



Tendencias internacionales en panadería y bollería

Pan artesano y masas congeladas confluyen en una oferta tan variada como atractiva

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista

RESUMEN

RESUMEN

La apuesta de tiendas especializadas en panes artesanos, el fortalecimiento de este pilar de la dieta mediterránea y la consolidación de la oferta de masas congeladas en panadería y bollería conjugan una oferta tan variada como atractiva, y apta para todos los bolsillos, de uno de los sectores más populares del mundo, especialmente en Occidente.

PALABRAS CLAVE: panadería, bollería, pan artesano, masas congeladas, tendencias.

La revista norteamericana on-line www.starnewsonline.com asegura, en un excelente reportaje firmado por Lisa Abraham, que el pan rompe moldes en las tendencias culinarias de este 2017 gracias a la enorme influencia de los jóvenes entre 18 y 31 años, conocidos popularmente como los millennials, en sus visitas a los restaurantes que ofrecen las nuevas experiencias que estos consumidores esperan.

La caída en picado del consumo de pan durante varios años, por un rechazo injustificado desde la óptica de una vida sana, le perjudicó enormemente. Sin embargo, la aparición de nuevos panes, la vuelta a

variedades artesanales y al pan elaborado con masa madre, le han devuelto el esplendor de antaño y vuelve a situarse entre los alimentos glamurosos, tanto en España como en el resto de países occidentales.

Numerosas franquicias puján hoy por las grandes ciudades con el pan como reclamo. Muchos restaurantes lo ofrecen como una de sus más preciadas armas de atracción del cliente. Nuevas tiendas aparecen con el mensaje de calidad, nuevos sabores, mezcla de cereales, composiciones novedosas, sabores tradicionales...El pan está de moda, pero aún le queda trecho para recuperar la influencia que tuvo antaño en España y en algunos países occidentales.

La publicación estadounidense antes citada asegura que los jóvenes están más preocupados en sus salidas a restaurantes por la salud que por el precio, por la innovación que por la tradición. Y en este sentido, los grandes jefes de cocina reivindican subir algo los precios para poder ofrecer diversidad de sabores, aromas y presentaciones.

Tantos los panes como la bollería y la pastelería tienden a los aromas étnicos, a las especias, a los condimentos naturales. Panes, tortas y bollería se dejan influir por nuevas incorporaciones como la espelta, la quinoa o el amaranto, incorporaciones claramente celebradas por los consumidores vegetarianos, veganos y aquellos que, sin serlo, apuestan por una dieta más equilibrada con menos carne, más vegetales, más semillas y buen pan.

LOS BOCADILLOS, EN AUGE

En este sentido, la publicación US Food ofrece un excelente reportaje sobre las tendencias más importantes en el mundo del pan. Asegura que muchos restauradores se han dado cuenta de que el pan es un elemento barato, atractivo y diferenciador a la hora de ofrecer menús y el 80% de los consumidores norteamericanos son felices si tienen la posibilidad de abrir su abanico de preparación de bocadillos o sándwiches con panes artesanos y con otra oferta que refleje nuevas formas, aromas y sabores que los hasta ahora conocidos.

El consumidor apuesta por el pan artesanal, natural o casero, términos que definen panes con corteza crujiente, masa madre, intensos aromas y suave textura y forma atractiva. Desea un producto ideal para acompañar con un café expreso en la mañana, elaborar un pequeño bocadillo en el desayuno o celebrar este con una chapata, un brioche o un croissant artesanales.

Cuando el norteamericano sale a comer o cenar fuera de casa valora un buen pan como primera aproximación del camarero, ya que está seguro que, a partir de ese momento, se le abre ante los ojos un especial mundo de sensaciones orgánicas con un excelente menú de calidad, fresco y atractivo. Empresas como la cadena Mapco Express planean la apertura de una tienda con oferta de bocadillos de pan fresco y artesano.

Los panes más planos o tortas, así como las utilizadas para hacer rollitos o tacos mexicanos, son cada vez más demandados. McDonald's está testando una oferta de pan plano con pollo, Quiznos ha introducido los rollitos con pan integral y fibra y TGI Fridays, líder del sector, es conocida por su oferta de este tipo de pan. Algo parecido ocurre con la firma Seasons 52 que ofrece, con su firma, un pan plano con gambas especiadas con chipotle y piña a la parrilla, queso feta y chile poblano al horno.

Otro pan, este italiano, como la focaccia está también de moda en Estados Unidos. Se trata de un pan crujiente, con diferentes presentaciones en forma y tamaño, que se sirve con aceite de oliva, sal y romero. La firma California Pizza Kitchen la ofrece con un queso con hierbas, aceite de oliva y queso parmesano, mientras Souplantation Express lo ofrece con un añadido de ajo.



Los panes con granos enteros es otra de las tendencias claras en el mundo del pan norteamericano y están proliferando gracias a sus texturas y a los beneficios para la salud que conlleva su consumo. Así, Moe's Southwest Grill ofrece burritos y quesadillas con granos enteros en sus tortillas; Arby's New Cool Deli hace sándwiches con granos enteros y algo parecido ofrece Panera Bread Company.

Las intolerancias alimentarias han impulsado también la fabricación y venta de panes libres de gluten tanto en sándwiches, bocadillos o pizzas en diversos establecimientos de cadenas norteamericanas. Cheeseburger in Paradise ha introducido en sus menús una hamburguesa totalmente libre de gluten en una oferta cada vez más demandada.

La chapata, por su especial atractivo de pan delgado y crujiente, causa furor en los Estados Unidos y existe ya una línea específica de bocadillos con este tipo de pan en Ninty Nine Restaurants con roast beef. Bruegger's Bagel Bakery apuesta por bocadillos de pavo, mozzarella y alcachofas.

INFLUENCIAS ÉTNICAS

Las influencias de países de Oriente han llegado también al mercado americano con pan de pita o chapatis indios. Es el caso de P.F. Chang's China Bistro de estilo mandarín con pato y bacon ahumado, berros, rábanos y vinagreta de frutos secos.

La influencia latinoamericana también se deja sentir en el mercado con sándwiches tipo cubano de jamón, carne de cerdo, queso suizo y mostaza en chapata; arepas típicas de Colombia o Venezuela con ingredientes diversos como huevos, carnes, pescados, pollo, quesos y ensaladas. La marca Friendly's apuesta por los sándwiches de pavo con vegetales, bacon, salsa de chipotle y queso cheddar y Monterrey y Jack con bocadillos de queso y jalapeños a la parrilla.

La última moda va por la oferta de panes en diversos días o semanas del año. Es el caso de Wildflower Bread Company durante la celebración del muy irlandés Día de San Patricio con

el pan irlandés de soda o Atlanta Bread Company en las vacaciones de invierno con panes dulces de calabaza, chips de banana, arándanos o naranja.

Los panes artesanos de larga fermentación, de hasta 48 horas, con influencia italiana, han llegado también para quedarse. Con granos de cereales bien presentes, este tipo de panes incluye rollos franceses, panes de trigo como la chapata, otros con aditamentos como el romero o el ajo o atractivas formas.

La revista The Pioneer asegura que estas tendencias del sector de la panadería se trasladan también a las de pastelería con ingredientes frescos de temporada como hierbas, frutas, mermeladas y jaleas o flores y plantas aromáticas. Todo ello se incorpora cada vez más al proceso productivo en el que entran también productos orgánicos, frutos del bosque y nuevas texturas.

Aquí también ha llegado la oferta de productos libres de alérgenos para aquellos que tienen intolerancia a alguno de ellos y el concepto salud con alternativas como la miel, el azúcar de palma o el de palmera, así como exóticos ingredientes en el que las hierbas y los vegetales son cada vez más apreciados.

La revista Food and Wines, una de las más populares y aceptadas socialmente entre el público gourmet, preconizaba ya hace dos años la vuelta a las tradiciones y a las manifestaciones étnicas de antaño. Uno de los panes más populares en el gigante norteamericano es el impulsado por el judío canadiense Jessamyn Waldman, un pan de ácimo de origen sefardí, típico del Sabbath (Sábado), día sagrado para los judíos, con componentes como el anís, parecido a las rosquillas, también de este origen, que se hacen para los santos en numerosos pueblos de España.

La poderosa influencia de la emigración irlandesa ha recuperado la tradición de los panes de soda (Irish Soda Bread), un pan rápido que utiliza bicarbonato de sodio en lugar de levadura común para fermentar el pan. Sus componentes son harina, soda, sal y suero de leche, generalmente procedente de la manteca que logra la emulsión al entrar en contacto la soda con el ácido láctico.

La gordita de México es otro de los panes que causa furor en Estados Unidos. Es una masa hecha a mano con harina de maíz generalmente, aunque en ocasiones se hace también con trigo, y siempre rellenas de chicharrones, frijoles o queso fresco. Después se fríen con manteca de cerdo.

El pan con espinacas, de origen palestino, es otra de las modas establecidas en Estados Unidos. Se trata de un pan árabe al uso que se rellena con espinacas aderezadas con especias mediterráneas y zumo de limón.

También de México llegan las tradicionales tortillas de maíz que luego se utilizan para la elaboración de fajitas rellenas generalmente de carne de pollo o pavo con vegetales y chile, al más puro estilo tex-mex.

La emigración italiana en Estados Unidos, muy numerosa, ha aportado su focaccia, una especie de pan parecido en composición a la pizza, pero con una base más elevada y aromatizada siempre con hierbas y especias. En el caso norteamericano, la adaptación se ha realizado en verano con un acompañamiento de tomate y queso tipo feta y en invierno con patatas y romero.



Finalmente, el pueblo armenio también ha realizado su aportación a los panes de moda en Estados Unidos con los crackers, masa de harina de cereal sin levadura, como las hostias utilizadas en la liturgia cristiana, que están generalmente acompañados de especias y semillas.

UN PAN PARA CADA OCASIÓN

Aunque el pan parece un alimento muy simple y básico, la realidad es que su cultura hace que los tipos de pan existentes en el mundo sean muy numerosos y su esencia y estudio constituye todo un arte. En ellos juegan un importante papel los cereales utilizados para su elaboración, los procesos de amasado, las tradiciones culinarias de cada país, cada cultura o cada religión, la presencia o ausencia de ingredientes y su aspecto externo.

Los panes sin levadura, denominados ácidos o cenzeños, son probablemente los más simples y antiguos, ya que están formados únicamente con harina y agua. Uno de los más conocidos son los elaborados por los judíos según la ley Chametz que evita el consumo de panes fermentados durante la Pascua Judía. También en otros lugares del mundo como Asia, Norte de África o India se hacen panes de este tipo con harina de trigo o en México y Sur de los Estados Unidos donde existe una gran tradición por la elaboración de las tortillas de trigo. La mayor parte de los panes planos o tortas, caso de los populares crackers, se elaboran también sin levaduras.

Los panes elaborados con soda, de los que hablamos antes por su popularidad en Estados Unidos, tienen varios referentes, además de los producidos en Irlanda y el Ulster, con masa de harina de trigo. En Escocia se venera el bannocks, hecho a base de harina de cebada o avena y el faris, unos panecillos de soda muy populares entre los niños y la población en general. En Australia se elabora el dâmpier, un tipo de pan de molde a base de soda.

Los panes de masa ácida se distinguen porque utilizan como plus la acidez procedente de los cultivos bacterianos realizados sobre la masa madre y que otorgan al producto final un sabor



muy característico y original. El sabor proviene del ácido láctico o del ácido acético generado durante la fermentación. Entre estos panes, que se distinguen por tener un color de corteza marrón muy pronunciado, sobresale el de San Francisco, denominado así por proceder de la ciudad norteamericana.

Los panes planos son muy utilizados por diferentes culturas como las árabes, países asiáticos como India o Pakistán y las tortillas americanas. Una de sus principales características es la rapidez de su preparación, ya que no necesita una gran fuente de calor y puede tenerse listo con una sartén o una plancha caliente. Este tipo de panes pueden también encontrarse en cocinas occidentales como Noruega o en Turquía. Estos panes se hinchan, en muchas ocasiones, sin necesidad de fermentación, ya que en su cocción se forman pequeñas burbujas de vapor entre la masa. En algún caso, como el pan de pita, puede incluirse dentro un relleno de carne picada.

Los panes sin gluten son un paso adelante para las personas celiacas, que no pueden consumir ningún alimento que contenga esta sustancia. Este hecho ha permitido que se comercialicen panes como productos dietéticos, elaborados con harina de arroz o de maíz. Para conseguir una masa más maleable se echa mano de productos como goma xantana, algas agar-agar o harina de algarrobo.

Los panes fritos o al vapor pueden encontrarse en la cocina asiática y se elaboran mediante una fritura de aceite vegetal o el uso del wok (paciente que cocina mediante el vapor). Los panes al vapor son muy típicos en la cocina china, caso del baozi o el pan de gambas (frito en este caso), en Gran Bretaña se hace el popover, los mongoles hacen el buuz, los argentinos y chilenos optan por el sopapillas y en Alemania el dampfnudel, que va relleno de carne.

El mollete español, pan de masa blanda nacido en Andalucía y Extremadura, tiene también su respuesta en América Latina. Así, en Bolivia, especialmente en la provincia de Vallegrande, se hacen con harina integral, huevo, queso y manteca de cerdo. En Cuba, en Melena del Sur, sus habitantes hacen un mollete llamado melenero al que se practica un orificio que sirve para su relleno de

carne, después se tapa, se reboza con huevo batido y se calienta en un recipiente con mucha grasa hasta que se cocina lentamente. En Tonicapán (Guatemala) se elaboran los panes de yema de huevo, en la época de Semana Santa, que cuando son grandes se llaman molletes y van cubiertos con harina tamizada.

Pero México se lleva la palma también en la elaboración de molletes, un platillo con bolillo tostado e ingredientes salados y dulces. Se hace un corte al pan y se le añaden frijoles y, a veces, tocino, jamón o chorizo. Se toma en desayuno en ciudad de México. En Querétaro se preparan con mantequilla y azúcar, en Sonora con carne deshebrada y chile.

PRECOCIDOS O CONGELADOS

Las prisas de la vida moderna y la extensión de la venta de pan recién horneado a gasolineras, puestos de chucherías, establecimientos de restauración y tiendas multiusos han servido para que proliferen las ventas de masas precocidas o congeladas, que sólo necesitan de un tiempo de horneado para estar listas para su consumo. La moda ha llegado ya a muchos hogares que optan por este tipo de panes que van del congelador al horno y que están listos en poco más de diez minutos. Algo parecido ocurre con las piezas de bollería y pastelería.

Las ventas alcanzaron en 2015, las 895.000 toneladas, por valor de 1.183 millones de euros, según datos de la patronal ASEMAC, algo más del 5% de incremento sobre el anterior ejercicio. El pan atesoró el 84% del total con más de 750.000 toneladas y un 67% de la facturación. El mercado español del pan superó los 1,7 millones de toneladas, con un incremento del 3,7% y un valor de 3.940 millones de euros, a un precio medio de 2,32 euros el kilo. El 84% del pan que se consume en España es fresco/congelado y solo el 16% es pan industrial. Pero, además, el 59% del pan consumido se elabora artesanalmente.

CLASIFICACIÓN DEL PAN

Los panes comunes, según El Libro Blanco del Pan, se divide en dos grandes grupos:

- Pan bregado, de miga dura, español o candeal. Es el obtenido mediante el uso de cilindros refinadores. Se considera que entran en este tipo todos los panes regionales elaborados a partir de una masa de pan candeal con las distintas denominaciones que tengan como fabiola, candil, telera o pan de cruz.
- Pan de flama o miga blanda. Es el conseguido con una mayor proporción de agua que el anterior y que no necesita del refinado de cilindros. En este apartado se incluyen la baguette, la chapata, el pan francés, el payés y el gallego, entre otros.

En los panes especiales, destacan:

- Pan integral, elaborado con harina integral resultante de la molturación del grano de trigo maduro, sano y seco, sin separación de ninguna parte de su composición.

- Pan con grañones es el elaborado con harina integral al que se han añadido grañones o trocitos tratados convenientemente.
- Pan de Viena y pan francés es el pan de flema elaborado con masa blanda entre cuyos ingredientes deben entrar, además de los básicos, azúcares, leche o ambos.
- Pan tostado es el que después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido al tostado y envasado.
- Biscote es el que tras su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tostado y envasado.
- Colines son los fabricados con una masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasa para ser laminado, cortado en cilindros, fermentado y horneado.
- Pan de otro cereal es aquel que en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en al menos una proporción mínima del 51% y recibe el nombre del cereal mayoritario.
- Pan enriquecido es aquel al que se han incorporado harinas enriquecidas o sustancias enriquecedoras.
- Pan de molde o americano es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que ha sido introducido en un molde para su cocción.
- Pan rallado es el producto resultante de la trituración industrial del pan. Está prohibida su fabricación con restos.

Además, existen otros tipos de pan que obedecen a sus ingredientes adicionales como el caso del pan dulce, pan bizcochado, pan de frutas, palillos, bastones, grisines, pan ácimo o aquellos que se elaboran como conmemoración de un santo que suelen llevar anises u otras especias.

CONSUMO E INDICACIONES DE CALIDAD

Pese a las modas anti pan establecidas, Europa continúa con un consumo de pan muy arraigado. El país con mayor consumo por persona y año lo ostenta Turquía con 104 kilos, seguido de Serbia y Montenegro con 98 kilos, Bulgaria con 95 kilos, Ucrania con 89 kilos y Arabia Saudí, con 86 kilos. En la mayoría de los países la tendencia en el consumo de pan va en decrecimiento, con excepción de los países nórdicos, que han aumentado su consumo.

Grecia, Dinamarca, Irlanda y Polonia encabezan el ranking de consumo con alrededor de 70 kilos por persona y año, Holanda y Hungría consumen 60 kilos por persona y año, Alemania 57 kilos, Luxemburgo 55 kilos, Francia y Portugal 50 kilos, Bélgica, 47 y Austria, 46 kilos. Italia se queda en 44 kilos y Reino Unido en 38 kilos, dos kilos más que España que queda con casi 36 kilos de media. Fuera de Europa, también según datos de la UIB, Chile encabeza el consumo con 96 kilos por persona y año, seguido de Argentina con 76 kilos, Estados Unidos con 43 kilos, Ecuador con 37, México con 33, Costa Rica, con 32 kilos, Brasil y Perú con 31 kilos, Colombia con 22 y Venezuela con 19 kilos. Los países asiáticos, por el contrario, no son grandes consumi-



dores de pan, mientras Japón llega a los 22 kilos por persona y año, China apenas alcanza los seis kilogramos per cápita. No obstante, las cifras varían mucho de unos organismos a otros.

Los consumidores, especialmente los más jóvenes y formados, no solo en las grandes ciudades sino también en las áreas rurales, buscan panes artesanos, diferentes, con composiciones novedosas. Hay demanda de harina de kamut, escanda o espelta, quinoa y una creciente petición de panes de centeno, semillas, nuevos cereales, pero todos ligados a las palabras artesanía, tradición, masa madre, lentas y largas fermentaciones, así como sabores ligados al territorio o la zona geográfica.

Las indicaciones de calidad en el pan son algo relativamente reciente y persiguen enaltecer las tradiciones regionales en la elaboración del pan.

El Pan de Cea es una Indicación Geográfica Protegida, ya que su elaboración se circunscribe al municipio orensano de San Cristovo de Cea. Es un pan elaborado con harina de trigo, agua y sal al que se ha añadido masa madre para su fermentación. La masa se cuece en hornos de piedra granítica y las piezas son alargadas y redondeadas en los extremos, con una hendidura en el centro de su parte posterior. Se presentan en piezas de 1 y 1,2 kilos o de 0,5-0,6 kilos. En el Consejo Regulador figuran inscritos 16 hornos que comercializan unos 300.000 kilos de pan.

El Pan de Cruz de Ciudad Real, ya citado en El Quijote, es originario de determinados pueblos como Almagro, Carrión de Calatrava y Manzanares, aunque abarca la totalidad de Ciudad Real. Se trata de una pieza compacta de pan candeal con una cruz en el centro de la pieza. Tiene una corteza tostada, gruesa

y crujiente con una miga de color blanco y esponjoso. Puede durar entre 6 y 7 días en su consumo.

El Pan de Escanda es una denominación de origen protegida que abarca toda la Comunidad Autónoma de Asturias y se define como un pan elaborado con harina de escanda (*triticum spelta*), con forma redondeada e irregular.

El Pan de Payés es una de las señas que más identifican las tradiciones catalanas. Se trata de una IGP que abarca toda la Comunidad Autónoma de Cataluña y que elabora un pan redondo, de corteza crujiente y miga blanda, alveolado y que se hace de forma manual y se cuece en hornos refractarios. Se presenta en piezas de 400-500 gramos y de 800-1.000 gramos aproximadamente.

El Pan de Alfacar es otra de las IGP existentes, en este caso en la provincia de Granada, y abarca también el municipio de Víznar. Se distingue por la calidad del agua de la Sierra de Huéctor y se elaboran en bollos y roscos de 250 gramos, roscas de 250 y 500 gramos y hogazas de 250, 500 y mil gramos.

Hay otros panes que, sin contar con una IGP, portan marcas de garantía de sus Comunidades Autónomas. Es el caso de la Torta de Aranda, en Aranda de Duero (Burgos), una torta plana de 400 gramos que porta Marca de Garantía; el Pa de Ronyó (Pan de Riñón), de la zona de Les Garrigues, en Lleida, que abarca los municipios de Cervià de les Garrigues y Borges Blanques; el Pan de Cañada, ovalado, dorado brillante al ser recubierto con aceite de oliva y asociado a los pastores desde tiempos inmemoriales y el Pan de Pintera, un pan redondo, apretado por las orillas y elevado en zona central, con aspecto rústico, ambos en la provincia de Teruel. O la Hogaza de León, un pan de masa blanda, rústico y artesanal que se elabora en toda la provincia en formatos de 500 gramos, uno y dos kilos desde hace muchísimo tiempo. También en Castilla y León tiene fama la Marca de Garantía de Pan de Valladolid, un pan artesano y de lenta fermentación que se presenta en formatos muy diversos con el nombre de Lechuguino, Cuatro Canteros, Cuadros, Polea, Fabiola y Barra Blanca o de Picos. En La Rioja se venera el Pan Sobado de La Rioja, elaborado en toda la Comunidad Autónoma, de masa dura y terminación en cilindro, con miga blanca y compacta, corteza fina y crujiente y color dorado; presente en piezas de 500 gramos en hogaza, pero también en barras. Finalmente tenemos que referirnos la Mollete de Antequera, que tiene su origen en los panes ácidos utilizados antiguamente para la celebración de la Eucaristía y que hunde sus raíces en el mundo hebreo. Es un pan de masa blanda y ausente de grasas que, en el caso de Antquera (Málaga) se presenta enharinado, igual que el de Archidona en la misma provincia, Puerto Serrano, Espera o Algodonales, en Cádiz o Écija, en Sevilla. En algunos sitios se acompaña de aceite de oliva en el desayuno o con manteca colorá (manteca con pimentón), chicharrones (carne de cerdo asado en sal y conservada en aceite de oliva) o zurrapas de lomo.

La labor desarrollada por la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) ha permitido recuperar diversos panes regionales que se encontraban prácticamente desaparecidos. Es el caso de Pan Serrano, en Huelva; Pan de

Campiña y Albardilla, en Andalucía; Llonguet, en Cataluña; Pan Molinero, en Jaén y Córdoba; Barra de la Sierra Madrileña, en Madrid; Pataqueta, en Valencia; Bolla Gallega en Galicia; Pan de Trigo Duro, en Levante; Pan de Cachos, en Córdoba; Pan de Rizo y Oreja, en Guadalajara; Pan de Campoo, en Palencia y Pan Bendito, en Albacete.

REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

La apuesta de la repostería y pastelería es tan ambiciosa que debe dar respuesta a un sector que factura anualmente 50.000 millones de dólares, algo más de 46.000 millones de euros, según la revista on line www.bakingbusiness.com y que ve crecer en los Estados Unidos la población blanca frente a los hispanos que son ya el 20% de la población o los asiáticos que suponen el 13%. Los conceptos de panadería y pastelería se funden en ocasiones con el apellido sabroso y ofertas como magdalenas, galletas saladas, croissants y pizzas con ofertas especiales como las magdalenas de sorgo malteado y pan de maíz especiado libre de gluten de Bunge o los kolaches de inspiración de la cocina cajún, grupo étnico de origen francés ubicado en Luisiana, de ADM.

Pero en todos los casos, según apunta Abby Ceule, director de ventas de Corbion Caravan, prima la información sobre salud y los ingredientes menos perniciosos para la misma. De ahí, la obsesión por reducir grasas, calorías y portar elementos nutritivos. Los componentes parcialmente hidrogenados, muy perniciosos por sus componentes en grasas trans, han quedado apartados y casi todo el mundo apuesta, en la Unión Europea están prohibidos, por cero grasas trans.

Las tendencias en pasteles van hacia formas que recuerdan lo casero. Se demandan pasteles decorados de forma anárquica con texturas imperfectas y grietas que otorgan un cierto estilo familiar. Los colores se utilizan en función del público al que va dirigido y siempre con la idea rompedora de ofrecer productos que aparenten ser artesanos. Independientemente del color, los usuarios son felices cuando incorporan otros elementos como emoticonos, chucherías o cereales.

El fondant de chocolate es otro de los atractivos de la pastelería, la elaboración de galletas de chocolate, los chocolates impresos como si fueran billetes, las mezclas de chocolates: blanco, negro y con leche y todas las variantes posibles de este popular producto. Sin olvidar las trufas.

Hay apuestas decididas por tartas individuales, influencias hispanas como buñuelos y churros o vuelta al clasicismo francés con milhojas y lascas de chocolate. Todo ello con nuevas presentaciones y envases cada vez más diversos y opuestos.

En España, la bollería y pastelería industrial ha incrementado sus ventas un 2% en volumen hasta superar las 204.000 toneladas y casi un 4% la facturación al alcanzar los 934 millones de euros. Vive un gran momento la bollería infantil y se mantienen las magdalenas, mientras ceden otros capítulos como el de la bollería frita. ■