

# PASTELERÍA

con California Sunshine



**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA  
PANADERÍAS Y PASTELERÍAS**





# LA CRÈME DE LA CRÈME DE CALIFORNIA — PERFECTAS PARA PASTELERÍA

Las Nueces de California se cultivan al sol y están disponibles todo el año. Gracias a su suave sabor, son el ingrediente ideal para todo tipo de panes, dulces y salados, pasteles, masas quebradas así como otros productos de pastelería y su calidad superior permite un sinfín de elaboraciones. Las Nueces de California siguen algunas de las regulaciones de seguridad alimentaria más estrictas del mundo y cumplen o superan las regulaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y del Estado de California.

Los consumidores en Europa consideran que las nueces son un fruto seco asequible y de alta calidad. Por ello, son ideales para utilizarse en una gran variedad de productos del sector de la pastelería de gama media a alta.

Las nueces son ricas en nutrientes, con un valor añadido que los consumidores reconocen y aprecian. Las nueces, el único fruto seco que tiene una cantidad significativa de omega-3 vegetal y ácido alfa-linolénico, también resultan extremadamente atractivas para aquellos consumidores que quieren seguir una dieta saludable: Los beneficios en términos de salud cardíaca fueron confirmados oficialmente por la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA), de modo que indicar estos beneficios en la etiqueta puede favorecer que los productos de pastelería con nueces resulten especialmente atractivos.

## NORMAS ESTRUCTAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Métodos estandarizados de agricultura y cosecha
- Seguimiento periódico por parte de las autoridades legales de los EE. UU. (incluyendo el USDA, la FDA y el CDFA)
- Cosecha rápida con cosechadoras automáticas, lo que permite recolectar rápidamente todas las nueces de un árbol
- Estabilización inmediata: Los cuidadosos métodos de secado de calidad profesional que se utilizan unos días después de la cosecha aseguran frescura y calidad.
- Los métodos de secado estandarizados reducen el contenido de humedad al 8%

## ALMACENAMIENTO ADECUADO

- Las nueces sin cáscara son una materia prima semifresca. Su período de conservación puede verse seriamente afectado por la temperatura, la luz y la humedad. Sin embargo, si se almacenan adecuadamente, su período de conservación puede llegar al año:
- Si se almacenan entre los 2 °C y los 5 °C, su período de conservación es de 6 meses.
  - Si se almacenan a menos de -18 °C, su período de conservación es de 12 meses.
  - Almacenar en un lugar oscuro
  - Humedad relativa del 55 — 65%
  - Deben guardarse en un recipiente hermético y sin olores para evitar que absorban los olores de otros ingredientes/alimentos

## OTROS FACTORES QUE TIENEN UN IMPACTO EN EL PERÍODO DE CONSERVACIÓN DE LAS NUECES:

- La superficie de la nuez: no deben romperse ni molerse hasta justo antes de ser consumidas
- El material de la superficie de los utensilios para triturar o picar: los materiales inertes reducen la susceptibilidad de las nueces a oxidarse (el acero inoxidable es más adecuado que el acero u otros materiales similares)

# ELABORACIÓN DEL PRODUCTO CON NUECES

Para elaborar productos de pastelería de alta calidad con Nueces de California, deben tenerse en cuenta determinados factores.

## SABOR

Gracias a su sabor suave y su textura agradable, las Nueces de California son ideales para usar en pastelería dulce y salada, así como en productos de panadería más neutros, como el pan. Contienen taninos y catequinas que otorgan a las Nueces típicas de California su sutil toque amargo, un sabor que armoniza a la perfección cuando se combina con toques de especias o sabores dulces.



## CALENTAMIENTO

Los procesos especiales de calentamiento como el tostado o el caramelizado pueden afectar al sabor, color, contenido de humedad y en algunos casos hasta al perfil microbiológico de las nueces. Para reducir el riesgo de sabores no deseados u otros defectos de calidad, las temperaturas no deben superar los 145 °C (se recomienda temperaturas inferiores a 125 °C).

Es por eso por lo que no recomendamos hornear nueces en la superficie de los productos de pastelería.

Al mezclarlos en la masa o utilizarlos como parte de una mezcla los protege contra el calor excesivo de manera más efectiva. Las nueces que deban colocarse en el exterior de un producto como elemento visual o de diseño deben fijarse con un producto adherente como el glaseado.

La elaboración cuidadosa a baja temperatura y los períodos de reposo prolongados pueden tener un claro efecto positivo en el sabor y el período de conservación de las nueces. La temperatura del proceso tiene aquí mucha más importancia que la duración del mismo.

## HUMEDAD

Los productos con un período de conservación más largo necesitan un contenido de humedad general más bajo en el producto terminado, ya que un mayor contenido de humedad puede contribuir a la formación de sabores no deseados. Una solución práctica es almacenar las nueces a baja temperatura. Para aplicaciones dulces, puedes cubrirlas con azúcar o chocolate, por ejemplo. En productos frescos con un período de conservación más corto, el contenido de humedad no juega un papel tan importante. Cabe señalar que la textura de las nueces puede volverse un poco más blanda. Ello puede compensarse parcialmente utilizando un ingrediente de recubrimiento no soluble en agua adecuado.

## PREVENIR LA OXIDACIÓN

Para evitar el sabor rancio y extender el período de conservación del producto terminado, este debe envasarse con materiales que no permitan que la luz o el aire entren en contacto con el producto.

## DISMINUCIÓN DEL RECUENTO MICROBIOLÓGICO

Un método para reducir el recuento microbiológico en la superficie de las nueces es tratarlas e higienizarlas con vapor directo. Cuando se aplica profesionalmente, no tiene ningún impacto en la calidad ni en el período de conservación de las nueces. Es solo a través de este proceso que las nueces se pueden usar en productos microbiológicamente sensibles sin afectar a su calidad.

## TROZOS DE NUEZ EN MASAS

Los trozos de nuez se hundirán en el fondo de una masa húmeda y causarán una distribución desigual de las nueces en el producto horneado terminado. El recubrimiento previo de la nuez con goma o almidón evitarán que se hundan hasta el fondo de la masa. También se pueden tostar ligeramente las nueces para que se deshidraten y sean más ligeras, lo que mejorará la suspensión final.



# Naturales, versátiles, deliciosas

Las Nueces de California son un alimento integral que aporta muchos nutrientes beneficiosos y son el único fruto seco con una cantidad significativa de Omega-3 ALA (ácido alfa-linolénico) de origen vegetal ( 2,7g por cada 30g).

Las Nueces de California ofrecen un sabor y una textura únicos, siendo maravillosamente versátiles para todo tipo de aplicaciones en la industria alimentaria, tanto en productos dulces como salados.

El Valle Central de California cuenta con más de 300 días de sol, el clima perfecto y suelos ricos para cultivar nueces de primera calidad.

Los 4.500 cultivadores de la industria, muchos de ellos familias multigeneracionales, y cerca de 100 manipuladores, cultivan, cosechan y procesan las nueces siguiendo estrictas regulaciones federales y estatales de seguridad alimentaria, lo que da como resultado un excepcional historial de seguridad alimentaria durante más de un siglo.

Para obtener más inspiración e información sobre el uso, visita

[www.nuecesdecalforniaprofesionales.com](http://www.nuecesdecalforniaprofesionales.com)



© California Walnut Commission 2022



**CALIFORNIA WALNUT COMMISSION**

Representación comercial en España:

**BBrand.** The team behind the brand S.L. c/ Raset, 29 Planta baja (Local 4), 08021 Barcelona (España)

E-mail: [trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com](mailto:trade@nuecesdecalforniaprofesionales.com)