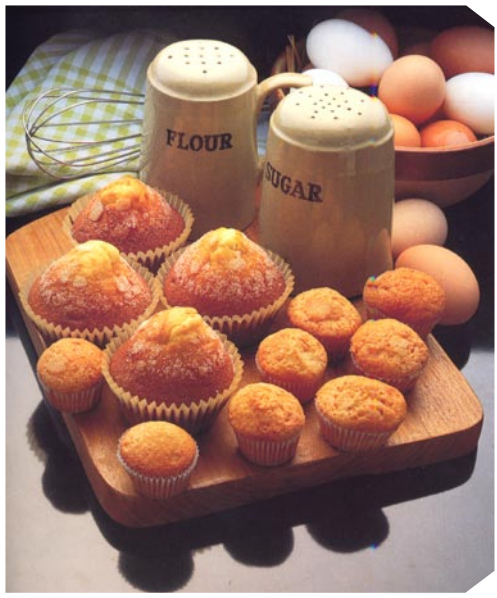
Recetas de Magdalenas

La formulación para unas magdalenas artesanas de fabricación y consumo diarios y otras de larga conservación es, básicamente, la misma. Los detalles a tener en cuenta, según hablemos de un tipo u otro, pasarán por el desarrollo, el formato, la ternura, y la conservación microbiológica, en función del tiempo y tipo de envase.
En la elaboración de las magdalenas, es muy importante utilizar una fórmula equilibrada, ya que el exceso o defecto de algún producto de los que intervienen nos dará unos resultados finales muy diferentes.

La fórmula base de las magdalenas es la siguiente



Huevos enteros 700 gr
Azúcar 800 gr
Aceite de oliva 700 gr
Leche 200 gr
Harina de trigo (W=120 / P/L= 0,4) 1.000 gr
Impulsor 30 gr.
Esencias c.s.

En primer lugar, batiremos de dos a tres minutos los huevos y el azúcar.
Incorporaremos seguidamente el aceite y la leche.
Una vez bien mezclado, añadiremos la harina con el impulsor.
Batiremos otros dos minutos y tendremos la masa a punto para ser escudillada.
Si dejamos reposar la masa durante un tiempo, conseguiremos que el impulsor tenga más efecto en la masa.
La temperatura de cocción estará entre 220-250 ºC.
Cuanto más pequeñas sean las piezas más fuerte estará el horno.

Notas

Líquido: La cantidad de líquido (huevos y leche) a utilizar en la fórmula base puede variar. Pero deberemos tener presente que si aumentamos la proporción (por ejemplo en leche), el producto final será menos esponjoso.

Azúcar: El porcentaje alto de azúcar con respecto a la harina permite que las magdalenas se mantengan tiernas durante más tiempo. Pero deberemos tener en cuenta la temperatura de cocción y el tiempo de horneado, para que no queden crudas en el centro o se provoque el típico chorrito de masa, que puede hacer aumentar el peligro de aparición de moho. Parte de la proporción de azúcar puede ser sustituida por otros productos (miel, azúcar invertido, dextrosa, glicerina), esto nos permitirá que el producto se mantenga más tiempo tierno y que tenga otro sabor al tradicional. Debemos tener presente que un exceso de azúcar, acentuará el color de las magdalenas.
Si como enternecedor queremos utilizar azúcar invertido, glucosa o sorbitol, lo sustituiremos por un 10-20% del peso total del azúcar en la fórmula. Impulsor.
Es importante dejar reposar la masa como mínimo una hora antes de rellenar las cápsulas, porque la levadura química que contiene el impulsor actúa por calor pero también por humedad. Notaremos que ha empezado a actuar porque se forman pequeñas burbujas en la masa.

Ralladuras y sal: La razón de alicar ralladira de limón y sal en la fórmula base obedece a la necesidad de bajar el nivel de pH (acidez de la masa). De esta forma el producto esponjará más.

Grasas: En nuestra fórmula base hemos añadido como grasa el aceite de oliva, aunque también se puede aplicar soja, girasol, grasas fluidas (parcialmente hidrogenizadas), manteca o mantequilla. Para unas magdalenas con tiempo de conservación corto, quizá lo más importante es el sabor. Debemos tener en cuenta que las grasas sólidas varían la estructura de la masa y hacen que se reseque antes, aunque se apliquen fundidas. Para magdalenas de larga conservación, algunos aceites y grasas cambian el sabor o son más propensos al enranciamiento. Los más estables en el tiempo son los aceites o grasas fluidas, y parcialmente hidrogenizadas.

Harina: La calidad y cantidad influyen en el producto final. Un exceso de harina ocasionará un mal desarrollo de la magdalena y que se endurezca antes. Como norma general utilizaremos una harina floja baja en contenido de gluten. Impulsor. En el

mercado los hay de varios tipos y cada uno nos ayudará a obtener la textura deseada, ya que actúan de modo distinto en contacto con el agua o por la temperatura de cocción. En general, con magdalenas en molde de papel, utilizaremos un impulsor lento. Mientras que si el molde es de metal, utilizaremos un impulsor más rápido.
Conservantes. Para que la magdalena se conserve más tiempo, es importante partir de una fórmula que no tenga un exceso de agua. La acción de los conservantes se

circunscribe a disminuir la actividad del agua, creando un medio ácido de pH bajo. Los conservantes utilizados son ácido tartárico, sorbato potásico, sorbitol y propionato, en las dosis que recomiende el fabricante.
A mayor contenido de harina, mayor contenido de impulsor, en proporción directa a las cantidades indicadas en la fórmula base. Si queremos que la magdalena quede menos desarrollada, quitaremos de un 10 a un 15% de harina de la fórmula base. Si deseamos que greñe más añadiremos un 10-15% más de harina.

Cocción: En los hornos en los que el calor circula sólo en una dirección, o cuando se colocan las cápsulas demasiado juntas entre sí, corremos el riesgo que se reseque antes un lado de la magdalena. Cuando esto ocurre, la masa cruda rompe el lado más débil de la pieza y desborda la cápsula.

Envase: Para las magdalenas de larga conservación, envases que ayudan a mantener el producto fresco, son los que utilizan el cierre hermético al vacío, la atmósfera modificada o controlada.

Fórmula Artesanal

170 gr. Huevos
270 gr. Azúcar
270 gr. Aceite
287 gr. Harina Floja
3 gr. Levadura Química
Esencia de limón
Mezclar los huevos y el azúcar a marcha rápida.
Disminuiremos la velocidad y añadiremos el aceite poco a poco.
Añadiremos la harina con la levadura.
Dejaremos reposar la masa y volveremos a poner la batidora a marcha lenta durante medio minuto.
Para obtener una masa más tierna añadir azúcar invertido o sorbitol sustituyendo el azucar en un 10%.

Magdalenas Rellenas

Masa
Huevos (± 5)250 gr. 25%
Azúcar130 gr. 13%
Azúcar invertido120 gr. 12%
Aceite250 gr .25%
Harina fuerte250 gr. 25%
Impulsor (no suma)± 6 gr.
Sal y esencia de limón (no suman) 1.000 gr. 100%

Crema de chocolate
Leche 600 gr.60% Azúcar100 gr.10%
Huevos (± 1)50 gr. 5%
Maizena 60 gr. 6%
Cobertura de chocolate 190 gr. 19%
1.000 gr. 100%
Esponjar en batidora (marcha rápida) los huevos y el azúcar. Cuando el conjunto esté esponjado, incorporar el aceite, mezclando a marcha media con la batidora. Añadir la harina mezclada con el impulsor y mantener el batido hasta que todo esté bien mezclado.

Muffins

Muffins de fresa
Preparación: 20 min.
Cocción: 20 min.
Para unos 12 muffins.
3 tazas de harina
1/2 taza de azúcar morena
125 gr. de mantequilla fundida
3 huevos
1 taza de leche
1 1/2 tazas de fresas, en trozos
azúcar glas para espolvorear
Precaliente el horno a 200 ºC.
Pinte con aceite las bases de 12 moldes.

Tamice la harina, el azúcar y la levadura en un cuenco.
Incorpore el azúcar morena.
Combine la mantquilla fundida, los huevos y la leche; viértalos sobre los ingredientes sólidos y remueva hasta mezclarlos.
Rellene con esta mixturados terceras partes de cada molde engrasado.
Hornéelos 20 minutos hasta que estén tostados.
Espolvoree inmediatamente con a zucar glass,y sírvalos calientes con mantequilla.