Sobre el Impulsor de Magdalenas

—¿Por qué ponemos impulsor en algunos bizcochos y en otros no le ponemos?

Por que depende de que tipo de bizcocho se haga, unos necesitan impulsor y otros no.

—Precisamente es a lo que me refiero. ¿Por qué necesitan el impulsor?

Ponemos el impulsor para que esponjen en el horno al cocerlos.

—¿Unos esponjan si impulsor y otros se tienen que poner impulsor para que esponjen?

Siempre que las fórmulas estén bien equilibradas y además bien amasadas, no necesitarán impulsor, mientras que las que estén mal equilibradas y mal amasadas, si necesitaran impulsor.

—¿Y cómo podemos saber cuales están bien o mal equilibradas?

Ya se sabe que la pastelería es una ciencia exacta y si una fórmula la alteras, bien por equivocación, por descuido o por querer abaratar un producto, entonces esa fórmula, si no lleva impulsor quedará mal, no esponjará ni desarrollará en el horno. Por otra parte, si una fórmula está bien equilibrada y perfectamente pesados los ingredientes pero al ejecutarla no se hace correctamente, sin impulsor, el producto no puede quedar bien, no esponja y quedará apelmazado. Habrá que ponerle impulsor.

—¿Entonces tanta importancia tiene el pesar las cosas correctamente, como mezclarlas y trabajarlas de acuerdo a la forma establecida?

Naturalmente, principalmente en las labores que van cocidas en el horno.

—¿Eso me da a entender, que los que van cocidos en el fuego no es tan estricto ni la forma de mezclar las cosas ni tampoco el pesarlas con exactitud?

Pues no, por que una crema puede ser más o menos espesa y tener más o menos cantidad de huevos y además hay quien la mezcla todo en frío, quien hierve primero la leche y el azúcar, mezclando después los huevos y el almidón e incluso los hay quien cuecen la leche azúcar y yemas para mezclar finalmente el almidón. Pero todas, si están bien hechas son válidas y pueden quedar bien.

—¿Pero eso a que se refiere, son cremas, y a las cremas que yo sepa no se pone impulsor?

Pero yo te lo pongo de ejemplo de que se pueden mezclar de diferente manera cosas cocidas al fuego.

—Quedamos que los bizcochos, que van cocidos en el horno, tienen que ser exactamente pesados y correctamente trabajados para que salgan a la perfección sin poner impulsor. ¿Entonces, por que a las Magdalenas, que no dejan de ser un bizcocho, se les pone siempre impulsor, aunque estén bien pesadas y perfectamente amasadas y con la fórmula si alterar?

Pues precisamente por que la fórmula de las magdalenas es una de las pocas que precisamente no son equilibradas. Es un bizcocho que lleva aceite y leche, además de los otros productos que son propios del bizcocho y por ese motivo, tiene que ponerse impulsor para que esponjen.

—¿Y, en definitiva, que es el impulsor, que efecto ejerce sobre la masa?

Es una levadura química, hecha con productos, que al cocerse las pastas, produce gas carbónico y este hace que las pastas se esponjen aumentando de volumen.

—¿Y en que se diferencia de la levadura que se pone en las masas de pan o de briox para que esponjen?

Esas levaduras son orgánicas, quiere decir que tienen vida. Las levaduras orgánicas, cuando se amasa empiezan a vivir, crecen se desarrollan, envejecen y si se dejan demasiado rato o se cuecen, mueren. Por eso, las pastas hechas con esa levadura, de dejan fermentar y cuando han desarrollado lo suficiente, entonces se cuecen, dejando de desarrollarse. En el momento que se cuecen las pastas, muere. Con la levadura química o "IMPULSOR", las masas que se hacen con ellas, se mezclan y permanecen intacta mientas reposan, pero en el momento que se ponen dentro del horno, a unas calorías determinadas, es cuando se desarrollan y aumentan de volumen. Entonces desarrollan y mueren.

—¿Entonces, las masas con levadura química no llegan a fermentar como las otras, antes de cocerlas?

Llegarían a hincharse un poco y hacerse agrias, pero no fermentar, lo que conocemos por fermentar, como ocurre con las otras de pan, como se les suele llamar. ¿Y cuales son los productos que se utilizan como levadura química?

Se utiliza mucho el carbonato de amoniaco, que es la más fuerte y más gas produce. También se utiliza el bicarbonato sódico, que es más suave y también esponja la pasta. Y el cremor tártaro, que también es un impulsor muy suave. Pero casi todos los impulsores están formados por una mezcla de estos tres productos, haciéndolo más o menos fuerte a voluntad. Según que cantidad pongas de cada uno de ellos, puede ser más un impulsor suave o potente.

—Y digo yo. ¿Poniendo más cantidad de impulsor en las masas, quedarán más esponjadas las pastas?

No lo creas, por que un exceso de impulsor también le perjudica a las pastas. Llegan a subir más, pero sería una subida falsa, por que en cuanto saldrían del horno, se bajarían. Lo que sí va muy bien hacer es, cuando se amasan las magdalenas, se dejan reposar un rato recién amasadas y cuando han pasado unos veinte minutos, si puede ser, mejor dentro de la nevera, se trabaja la masa de nuevo un poco, llenando entonces los moldes y cocerlas como de costumbre.

—¿Y que se consigue con eso?

Que las magdalenas salgan más altas y con boño arriba, como si reventaran cuando se cuecen.

—¿Y si no se hace reposar la masa no quedarían así?

No formarían el boño. Quedan unas magdalenas esponjadas, pero la parte de arriba la tendrían aplanada, como si no tuvieran fuerza, incluso llegan a resecarse con más prontitud, en menos tiempo.

CON MUCHO IMPULSOR
Ácidas
Porosas
Grandota

CON POCO IMPULSOR
Apelamzadas
Compactas
Pequeñas

SIN EL REPOSO
Aplanadas
Lánguidas
Sin Fuerza

CON EL REPOSO
Esponjadas
Reventonas
Correctas