

REPOSTERÍA TRADICIONAL DE ALCALÁ DE HENARES

RECETARIO

ALMENDRAS DE ALCALÁ

“Se tomará una libra de Almendras, sin mondar de la segunda tela, y poniéndolas en un paño, o servilleta, que esté algo espera, doblando dicho paño, de fuerte, que no falten fuera, y meneándolas bien, para que estén bien limpias del polvillo, se echarán en media libra de Azúcar clarificado, dexándolas cocer hasta punto del Soplo; apartándolas, se menearán con una cuchara de palo, hasta tanto, que las Almendras, y azúcar haya quedado seco; se volverán al fuego, no muy fuerte, y prosiguiendo en menearlas por todos los contornos, y mudando el Perol, o volviéndole, para que se bañen, y reciban el Azúcar, hasta que ellas mismas cruxan, que entonces estarán ya secas, y se podrán guardar, o servir. Se pueden hacer del color que se quisiere echando el color al tiempo que se comienzan a secar”. Arte de Repostería. Juan de la Mata. Madrid, 1747.

ROSQUILLAS DE ALCALÁ

Comenzamos por la masa del hojaldre: un kilo de harina, 100 gr. de manteca de cerdo, 20 gr. de sal y aproximadamente 600 ml. de agua. Todo ello bien mezclado hasta formar una masa jugosa y elástica. Añadimos a la masa la mitad de su peso en mantequilla para conseguir el laminado, dando a la mezcla cinco pliegues sencillos. Dejamos reposar y secar durante una media hora. Ya sólo nos queda estirar la masa hasta conseguir un grosor de unos 3 cm. y cortar las rosquillas.

Una vez cocidas las rosquillas, aplicamos un primer baño de yema, dejamos reposar unos minutos, aplicamos un segundo baño de yema y, para acabar, pasamos las rosquillas por el glaseado y secamos en un horno no demasiado fuerte. El resultado: unas doradas y jugosas rosquillas de Alcalá.

COSTRADA

Una receta histórica de Alcalá que nos lleva a revivir los obradores pasteleros del siglo XIX. La pastelería Salinas de la plaza de Cervantes, establecimiento que tuvo el honor de ser proveedor de la Casa Real, hizo famoso este postre que se ha convertido en una referencia de Alcalá.

Primero el merengue: “Bien batidas seis claras de huevos frescos, se irán echando poco a poco en media libra de Azúcar clarificado a la Pluma, algo templado, y bien maduro, o emblanquecido con unas raeduras de Limón, o Naranja; se meneará sin cessar, hasta que esté en su punto, que se conocerá quando tomando algo de la massa con la cuchara se dexasse caer, y si se queda encima de la pasta, está en su perfección”. Arte de Repostería. Juan de la Mata. Madrid, 1747.

Sobre el merengue, la crema pastelera según vimos la podemos elaborar para los Penitentes, y todo ello con el soporte de la masa de hojaldre. Para llegar a la costrada hay que tener paciencia y buena mano: disponemos una de las planchas de hojaldre y la cubrimos con merengue. Encima ponemos otra vez hojaldre y encima una generosa capa de crema pastelera, cerrando el conjunto de nuevo con otra capa fina de hojaldre. Cubrimos todo con merengue y la superficie con almendra molida finamente y azúcar molida. Pasamos al horno hasta que tueste la almendra y ya tenemos nuestra Costrada.

TORRIJAS

Quizá no haya un dulce más tradicional de la cuaresma que éste. Sobre pan bien asentado hacemos rebanadas al gusto. Ponemos al fuego leche, azúcar, dos ramas de canela y la corteza de un limón. Así hasta que rompa a hervir. Calamos en este caldo las rebanadas de pan y las pasamos por huevo batido. Se fríen en aceite bien caliente por las dos caras y las dejamos escurrir. Acabamos las torrijas al gusto, bien con azúcar, con miel o con vino.

HORNAZOS

Contundente y redondo, nace de amasar de manera proporcionada harina, huevo, azúcar, mantequilla, sal y agua. Al acabar, incorporamos levadura y volvemos a amasar hasta conseguir una masa fina. La dejamos reposar unos 15 minutos cubierta con un paño. Pesamos las porciones deseadas y hacemos bolas con ellas, dejándolas reposar otros 15 minutos. Con los dedos, hacemos un agujero en el centro de la pieza y vamos abriéndolo hasta conseguir el diámetro adecuado para colocar uno o dos huevos. Encima de cada uno hacemos, con una tira fina de masa, una cruz. Pasamos los hornazos a fermentar durante 50 ó 60 minutos, hasta que doblen su volumen inicial. Ya fermentados, los pintamos suavemente con huevo batido, repartimos por la superficie azúcar blanquilla y los ponemos en un horno suave. El tiempo de cocción depende del tamaño de las piezas. Cuando toman el color dorado, retiramos del horno y, una vez fríos, ya están listos para comer.

PENITENTE DE ALCALÁ

Sobre la base de los tradicionales barquillos, pero imitando la forma cónica del puntiagudo gorro de los penitentes, se elabora el recipiente que acoge la crema de almendras de este tradicional dulce de la Semana Santa de Alcalá.

“En un quartillo de agua, se echarán dos yemas de huevo, media libra de Azúcar en polvo, una de harina, y otro medio quartillo de agua, en que se hayan desleído dos onzas de manteca fresca, y que casi haya tomado el hervor; bien meneado, y mezclado todo, se harán los Barquillos en el modo ordinario”. Arte de Repostería. Juan de la Mata. Madrid, 1747.

Para llegar al Penitente, ya sólo nos queda bañar el barquillo con una rica cobertura de chocolate y preparar su exquisito relleno. Primero la crema pastelera: ponemos en una perolilla limpia y muy seca el azúcar y el almidón de maíz, luego mezclamos con firmeza removiendo con una varilla. Añadimos 100 gr. de leche y volvemos a remover. A continuación añadimos

huevos y batimos hasta dejar la mezcla sin grumos, como una papilla. Ponemos leche a cocer, cuando rompa a hervir se retira del fuego y se añade el preparado anterior, dejando cocer sin parar de remover con una varilla. Cuando rompa el hervor, la crema estará cuajada.

Ya sólo queda mezclar por cada kilo de crema, 600 gr. de puré de almendra y 200gr. de almendras garrapiñadas machacadas finamente.