



Unos lácteos de calidad, el secreto tras los dulces de Yomar

Yomar es una de las pastelerías estrella de la ciudad de Lugo. Famosa por sus sabrosos dulces artesanales, hablamos con sus propietarios de la importancia que le dan a la calidad de las materias primas con las que trabajan y, en concreto, de con qué tipo de lácteos cuentan para elaborar la gran mayoría de sus postres.

Honorio Gómez está al frente de la pastelería Yomar junto con su mujer desde su fundación en el año 1996. Este negocio lucense tuvo su primera sede en la calle Catosol hasta que, en 2005, decidieron ampliar sus instalaciones y se trasladaron a Rei Don García, donde siguen funcionando en la actualidad. La gran mayoría de los productos que elaboran contienen leche o mantequilla, por lo que prestan especial atención al origen, la composición y la calidad de estas materias primas.

LA LECHE, DE QUINTIÁN

Le compran casi la totalidad de la leche con la que trabajan a Ganadería Quintián, una granja de O Páramo (Lugo) que los provee de producto fresco dos veces a la semana, martes y viernes. “No los conocíamos, vinieron ellos a ofrecernos su producto cuando empezaron a comercializar la leche”, recuerda Honorio. Comenzaron con una cantidad pequeña para probar, pero “con el tiempo hemos incrementado el volumen y ahora casi toda se la compramos a ellos; ya no sabría-

mos qué hacer sin la leche de Quintián”, enfatiza.

No usan ningún tipo de bebida vegetal para elaborar sus dulces; no lo consideran necesario. “En todo caso, intentamos tener, por ejemplo, bebida de soja, por si nos la piden para tomar con el café”, puntualizan.

Antes de conocer esta lechería, empleaban leche en brik de litro. “Usábamos la que había, en realidad, porque no hay mucha gente que trabaje con leche fresca”, exponen. “La de Quintián es mucho más cremosa, tiene un porcentaje más alto de mantequilla y el sabor es distinto... sabe a leche de toda la vida”, valoran del producto de esta ganadería que, con una media de producción de 36 litros/vaca/día, ronda unos porcentajes de grasa del 4 % y de proteína del 3,40 %.

En lo que se refiere a los cambios que notan en un producto elaborado con leche uperizada de brik y el elaborado con leche pasteurizada de botella, explican que el proceso es idéntico, no cambian medidas ni tiempos, “pero un elaborado que se prepare con leche de botella sale mejor, tiene más calidad, mejor textura y más sabor”, enumeran.

El volumen de leche semanal con el que trabajan varía dependiendo de las fechas, pero calculan que una media habitual estaría en unos 80 litros. En lo que se refiere a la mantequilla, manejan entre 40 y 50 kilos a la semana.

► “PESE A TENER UN BUEN CAMPO, UNAS VACAS EXCELENTES, UN CLIMA ADECUADO Y UNA LECHE EXCEPCIONAL, EN ESPAÑA NO HAY UNA INDUSTRIA QUE SE DEDIQUE A HACER ESTAS MANTEQUILLAS”



Casi toda la leche que emplean es de Gandería Quintián

PRIMAR EL PRODUCTO NATURAL

En Yomar recuerdan que, sobre todo en sus comienzos, estaba de moda el uso de margarinas vegetales, pero ellos no son especialmente partidarios de emplearlas porque se trata de un producto que se procesa para poder ser usado como imitación de la mantequilla. “Para que se le parezca hay que ponerle colorante, saborizante, vitaminas, calcio... y todo esto son vitaminas artificiales”, explica Honorio.

En comparación, la mantequilla es un producto natural, razón por la que prefieren usarla, aunque tiene un manejo más difícil: “Las margarinas traen un punto de fusión que ya viene con el hidrogenado, entonces puedes elegir las con el punto que que quieras; para trabajarlas te es igual que haga frío o calor”.

Con la mantequilla, no ocurre lo mismo: si hace frío está muy dura y si hace calor está muy blanda, por lo que encontrar el punto de fusión correcto es una tarea extra. “Pero, cuando lo consigues, obtienes unos resultados mucho más satisfactorios, un producto con un *bouquet* mucho mejor, con un sabor magnífico”. Este es el motivo por el que siempre han apostado por ella, “aunque es cierto que sí tiene algo de colesterol, pero hoy en día esto es algo que está bastante controlado, la gente sabe que no puede abusar”, señalan.

MANTEQUILLA IMPORTADA DE FRANCIA

Compran la mantequilla a la empresa francesa St. Villepré a través del proveedor Huelmo Lugo – quien también les proporciona las natas, con una materia grasa de un 40 % (Ram) y de un 38 % (Ski), las cuales están “pasteurizadas y son totalmente naturales; vienen casi directas de la vaca”-.

“La de St. Villepré es una buena mantequilla, la que compramos tiene un 82 % de materia grasa y el resto es agua, pero no la importamos porque esta sea mucho mejor o porque la de aquí sea peor”, puntualiza Honorio. El problema que tienen con el producto nacional es que, “pese a tener un buen campo, unas vacas excelentes, un clima adecuado y una leche excepcional, nos encontramos con que en España no hay una industria que se dedique a hacer estas mantequillas, lo que nos obligó a buscarla fuera”, explica.

Generalmente, trabajan esta mantequilla en láminas y en tacos de un kilo y de dos kilos y medio. Las láminas les permiten, por ejemplo, a la hora de preparar los cruasanes, hacerlo sin tener que aplastar o machacar la masa en exceso. “Vienen ya en láminas perfectas, entonces solo tenemos que meterlas en la masa, laminar... y conseguimos un producto excepcional”, resume.

Empezaron a comprarle a esta casa hace ahora cuatro años. “Antes trabajábamos con una margarina que llevaba una porción de mantequilla, pero seguía siendo un producto casi artificial porque hay que modificarla mucho para que se le parezca”. Por eso, cuando les ofrecieron esta posibilidad, decidieron darle una oportunidad. “Al principio nos costó un poco adaptarnos, tuvimos que controlarle bien el punto de fusión, pero cuando lo logramos comenzamos a elaborar unos postres de categoría”.



Compran mantequilla en láminas, lo que les facilita el trabajo a la hora de elaborar los cruasanes

ELABORACIÓN DIARIA Y CUIDADA

Funcionan de martes a domingo, si bien el mayor volumen de trabajo lo concentran en el fin de semana. “Por poner un ejemplo, entre semana, al día podemos hacer unos 40 cruasanes; durante el fin de semana llegamos a los 100”.

Pasteles, bombones, bizcochos, figuras de chocolate, pastas de té, tartas, mazapán de pistacho, bollos de chocolate, caracolas de uvas pasas en brandy y de pistacho... Y también, dependiendo de la época, monas de pascua, torrijas, filloas, huesos de santo, *panellets*, *panettone*, turrone, roscón de Reyes... Una completa gama de elaborados que tienen un punto en común: la elaboración artesanal, diaria y cuidada.



No son ajenos al aumento generalizado de los precios de materias primas, carburantes, etc., pero, hasta el momento, han decidido asumirlos y que esto no repercuta en sus clientes. En lo que se refiere a la mantequilla, explican que ni se plantean buscar otros transformadores para reducir costes porque no tienen demasiadas opciones: “Podríamos comprarla más barata aquí, pero no traería este mismo tratamiento ni tantas opciones de presentación –la venden en paquetes de kilo y ya–, lo que nos entorpecería en el día a día... Se echa en falta una industria centrada en esta transformación en España”.

► “NUESTROS POSTRES ESTÁN ELABORADOS POR UN ARTESANO, POR ALGUIEN QUE, DÍA A DÍA, LOS PREPARA A BASE DE PRODUCTOS NATURALES”

LA CALIDAD DE UNA ELABORACIÓN ARTESANA

Al preguntarles por el secreto que se esconde tras la calidad de los dulces artesanos señalan lo que, a todas luces, parece evidente: “Nuestros postres están elaborados por un artesano, por alguien que, día a día, los prepara a base de productos naturales”. En contrapunto, el sistema de trabajo de la industria, de producción en altas cantidades, obliga a ser capaz de almacenar grandes volúmenes, lo que implica necesariamente incluirles conservantes para que duren en un almacén un tiempo prudencial. “Nuestras elaboraciones no llevan conservantes ni colorantes. La mantequilla es simplemente mantequilla con su porcentaje de grasa; usamos harina, usamos leche... No tiene nada que ver con producciones industriales”.

Esta concepción se aplica a todas las materias primas que usan, como el chocolate: “Hacemos todo con chocolate puro, nada de sucedáneos”, dice Honorio. Explica que por “sucedáneo” se refiere a la tendencia de la industria de cambiar la manteca de cacao por una grasa vegetal, en cuyo caso “ya estamos hablando de adulteración del producto”.

Esto para ellos implica una labor más ardua porque, al igual que ocurre con la mantequilla, es un poco más complicado de trabajar: “Hay que elevarlos a cierta temperatura y después bajarlos para poder utilizarlos; ese proceso lleva tiempo, pero vale la pena a la hora de probarlo. Si te comes un bombón perfectamente atemperado, solo con la temperatura de tu cuerpo ya debería deshacerse en la boca, sin masticar siquiera. Eso es lo que marca la diferencia”. ■