer pan casero y descubrí la magia oculta en cada fermentación, en cada burbuja de aire que da vida a la masa.

Ver cómo la masa crece en el horno y cómo se transforma en una obra de arte dorada y crujiente es una experiencia casi mística.

Daniel me ha enseñado a lo largo de todos estos años que detrás de cada receta hay una historia, una dedicación y una pasión que se transmiten en cada mordisco.

Este libro, que tienes ahora en tus manos, es mucho más que un simple recetario. Es el reflejo del alma de una persona excepcional que, con sus manos y su corazón, ha llevado la panadería a un nivel de excelencia inigualable. A través de sus páginas, Daniel comparte los secretos de sus recetas de brioche y panettone, cada una perfeccionada con paciencia y amor.

El panettone, en particular, ocupa un lugar especial en su trayectoria. Este icónico dulce navideño, con su miga esponjosa y su inconfundible aroma, es una obra maestra de la panadería que exige precisión, tiempo y una profunda comprensión de la fermentación. En 2022 fue galardonado con el premio al Mejor Panettone de España, un reconocimiento que celebra su talento y su dedicación incansable a este arte. Ganar este premio no solo es un testimonio de su habilidad excepcional, sino también de su pasión por crear algo verdaderamente extraordinario.

Admiro muchísimo a Daniel, no solo por su indiscutible habilidad en la panadería, sino también por la manera en que vive su vida. Su humildad y su disposición a ayudar a los demás son un recordatorio constante de lo que significa ser verdaderamente grande. En cada receta, en cada consejo, se siente la calidez de su espíritu y la generosidad con la que comparte su conocimiento.

La simplicidad de sus gestos y la grandeza de sus acciones me han enseñado que el verdadero arte no reside tan solo en el resultado final, sino en el proceso, en la dedicación y en el amor con que se hace cada cosa. Este libro es una invitación a descubrir esa magia, a adentrarse en el mundo de las masas que cobran vida y a disfrutar de la belleza de cada creación.

A todos los que se aventuren a seguir estas recetas, les aseguro que están en las mejores manos. Permítanse sentir la emoción de ver cómo crecen las masas, de oler el aroma irresistible que llena la cocina y de probar el sabor incomparable de un brioche o un panettone hecho con pasión y dedicación.

Gracias, Daniel, por ser una fuente de inspiración y por compartir tu arte con todos nosotros. Este libro es un testimonio de tu talento y de tu generosidad, y estoy segura de que será una joya en la biblioteca de cualquier amante de la panadería.

Laura López Mon
Divulgadora gastronómica

Cuando llegué a Barcelona, hace más de una década, me impresionó la calidad y la riqueza de la panadería y la bollería en Cataluña.

En ese vibrante escenario, a uno de los primeros panaderos que conocí fue a Daniel Jordà, un verdadero maestro en el arte de las masas y los panes. Desde nuestro primer encuentro, pude descubrir que Dani no solo poseía un talento excepcional, sino también una dedicación y una profesionalidad que hacían que destacara como uno de los mejores en su oficio.

Además de un buen amigo, Dani es un panadero apasionado e incansable, siempre dispuesto a innovar y a perfeccionar sus técnicas hasta alcanzar la excelencia. Su capacidad para experimentar y ajustar sus recetas nos permitió, en Lasarte de Barcelona, desarrollar productos únicos, como el brioche de tocineta, al que logramos dar un toque diferencial gracias a su conocimiento y paciencia. Más tarde, cuando decidimos elaborar nuestros propios panes, fue nuevamente Dani, entre otros, quien nos guió para obtener los mejores resultados posibles. Su disposición incondicional para ayudar y su profundo entendimiento del arte de la panadería han sido de un valor incalculable para nosotros.

Uno de los mayores ejemplos de su maestría son sus panettones: increíblemente esponjosos, con un sabor y aroma a mantequilla que evocan lo mejor de la tradición italiana, y una textura húmeda y tierna que resulta simplemente extraordinaria. El panettone de chocolate, con una generosa cantidad de chocolate, es una verdadera obra de arte a la altura de los grandes maestros italianos. Mantener esa esponjosidad y equilibrio de sabores, incluso con ingredientes tan desafiantes, habla de su gran habilidad y de su pasión para la panadería.

Sus brioches son igualmente increíbles, siempre esponjosos y con una variedad de sabores que deleitan el paladar. No importa el tamaño, Dani logra una textura envidiable en todos sus productos. El equilibrio perfecto entre el punto de sal y dulce, sin que uno se imponga al otro, es un testimonio de su finura y elegancia como artesano del pan. En todos estos años, he conocido pocos panaderos como él, capaces de aportar tal profundidad y sofisticación a una masa tan sencilla y a la vez tan compleja.

Gracias a su sabiduría, a ese don innato para conocer y entender las masas, los productos de Daniel Jordà logran deleitar a los paladares más exigentes con aromas y texturas extraordinarios. Este libro, *Panettones y brioches*, es una invitación a descubrir su mundo y aprender de un verdadero maestro. Estoy convencido de que, al igual que yo, los lectores encontrarán en sus páginas una fuente de inspiración y conocimiento que enriquecerá su propio viaje en el apasionante mundo de la panadería.

Paolo Casagrande

*Chef del Restaurante Lasarte****

introducción

Cuando hace poco más de dos años nos sentamos a la mesa con nuestros amigos de Larousse Editorial para decidir qué tipo de libro queríamos publicar, la primera idea fue escribir uno que abordase en profundidad el mundo de los panes dulces, los brioches y los panettones. Es decir, la idea de este libro fue anterior al que finalmente fue el primero en ver la luz.

Así pues, este libro lo teníamos en mente antes de *Panes. La magia de Daniel Jordà*, pero había que empezar la casa por los cimientos, de ahí que la editorial apostara por un libro de panes más genérico, ya que, sin duda, es una excelente base para iniciarse en el mundo del pan y la bollería.

Aún recién salido del horno y todavía caliente la tinta de *Panes*, la editorial volvió a retarnos para, por fin, retomar la idea del libro sobre brioches y panettones. Escribir un libro sobre panettones es complicado, porque hacer panettones es seguir aprendiendo siempre. Nunca se tiene la certeza de saberlo todo, ni de haber llegado a ese punto de madurez técnica que permite enseñar a los demás cómo hacerlo. A pesar de toda la experiencia que se pueda tener, el miedo y las dudas siempre acechan.

En este libro hemos recogido todo lo que sé y he ido aprendiendo durante más de quince años de pruebas, éxitos y errores. Todo esto espero que sirva para que puedas avanzar más rápido y más seguro en el mundo del panettone. Evitarás errores, fracasos, pruebas que no llevan a ninguna parte, y llegarás a saber por qué las cosas a veces no han salido bien. Pero perseverar y avanzar dependerá del esfuerzo con el que te impliques y de las largas jornadas que le dediques a esta elaboración tan exigente. Aprender de los errores de los demás te permite avanzar, pero el panettone exige paciencia, pasión y horas de dedicación. Esa es la grandeza de este producto.

El panettone tiene una parte técnica muy importante que hace falta seguir a rajatabla. Consta de rangos de temperaturas diferentes para refrescar, conservar, madurar o fermentar, y necesita un acompañamiento tal durante todo el proceso que puede llevar literalmente al agotamiento. Además, el panettone es muy exigente y cualquier descuido, omisión o cambio en cualquier parámetro (humedad, temperatura, etc.) puede conducir al desastre más absoluto. El brioche, en cambio, no precisa de tantas rutinas técnicas ni requisitos previos. El proceso suele avanzar hasta el final sin mayores problemas, incluso aunque se haya cometido algún error.

Descubrir que hay tantos brioches para celebrar innumerables ferias y fiestas regionales en diversas y variadas épocas del año a partir de formas, ingredientes y aromas diferentes me ha hecho disfrutar mucho a la hora de proponer y probar diversas recetas. **Deseo que tú también lo disfrutes.**



Al elaborar las recetas y compararlas, me he dado cuenta de que, de hecho, todas son muy parecidas y que cuentan prácticamente con los mismos ingredientes. Sin embargo, ver cómo pequeñas diferencias en la cantidad de cada uno de esos ingredientes dan como resultado productos tan distintos es lo que me ha parecido digno de resaltar y estudiar.

He aprendido mucho con estas elaboraciones y me han ayudado a comprender lo que sucede en los procesos del amasado y la fermentación, y he tratado que tú puedas también acceder a este conocimiento práctico.

Pero también me he dado cuenta de que la irrupción del brioche como un fenómeno global ha ido uniformizando la bollería, y sobre todo los panes de fiesta de nuestro país. Muchas de las recetas típicas se han ido «abriochoando» o «afrancesando» al sustituir grasas propias de nuestra gastronomía, como el aceite de oliva o la manteca de vaca o cerdo, por mantequilla. Así que el libro también tiene una parte reivindicativa de esas recetas más nuestras, a veces más difíciles de amasar, es cierto, que cualquier brioche francés.

Encontraréis en este libro grandes recetas que amigos del sector me han cedido con gran generosidad. Son recetas a partir de grasas diferentes a la mantequilla, con ingredientes o especias y aromas muy particulares de cada región que me han permitido descubrir un mundo, un universo muy particular de recetas y productos que en algunos casos han ido desapareciendo o dejándose de elaborar en muchos puntos de nuestra geografía.

También el panettone, debido a la fuerza con la que ha entrado en nuestras mesas, ha propiciado esta tendencia que acaba por arrinconar otras elaboraciones más nuestras propias de la Navidad.

No estoy amenazando con otro libro, pero uno en el que se recuperen todas esas recetas que hemos ido perdiendo no estaría mal. ¡Avisados estáis!

En cuanto a mi propia experiencia, hacer brioche creo que solo requiere seguir la receta, determinación, alegría y ganas de hacerlo bien; en cambio, el panettone es un camino a la perfección en el que siempre se puede corregir y mejorar algo. El brioche lleva a la alegría; el panettone, a la perfección nunca conseguida y a una cierta desazón. Estas son las grandezas de estos dos productos.

En cualquier caso, hay algo que hace iguales a panettones y brioches: esa percepción que tenemos los profesionales de que todos nuestros clientes, amigos o comunidad de iguales van a dejar el momento culminante de la fiesta en nuestras manos y en nuestro producto. Pensar esto nos lleva a creer en nuestra profesión y hace querer seguir avanzando y mejorando, que es lo que hemos querido conseguir también con este libro.

Este compromiso con la alegría, con la fiesta, con las personas nos lleva a pensar que no todo ha cambiado tanto y que las comunidades necesitan seguir celebrando el paso de las estaciones, los buenos momentos o los recuerdos.

Espero que esta sensación también te haga feliz a ti cuando te pongas

manos a la masa.

ANTES DE COMENZAR

Como en toda escuela y reto, una vez decidimos adentrarnos en una misión, empezamos a jugar un nuevo rol, donde cada uno de los pasos nos llevará a la meta y finalmente nos graduaremos en ese pequeño papel que decidimos tomar al principio. Asimismo hemos designado unas categorías dentro de las recetas que nos permitirán saber qué tipo de camino hemos elegido; todos son válidos, distintos y únicos como cada aventura y como el valiente que decide asumirla. Podremos identificarlos de esta forma:

Boy scout

Designamos así a las recetas en las que aprenderemos normas y rutinas que nos permitirán entender los procesos implicados en cada paso y cómo llevarlos a cabo para conseguir un resultado satisfactorio y un producto excelente.

Descubridor

Designamos de este modo a las recetas que nos aportarán conocimientos fundamentales para avanzar y perseverar en nuestra formación. Nuestro largo y laborioso camino hacia la perfección se habrá iniciado con ellas.

Explorador

Reciben este nombre las recetas que nos inspirarán, nos darán ideas y nos animarán a investigar y buscar otras maneras de hacer las cosas, siempre pensando en mejorar el producto resultante.

Además, a lo largo de este camino, hemos recibido unas herencias muy especiales que han hecho más auténtico este libro:

Recetas tributo

Son recetas de amigos panaderos cercanos (y no por distancia), que he pedido prestadas para realizarlas en mi obrador. Tienen su sello, técnicas y secretos que hacen la diferencia. Disfrútalas.



Inicio

PANETTONES Y BRIOCHES

18-19





Panettones y brioches

- PANETTONES Y BRIOCHES -

Un mismo universo

Panettones y brioches aspiran a llegar al umbral de la perfección, pero difieren en muchos aspectos en la manera de lograrlo. Ambos requieren los mejores ingredientes: huevos, azúcar, grasas, mantequillas, leche, frutas confitadas o frutos secos, chocolates... También exigen una notable destreza técnica por parte del que lo va a elaborar. Asimismo, precisan de una cierta sensibilidad para saber leer en cada momento qué es lo que la elaboración va a necesitar.

Hermanados por pertenecer al segmento de los panes de fiesta, su origen es la masa de pan clásica a la que se añaden ingredientes diversos para enriquecerla: azúcar, aceite, huevos, mantequilla...

Conseguir que estos panes subieran o fermentaran cuando surgieron no era fácil con la tecnología de aquellos tiempos. Los primeros panettones datan del siglo **xvi** y los primeros brioches se documentan hacia el siglo **xviii**. Pero la humanidad ha celebrado el calendario desde siempre. Así que con solo masa madre y hornos toscos debían de hacer esos panes de fiesta que la gente esperaba con ansia. El brioche enseguida tuvo la ayuda de las primeras levaduras comerciales a partir de la levadura de cerveza, pero el panettone siguió siempre fiel al levado natural.

Está claro que no eran los productos a los que hoy estamos acostumbrados, pero sí fueron los precursores de nuestras elaboraciones para celebrar las fiestas y tradiciones. Por eso hablamos de un mismo universo... Ambos pertenecen al mundo de las celebraciones, ambos precisan de la sensibilidad y determinación del que los realiza, pero, a mi entender, pertenecen a dos mundos distintos debido a las diferencias en el proceso de elaboración: la mayor carga de grasa y azúcar del panettone, el tiempo de elaboración de cada uno y, sobre todo, el hecho diferencial de la masa madre.

El brioche puede hacerse solo con masa madre, pero en este libro trataremos ambas elaboraciones por separado para explicar mejor los dos mundos a los que hacemos referencia.

No vamos a enfocarnos en quién fue primero, si el huevo o la gallina, el brioche o el panettone. Está claro que ambos provienen de esos primeros panes de fiesta nacidos de mezclar en la masa del pan los productos que la tierra o los animales proporcionaban al panadero en cada época del año. Como siempre, hablar de pan y de elaboraciones de la panadería es hablar de los hombres, de los territorios, de las comunidades... de sus alegrías y tristezas. En suma, de su historia.

El humilde pan se viste de fiesta con los ingredientes y recursos de cada territorio, y estos prototipos de panes enriquecidos son el origen de lo que llamamos briochería, y constituyen la base de los diferentes panes de fiesta de cada lugar: culeca, roscón, cañada, nochebuenas, larpeira, tortel, trenza, panquemao, bolla...

Esta historia de la humanidad, este universo global a partir de elaboraciones provenientes de una humilde masa de pan enriquecida queda dividida, pues, en este libro, en dos mundos, básicamente en función de lo que las hace levar. Nacieron y se hacían del mismo modo, pero a partir de la aparición de la levadura industrial a finales del siglo **xix** y principios del **xx**, muchos de nuestros panes de fiesta mejoraron. Otras elaboraciones como el panettone no dejaron de perfeccionarse con mejores hornos e ingredientes, pero sin olvidar nunca la fermentación natural con masa madre.

*A estos dos mundos paralelos,
brioche y panettone,
vamos a dedicar este libro.*