

Trucos y sugerencias de los pasteleros para hacer una buena torrija casera

La pandemia puso de moda hacer pan en casa y ahora los cocinillas se preparan para el momento de las torrijas, el dulce por excelencia de Semana Santa que este año triunfa con su receta tradicional, para la que distintos pasteleros le cuentan a [Efeagro](#) su trucos y recomendaciones para tener éxito.

Efeagro

Pan, leche, azúcar, canela, piel de limón o naranja, huevo y aceite... [Ingredientes sencillos](#) para un popular dulce del que hay **tantas versiones como elaboradores**, pero que tiene una premisa fundamental: un **buen sellado** de una **masa bien empapada** para que todos los aromas se fundan en la boca.

Los pasteleros coinciden en que en esta campaña la crisis de la covid-19 ha adelantado el inicio de las ventas a mediados de febrero y se han multiplicado los pedidos y encargos por teléfono y online.

La Asociación de empresarios artesanos de pastelería y panadería de la Comunidad de Madrid ([Asempas](#)), con motivo de la celebración de la feria virtual [Intersicop 2021](#) de Ifema, retomaron este año su concurso a la Mejor Torrija, esta vez con solo **dos categorías: tradicional y sin gluten**.



El presidente de Asempas, **Juan Antonio Martín** (Pastelerías Menorca), detalla a Efeagro que los **parámetros que han valorado** los miembros del jurado han sido, principalmente, el tipo de **pan**, la **textura**, el **sabor** de la miga con la infusión de leche, el **dorado** y si no estaba cargada de **aceite**.

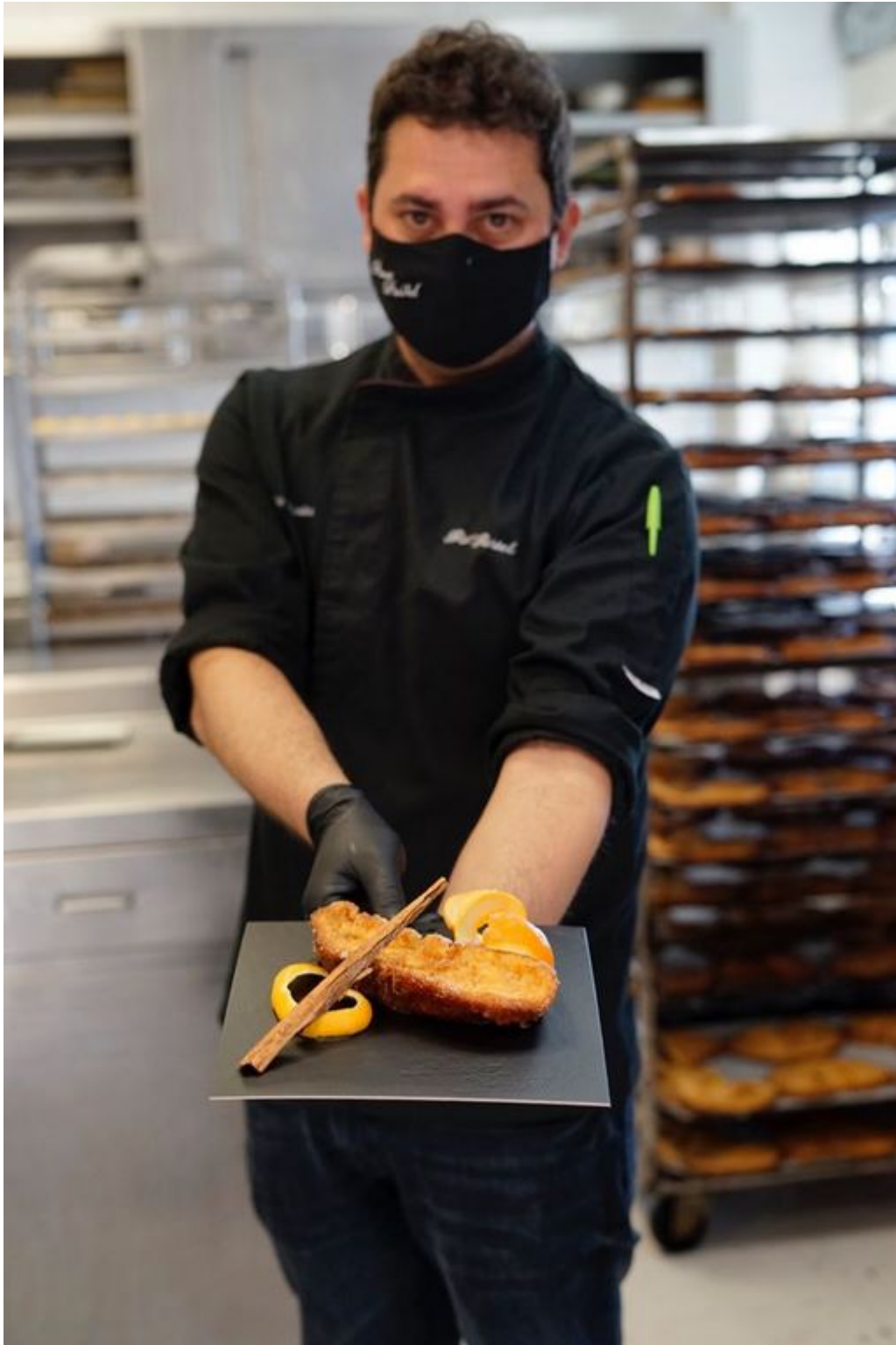


El presidente de Asempas, Juan Antonio Martín

14 millones de torrijas solo en la Comunidad de Madrid

Según sus cálculos, las **pastelerías madrileñas** esperan una **buena temporada**, con la elaboración de cerca de **14 millones de torrijas**, lo que la convierte en el segundo producto más vendido del año, después del roscón de Reyes.

El galardón de la cuarta edición a la **Mejor Torrija Tradicional** ha sido para **Francisco González**, de la pastelería artesana [Paco Pastel](#) (San Lorenzo de El Escorial), con una **receta** que llevan elaborando **desde hace 25 años** y que **aprendió de su padre**.



El pan hay que cortarlo el día después del horneado para que pierda humedad y absorba mejor la infusión de leche

Según cuenta a Efeagro, todo comienza con la **elaboración de la barra de pan tipo brioche** de 650 gramos, a partir de masa madre de fermentación lenta, **huevos camperos** y mantequilla, y que se **corta en transversal** para que las rebanadas sean más grandes.

Un toque de frío en el congelador

Y ofrece algunos **trucos** para su elaboración: el **pan hay que cortarlo el día después** del horneado para que pierda humedad y absorba mejor la **infusión de leche**, en la que hay que bañar la rebanada cuando esté **fría** para evitar roturas.

Recomienda entonces **enfriar el pan empapado durante una hora en el congelador**, con un **film transparente** para que no coja ningún olor, y así tener un manipulado más fácil al pasarlo por el huevo batido y la sartén, en la que él utiliza aceite de girasol, que luego retira de la pieza con **papel secante**.



Enfriar el pan empapado durante una hora en el congelador, con un film transparente para que no coja ningún olor

Mantequilla de gran pureza

Jesús Hernando, de [Manacel-Maná](#) (Madrid), fue el vencedor en la categoría **Sin Gluten** y defiende que **no tiene nada que envidiar en sabor y textura a las tradicionales**.

En su caso, utiliza como base **almidón de maíz** y una mezcla de **harinas sin gluten** que dan como resultado un **brioche de fermentación muy lenta con gran esponjosidad**; de los ingredientes, destaca la **pureza de la mantequilla**, con más de un 82 % de materia grasa.



La mallorquina pastelería artesana

[La Mallorquina](#), emblemática pastelería artesana situada en

la **Puerta del Sol**, también considera que parte del éxito de sus tradicionales torrijas reside en que elaboran su propio **pan**, con una **miga consistente** para que no se rompa al mojarlo en leche, y a que añaden una **canela ecológica de herbolario** de gran calidad.

Canela en rama ecológica

Su **secreto**, según comparte con [Efeagro](#) José Laguna, es que **se hacen a diario**, que la **rama de canela se parte en seco antes de mojarla** -para que se liberen todos los aromas en la leche- y que el **aceite**, en su caso de oliva pero no extra virgen, *“que deja demasiado sabor”*, está a **180 grados**, para que tras la “vuelta y vuelta” la torrija **no quede grasienta**.

En las seis Pastelerías [Manacor](#), apunta **Martín Molero**, el truco consiste en tener preparadas dos *“abundantes piscinas”*, una de **leche** y otra de **aceite** de girasol, esta última a **200 grados**, para que el sellado del brioche bañado en huevo sea rápido y la leche frita no se salga.