

Mario Torres acerca los sabores navideños al verano

Justo en el comienzo de la frontera de Santa Úrsula a tiro de unas cuantas escaleras, nos vamos a encontrar con un pequeño pero gran obrador de artesanías de la masa madre, Mario Bakes, un obrador de pan y bollería artesanal en el norte de Tenerife. Este maestro panadero encuentra pasión por la calidad y la innovación en su taller y así lo deja ver en todas sus producciones.

Mario Torres, ha forjado su reputación con un gran trabajo y, además, colaborando y aprendiendo con los mejores panaderos de España y perfeccionando técnicas que garantizan la excelencia en cada producto que sale de su obrador.



Mario Torres y el maestro panadero Florindo Fierro

Con un enfoque meticuloso en la **selección de ingredientes** y una dedicación a mantener la autenticidad artesanal, **Mario Bakes** se está distinguiendo, por decirlo de alguna manera, por ofrecer **panettones de alta repostería** incluso en los meses más inusuales, como julio. **¿Y por qué esperar dice Mario Torres?**

Bueno, y ¿qué mejor manera de descubrir los secretos detrás de estos panettones veraniegos que hablar directamente con el maestro panadero, Mario Torres?

Mario Torres La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Cómo decidiste introducir panettones durante el verano en Mario Bakes, considerando la tradición de este dulce en épocas festivas?

Mario Torres. – Pensando en mejorar la **futura campaña 2024** de panettone hemos decidido que la mejor manera es simplemente

ponernos a trabajar en ellos. Es verdad que ni somos italianos y que no es la mejor **época del año**, pero siendo el **producto** más complejo de la **panadería** si quieres hacer algo excepcional tenemos que someternos a todas las situaciones. Tipos de **panettone**, cantidades, probar amasados en diferentes **amasadoras**. Estas pruebas no serían posible en plena campaña por eso lo hacemos ahora. ¿¿¿La venta de panettone en julio no es buena, pero quien se resiste a una torrija hecha con un **panettone**???

Canariasgourmet. – Háblanos sobre los ingredientes que utilizas para elaborar los panettones. ¿Cómo seleccionas y combinas estos ingredientes para crear sabores únicos?

Mario Torres. – El **panettone** es muy muy difícil si lo haces con **masa madre** y de forma tradicional. Primero es imposible hacerlo si no tienes una comunidad de **micro organismos** que se componen de bacterias de tipo láctico y [levaduras salvajes](#). Esta **masa madre** debe ser refrescada según el método milanés 3 veces al día. Refresco 1,2,3 con unas ratios que varían y el baño para quitar acidez.

La **masa madre** es el **principal ingrediente** y luego viene todo lo demás que no es poco. Esto nos lleva a la formulación que es compleja en sí mismo y aquí hay que tener en cuenta medidas universales de **hidratación** y **azúcar** que determinarán HU y CU que conseguirán la hidratación necesaria para una miga suave filante y algodonosa y por otro lado la cantidad de azúcar para crear la presión osmótica y matar las bacterias innecesarias y dejar vivas las que nos interesan, ¿te das cuenta de lo complejo de este producto?



Es pura ciencia. Requiere de estar todos los días con el medidor de ph acidez para las masas y mil cosas más. Están los otros **ingredientes** como las pasas aromatizadas en vinos generosos, la vainilla de verdad y los cítricos confitados generalmente **naranjas mandarinas, bergamota, cedro** etc. hasta

conseguir 70 grados brix con un refractómetro.

Nuestro **panettone** es especial porque usamos **mandarinas** de nuestra finca y porque usamos los mejores ingredientes. La **harina indispensable** en cualquier elaboración debe tener unos parámetros de fuerza entre 350 y 450 w y unos índices de caída muy justos para no demorar mucho la **fermentación**.





Canariasgourmet. – ¿Qué técnicas específicas empleas para asegurar la

calidad y la autenticidad artesanal de los panettones de chocolate y tradicional?

Mario Torres. – La diferencia entre el **panettone tradicional** y el de **chocolate** o **choccottone** se basa en el chocolate en sí. En ambos casos, necesitamos un primo impasto, que es una parte de la masa madre, **harina, agua, azúcar, yema de huevo y mantequilla**. Creamos la red de gluten y vamos añadiendo el agua con mitad del azúcar y seguimos con los ingredientes grasos terminando siempre con la mantequilla.

Esta **masa fermentará** unas 12 a 14 horas hasta cuadriplicar su volumen lo cual nos dirá el vigor de nuestra masa. Es en el segundo impasto donde diferenciamos el tradicional del chocolate y la diferencia está en que uno lleva **cítricos confitados y pasas y el chocolate cobertura de chocolate negro** y con **leche y ganache de chocolate**. Es verdad que se reformula la cantidad de mantequilla y yema dado que los parámetros de grasas tienen que estar en equilibrio y el chocolate tiene grasa también.

Canariasgourmet. – ¿Cuáles son los mayores retos que enfrentas al producir panettones durante el verano, y cómo los superas?

Mario Torres. – Los retos de hacer **panettone** en **verano** es luchar contra la **cultura local** que es poco entendida en este sentido y la época del año y el precio del **panettone** que es elevado dado su trabajo. Un **panettone** es el resultado de 3 días de trabajo.

Día 1 se hace el primo impasto y se

fermenta toda la noche. Día dos se hace el segundo impasto se divide se preforma, forma y se fermenta a veces hasta 20 horas. Día 3 se hornea y se pincha, cuelga y se embolsa cuando finalmente esta frio.

Un **panettone** necesita días para expresar su punto de maduración. La complejidad de sabores se consigue a los pocos días. Pierde en ternura, es verdad, pero gana en complejidad. Un **panettone** de kilo siempre es mejor que uno de 500 grs, igual que el vino en formato mayor **madura** mejor y se mantiene más tierno.

Un **panettone** de kilo en Europa está en torno a los 50€ y esto representa un reto en nuestra comunidad. Pero mi ilusión no es venderlos a kilos sino disfrutar del reto que supone hacer algo verdaderamente **único, mágico complejo pero maravilloso**. Disfrutar de la transformación de un **pan** es una gozada, pero de un **panettone** es hipnotizante.

Canariasgourmet. – ¿Cómo influye la experiencia vivida con los mejores panaderos y reposteros de España en la creación y perfeccionamiento de tus panettones?

Mario Torres. – Si quieres ser bueno tienes que invertir en buenos medios y establecer procesos de elaboración que son posibles cuando pasas tiempo aprendiendo con **grandes profesionales** y observas los equipos que tienen y el **diseño de los obradores desde los hornos, amasadoras, cámaras de fermentación en directo en retardo**.

Es importante cuidar de la integridad física de los trabajadores invirtiendo en carros y carretillas para mover

material pesado de forma eficiente, pero sobre todo el conocimiento es vital por ello me he dedicado aprender con los mejores. En panes de alta hidratación; he aprendido con **Juan Luis Estévez, Leo Corbo, Arturo Blanco, Beatriz Echeverria, Ana Bellsolla**. En bollería he aprendido con el actual campeón de España; el tinerfeño **Diego Marín de la Rosa** afincado en Vigo.

También aprendí con un **MOF Mathieu Atzenhoffer** que ostenta la mayor distinción francesa como especialista en la materia. También he tenido a un campeón del mundo como docente como Jordi Morera. Y para terminar esta lista de maestros cabe destacar el gran **Thomas Chambelland del Ecole International de Boulangerie en Provenza Francia**. Aquí aprendí teoría y práctica del panettone y derivados de masas enriquecidas como es el brioche y sub productos del mismo.



Asistir y aprender teoría es parte del desarrollo del profesional pero igualmente importante es sentir el obrador y reproducir los procesos vitales de un lugar tan único como una panadería que trabaja con cultivos microbiológicos.

Canariasgourmet. – Qué características particulares destacarías de los panettones de chocolate y tradicional que los diferencian de otros disponibles en el mercado?

Mario Torres. – Al final el panettone es como un plato en una carta de un restaurante y tiene que ser diferente. Al final todos hacen lo mismo y esto no puede ser. Se pone de moda el NY roll, el cubo hojaldrado, la tarta de queso y todos hacen lo mismo porque la tendencia la marcan los grandes: Cedric Grolet, Pierre Hermes, Antoine Bachour por citar alguno de los grandes. Nosotros hemos creado la línea: “volcanic bread” y ya veo mucho pan con carbono activo hasta croissants.

Con el panettone haremos cosas únicas más adelante pero primero tenemos que dominar lo básico y hacerlo muy bien, pero vendrán cosas muy chulas. Ya hicimos uno de praline de gofio. Nuestros panettones son diferentes del resto porque nuestra masa madre es única.

Mario Torres

Nuestra comunidad de bacterias y levaduras es la de un campeón del mundo que me traje de Francia y esto en si hace que nuestro panettone, nuestros brioches, nuestros panes de hamburguesas, nuestras fougasse dulces sean especiales. Luego están los demás ingredientes si usamos una harina del molino de Colagne francesa, Pichard o Dalla Giovanna italiano para panettone. Te arriesgas a comprar la mejor mantequilla, haces tus confitados. Aplicas ciencia conocimiento y lo haces con amor y te saldrá el mejor panettone del mundo.

Canariasgourmet. – ¿Cómo ha sido la

respuesta de los clientes ante la decisión de ofrecer panettones durante una temporada no tradicional como el verano?

Mario Torres. – La gente ha reaccionado muy bien porque quien lo ha probado a flipado con el panettone. Por su ternura, su estructura filante que solo se consigue gracias a un proceso químico, y biológico que producen las bacterias minoritarias los dextranos: responsables de retardar la retrogradación de los almidones y la estructura filante cuando pellizcas la miga del panettone.

Creo que en la medida que sigamos haciendo y potenciando algo muy especial, la gente al probarlo y entender de que va esto valorará esto y estará más dispuestos a consumir este producto estrella.

Canariasgourmet. – Dado que tienes una oferta limitada de tipos de panettones, ¿cómo desarrollas nuevas ideas y sabores para mantener el interés y la innovación en todos tus productos?

La oferta de los panettone estará siempre ligada a la temporalidad y a ciertos festejos como puede ser san Valentín o Halloween donde podemos jugar con colores sabores y texturas. La creatividad se trabaja y aparece [cuando menos](#) te das cuenta. Puede ser trabajando en el obrador, sobre la bici en el gym o cocinando y te vienen combinaciones interesantes. El único factor limitante es el tiempo dado que formular un panettone es una tarea compleja en la que hay que hacer números y luego llevarlo a la práctica y a través de ensayar y errar daremos con la tecla, pero que no sea por las inquietudes que tenemos.