

EL MAZAPÁN

Estamos en Navidad. Vamos a conocer algo sobre el mazapán. Es un dulce típico navideño. Hay otros como el turrón, los mantecados, las peladillas, los roscones...

Los dos ingredientes fundamentales del mazapán son la almendra molida y el azúcar (la miel también valdría).

El primer lugar donde se habla de él es en las "Mil y una noches", donde se dan citas sobre el manjar para poder soportar los ayunos del Ramadán o como afrodisíaco para poder hacer frente a los débitos conyugales de forma satisfactoria.

En España el punto de producción del mazapán de mayor prestigio continúa siendo la ciudad de Toledo y localidades aledañas: Sonseca, Ajofrín, Gálvez, La Mata... El Mazapán de Toledo está protegido mediante la calificación por parte del Ministerio de Agricultura como "Denominación de Origen".

Según la regulación que lo define: "La almendra es el principal ingrediente del Mazapán de Toledo, en cuya composición tienen que intervenir de forma mayoritaria o como mínimo en una proporción de 1:1, esto es, debe representar el 50% del peso total. Las almendras utilizadas deben ser almendras de variedades dulces, repeladas y con un contenido mínimo de materia grasa del 50%."

En España, no sólo en Toledo se produce el mazapán, a pesar de ser esta provincia su mayor productora. También se producen en el Levante y Andalucía buenos mazapanes.

Fuera ya de nuestras fronteras, en Alemania son famosos los mazapanes de "Lübecker", que cuentan con Denominación de Origen desde 1996 "Lübecker Marzipan".

Las presentaciones habituales del mazapán son las siguientes:

1. Son muy conocidas las figuritas de mazapán haciendo formas de animales y de objetos.
2. Las llamadas anguilas, también típicas de Toledo, no son más que mazapán modelado en forma de anguila, pero con relleno de fruta, batata, yema y cabello de ángel, y decoradas en la superficie con frutas confitadas y clara de huevo. Las anguilas se elaboran envolviendo el relleno de yema confitada con una lámina de masa de mazapán, aún crudo. El rollo obtenido, se modela manualmente para darle los rasgos de una anguila, nariz, boca, lengua etc. y se dora en el horno, a unos 150°. Cuando se ha enfriado, se procede a la decoración final remarcando los rasgos trazados y realizando dibujos en la parte dorsal con clara de huevo y azúcar, batido a punto de nieve. La decoración culmina con unas perlititas de caramelo y colocándole los ojos a la anguila.

Una vez confeccionada la decoración, se coloca en una bandeja y se deja enfriar. Si se quiere se acompaña de unas frutas escarchadas que le aportan colorido.

3. Aparte de estas variedades, también encontramos dentro del mazapán otras presentaciones como las empiñonadas, que recubren la pasta con piñones; las delicias (con yema confitada); pasteles yema (relleno de yema confitada) y pasteles gloria (con batata confitada).

Carlos Peral