



Módulo transversal
Hostelería y turismo

ANEXO PARA ANDALUCÍA

Postres en restauración

Anexo para Andalucía



La repostería tradicional andaluza

La repostería andaluza es muy variada, cada pueblo y cada ciudad goza de unas propuestas concretas atendiendo a la temática y a la celebración del momento.

En ninguna mesa andaluza faltan dulces y postres tradicionales elaborados siguiendo recetas antiguas, muchas de ellas con clara influencia andalusí, y respetando el calendario litúrgico.

Los ingredientes son variados pero en casi todas estas elaboraciones artesanas encontraremos la presencia de almendras, miel, huevos o especias.

Si hacemos un recorrido por las distintas provincias de la región, nos encontraremos con las siguientes especialidades elaboradas, siguiendo las recetas originales, en hornos artesanos de pastelerías tradicionales y de conventos.

Alfajores

El alfajor es un dulce en forma de cilindro elaborado a base de miel, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias como cilantro, clavo, matalaúva, ajonjolí y canela.



La media luna de Almería

Es uno de los pasteles más típicos y apreciados de la provincia almeriense. El protagonista de esta elaboración es el merengue, que se realiza con claras de huevo batidas y azúcar en polvo. Una vez elaborado, se coloca encima de un sencillo bizcocho cocinado con azúcar, harina y agua (o leche).

Los pinonos granadinos

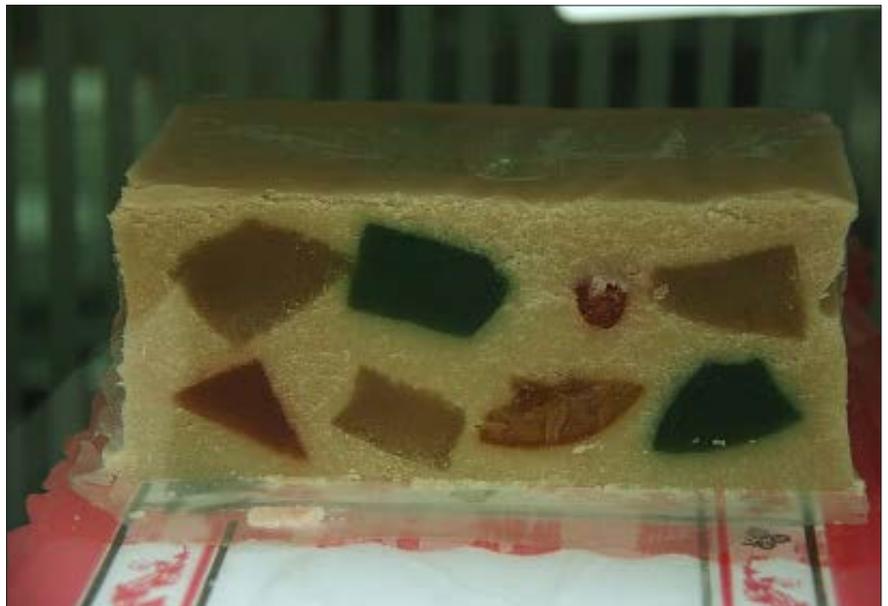
El **pinono** es uno de los emblemas gastronómicos de Granada.

Es un pequeño dulce para tomar de un solo bocado, realizado a partir una base fina de bizcocho borracho de almíbar enrollada sobre sí misma en forma de cilindro, rellena de crema pastelera y coronada con crema y azúcar caramelizado. Es de textura muy agradable y fresco en boca.



Pan de Cádiz

También conocido como turrón de Cádiz, es un dulce muy típico en fiestas navideñas. Tiene forma de panecillo y está realizado con mazapán y relleno de fruta confitada. El nombre de pan se le da porque se hornea antes de su consumo. Es un producto de clara influencia de la cocina andalusí.



Documento

El uso del azúcar en la cocina árabe

La caña de azúcar, fue fundamental para el desarrollo de la repostería tradicional andalusí. De hecho, la palabra 'azúcar' proviene directamente del árabe: *súkkar*.

El azúcar, además de endulzar las elaboraciones, aporta numerosas cualidades, la más destacada es la conservación, consiguiendo mantener durante largo tiempo alimentos tan frágiles y perecederos como las frutas. En forma de jaleas, mermeladas, almíbares o siropes, disfrutamos del sabor de la fruta durante meses.

Gañotes

El gañote es un dulce muy típico de los pueblos de la Sierra de Grazalema, que se consume sobre todo durante la Semana Santa. Se trata de un pequeño pastelillo frito muy dulce y especiado. Se elabora con harina, huevos, canela, azúcar, ralladura de limón, aceite de oliva y ajonjolí, y se fríe. Antes de comer, puede endulzarse con miel.



Pezuñas de Huelva

Como su nombre indica, estos dulces tienen forma de casco de caballo. Este postre tan típico y consumido en Almonte se elabora con bizcocho, almíbar, yema, crema pastelera y coco rallado.

Mostachón de Utrera

De fama internacional, estos dulces de la localidad de Utrera forman parte de las recetas importadas de la cultura árabe que popularizaron las monjas clarisas. Es un bizcocho aplanado de origen árabe que se elabora artesanalmente con harina, miel, huevo, canela y azúcar. Antes de consumirse, se hornea encima de papel de estraza.



■ Pastel cordobés

En la mayoría de cafeterías de Córdoba y durante todo el año, es fácil encontrar este delicioso pastel, ideal para acompañar un café o como merienda.

Se trata de una elaboración circular realizada con hojaldre y rellena de cabello de ángel o cidra. Se sirve en porciones triangulares.

■ Pestiños

El pestiño es un dulce navideño o de Semana Santa elaborado con masa de harina frita en aceite de oliva e impregnada en miel. Se sirve con azúcar en grano espolvoreada. Es una receta que se encuentra en todos los rincones de Andalucía y adquiere diferentes variantes según se aromaticen con distintas especias.



■ Roscos de Semana Santa

Es una de las piezas de repostería más típica de la cocina andaluza, muy habitual en época de cuaresma. Se elabora de forma tradicional a base de harina, huevos y matalaúva.





Altamar

www.altamar.es