

REPOSTERÍA

con California Sunshine



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO PARA EL
SECTOR DE LA REPOSTERÍA





LA CRÈME DE LA CRÈME DE CALIFORNIA — PERFECTAS PARA EL SECTOR DE LA REPOSTERÍA

Las Nueces de California se cultivan al sol y están disponibles todo el año. Gracias a su suave sabor, son el ingrediente ideal para alimentos dulces y su calidad superior permite elaborarlas de distintas maneras. 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 repostería de gama media a alta.

Entre otros alimentos, se incluyen recetas con chocolate, dulces de nueces, mazapán, pastas de nueces, productos de repostería de larga duración y helados.

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 repostería 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 repostería de alta calidad con Nueces de California, deben tenerse en cuenta determinados factores.

SABOR

Las Nueces de California son ideales para usarse en productos de repostería gracias a su sabor suave con ese sutil toque amargo, que proviene de taninos y catequinas que se encuentran predominantemente en su piel fina, algo oscura y parecida al papel de la superficie de la nuez. Esta piel se puede retirar (blanqueando las nueces, por ejemplo); sin embargo, los contornos irregulares de la nuez propician que este proceso sea muy complejo, y el propósito principal al pelar estas nueces de sabor suave es solo ayudar a reducir las decoloraciones en el producto final.



OXIDACIÓN

Al trabajar nueces con chocolate u otros ingredientes que contengan grasa, puede reducir el riesgo de oxidación si restringe su contacto con el aire, mejorando así el período de conservación de los productos.

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.

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 y cubrirlas con azúcar, chocolate o similares.

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 (como el chocolate).

CALENTAMIENTO

El tostado, la caramelización u otros procesos de calentamiento similares pueden afectar al sabor, color, contenido de humedad y en algunos casos hasta el 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). La elaboración cuidadosa a baja temperatura y los períodos de reposo prolongados tienen un claro efecto positivo en el sabor y el período de conservación de las nueces. La temperatura de tostado tiene aquí mucha más importancia que la duración del mismo.

SUPERFICIE

A las Nueces de California se les elimina la cáscara de forma exclusivamente automatizada y se parten, se clasifican y se envasan de forma mecanizada. Durante este proceso, la piel marrón se desprende en algunos puntos. Como consecuencia, de esta manera se limitan las posibilidades de poder usarse como guarnición en productos de alta calidad. Otra alternativa son los recubrimientos con un glaseado transparente (como azúcar o almidón). El aspecto de la superficie también se puede potenciar con recubrimientos como chocolate, que se puede aplicar espolvoreado o en forma de hilos.



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



© 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