

ÁNGEL FÁLDER RIVERO / DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO Y ECONOMISTA



TURRONES, MAZAPANES, MANTECADOS Y OTROS DULCES NAVIDEÑOS

Los mahometanos trajeron consigo a España una gran afición al consumo de dulces, incluso en épocas históricas donde el azúcar apenas si era conocido en Europa y Norte de África. Durante las celebraciones religiosas (bodas, circuncisiones, Ramadán, entierros...) se distribuían (y todavía se siguen distribuyendo) pastelillos, dátiles y otros dulces y golosinas.

La costumbre árabe pasa a muchos pueblos europeos, sobre todo a los que eran fronterizos con los reinos de taifas que se formaron en la Península Ibérica. Pronto el consumo de este tipo de dulces comienza también a formar parte de las costumbres gastronómicas cristianas, especialmente durante las festividades religiosas más señaladas.

Se calcula que hacia finales del siglo XVI comienzan a consumirse cantidades significa-

tivas de estos dulces en España (especialmente turrones), precisamente durante las Navidades. Se trata de productos caros, ya que contienen frutos secos, miel y azúcar; por ello su consumo solía quedar restringido a las clases sociales más pudientes y ello tan sólo durante las Navidades y otras fiestas solemnes. Posteriormente se populariza algo más su consumo, pero sin llegar a perder su carácter eminentemente navideño.

Entre las clases sociales más humildes, durante los años más duros de la posguerra civil se consumían preferentemente otros productos con ingredientes más baratos (manteca de cerdo, harinas...), pero hoy día, con una oferta muy diversificada, con calidades y precios muy distintos, la demanda de turrones y mazapanes se ha generalizado en nuestro país, persistiendo -no obstante- una fuerte estacionalidad del consumo.





UNA CLASIFICACIÓN, NO DEMASIADO RIGUROSA, DE DULCES NAVIDEÑOS

A lo largo de los siglos el número de dulces navideños ha ido aumentando y hoy día forman legión. La maquinaria moderna ha venido en ayuda de la elaboración artesanal, aunque básicamente se trabaja con la misma técnica y los mismos ingredientes de siempre.

Una clasificación, un tanto arbitraria, de la dulcería navideña en España podría ser la siguiente:

- Turrónes.
- Mazapanes.
- Mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino.
- Yemas.
- Pastelillos navideños rellenos de confitura.
- Almendras y piñones glaseados.
- Almendrados.
- Panetones.
- Roscón de Reyes.
- Otros dulces navideños.

TURRONES

La reglamentación técnico-sanitaria española define el turrón como la masa obtenida por cocción de miel y azúcares, con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La miel podrá ser sustituida total o parcialmente por azúcares o sus derivados.

Básicamente, los únicos turrónes que cumplen esta definición son los turrónes de Alicante (almendras enteras) y de Jijona (almendras molidas), pero en la reglamentación se definen también los turrónes diversos como aquellos en que las almendras pueden sustituirse, total o parcialmente, por cualquier fruto seco (avellanas, macadamias, nueces, piñones, pistachos, cacahuetes, anacar-

dos, coco...), pelado o con piel y por otros ingredientes (manteca de cacao, café, leche o nata, licores, yema de huevo, frutas trituradas...) que se incorporaron a la masa.

Para abaratar el turrón se recurre, a veces, a la incorporación de harinas o féculas alimenticias con una proporción máxima del 15% de almidón, expresado en extracto seco. El reglamento llama a estos productos "turrónes con féculas".

MODALIDADES PRINCIPALES DEL TURRÓN

Duros.- Con la almendra sin moler o poco molida. Ejemplo típico: el denominado "Turrón de Alicante", aunque no se fabrique en la ciudad de Alicante y sí en la de Jijona.

Blandos.- Con la almendra molida. Ejemplo típico: el "Turrón de Jijona", elaborado normalmente en dicha ciudad.

CALIDADES DEPENDIENDO DEL PORCENTAJE MÍNIMO DE ALMENDRA

CALIDAD	PORCENTAJE MÍNIMO DE ALMENDRA EN EL PRODUCTO TERMINADO
Blandos	
Suprema	64
Extra	50
Estandar	44
Popular	30
Duros	
Suprema	60
Extra	46
Estandar	40
Popular	34



En las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) sólo se suelen comercializar las calidades suprema y extra. Sin embargo, existen en el mercado turrónes tipo Alicante o tipo Jijona que no son IGP y que cubren todas las calidades.

Muchas marcas acreditadas aumentan voluntariamente la proporción de almendras respecto a los mínimos obligatorios.

ELABORACIÓN DEL TURRÓN DE ALICANTE

Se cuece la miel en una especie de caldero grande de doble fondo (malaxadora), donde se le añade el azúcar y la clara de huevo. Sobre el líquido denso resultante se vierten capazos de almendras tostadas y sin piel, formándose una pasta que se remueve (malaxa) constantemente. El maestro turrónero decide de forma intuitiva –debido a su gran práctica– cuándo debe darse por concluida la operación, por haberse alcanzado el punto adecuado.

En la fabricación de turrón casero el punto adecuado puede determinarse cuando una gota de la masa dejada caer en un recipiente con agua forma una bolita perfectamente definida.

La masa se vierte sobre moldes y se cubre con una oblea. Posteriormente se corta en barras (“ladrillos”) o se le da forma de torta circular (torta imperial). Se enfrían los “ladrillos” o las tortas y se envasan, generalmente al vacío o en nitrógeno, lo que favorece su conservación posterior. El envasado puede realizarse con papel de aluminio o en latas herméticas.

La forma comercial más popular son las “pastillas” o “tabletas”, pequeños “ladrillos” cuyos pesos suelen ser de 100, 150, 200 y 300 gramos; aunque también se comercializan tabletas con pesos supe-



riorios o inferiores. Entre ellos, pequeños trozos de turrón con envoltorio individualizado. A veces en la misma cajita o estuche se incluyen dos tabletas.

Las almendras utilizadas suelen ser de las variedades “mallorca”, “mollar” y “planeta”, pero indudablemente la de mejor calidad turrónera es la “marcona”.

El elevado precio de la almendra nacional ha obligado a muchos fabricantes a utilizar almendra californiana, que suele ser de la variedad mollar “non pareil”.

En los años 50 y 60 del siglo XX, algunos fabricantes falsificaban el turrón de Alicante con anacardos en vez de almendras, pero la reglamentación técnico sanitaria, si bien admite la utilización de anacardos, obliga a clasificar estos turrones entre “turrones diversos”.

ALGUNOS DATOS ECONÓMICOS

La producción española de turrón asciende (2004) a 23.000 toneladas de las cuales 11.000 corresponden al turrón duro tipo, Alicante. El valor de la producción total de turrones se estima en 180 millones de euros, de los cuales 70 millones corresponden aproximadamente al turrón duro.

La IGP Turrón de Alicante vendió en 2004 un total de 4.440 toneladas, por un valor de 37,2 millones de euros; de esta cantidad, 3.916 toneladas se destinaron al mercado nacional, 111 toneladas a la UE-25 y el resto, unas 413 toneladas, a terceros países. Los turrones españoles cuentan con una gran tradición de consumo navideño en Cuba y otros países latinoamericanos.

En la UE resulta bastante difícil la introducción de turrones españoles porque existen productos similares en Alemania, Italia y sobre todo en Francia (donde los turrones se llaman “nougats”).

COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL TURRÓN DE ALICANTE

Agua	3%
Hidratos de carbono	46%
(Fibra	8%)
Proteínas	13%
Grasas totales	29%
Calcio	127 mg/100 g
Magnesio	137 mg/100 g
Potasio	279 mg/100 g
Fósforo	262 mg/100 g

ELABORACIÓN DEL TURRÓN DE JIJONA

Similar a la del turrón duro; tras la malaxación y el batido se muele nuevamente la masa, quedando así las almendras totalmente pulverizadas. Durante este proceso se desprende parte del aceite



contenido en las almendras, por lo que la masa queda algo aceitosa. El producto molido se extiende sobre una superficie plana y se deja reposar durante unas 48 horas para que se endurezca. Después se corta en forma de tabletas o de tortas y posteriormente se envasa en cajas de papel parafinado para evitar que siga exudando y pase a la cajita de cartón el aceite de almendras. Se envasa al vacío o se guarda en cajas de hojalata.

Algunos fabricantes (afortunadamente un reducido número de ellos), para abaratar el producto, utilizan turrones de Alicante o de Jijona del año anterior que incorporan a la masa de las calidades inferiores del turrón de Jijona.

ALGUNOS DATOS ECONÓMICOS SOBRE EL TURRÓN DE JIJONA

La producción anual (2004) asciende a unas 10.000 toneladas, cuyo valor es de 60 millones de euros. La IGP Jijona vendió en 2004 un total de 4.220 toneladas por valor de 34,5 millones de euros. De esta cantidad, 3.900 toneladas se comercializaron en el mercado nacional, 90 en la UE y 230 se exportaron a terceros países.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL TURRÓN DE JIJONA

Agua	2%
Hidratos de carbono	46%
(Fibra	8%)
Grasa total	31%
Proteínas	13%
Calcio	166 mg/100 g
Magnesio	151 mg/100 g
Potasio	292 mg/100 g
Fósforo	262 mg/100 g
Vitamina E (tocoferol)	10 microg./100 g

OTROS TURRONES

- **Turrón de guirlache.**- Es similar al turrón de Alicante pero con azúcar caramelizado, lo que le da un color oscuro especial.
- **Turrón de chocolate.**- Utilizando chocolate como materia base se consigue, incorporando a la masa almendras, arroz inflado, coco, avellanas, güisqui, ron, pasas, brandy..., obtener múltiples

variantes del turrón de chocolate. La fabricación del turrón de chocolate se inicia en España durante las Navidades de 1943 y desde entonces ha crecido su producción, diversificándose en las mencionadas especialidades.

- **Turrón de coco.**- Lleva coco rallado (45% mínimo, clase suprema; 38%, extra; 25%, standard, y 9%, popular).
- **Turrón de nieve.**- Textura similar al mazapán. Color blanco debido a la clara de huevo. Lleva almendras (45% mínimo, clase suprema; 38%, extra; 25%, standard, y 9%, popular).
- **Turrón de yema.**- Lleva almendras y yema de huevo en polvo (mínimo de 40% de almendra y 1% de yema; la suma de ambos ingredientes no será inferior al 45% en la clase suprema; 33, 1 y 38% para la suma en clase extra; 20, 1, y 9% en popular).
- **Turrón de Agramunt.**- Elaborado con avellanas y almendras. Está amparado por una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Zona de producción: Urgell. Categoría suprema 60% (almendras + avellanas); extra, 46%.
- **Turrón de praliné.**- Con avellanas y chocolate. Puede llevar nata.
- **Turrón de frutas.**- Contiene trozos de fruta, generalmente confitados en la masa del producto.



MAZAPANES

El mazapán tiene como principales ingredientes las almendras crudas peladas y molidas así como el azúcar, aunque primitivamente debió haberse elaborado en Persia (siglo VIII d.C.) con miel. Llega a España con la dominación árabe y al resto de Europa con los cruzados.

En Toledo, actualmente el primer centro productor del mazapán español, existe la leyenda (probablemente falsa) de que durante un asedio de Toledo las monjas clarisas elaboraron una masa con almendras crudas y azúcar para alimentar a la población. Esta masa horneada se la denominó “pan de maza” o “mazapán”.

El procedimiento industrial actualmente utilizado para elaborar el mazapán consiste en moler finamente las almendras crudas, mezclándolas con azúcar. La mezcla se bate y se moldea manual o mecánicamente. Luego se hornea para dorar la superficie y para estabilizar la forma dada al producto.

La proporción de almendras y azúcar suele ser del 50% para cada uno de estos dos ingredientes.

En la reglamentación técnico sanitaria del mazapán se exige un mínimo del 8% de proteínas y del 24% en grasa para la calidad suprema y del 6% junto con el 18,5% para la extra. Admite esta reglamentación las féculas, hasta un máximo del 15% de almidón expresado como extracto seco.

El mazapán puede estar relleno o recubierto de diversos preparados de confitería, pastelería o frutas confitadas. La cobertura o relleno deberá diferenciarse perfectamente de lo que es el mazapán propiamente dicho.

ANÁLISIS QUÍMICO DEL MAZAPÁN ORDINARIO

Agua	2%
Hidratos de carbono	59%
(Fibra)	6%
Grasa total	25%
Proteínas	8%
Calcio	43 mg/100 g
Magnesio	120 mg/100 g
Potasio	210 mg/100 g
Fósforo	220 mg/100 g
Vitamina E (tocoferoles)	10 microg/100 g

ALGUNOS DATOS ECONÓMICOS SOBRE LOS MAZAPANES ESPAÑOLES (2004)

La producción anual (2004) es de unas 5.500 toneladas, con un valor aproximado de 40 millones de euros. Bajo el amparo de la IGP Mazapán de Toledo se comercializan unas 650 toneladas, con un valor de 7 millones de euros. El 90% de la producción se destina al mercado interior y el 10% restante se reparte en cantidades similares entre la UE-25 y terceros países. Existen unas 20 empresas acogidas a la IGP Mazapán de Toledo.

PRINCIPALES MODALIDADES DE MAZAPANES

- **Figuritas de mazapán**, con formas de almendras, conchitas, estrellas, animales, medias lunas..., horneadas para estabilizar la forma y dorar ligeramente la superficie.
- **Anguilas**. Se retuerce la masa hasta darle forma de anguila y luego se hornea. Rellenas de yema, batatas, frutas confitadas, cabello de ángel (calabaza hilada con azúcar). Externamente se decora con clara de huevo montada, frutas confitadas, cremas y otros preparados de confitería. Se expende en cajas redondas.
- **Pasteles de gloria**. Mazapán moldeado en trozos pequeños relleno con batata confitada y horneado.
- **Pasteles de yema**. Mazapán relleno con pasta hecha de yema confitada. Horneado.
- **Delicias**. Mazapán relleno con yema confitada y recubierto con una capa de mazapán ligero (“pasta de delicias” = mazapán rebajado con huevo). Horneadas.
- **Mazapán de Soto**. Denominación de calidad. Elaborado en Soto de Cameros (Rioja) con almendras, azúcar y esencia de limón. La pasta fría se moldea y tras darle un baño de jarabe de azúcar se hornea. Sólo se vende la calidad suprema.
- **Pasta para sopa de almendra**. Mazapán moldeado en forma de barra. Se diluye con leche o agua para elaborar la llamada sopa de almendras, plato típico navideño.



- **Pan de Cádiz.** Masa de mazapán rellena con confitura de yema de huevo y batata confitada. Posteriormente se hornea.
- **Pastelitos de Navidad levantinos.** Elaborados sobre una base de mazapán. Forma de media luna o de disco perforado por el centro (casques). Rellenos de yema de huevo, cabello de ángel, boniato, fruta picada... Cocidos al horno o secados al aire.
- **Marquesas.** Mazapán batido con huevo y harinas hasta obtener una masa que se vierte sobre una cápsula (cajita) de papel. Luego se hornea. Contenido máximo de almidón: 8,5% expresado en extracto seco.
- **Empiñonadas.** Mazapán eventualmente rebajado con clara de huevo, moldeado, recubierto de piñones y horneado.
- **Marzipán.** Mazapán elaborado en la UE (principalmente en Alemania; Lübecker Marzipan, con DO).



MANTECADOS, POLVORONES, ALFAJORES Y ROSCOS DE VINO

La fabricación de mantecados se inicia en Estepa hacia 1870. De allí pasa también a Antequera. Se populariza rápidamente debido a la relativa baratura de sus ingredientes comparados con los del turrón. Llevan harina, manteca de cerdo, canela, almendras y/o avellanas molidas y ajonjolí (semillas de sésamo). La mezcla se hornea (tuesta) hasta darle una consistencia de tipo medio.

MODALIDADES

Desde el primitivo mantecado artesano han surgido múltiples modalidades. Entre ellas destacan:

- **Mantecado ordinario artesano.** Realizado a mano. Envueltos en papel de seda.
- **Mantecado ordinario industrial.** Realizado con maquinaria. Envueltos en filmes de polietileno.
- **Mantecado de almendra.** Lleva trozos o lascas de almendra.
- **Polvorón.** Similar al mantecado, pero cubierto con azúcar molido o azúcar glas.
- **Mantecado de chocolate.** Espolvoreado con cacao o chocolate.
- **Mantecado de chocolate y almendra.**
- **Mantecado de avellana,** en vez de almendra.
- **Mantecado de coco.** Con ralladuras de coco.
- **Mantecado de limón.**
- **Mantecado de canela.**
- **Cortadito de almendra.**
- **Bolitas de coco y chocolate.** Rellenas de coco y envueltas en chocolate.
- **Alfajores.** Producto de origen y nombre netamente árabe. Elaborado con miel, avellanas, almendras, granos de anís (matalahúva), azúcar y harina. En la elaboración moderna, aparte de los granos de anís, se le suele echar un chorrito de aguardiente. Denominación de Calidad: "Alfajor de Medinasidonia".
- **Roscas de vino.** Masa formada a base de huevos, raspaduras de limón, azúcar, leche, vino dulce y algo de aceite. Se fríen y posteriormente se le añaden unas gotas de aguardiente y se espolvorean con azúcar finamente molido.

DATOS ECONÓMICOS DE MANTECADOS Y SIMILARES

La producción de mantecados y productos similares en España asciende a unas 20.000 toneladas anuales (datos de 2004), con un valor aproximado de 47 millones de euros. Existen unos 25 fabricantes.

EVOLUCIÓN RECIENTE DE LOS MANTECADOS

El problema del colesterol de la manteca de cerdo y de los hidratos de carbono de asimilación rápida han llevado a algunos fabricantes a preparar lo que llaman polvorones "light", en los que se sustituye la manteca de cerdo por aceites vegetales y el azúcar por fructosa o edulcorantes sintéticos. Su difusión es muy reducida.

YEMAS

Se elaboran a partir de yemas de huevo batidas con azúcar. Existen muchas variantes, generalmente todas ellas artesanales. Algunas yemas aumentan su "tirada" en Navidad, pero suelen venderse todo el año. Destacan:



Yemas de San Leandro. Monjas de un convento de Sevilla. Se elaboran con un relleno de huevo hilado o de cabello de ángel.

Yemas de Ávila o de Santa Teresa. Pequeño tamaño. Son bolitas pequeñas que se aplastan ligeramente en alvéolos. No suelen llevar relleno.

Yemas de Almazán. En Soria.

Yemas de Écija. En Sevilla.

PASTELILLOS NAVIDEÑOS RELLENOS DE CONFITURA

Existen múltiples variantes; unas veces la masa contiene almendras y otras está hecha solamente con harina. Rellenos de: batata, cabello de ángel, puré de castañas, frutas confitadas... En cada región existen especialidades con alcance local bastante limitado.

ALMENDRAS Y PIÑONES GLASEADOS

Tanto las almendras como los piñones se someten a un proceso semiindustrial de grajeado con azúcar molido y goma arábiga que recubren totalmente el fruto seco, dándole una apariencia blanca especial. También se fabrican hoy día almendras (peladillas) de colores, pero en Navidad los productos más comercializados son la peladilla (almendra) blanca y el piñón recubierto.



ALMENDRADOS

Similar al mazapán, pero suele elaborarse en pequeños envases parafinados y adornarse con una almendra en la superficie antes de hornearlo.

PANETONES

Dulce navideño italiano que actualmente se está introduciendo en España. Se comenzó a elaborar en una panadería italiana (panadería de Toni) y por eso se le llamó "panettone".

Es un bollo con forma de cúpula fabricado a base de harina, levadura (para que puje), huevos, mantequilla, azúcar, pasas (generalmente sin pipas) y frutas confitadas. Recuerda los "plumcakes" ingleses.



ROSCÓN DE REYES

Constituye el remate de las fiestas navideñas. Se elabora a principios de enero para comer en la fiesta de la Epifanía (6 de enero), aunque su fabricación y consumo se extienden durante casi todo el mes de enero. Suelen llevar "sorpresas" (pequeños muñecos, monedas, etc.) embutidos en la masa. Los principales ingredientes son: harina, levadura, azúcar, leche, huevos, mantequilla, frutas escarchadas incrustadas en la superficie, licores, ralladuras de naranja y limón, y agua de azahar.

El sabor y olor característicos lo deben principalmente al agua de azahar, que durante el proceso de horneado expande su aroma por todo el roscón.

Se elaboran con diferentes variantes de rellenos: simple (sin relleno), con nata y con chocolate trufado.

OTROS DULCES NAVIDEÑOS

Dentro de una amplia variedad de dulces, en muchos casos de producción local muy limitada, cabe destacar como más significativos los siguientes:

- **Frutas escarchadas** (confitadas), que suelen ser trozos de pera, de naranja, de calabaza, ciruelas, guindas... Unas variantes son las frutas de Aragón, recubiertas de chocolate en vez de azúcar.





- **Marrón glacé.** Castañas impregnadas de azúcar y recubiertas de azúcar glaseado. La cosecha de castañas suele obtenerse en España poco antes de Navidad y existe una leyenda sobre el producto que asocia su consumo con los rigores del invierno, aunque también se comercializan en otras épocas del año.
- **Piñonate de Huelva.** Caramelo con piñones enteros, incrustados en la masa endurecida.
- **Otros dulces** cuya producción y consumo se intensifican en Navidades:
 - Pestiños (también típicos de Semana Santa).
 - Perrunillas (similares a los mantecados).
 - Tirabuzones.
 - Cocas de frutas.
 - Carlotas navideñas.

El número de especialidades de cada región va en aumento y, además, cada vez llegan a España más especialidades de otros países de la UE.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

- W.P. Edwards. "La Ciencia de las golosinas". Ed. Acribia (2000). Zaragoza.
- N. Pérez Oreja. "Procesos de Pastelería y Panadería". Ed. Paraninfo (2001). Madrid.
- A. Madrid. "Manual de Pastelería y Confitería". Ed. Mundiprensa (1994). Madrid.
- C. Gianola. "La Industria del Chocolate, Bombones, Caramelos y Confitería". Ed. Paraninfo (1977). Madrid.

Publicaciones periódicas

- "La Alimentación en España 2006" y años anteriores. MERCASA (diversos años). Madrid.
- "Estadísticas Agroalimentarias". Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (diversos años). Madrid.
- "Panel de Consumo". Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (diversos años). Madrid.

Internet

- www.mazapan.es
- www.wikipedia.org
- www.fead.es (Asociación Española de Turrone y Mazapanes, TUMA)