

Defectos más comunes en las Magdalenas

Nos disponemos a comentar el tema de los posibles defectos que, a veces, tenemos en los obradores a la hora de elaborar las magdalenas. No sabemos por qué nos salen mal. Esta elaboración, habitual en muchos obradores y fácil de hacer, nos puede ocasionar algún problema y puede ser que nosotros no atinemos a encontrar el error ni a entender la causa que lo ha provocado.



Comentaremos algunas de las posibles causas y la manera de corregir el problema. No tocaremos el tema del equilibrio porcentual de los ingredientes, ni cuales son los idóneos para conseguir unas buenas magdalenas, si no que partiremos de la base de que ya hacemos unas buenas magdalenas en nuestro obrador y solo queremos adivinar por qué, a veces, nos salen mal. El líneas generales partiremos de de tres de las causas más comunes que provocan defectos en el producto:

El Impulsor

Este tema nos ocasionará los siguientes problemas:

Si falta impulsor o lo tenemos pasado, las magdalenas subirán menos y tendrán grietas marcadas en la parte superior. También quedará un vacío en la base y el centro de la magdalena quedará crudo.

Si tiene un exceso de impulsor habrá un desbordamiento de la pasta, que saldrá en parte de la cápsula y caerá a la bandeja.

El Azúcar

Si tiene un exceso de azúcar se producirá un efecto volcán, es decir, las cápsulas quedarán vacías de pasta porque saldrá toda afuera. Si falta azúcar saldrán agrietadas (como unas placas de textura fina) de color pálido y a la molla interior habrá vacíos grandes.

Exceso de materiales harinosos

El exceso de materia harinosas nos dará unas magdalenas con poco volumen, secas, compactas y con menos color.

Estos son algunos de los defectos más comunes que nos podemos encontrar. Conociendo sus causa los podemos corregir.