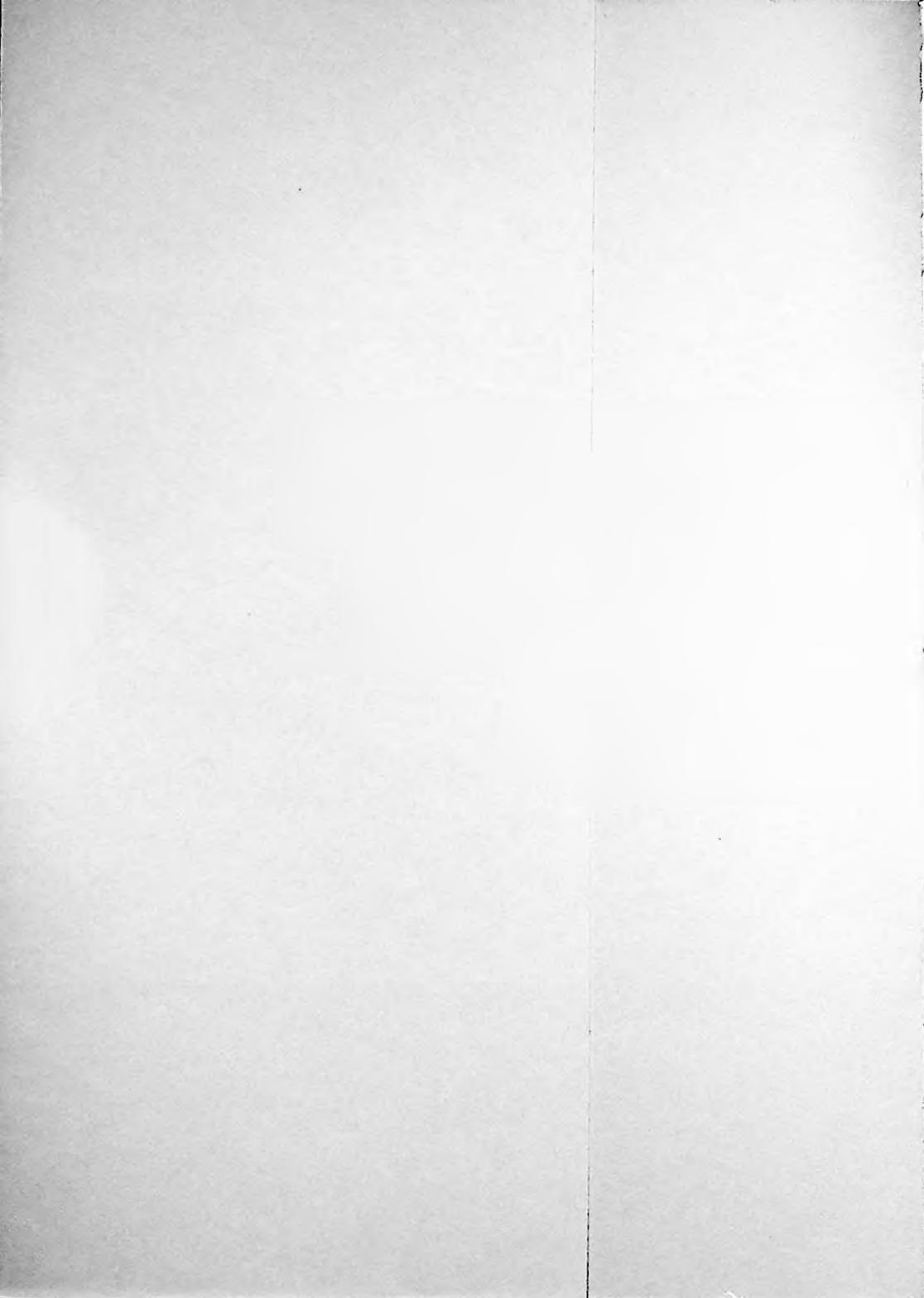


**ANICETO MARABÉ MÉNDEZ**

**DULCES DE MARABÉ**

**COLECCIÓN "ALTOZANO"**

**Núm. 50**







**ANICETO MARABÉ MÉNDEZ**

**DULCES DE MARABÉ**

**Colección “ALTOZANO”**

**Número 50**

® Aniceto Marabé Méndez

Edita: Universidad Popular "Hilario Álvarez"  
Concejalía de Cultura  
Ayuntamiento de Barcarrota  
Abril, 2023

Imprime: Imprenta Rayego, S.L.

Director de la Colección:  
Francisco Joaquín Pérez González

Fotografías: José Sosa

Consejo Asesor:  
*Alfonso C. Macías Gata*  
*Concepción Gutiérrez Larios*  
*Isabel Hernández Triguero*  
*M.ª Victoria Vázquez Romero*  
*Joaquín Álvaro Rubio*  
*José Ignacio Rodríguez Hermosell*





## PRESENTACIÓN

Las tradiciones barcarroteñas, en cualquiera de sus vertientes, han sido y serán recogidas en esta humilde colección de monografías de temática netamente barcarroteña.

La gastronomía también ha estado presente entre los títulos editados hasta ahora. Se une a la colección, con este volumen que tiene en las manos, una faceta pareja a aquella pero inédita para todos sus lectores, la repostería.

Cien años cumplió, hace no mucho, la emblemática pastelería que, la familia Marabé, ha sabido mantener hasta nuestros días. Semejante a la fecha, van muchos de los productos que ahora se muestran en este rico catálogo.

No espere el lector encontrar aquí una detallada explicación de cómo se realiza el producto, así como el proceso completo para llevar a cabo las recetas ahora expuestas. No es que haya querido su autor, Aniceto Marabé Méndez, ocultarnos sus secretos culinarios, es que, amén de que es prácticamente inviable reproducir sus dulces con la tecnología que tenemos en nuestros domicilios, por otra parte, las cantidades que suelen ser fabricadas por este obrador son inasumibles para nuestras cocinas. No pretende por tanto este trabajo más que servir de muestrario de la extensa gama de productos que, durante más de un siglo, la familia ha elaborado para deleite del paladar de sus vecinos y que han acompañado a los barcarroteños en sus celebraciones festivas.

Entonces encontrará usted ahora, en imágenes, ancestrales elaboraciones en hojaldre, yema, bizcochos,... que, unido a creaciones más recientes, orlan este trabajo, el cual no persigue otra meta que el conservar en nuestra memoria la forma de unos productos. Ya sólo le queda a usted aportar el recuerdo de sus aromas y sabores, que no le será difícil con lo acumulado durante décadas en su memoria, sobre todo en aspectos como el ahora tratado, tan imperecedero.

*Alfonso Macías Gata*



## PRÓLOGO

Desde una pequeña placita ubicada en el centro de la siempre acogedora localidad de Barcarrota mis pasos me conducían calle abajo sobre el pavimento adoquinado con el único propósito de hallar la ubicación de una pastelería con un siglo de historia y que en más de una ocasión me habían recomendado visitar.

No fue necesario leer el cartel que lucía en la entrada de dicho establecimiento pues el aroma que desprendían las creaciones artesanales que estaban expuestas en un llamativo y fascinante mostrador me indicaba que había llegado a mi destino.

Al cruzar el umbral, que me daba la bienvenida, pude darme cuenta de que todos los rumores que habían llegado a mis oídos sobre la pastelería Marabé eran absolutamente ciertos: tradición e innovación. Era una combinación perfecta. Tan solo tuve que adentrarme en el corazón de dicho local para deleitarme con los productos que, con una dosis desmedida de mimo y esmero, elaboraban las manos de un auténtico maestro pastelero, de los de antes, como dirían nuestros abuelos.

La amabilidad de este querido y respetado vecino, llamado Aniceto, y la eterna sonrisa de su esposa Pilar, llenan de vida y color un obrador coronado por un imponente horno de leña, donde, día tras día, preparan con cariño y dedicación los riquísimos pasteles que hacen las delicias de todos y cada uno de los ciudadanos de este afortunado municipio pacense.

Gracias a la enorme labor del equipo profesional que forma parte de la pastelería Marabé, el mundo que habitamos, en ocasiones tan complejo y cruel, es mucho más dulce. Al menos esa es la sensación que yo me llevé y el buen sabor de boca, literal, que me dejó.

*Pedro González*



## **CAPÍTULO I**

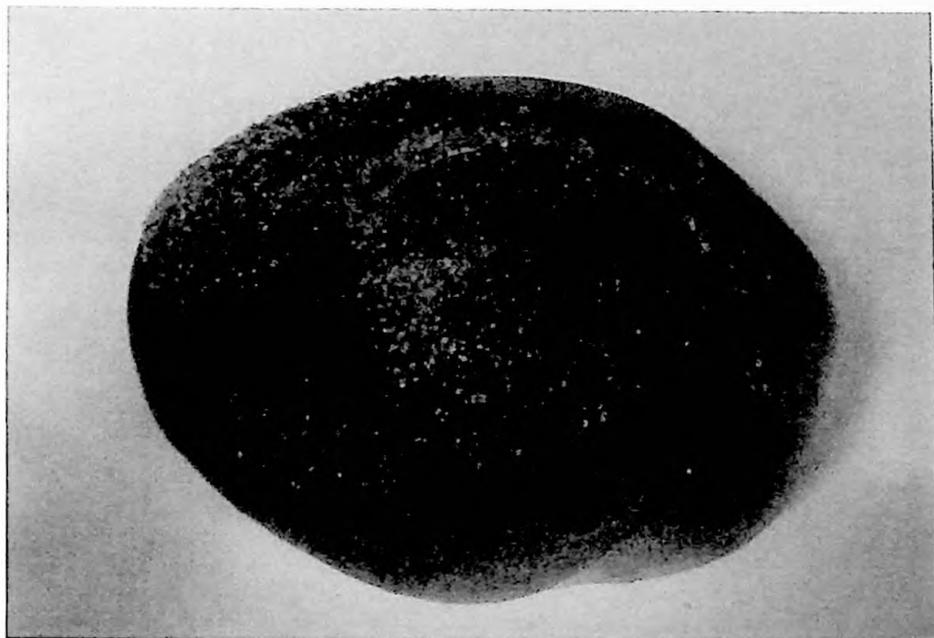
### **DE LA BOLLERÍA Y LOS DULCES BASTOS**

*La bollería diaria aporta una asiduidad a las piezas preferidas por cada consumidor:*

*Hoy en día está denostada la bollería desde muchos puntos de vista. Habría que distinguir entre las que se elaboran para su consumo diario y las industrializadas.*

*A los "Dulces bastos" se les suele dar esta denominación popular y que se refieren a las creaciones a base de ingredientes básicos y con unas recetas ancestrales.*





## ENSAIMADA

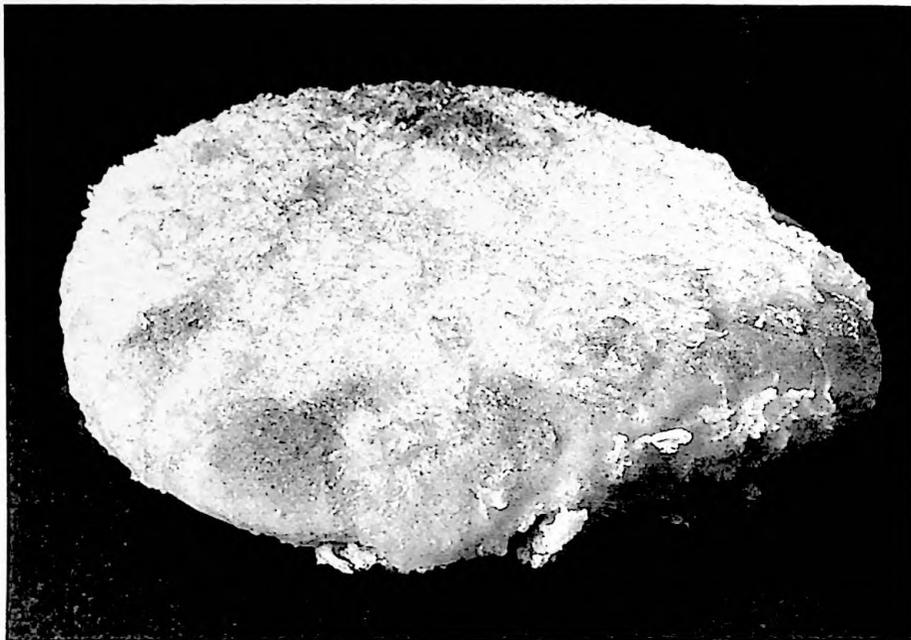
Dificultad: Baja

Cocción: Horno alto, 230° C. aprox.

Coste: Bajo

La ensaimada es una masa muy agradecida. La acción de la levadura produce efectos de esponjosidad (alveolos). Son muy apetecibles como bollos para acompañarlos de un vaso de leche.

Ingredientes: Levadura, azúcar, manteca, harina y agua.



## ISABELAS

Dificultad: Baja moderada

Cocción: Horno muy alto, 250°C aprox.

Coste: Medio

En las *Isabelas* el dulzor por el almíbar de su superficie y el aroma del coco es su atractivo. Su encanto reside en su cocción, para darle una suavidad sin corteza.

Ingredientes: Levadura, azúcar, manteca, harina, coco y agua.



## BAMBAS

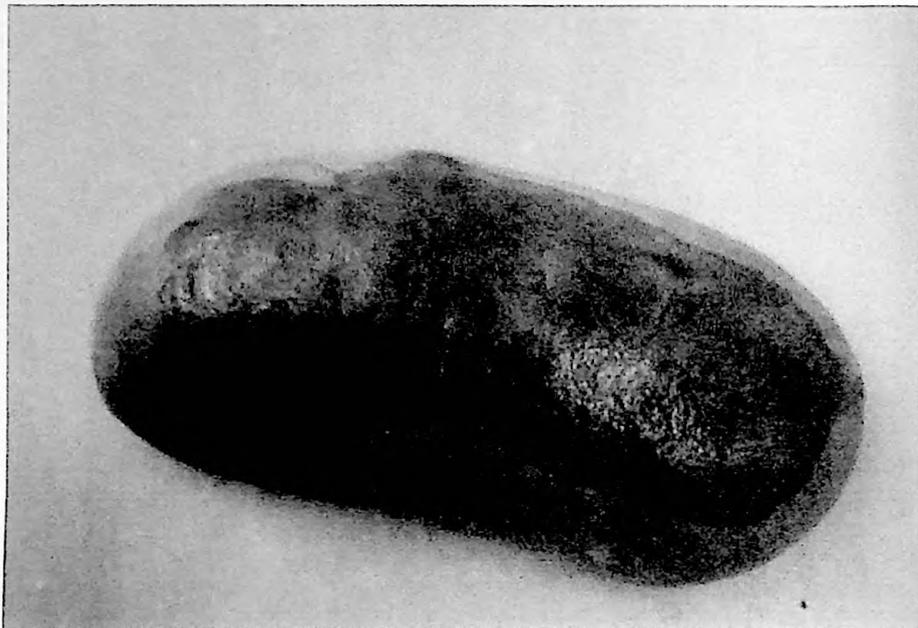
Dificultad: Baja

Cocción: Horno alto, 240°C aprox.

Coste: Moderado

La bamba es uno de los productos de bollería con relleno. Normalmente se rellenan de nata, pero también pueden admitir trufa.

Ingredientes: Levadura, azúcar, manteca, harina, nata o trufa y agua.



## MEDIAS NOCHES

Dificultad: Baja

Cocción: Horno alto, 230°C aprox.

Coste: Bajo.

Las medias noches se utilizan para rellenos salados (jamón, queso, patés, etc.). Tradicionalmente se utilizan como pequeños bocados en celebraciones.

Ingredientes: Levadura, azúcar, manteca, harina y de acompañamiento el relleno preferido.



## **BOLLOS DE LECHE**

Dificultad: Media

Cocción: Horno alto, 210°C aprox.

Coste: Medio.

Los bollos de leche pasan por ser el desayuno preferido de varias de nuestras anteriores generaciones.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, leche, huevo e impulsor.



### **FIGURAS DE REYES (GUITARRAS Y PECES)**

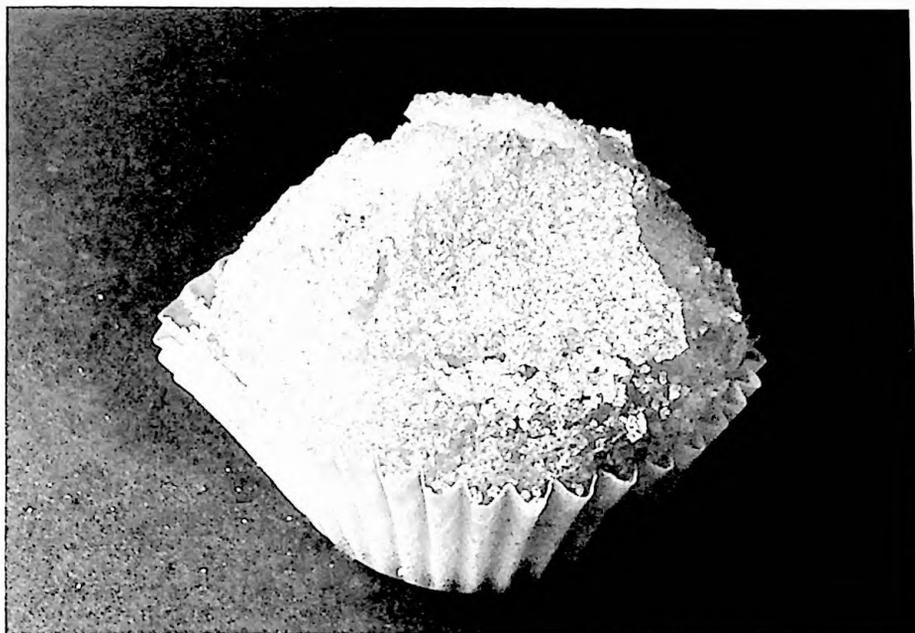
Dificultad: Media

Cocción: Horno alto, 210°C aprox.

Coste: Medio

Las guitarras y los peces se reservan para la madrugada del Día de Reyes como regalo de pequeños y mayores.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, huevos, vainilla, agua e impulsor.



## MADALENAS

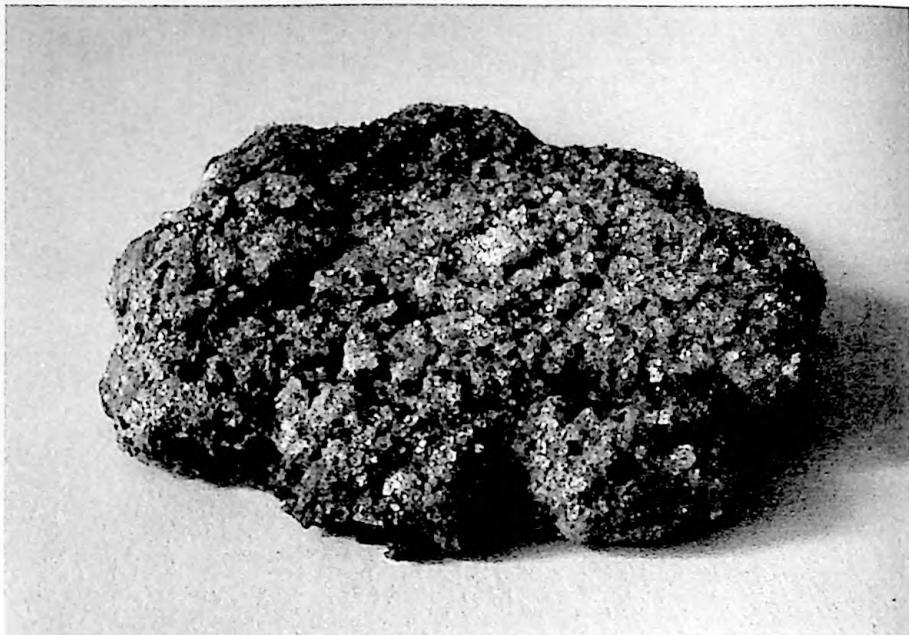
Dificultad: Media

Cocción: Horno moderado, 180 ° C aprox.

Coste: Medio

Las madalenas tienen la peculiaridad de que para que desarrollen de una manera adecuada la masa debe estar fría.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, aceite, esencia de limón e impulsor.



## **ESTRELLITAS**

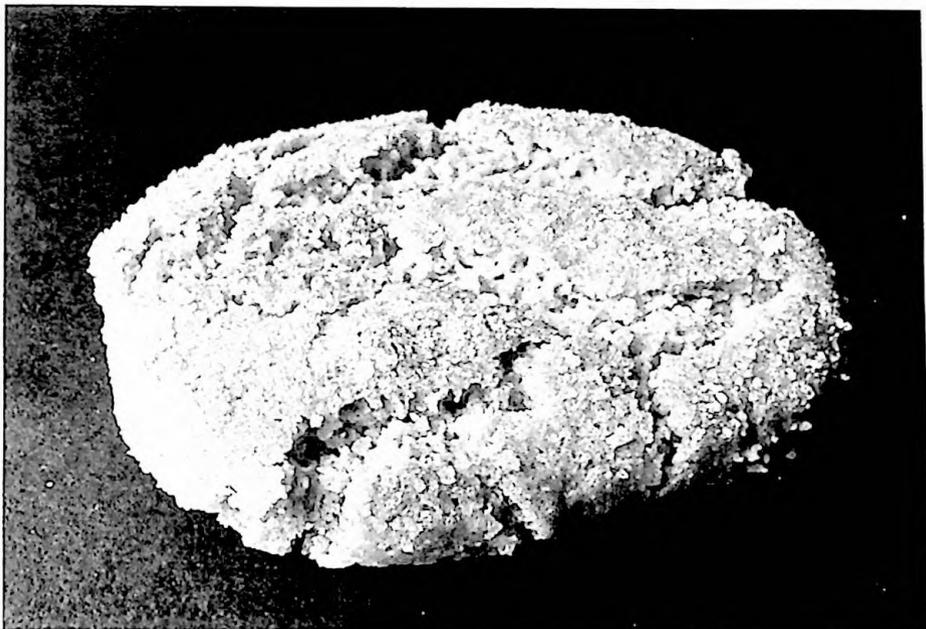
Dificultad: Media

Cocción: Horno medio, 180 a 190°C aprox.

Coste: Medio

Las estrellitas desarrollan todo su sabor al mojarlas en leche. Hay una dicotomía, entre los asiduos consumidores, entre poco cocidas o muy cocidas.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, leche, huevos e impulsor.



## PERRUNILLAS

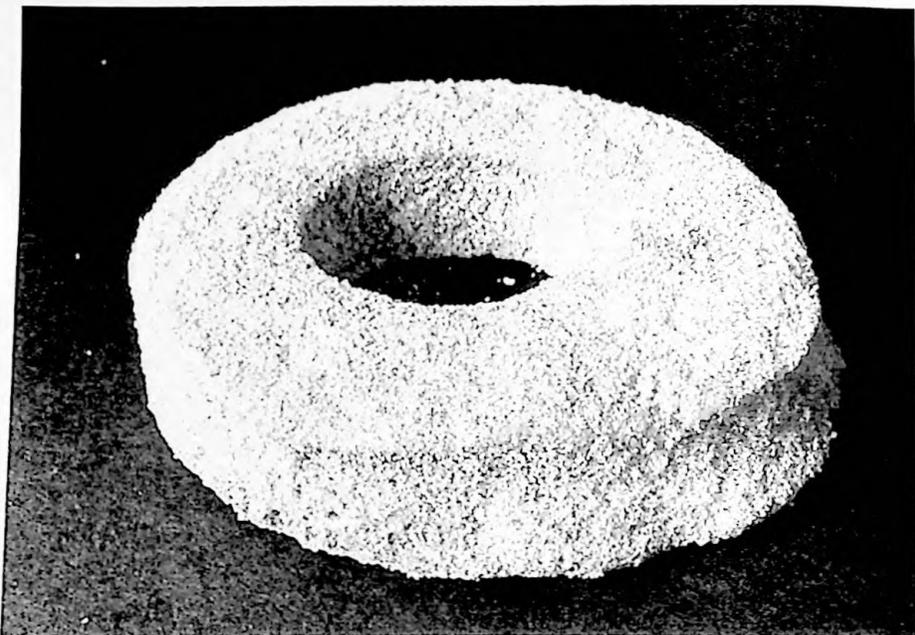
Dificultad: Baja

Cocción: Horno medio 180°C aprox.

Coste: Medio

Las perrunillas son populares y cada uno le da su toque personal. En nuestra receta el sabor de la canela predomina como ingrediente integrado en la masa.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, huevos, canela, esencia de naranja e impulsor.



## ROSCO DE VINO

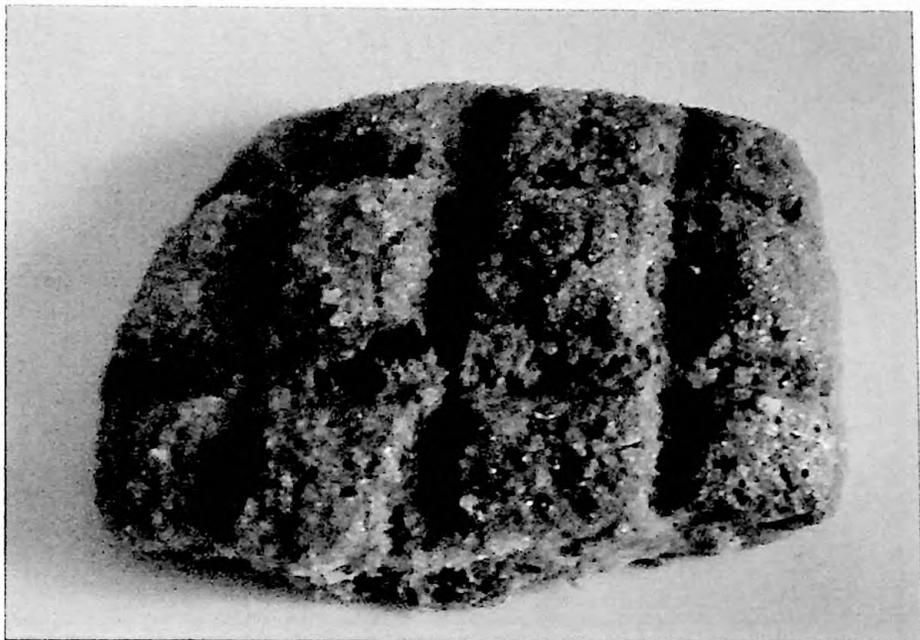
Dificultad: Baja

Cocción: Horno medio-bajo, 170°C aprox.

Coste: Medio

Los roscos de vino es la aportación al recetario por parte de los "Regalaos".

Ingredientes: Harina, azúcar (en grano o lustre), manteca y vino.



## **BOLLOS DE CHICHARRONES**

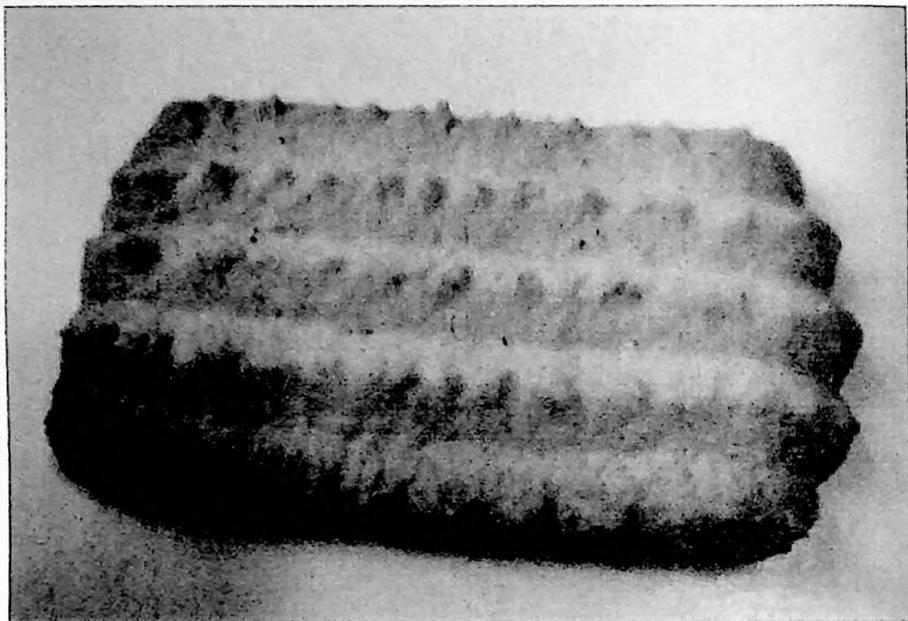
Dificultad: Baja

Cocción: Horno moderado, 180°C aprox.

Coste: Medio

Los bollos de chicharrones son propios del tiempo de matanzas.

Ingredientes: Harina, azúcar, chicharrones, canela, anís, anís molido, huevos, impulsor y esencias al gusto.



## GALLETAS RIZADAS

Dificultad: Baja

Cocción: Horno medio, 180°C aprox.

Coste: Medio-bajo

Las galletas rizadas, también llamadas de máquina, debido a la utilización de las máquinas matanceras a las que se les acopla una boquilla.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, leche, vainilla, maneca e impulsor.



## **GALLETAS LARGAS**

Dificultad: Baja

Cocción: Horno medio, 180°C aprox.

Coste: Bajo

Las galletas largas están en desuso, aunque se merecen un recuerdo testimonial.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, impulsor y agua.



## CROISSANT

Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio-alto, 210°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los croissants son productos muy elaborados, con un acabado llamativo. Ideales para alternar en cualquier cafetería.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua.



## **BOLLOS DE MATALAUVA**

Dificultad: Media

Cocción: Horno fuerte 220°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los bollos de matalahúva nos transportan a sabores tradicionales con abundancia de matices anisados.

Ingredientes: Levadura, harina, azúcar, manteca, matalahúva y leche.



## MADALENAS ABIZCOCHADAS

Dificultad: Alta

Cocción: Medio-alto, 190°C aprox.

Coste: Alto

Las madalenas abizcochadas tienen la particularidad de cocerse en moldes de metal, dándole un acabado esponjoso.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, manteca e impulsor.

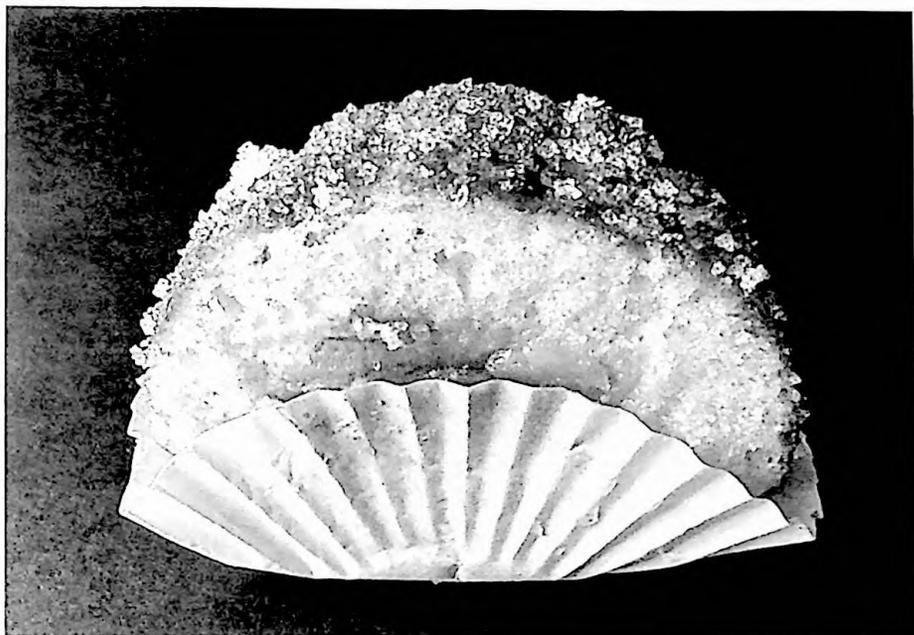
## **CAPÍTULO II DE LOS BIZCOCHOS**

*Los bizcochos son dulces con mucha versatilidad en formas y rellenos.*

*Su esponjosidad y suavidad residen a la hora de trabajar las claras y las yemas en su montado en el batido.*

*Cabe destacar los piononos como abanderado de los bizcochos.*





## PIONONOS

Dificultad: Media

Cocción: Horno alto, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los piononos son un referente en el mundo de los dulces pertenecientes al subgrupo que denominamos *borrachos*.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, crema y canela.



## RELLENOS

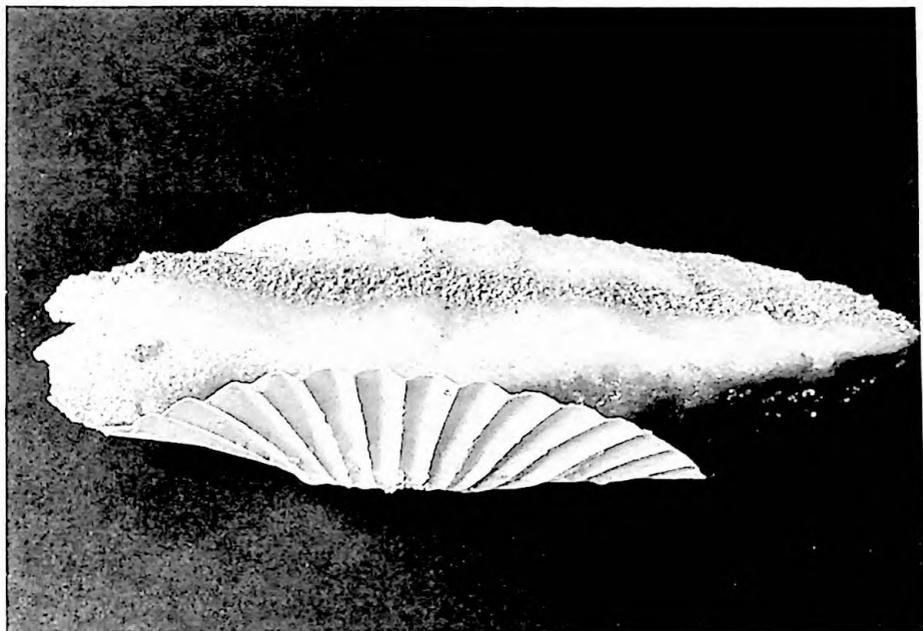
Dificultad: Media

Cocción: Horno alto, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los rellenos los reconocemos por su forma redondeada. También pertenecen al subgrupo de los denominados borrachos.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, crema y canela.



## PEZUÑAS

Dificultad: Alta

Cocción: Horno alto, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto

Las pezuñas, patas de cabra o pesuños, son las distintas denominaciones que recibe este dulce. Su dificultad reside a la hora de cortar las piezas para darles su particular forma.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos y canela.



## MEDIAS LUNAS

Dificultad: Media

Cocción: Medio-alto, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los dulces en forma de media luna son bizcochitos rellenos de crema y un sutil toque de canela.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, crema y canela.



## ROLLITOS DE NATA

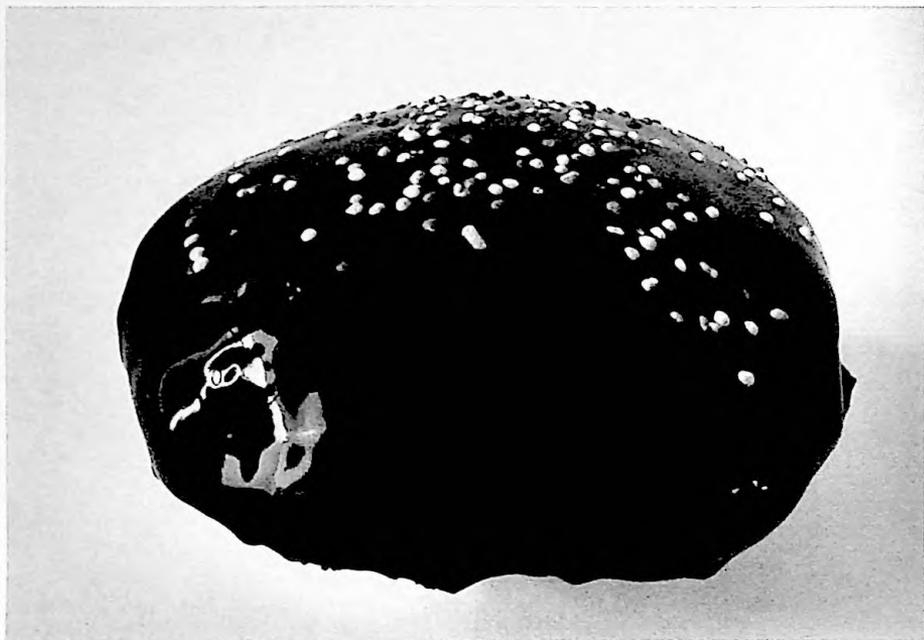
Dificultad: Media-alta

Cocción: Medio-alto, 220°C aprox.

Coste: Alto

Los rollitos de nata son dulces de bizcocho rellenos de nata y bañados en cobertura de chocolate negro. Su aspecto y forma recuerda a unos pastelitos de una afamada marca.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, nata y cobertura de chocolate negro.



## DORALLAQUI

Dificultad: Media-alta

Cocción: Horno medio-alto

Coste: Alto

Estos succulentos bizcochitos se han puesto de moda entre nuestros pequeños para cumpleaños y celebraciones.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, crema de cacao, cobertura negra y fideos de colores.



## ALARGADO

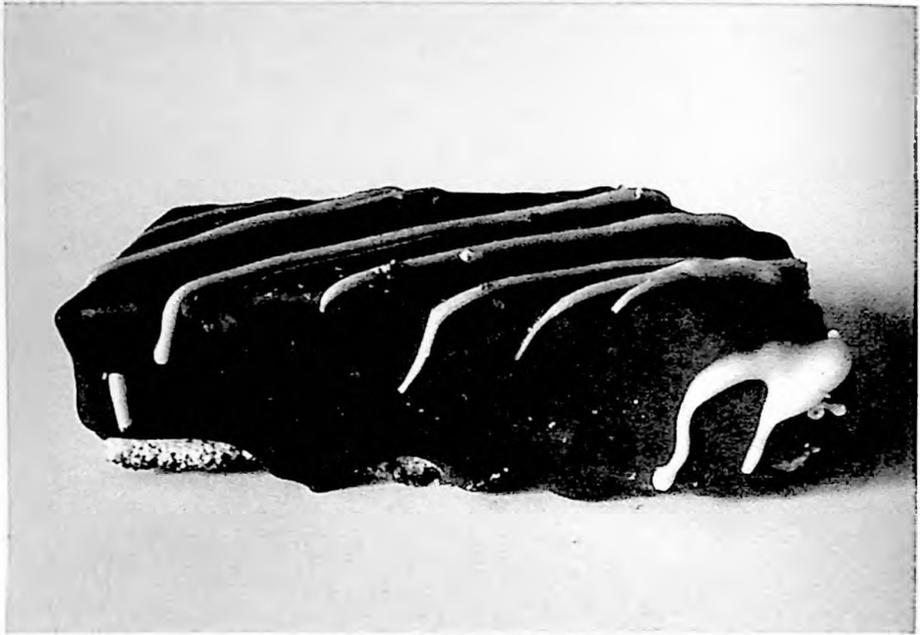
Dificultad: Alta

Cocción: Alto, 220°C

Coste: Alto

La ambrosia de mousse de crema de cacao y bizcocho le confiere una dulce suavidad, con un toque más innovador y actual.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevos, crema de cacao, nata y cobertura de chocolate con leche.



### **CORTADO DE CREMA Y CACAO**

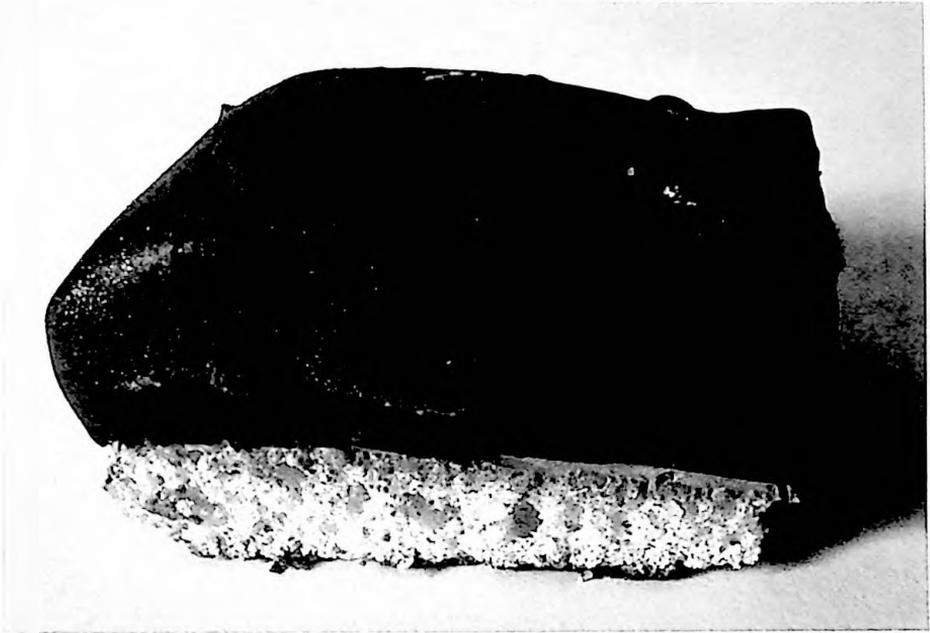
Dificultad: Alta.

Cocción: Alto, 220°C aprox.

Coste: Alto.

Bizcocho relleno con sabrosa crema de cacao con avellana recubierto de cobertura de chocolate blanco.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, crema de cacao con avellana, cobertura blanca.



### **CORTADO DE TRUFA**

Dificultad: Alta.

Cocción: Alto, 220°C aprox.

Coste: Alto.

Son bizcochos rellenos de fina trufa y bañados en cobertura de chocolate negro.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, trufa, cobertura de chocolate negro.



## CUADRADO DE CHOCOLATE

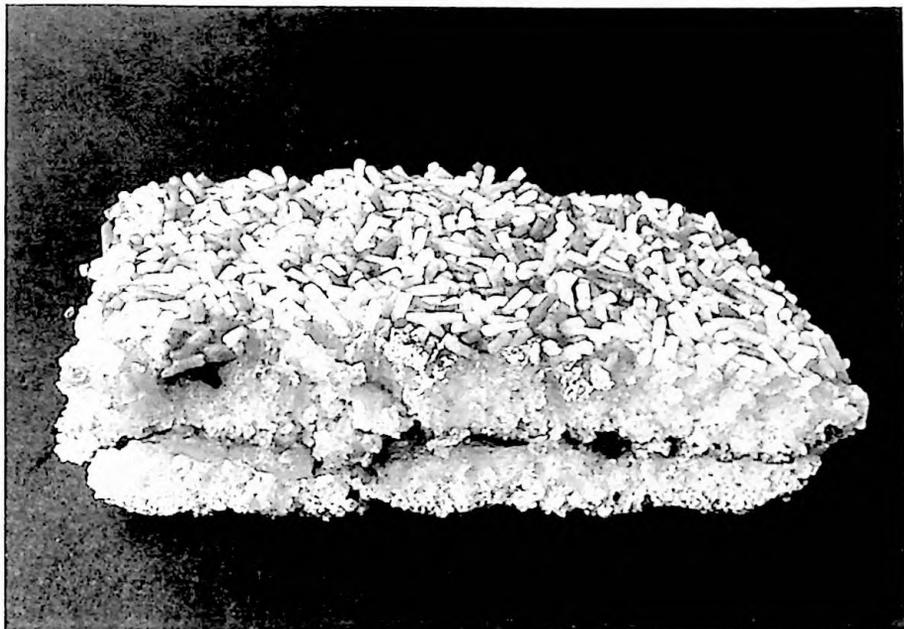
Dificultad: Media.

Cocción: Alta, 220° C aprox.

Coste: Medio-alto.

Dulce relleno de crema y adornado con fideos de chocolate.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, crema y fideos de chocolate.



## CUADRADO DE COLORES

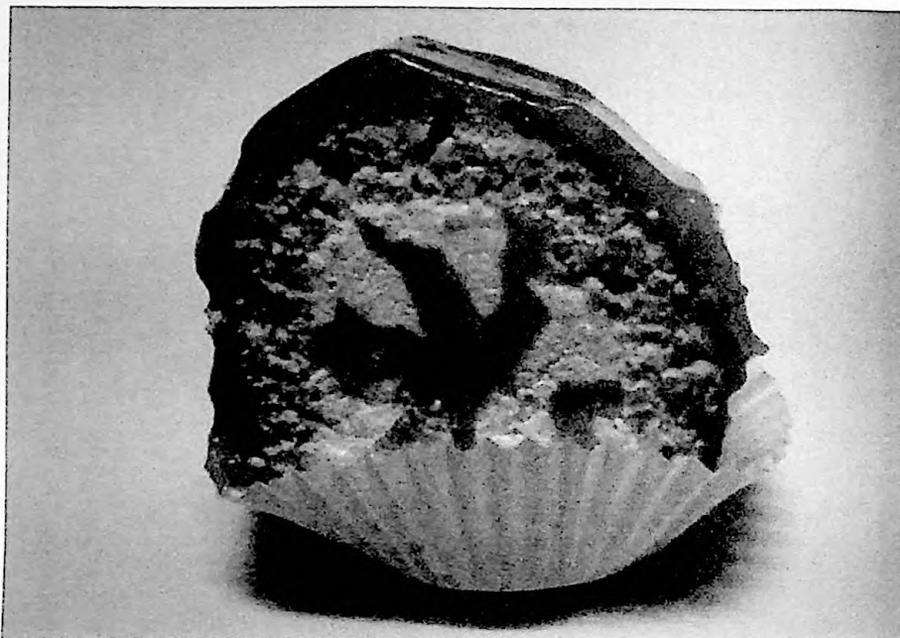
Dificultad: Media.

Cocción: Alta, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto.

Dulce relleno de crema y adornado con fideos de colores.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, crema y fideos de colores.



## MANGA OLIVERA

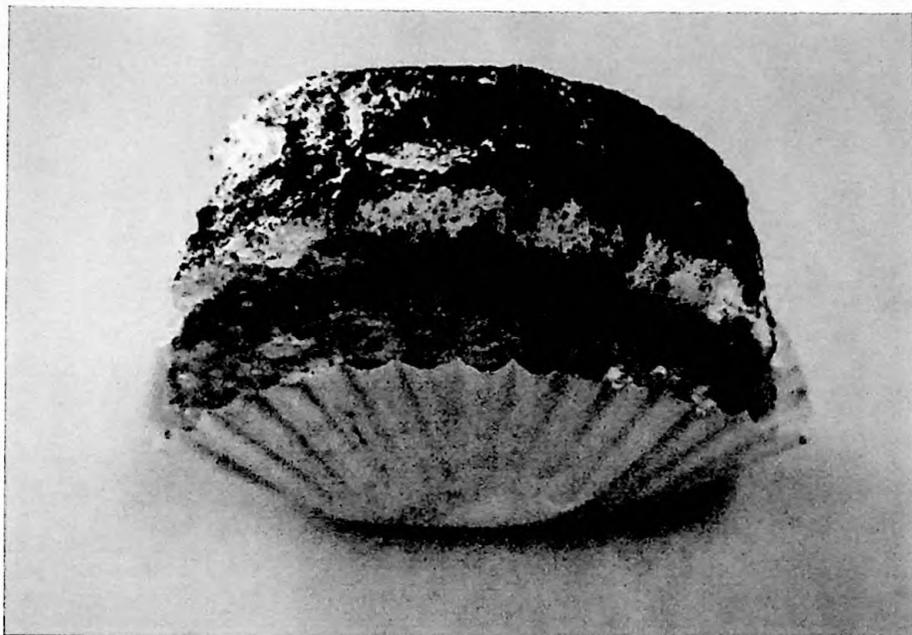
Dificultad: Media.

Cocción: Alto, 220°C aprox.

Coste: Medio-alto.

Dulce relleno de nata y crema, recubierto de yema y gelatina. Es un dulce muy suave.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, crema, nata, yema y gelatina.



## ROLLITO DE TIRAMISÚ

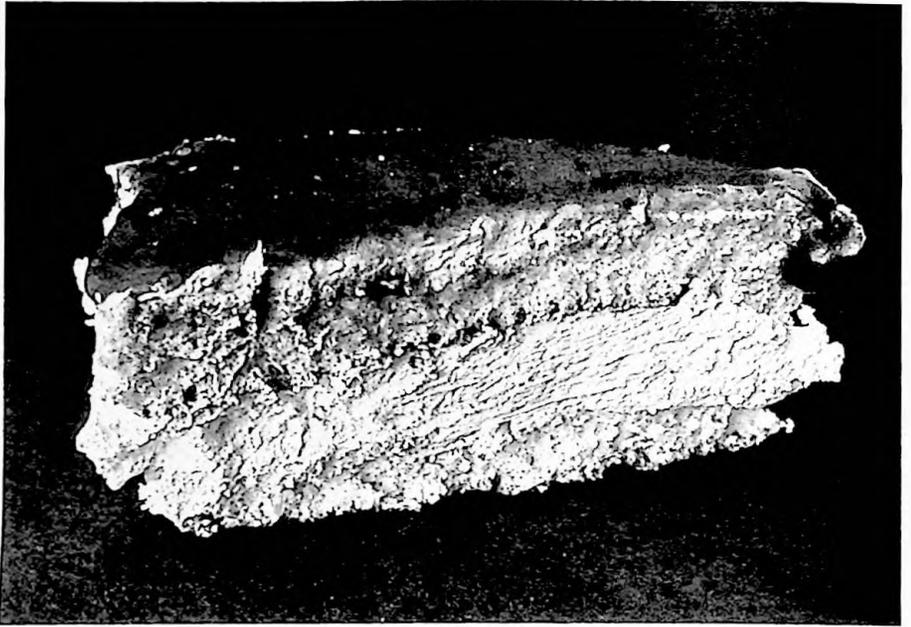
Dificultad: Media-Alta.

Cocción: Alta, 220° C aprox.

Coste: Alto.

Dulce relleno con pasta de tiramisú y rematado en polvo de cacao.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, pasta de tiramisú y cacao en polvo.



## TRIÁNGULO DE FRUTAS DEL BOSQUE

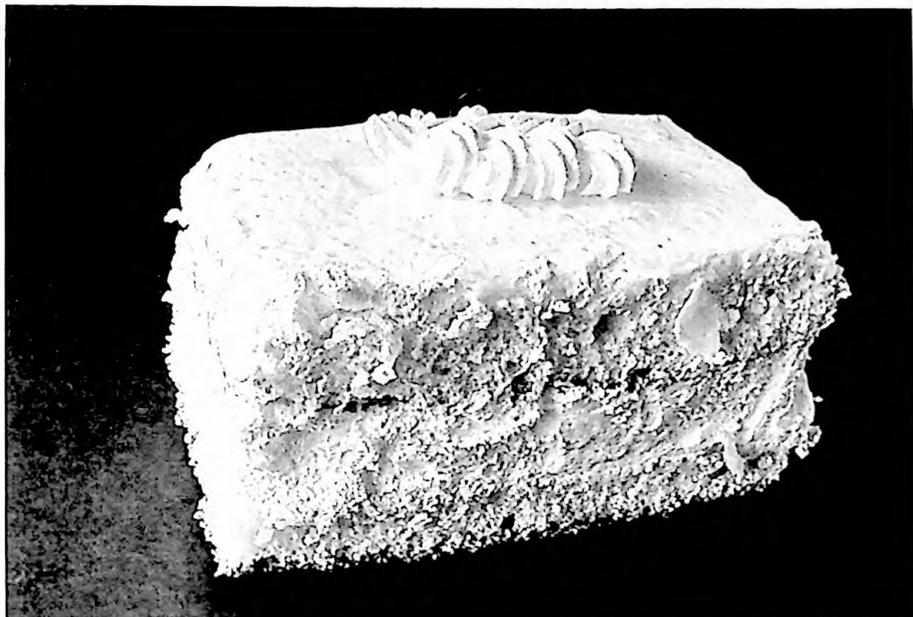
Dificultad: Media-alta.

Cocción: Alto, 220°C aprox.

Coste: Alto.

Dulce a base de bizcocho con nata y frutos del bosque. Dulce de sabor afrutado.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, nata y frutos del bosque.



## CUADRADO DE LIMÓN

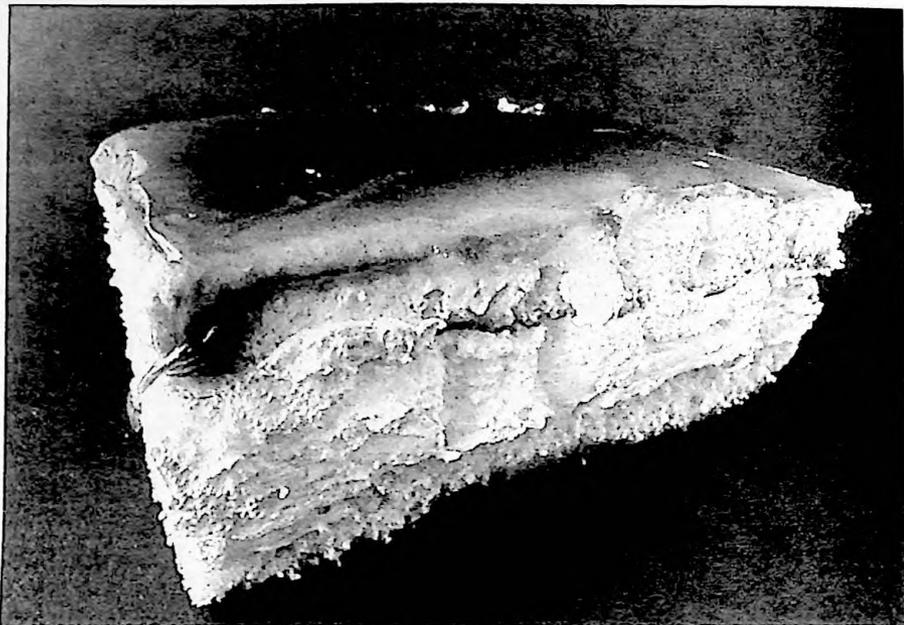
Dificultad: Media-alta.

Cocción: Alta, 220°C aprox.

Coste: Alto.

Bizcocho relleno de nata y acabado con crema de limón.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, nata y crema de limón.



## SAN MARCOS

Dificultad: Media

Cocción: Horno Medio 220°C aprox.

Coste: Alto

Son dulces con un gran relleno de nata y yema tostada.

Ingredientes: Harina, huevos, azúcar, nata y yema tostada.



## **BIZCOCHO DE PLANTILLA**

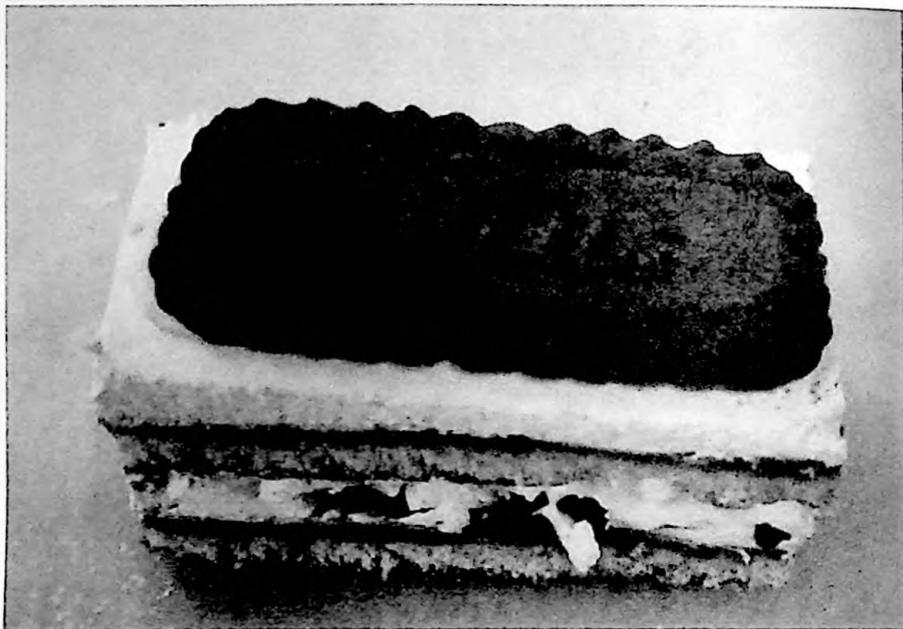
Dificultad: Alta.

Cocción: Medio-bajo, 190°C aprox.

Coste: Alto.

Suaves plantillas de bizcocho cocidos a fuego lento para una mejor esponjosidad.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo.



### **CORTADO DE GALLETA LOTUS**

Dificultad: Media.

Cocción: Alta, 220°C aprox.

Coste: Alto.

Los cortados de Lotus llevan una combinación de bizcocho, nata, crema de Lotus y una sabrosa galleta que realza de una forma exponencial su sabor.

Ingredientes: Harina, azúcar, huevo, nata, crema Lotus y galletas Lotus.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LOS HOJALDRES**

*El hojaldre pasa por ser, por un lado, el gran aliado de quién lo trabaja, y, a la par, como su primer opositor, debido a su dificultad en la elaboración.*

*La superposición de capas, que se forma a partir del plastón inicial con la margarina empleada, da su impronta como pastel. La formación de láminas se consigue con las oportunas dobleces, dando sentido y consistencia a un buen hojaldre.*



## LENGUA DE VACA

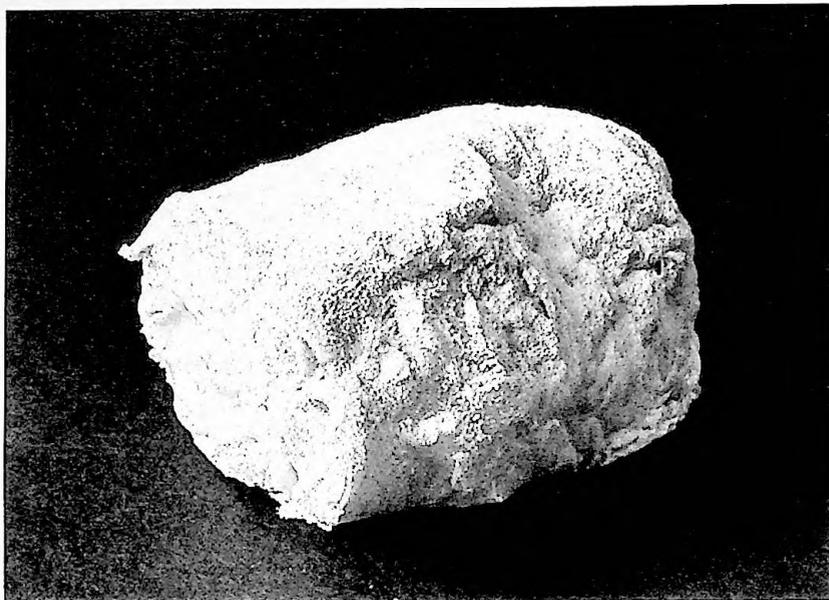
Dificultad: Alta

Cocción: Horno bajo, 150°C aprox.

Coste: Alto

La lengua de vaca pasa por ser el buque insignia de Pastelería Marabé. Son piezas de hojaldre horneadas a baja temperatura y rellenas de crema pastelera.

Ingredientes: Harina, margarina, agua, huevos, azúcar y crema.



## HUESOS DE SANTO (CAÑAS)

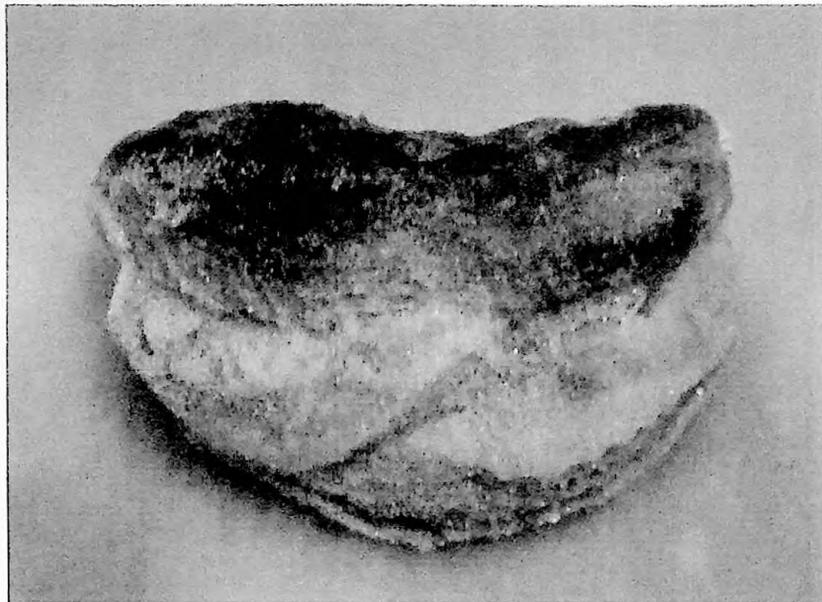
Dificultad: Alta

Cocción: Medio, 190°C aprox.

Coste: Alto

Los huesos de santo son conocidos por este nombre en nuestra pastelería, aunque realmente su nombre sea “cañas de crema”.

Ingredientes: Harina, margarina, agua, huevos, azúcar glas y crema.



## **EMPANADILLAS**

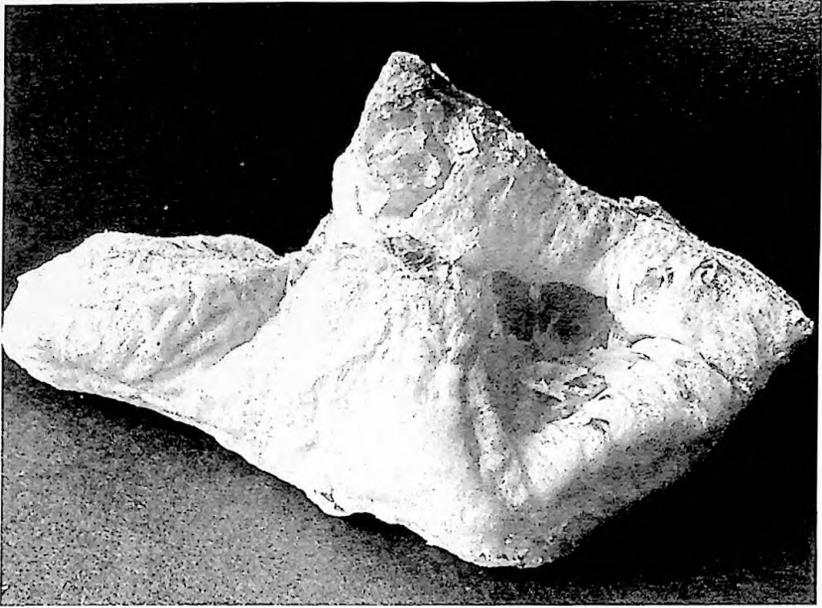
Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio 200°C aprox.

Coste: Alto

Las empanadillas reciben su nombre debido a la forma peculiar que tienen. Llevan un relleno de cabello de ángel y un baño de azúcar.

Ingredientes: Harina, margarina, agua, huevos, cabello de ángel y azúcar.



## LAZOS

Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio, 200°C aprox.

Coste: Alto

Los lazos son también conocidos como pañuelos.

Ingredientes: Harina, margarina, agua, huevos y cabello de ángel.



## CUADRADOS DE HOJALDRE

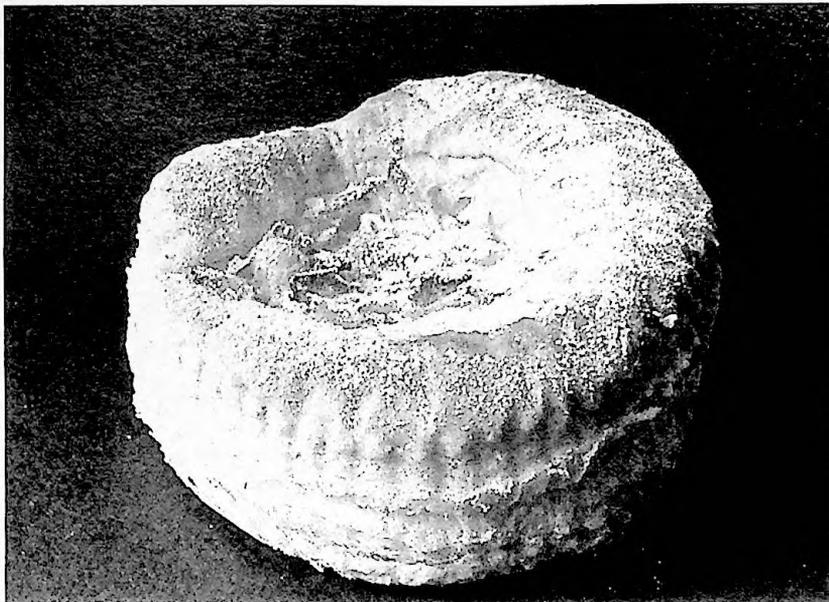
Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio, 200° C aprox.

Coste: Alto

Comentario: Son pasteles que a mitad de su cocción se espolvorea con azúcar glas, incorporando así un dulzor apreciable.

Ingredientes: Harina, margarina, agua, huevos, cabello de ángel y azúcar glas.



## **FLORES DE HOJALDRE**

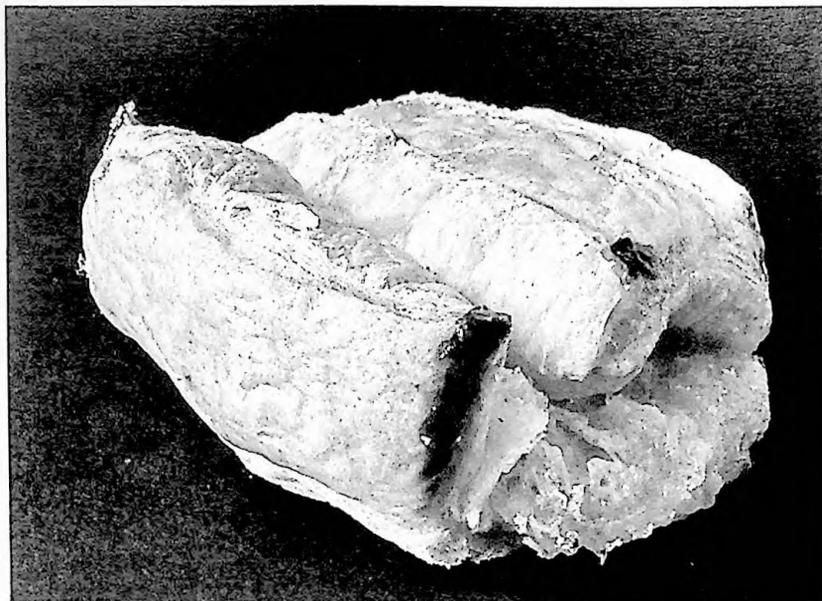
Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno medio 200°C aprox.

Coste: Alto

Su dificultad a la hora de trabajarlos estriba en su crecimiento homogéneo.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua y cabello de ángel.



## **CORTADO DE CABELLO DE ÁNGEL**

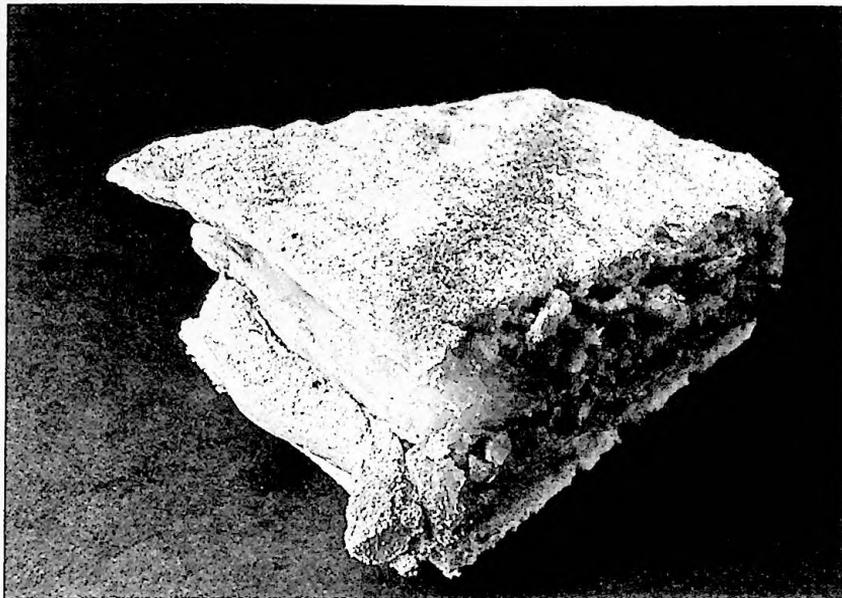
Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio, 200°C aprox.

Coste: Alto

Los cortados de cabello de ángel se forman a partir de dos piezas que se unirán posteriormente en el proceso de la cocción.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua y cabello de ángel.



## MILHOJAS

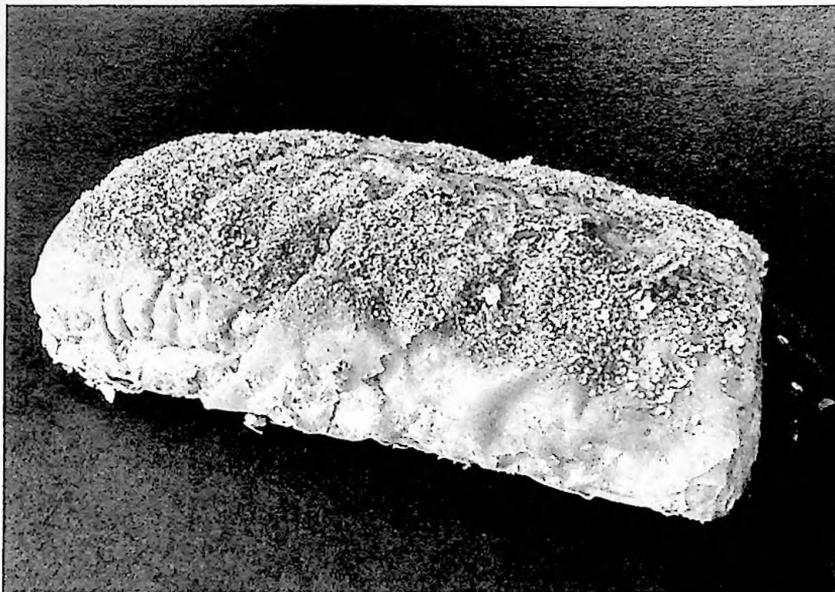
Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno bajo, 150°C aprox.

Coste: Muy alto

La milhoja es un delicioso pastel compuesto por láminas de hojaldre rellenas de trufa y crema, terminadas en azúcar glas.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, trufa, crema, azúcar glas y canela.



### CAÑAS DE CABELLO DE ÁNGEL

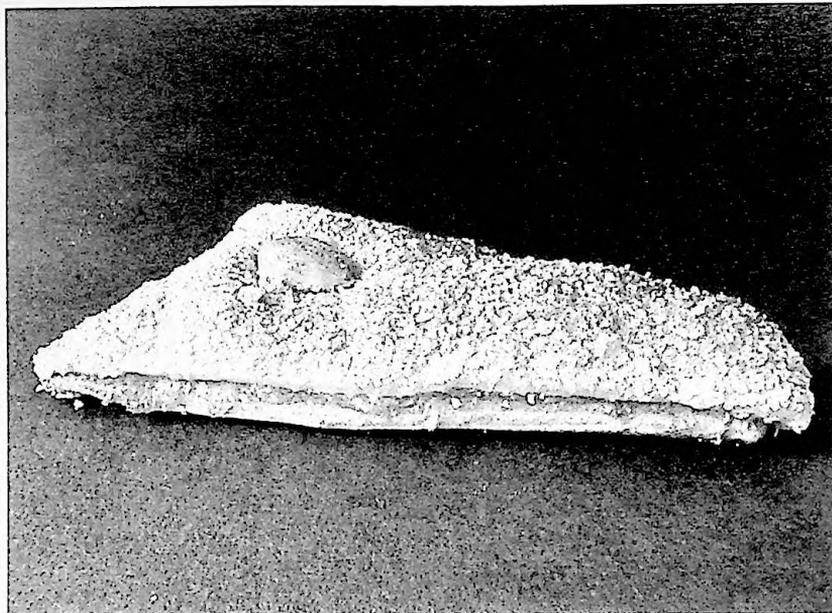
Dificultad: Alta

Cocción: Horno bajo, 150°C aprox.

Coste: Alto

Las Cañas de cabello de ángel son horneadas a baja temperatura, adquiriendo un dorado decorativo el azúcar que las recubre.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, azúcar y cabello de ángel.



## TRIÁNGULOS

Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno bajo, 150°C aprox.

Coste: Alto

Los triángulos, pasteles de hojaldre, llevan un relleno compuesto de crema, cabello de ángel y coco, con un sutil toque de canela. Posteriormente baño de agua y azúcar, terminando con una pieza de almendra.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, azúcar, crema, cabello de ángel, coco, canela y almendra.



## OLÍMPICO

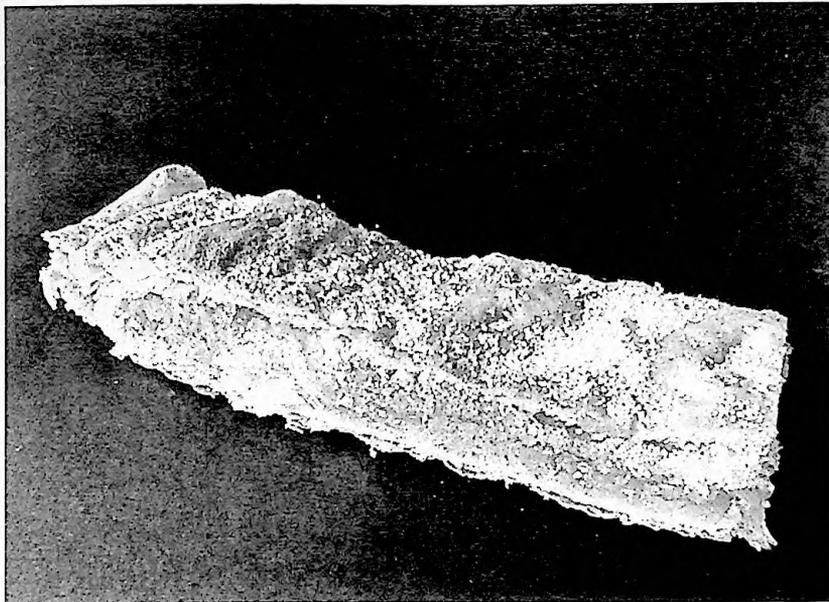
Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno bajo, 150°C aprox.

Coste: Alto

El olímpico, aparte de su relleno, se termina coronándolo con glasa real (merengue trabajado). A partir de una cocción muy suave, debido a la fragilidad del merengue, obtenemos un producto de sabor inconfundible.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, crema, coco, cabello de ángel, canela y merengue.



## PASTEL CORDOBÉS

Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno medio, 180°C aprox.

Coste: Alto

Este pastel requiere más tiempo de horno que otras piezas individuales, incorporando el aroma de la canela.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, cabello de ángel y canela.



## **ROSCAS DE YEMA**

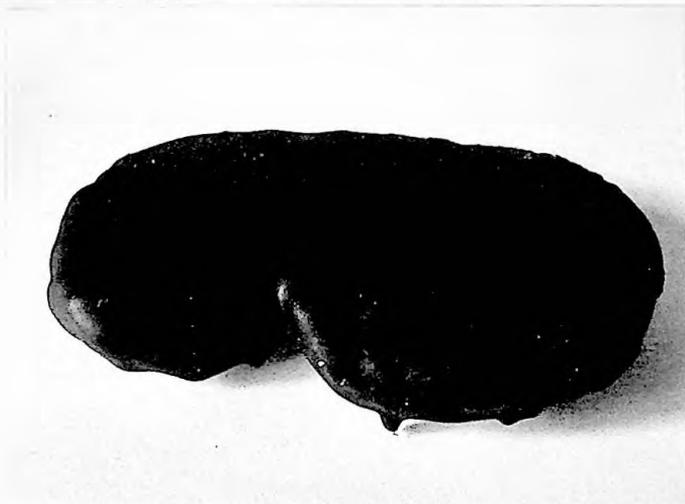
Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno medio, 200°C aprox.

Coste: Muy alto

Las roscas de yema se bañan en un azúcar a punto de bola para que su corteza sea consistente, recubriendo la parte de yema que la jalona.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua y azúcar.



### **PALMERAS DE HOJALDRE Y CHOCOLATE BLANCO, YEMA o CHOCOLATE NEGRO**

Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno medio-bajo, 180°C aprox.

Coste: Muy alto

Dependiendo de su relleno las podemos catalogar de palmeras de yema, palmeras de chocolate negro o palmeras de chocolate blanco.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, azúcar, yema, crema de cacao y cobertura.



## FOLADO

Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno bajo, 170°C aprox.

Coste: Alto

Los folados se escudillan (se forman) a partir de un hojaldre de segunda, bañados en agua y azúcar. Se rellenan de riquísima nata.

Ingredientes: Harina, agua, azúcar, margarina, huevos y nata.



## MILHOJAS DE NATA

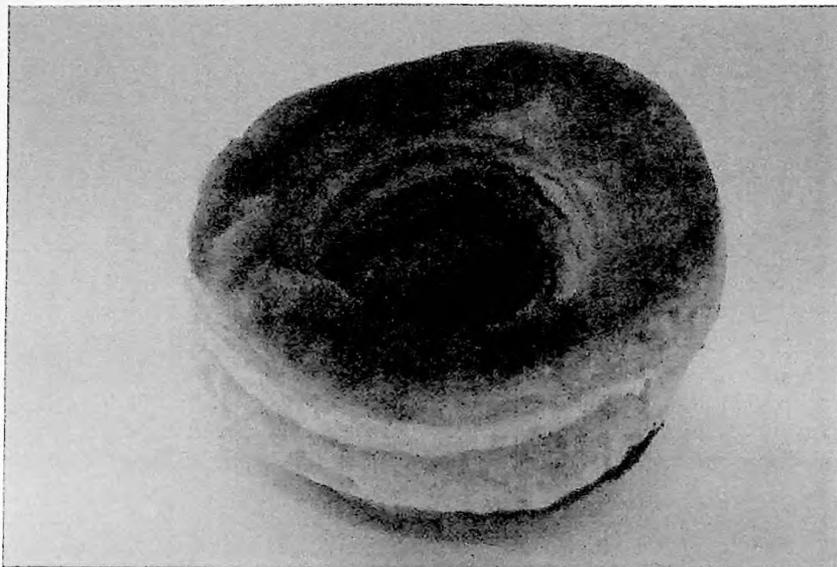
Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio, 190°C aprox.

Coste: Alto

Las milhojas de nata requieren una atención especial en el transcurso de la cocción, para que el resultado del crecimiento del hojaldre sea completo. Después de cocidas y frías se rellenan con nata.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, azúcar glas y nata para el relleno.



## VOLOVÁN

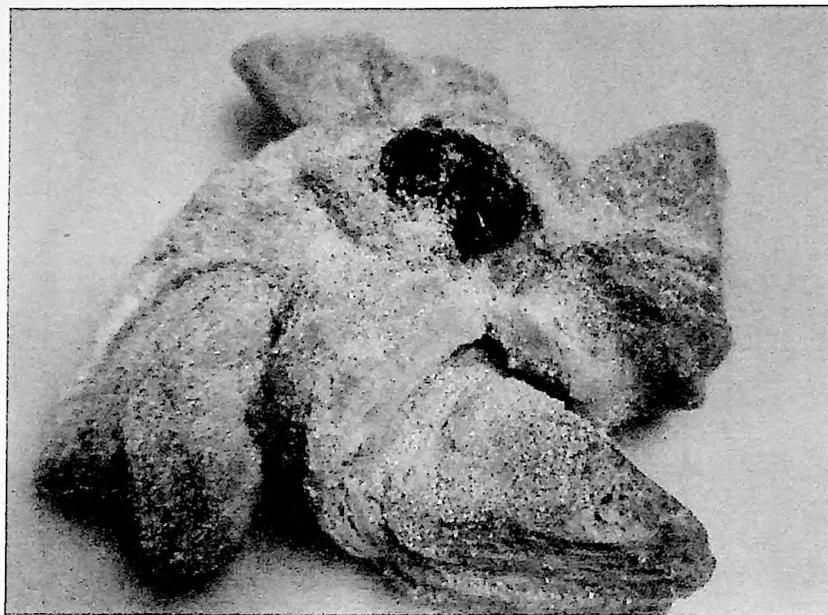
Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno medio-alto, 210°C aprox.

Coste: Alto

Los volovanes son pasteles de hojaldre para relleno, bien dulce o salado.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua y distintos rellenos.



### **REHILANDERAS (MOLINILLOS)**

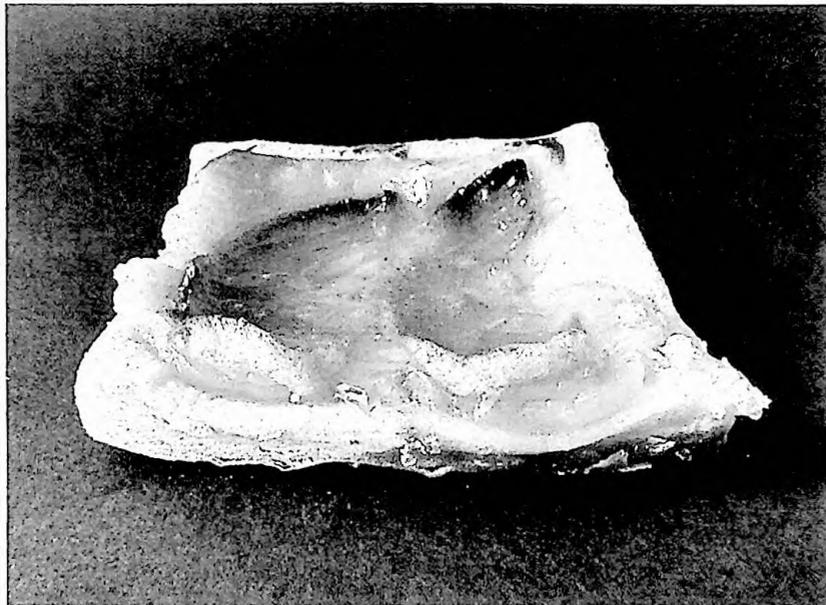
Dificultad: Alta

Cocción: Horno medio, 200°C aprox.

Coste: Alto

Las rehilanderas tienen un hojaldre finísimo, con un desarrollo asombroso en su textura.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, azúcar y cerezas confitadas.



## **PASTEL DE MANZANA**

Dificultad: Alta

Cocción: Horno media-alta, 210°C aprox.

Coste: Alto

Los pasteles de manzana, típicos en repostería, son de una degustación agradable al paladar con el toque de fruta y crema.

Ingredientes: Harina, margarina, huevos, agua, crema, filetes de manzana y gelatina fría.



#### **CAPÍTULO IV**

#### **DE LAS MASAS ESCALDADAS**

*Son recetas de bastante calado, debido a su proceso de elaboración con una tradición marcada en el tiempo. Su crecimiento en el horno debe de ser muy pausado. La masa a cocer no debe de estar muy blanda.*





## PETISÚ

Dificultad: Media-alta

Cocción: Horno fuerte, 240°C aprox.

Coste: Medio-alto

El petisú es una masa escaldada a base de harina y manteca. Requiere bastante fuerza de horno, lo que le confiere la dificultad en su cocción.

Ingredientes: Harina, manteca, huevos y crema.



## LIONESAS

Dificultad: Media-alta

Cocción: Horno fuerte, 240°C aprox.

Coste: Medio-alto

Las lionesas admiten cualquier tipo de relleno, crema nata, trufa, crema de cacao, etc., terminado con un espolvoreo de azúcar glas o cobertura.

Ingredientes: Harina, manteca, huevos, para relleno (nata, crema trufa, etc.).



## PALOS CATALANES

Dificultad: Media-alta

Cocción: Horno fuerte, 240°C aprox.

Coste: Medio-alto

Los palos catalanes son otra forma de presentar una masa escaldada. Se escudillan con boquilla rizada y se terminan una vez cocidos con glasa.

Ingredientes: Harina, manteca, huevos y nata.



## **CAPÍTULO V**

### **DE LOS MERENGUES**

*Con los merengues disfrutamos de lleno con un dulce armonioso, lleno de sabor y dulzura (valga la redundancia), que degustan los paladares más golosos.*





## MERENGUE

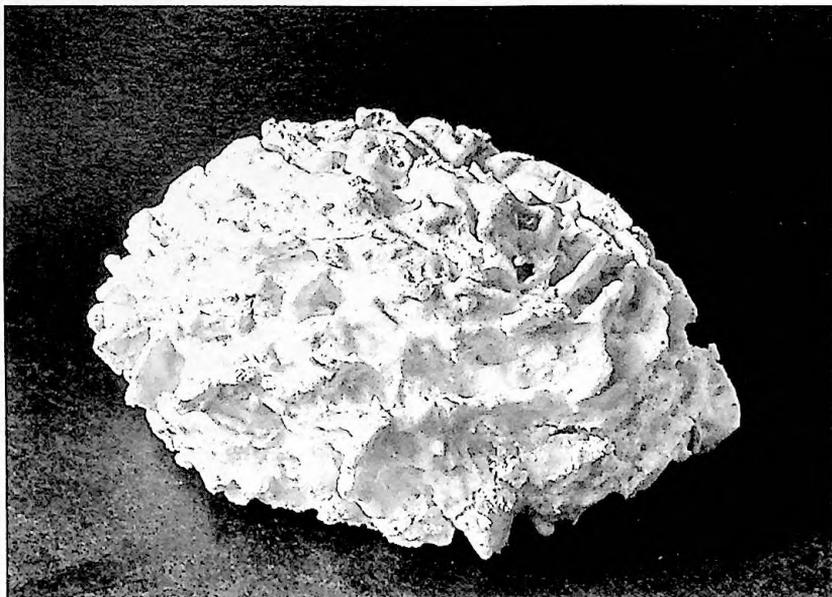
Dificultad: Media

Cocción: Horno bajo, 140°C aprox.

Coste: Medio

Los merengues siempre han sido un referente en pastelería. Las claras, base de todo merengue, se batan a gran velocidad, influyendo de forma notable la pulcritud en los utensilios.

Ingredientes: Azúcar, agua y claras de huevo.



## SULTANA

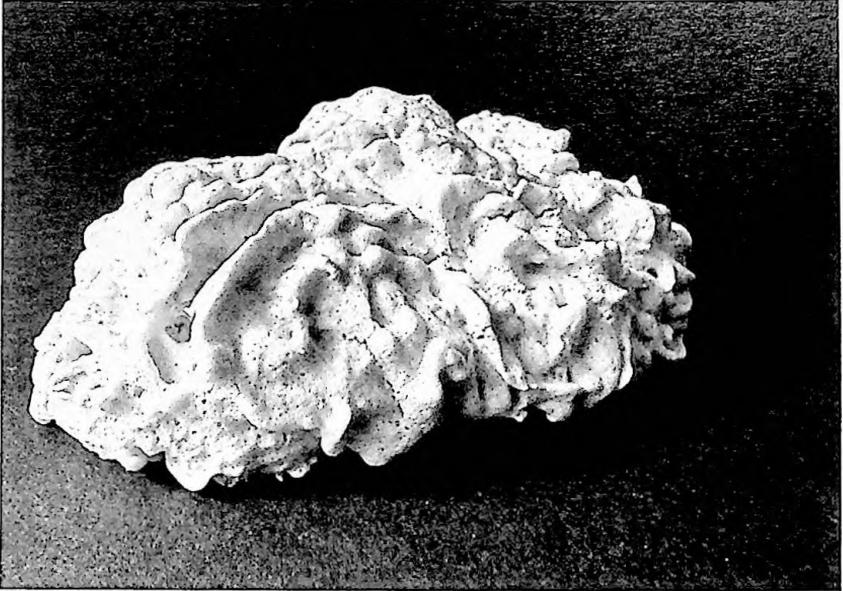
Dificultad: Media

Cocción: Baja, 140°C aprox.

Coste: Medio

Las sultanas se consiguen a partir de un merengue a punto de hebra flojo y su posterior mezcla con coco.

Ingredientes: Azúcar, agua, coco y claras de huevo



## MACARRONES DE ALMENDRA

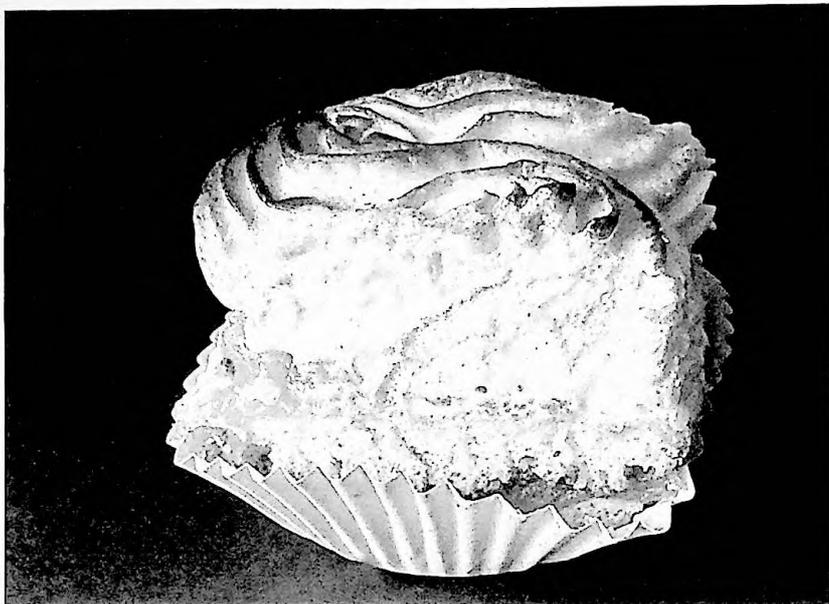
Dificultad: Media

Cocción: Media-baja, 150°C aprox.

Coste: Alto

Los macarrones de almendra tienen un sabor potenciado por la almendra molida.

Ingredientes: Azúcar, agua, clara de huevos y almendra.



## REPUBLICANOS

Dificultad: Media-alta

Cocción: Para su tostado, llama viva.

Coste: Medio alto

Los republicanos son unos dulces de lo más completo que podemos apreciar en estas fichas al llevar bizcocho, crema, cabello de ángel, canela y merengue.

Ingredientes: Bizcocho, crema, canela, cabello de ángel y merengue.

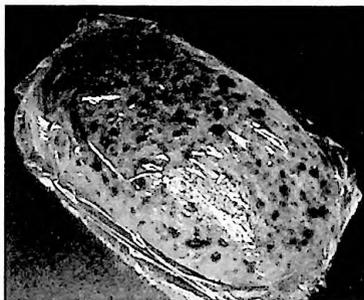
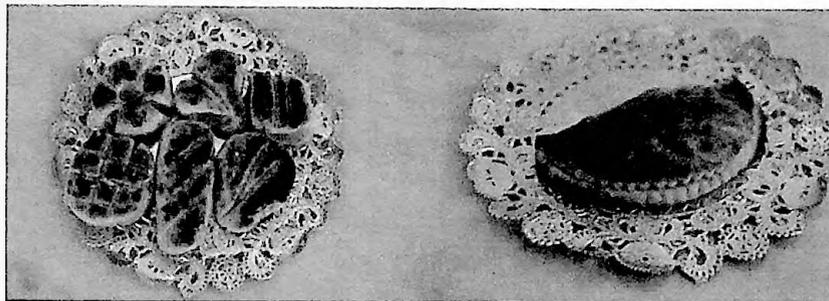
## **CAPÍTULO VI**

### **DE LOS DULCES DE ALMENDRA Y NAVIDAD**

*Estos dulces tienen como ingrediente especial la almendra. A mi modesto entender, el mejor para cualquier elaboración en pastelería. Su aroma, sabor, intensidad y perdurabilidad le confieren el grado culmen como ingrediente.*

*Los polvorones son un acompañamiento típico de las fechas navideñas.*





### **MAZAPÁN (PAN DE CÁDIZ)**

Dificultad: Muy alta

Cocción: Horno fuerte, 260°C aprox.

Coste: Muy alto

El mazapán conlleva una elaboración muy laboriosa a la hora de formar sus distintos subproductos.

Ingredientes: Azúcar, huevos, almendra, y cabello de ángel.

### **EMPANADILLAS Y FIGUITITAS DE MAZAPÁN**

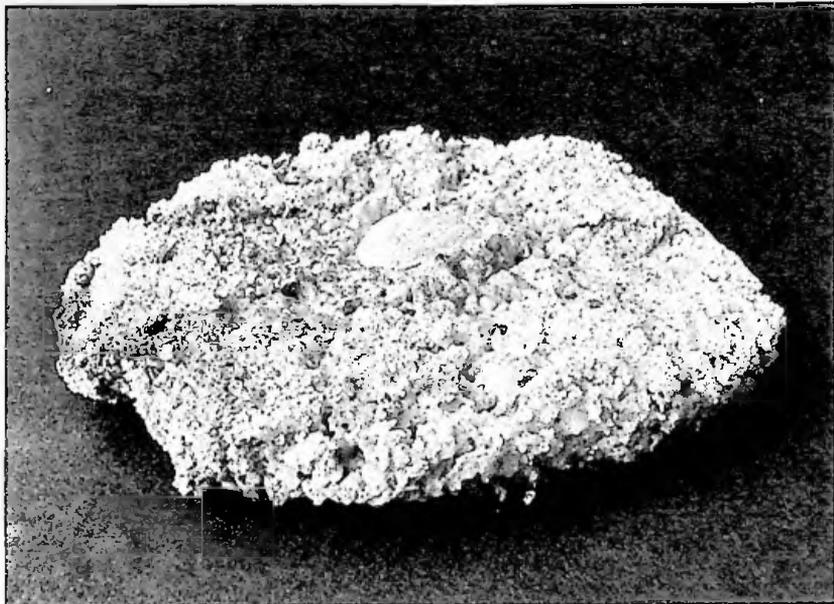
Dificultad: Muy alta

Cocción: Muy alto, 260°C aprox.

Coste: Muy alto.

Las empanadillas y las figuritas de mazapán son piezas de trabajo manual y artesanal.

Ingredientes: Azúcar, huevo, almendra.



## **GALLETA DE ALMENDRA**

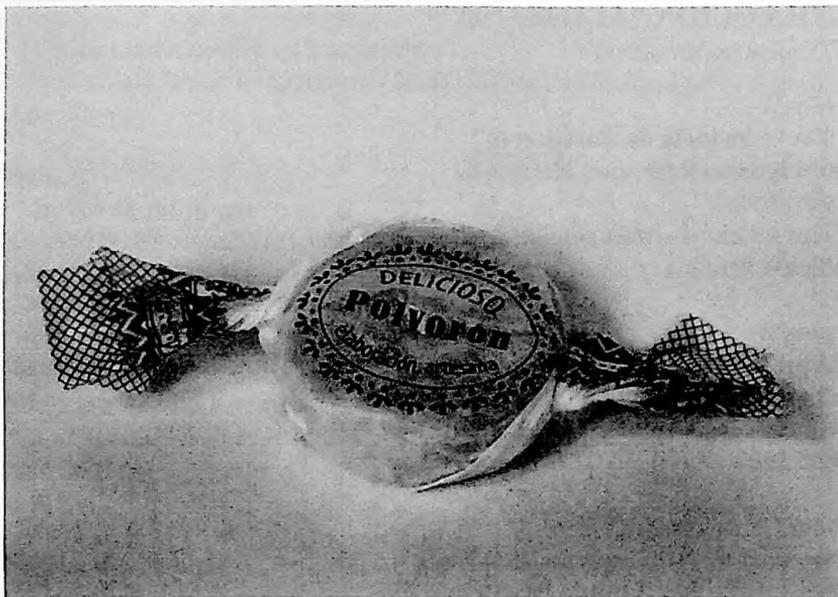
Dificultad: Alta.

Cocción: Medio-bajo, 180°C aprox.

Coste: Muy alto.

Manjar exquisito de degustar, siempre potenciado por el sabor de la almendra.

Ingredientes: Almendras, azúcar, huevo.



## POLVORÓN

Dificultad: Alta.

Cocción: Bajo, 140°C aprox.

Coste: Medio

El primer proceso en la elaboración de un buen polvorón se ejecuta con el tostado de la harina.

Ingredientes: Harina, azúcar, manteca, canela y vainilla.

## **COLECCIÓN “ALTOZANO”**

*(Títulos publicados)*

Núm. 1

### **“Breve historia de Barcarrota”**

José Ignacio Rodríguez Hermosell

Año 1998

(Tres ediciones, más edición inglesa –“A brief history of Barcarrota”- y edición Braille).

Núm. 2

### **“Aproximación a la Semana Santa en Barcarrota y Reflexión en torno a la representación de la Buena Mujer”**

Autores: José Antonio Hernández Trejo / Pedro Maya Romero

Año 1998

Núm. 3

### **“Barcarrota, un lugar de leyendas”**

Autor: Francisco Joaquín Pérez González

Año 1998

(Dos ediciones).

Núm. 4

### **“Juegos Populares en Barcarrota”**

Autor: Francisco Pérez Trejo

Año 1998

Núm. 5

### **“Barcarrota Mariana, un texto religioso del siglo XIX”**

Año 2016

Núm. 6

### **“Obra musical del maestro Antonio Guzmán Ricis”**

Autor: Rafael Carrasco González

Año 1999

Núm. 7

### **“Una bibliografía barcarroteña”**

Autor: José Ignacio Rodríguez Hermosell

Año 1999

Núm. 8

**“Oficios tradicionales en Barcarrota”**

Edición: Ana Belén Laso Rivero / María Gema Pinilla Sayago

Año 2004

Núm. 9

**“Cocina de mi tierra”**

Autor: Francisco Javier García Guerra

Año 2005

(Dos ediciones)

Núm. 10

**“Barcarrota, de la arquitectura popular al Art Nouveau”**

Autor: Joaquín Álvaro Rubio

Año 2006

Núm. 11

**“Informe sobre las parroquias de Barcarrota”**

Edición: Joaquín Álvaro Rubio

Año 2006

Núm. 12

**“Resumen de los elementos de Historia Universal”**

Edición: José Ignacio Rodríguez Hermosell

Año 2006

Núm. 13

**“Un escultor barcarroteño, Saturnino Domínguez Nieto”**

Autor: Miguel Ángel Domínguez Ibáñez

Año 2006

Núm. 14

**“Memorias Artísticas”**

Autor: Antonio Guzmán Ricis

Año 2007

Núm. 15

**“Tres obras teatrales. Julio López Medina”**

Edición: Francisco Joaquín Pérez González

Año 2007

Núm. 16

**“Educación en valores”**

Autor: José Antonio Hernández Trejo

Año 2007

Núm. 17

**“Segunda bibliografía barcarroteña”**

Autor: José Ignacio Rodríguez Hermosell

Año 2007

Núm. 18

**“Cien noticias de Barcarrota”**

Edición: Francisco Joaquín Pérez González

Año 2011

Núm. 19

**“Noticias bajomedievales de Villanueva de Barcarrota”**

Autor: José Ignacio Rodríguez Hermosell

Año 2016

Núm. 20

**“Lectura Gradual. Primer libro de los niños”**

Autor: Juan Antonio Gallego y Vázquez

Año 2016

Núm. 21

**“Tres poetas del pueblo”**

Autores: Manuel Lobato Benavides, Juan Francisco M. Fonseca y Marcelino Píriz Cacho

Año 2016

Núm. 22

**“El Secreto de Hernando de Soto y otros estudios sobre Barcarrota”**

Autor: Esteban Mira Caballo

Año 2016

Núm. 23

**“Los Jesuitas y Barcarrota (1943-1973)”**

Autor: Luís García Iglesias

Año 2017

Núm. 24

**“Penélope, cautiva de sí”**

Autor: José Joaquín Rodríguez Lara

Año 2017

Núm. 25

**“Toponimia barcarroteña”**

Autor: Francisco Joaquín Pérez González

Año 2017

Núm. 26

**“Artículos”**

Autor: Hilario Álvarez Fernández

Año 2017

Núm. 27

**“Los molinos hidráulicos de Barcarrota”.**

Autor: Jacinto Gil Sierra

Año 2018

Núm. 28

**“Manolo Guerra. Álbum”**

Autor: Francisco Joaquín Pérez González

Año: 2018

Núm. 29

**“Un extremeño en las Indias portuguesas: Francisco Pérez (c. 1515-1583) y sus escritos”.**

Autor: Eduardo Javier Alonso Romo

Año 2018

Núm. 30

**“Los Ídolos-Placa (placas grabadas prehistóricas) de Barcarrota”**

Autor: Juan Javier Enríquez Navascués

Año 2018

Núm. 31

**“Palabra de Francisca Sosa”**

Autora: Francisca Sosa Montero

Año 2019

Núm. 32

**“Nuevas viejas noticias de Barcarrota”**

Recopilación: Francisco J. Pérez González

Año 2019

Núm. 33

**“El Casino de Barcarrota. Una sociedad centenaria”**

Autor: Manuel L. Méndez Moreno

Año 2019

Núm. 34

**111 artículos en “7días”**

Autor: José Joaquín Rodríguez Lara

Año 2020

Núm. 35

**Monigotes**

Autor: Agustín M. Sequedo Llinás

Año 2020

Núm. 36

**Historia del grupo musical Memphis (1981-1997)**

Autor: Manuel Jesús Píriz Casas

Año 2020

Núm. 37

**Estudio Termopluviométrico de Barcarrota**

Autor: Manuel Martín Alzás

Año 2021

Núm. 38

**Barcarrota en el siglo XVII (a través del expediente de donativos del 1637)**

Autor: Esteban Mira Caballos

Año 2022

Núm. 39

**Ortografía Teórico-Práctica de la Lengua Española**

Autor: Juan Antonio Gallego y Vázquez

Año 2022

Núm. 40

**Charlotadas en Barcarrota**

Autor: Francisco Joaquín Pérez González

Año 2022

Núm. 41

**Entretenimiento local**

Autor: Antonio Eliseo Torrado Visedo

Año 2022

Núm. 42

**Las vías pecuarias de Barcarrota: cañadas, cordeles, veredas y coladas**

Autor: José Antonio Hinchado Alba

Año 2022

Núm. 43

**Acontecimientos en Barcarrota y Memorias de un pobre peluquero**

Autor: Luisa García Puente y Ernesto Tena

Año 2022

Núm. 44

**Pasaba por aquí**

Autor: Enrique García Píriz

Año 2023

Núm. 45

**“Observaciones y noticias críticas sobre la literatura castellana y portuguesa (...) – 1830”**

Autor: Álvaro Agustín de Liaño

Introducción: Juan Bautista Vilar Ramírez

Año 2023

Núm. 46

**“Congreso de escritores barcarroteños”**

Autores: Varios

Año 2023

Núm. 47

**“El Conchito”**

Autor: José Joaquín Rodríguez Lara

Año 2023

Núm. 48

**“Barcarrota: una villa de Extremadura en el siglo XIX”**

Autor: Genaro Gómez Galisteo

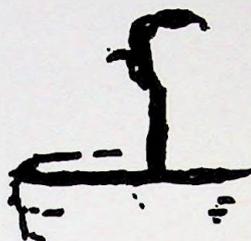
Año 2023

Núm. 49

**“De Barcarrota a las Vegas Bajas”**

Autora: Emilia Ramos Silva

Abril 2023



COLECCIÓN  
"ALTOZANO"

EDITA

Universidad Popular

*Hilario Álvarez*



AYUNTAMIENTO DE  
BARCARROTA