



Aprender pastelería requiere paciencia y esfuerzo

Nutrición, 24/03/2020



Es muy posible que alguien piense que las pastelerías industriales de Madrid, y en realidad,

las de cualquier otra ciudad o pueblo, son algo así como la juguetería de los adultos. En realidad, la repostería creativa gusta a niños y mayores, pero es verdad que, a todos nosotros nos gusta tener una buena excusa para degustar, y sobre todo, admirar una tarta muy elaborada o unas galletas con un acabado artístico. Lo que más destaca de la repostería, en definitiva, es que se mezcla ese arte con el hecho de que los productos resultantes son comestibles, y es lo que tanto nos encanta a niños y mayores por igual.

Algunas personas infravaloran el proceso creativo de estos productos creyendo que pueden hacerlo igual o incluso mejor en sus casas, y enseguida se dan cuenta de que sin haber pasado un tiempo muy largo practicando es completamente imposible crear algo de la talla de los pasteles y los dulces de una [fábrica de pastelería](#). Pueden ocurrir muchas cosas durante la prueba de fuego de estos osados reposteros aficionados: que les salga algo delicioso, pero espantoso o mediocre, a nivel visual, o que hayan invertido tantos esfuerzos en algo visualmente decente que el sabor deje mucho que desear.

En cualquiera de los dos casos habrán aprendido una valiosa lección: el trabajo de repostería es arduo, complicado y, sobre todo, muy delicado. Mezclar los ingredientes en el punto exacto en el que los queremos, controlar el tiempo de cocción o dibujar formas vistosas con el fondant, exige de nosotros mucha práctica y durante mucho tiempo. Es decir, los reposteros que realmente quieran acercarse a hacer algo, medianamente parecido, a los productos de las pastelerías, sea un roscón de Reyes o una tarta de bodas, tienen que armarse no solo de utensilios de cocina, sino de paciencia.

Porque la repostería o pastelería, como cualquier labor artística, es cuestión de ensayo y error. Nos equivocaremos mucho, pero cada tarta mal hecha y cada galleta quemada, nos ayudará a saber qué debemos hacer mejor la próxima vez. Es el esfuerzo lo que al final distingue al buen repostero.

