

Baguette Vs Canilla

Ene 19, 2015 | 1 Comentario



La baguette es el pan diario que los franceses consumen y la canilla es el pan del día que los venezolanos comemos. A través de la comparación entre estos dos panes podemos aproximarnos a **la fermentación como un hecho fundamental en la panadería.**

Podemos definir a la baguette como un pan de consumo diario, de color dorado intenso, costra crujiente, miga con alvéolos irregulares, con un ligero tono agrio y suave sabor a nuez tostada, que se conserva por poco tiempo.

La canilla es un pan también del día, de color marrón, en algunos casos pálido, con costra quebradiza y, en muchos casos, suave; miga con alvéolos regulares y pequeños, sin aroma, sin sabor y, en ocasiones, con tono a levadura o ácido.

Durante los años 40, 50 y 60 del siglo pasado llegaron a Venezuela muchos inmigrantes europeos, entre ellos, italianos y portugueses, con una larga tradición de excelentes panaderos. **Estos maestros panaderos nos enseñaron a comer pan como lo hacen en Europa.** Desde principios de 1900 había panaderías en Caracas que hacían panes europeos, panes de campo de costra gruesa y barras francesas de costra crujiente, pero fue durante esta oleada de inmigrantes que el pan se estableció, afianzó y se desarrolló en Venezuela.

Durante algunas décadas, la panadería creció en nuestro país y se extendió por todo el territorio nacional. Los años 50, 60 y principios de los 70 fueron años de esplendor para el pan. Eran los tiempos del pan francés, del famoso pan de a`locha, de los panes de costra crujiente. No quedó un pueblo en el que no hubiese una panadería. En las ciudades grandes había panaderías por todos lados, casi que una por cada cuadra. Fueron años de crecimiento en el negocio y en la calidad, por una sola razón: los panaderos llegados de otras latitudes eran los encargados de la producción y **la calidad estaba garantizada por ellos.**

En los años 80, aquellos artesanos inmigrantes fueron desapareciendo físicamente y, como es natural en muchos casos, sus hijos se encargaron del negocio de la familia, pero solo faltaba un detalle: esos nuevos dueños no eran panaderos. Para ese entonces, ya el dueño de la panadería no estaba más en la producción. Ahora, estaba frente a la caja registradora, y adentro estaba haciendo pan un joven aprendiz que nunca tuvo la mística ni el empeño y, mucho menos, la visión de que el pan es un alimento esencial del ser humano y compañero nuestro a través de nuestra historia. Sin esta visión a la hora de hacer pan, **el camino de nuestra panadería estaba signado por la mediocridad**, era solo cuestión de tiempo caer donde caímos!

En algún momento, entre los años 70 y principio de los años 80 sucedió un hecho curioso: comenzó a producirse un nuevo pan que poco a poco empezó a conocerse como la canilla, por su

forma alargada, que semeja la mitad inferior de una pierna. Desde esa primera barra, hasta el sol de hoy, la panadería venezolana es cada vez peor, y de ello tenemos culpa los panaderos por producir un pan muy malo, pero también el consumidor por comprarlo.

La canilla es un pan venezolano que nace como deformación de la baguette, para tratar de ser más rentable económicamente y solucionar un problema de tiempo de elaboración y de durabilidad. Los panaderos diseñaron un pan de rápida elaboración y mayor vida útil. Esas son las dos características que definen a una canilla. Esas dos características, suavidad y vida útil son responsables de haber cambiado el gusto del venezolano por el pan.

¿Cuál es la diferencia entre una baguette y una canilla?

La diferencia la hace la fermentación. **Una baguette tiene entre cuatro y cinco horas de fermentación, mientras que una canilla tiene una hora**, y es durante este proceso que se generan todas las características organolépticas del pan, es decir, sabor y aroma.

Durante el proceso de fermentación, las levaduras mediante el empleo de enzimas, comienzan a alimentarse de los azúcares contenidos en la harina y mediante el empleo de enzimas empiezan a desdoblar los azúcares complejos para utilizarlos como alimento. Esas levaduras producen CO₂, que cumple la función de hacer crecer las masas, producen ácidos orgánicos y

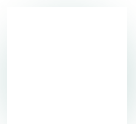
alcoholes, que son los encargados de las características organolépticas, es decir, del sabor y el aroma del pan.

La canilla, por ser un pan con poca fermentación, no es capaz de desarrollar tantos ácidos orgánicos y mucho menos alcoholes, por lo que nos queda el CO₂ que sólo aporta volumen.

Debido a sus dos, tres o más horas de fermentación inicial, **la baguette es un pan con un aroma y un sabor intenso** ligeramente agrio y de suave tono a nuez, característico de las fermentaciones prolongadas.

Otra diferencia fundamental entre ambos panes es lo que tiene que ver con las características físicas: color, costra y textura de miga. La canilla, debido a que posee entre sus ingredientes azúcar y grasa, genera una costra marrón y quebradiza, mientras la de la baguette es dorada y crujiente. **La textura de la miga también es diferente**, debido a la grasa de la canilla se generan alvéolos uniformes y pequeños, mientras los de la baguette son irregulares.

Por su historia, tradición y por lo que representa como legado francés para el mundo, la baguette es un gran pan. **La canilla, pobrecita, no tiene ninguna virtud!!!**



1 Comentario



Mariela Pérez el marzo 24, 2022 a las 8:00 am

Excelemte

Responder



Todos los contenidos de esta web pertenecen a **IEPAN**. Web diseñada y desarrollada por **LUDA**.