**La ciencia de la panadería: cómo el pan de muerto logra esa textura y sabor**

* ¿Alguna vez te has preguntado por qué el pan de muerto es esponjoso y huele tan bien? No es magia del más allá, es un poco de ciencia aplicada a la panadería.

**Ciudad de México, 25 de octubre de 2023.-** Apenas se acaban las fiestas patrias e inicia octubre cuando los vientos otoñales nos traen el olor del pan de muerto. Como dicta la tradición, en el Día de Muertos rendimos homenaje a los que no están aquí pero que siguen presentes en nuestro corazón, y este postre aparece para darnos un gusto, ya sea en vida o desde el más allá.

Con un cafecito, un chocolate caliente o un atole, comer una pieza de éste pan es algo que podemos probar pocas veces en el año, y por eso nos cuesta resistirnos. No te culpamos, es la temporada perfecta. Hasta los de [**Cielito Querido Café**](https://cielitoquerido.com.mx) sacaron una bebida con sabor de pan de muerto donde las puedes pedir tanto caliente, fría y granizada comprobando que hay diferentes maneras de disfrutarlo. Además, en la orden te incluye dos mini-man de muertos rellena de crema de avellana.

En esencia, el pan de muerto no es nada complicado de elaborar. Como base lleva harina de trigo combinada con levadura, huevos, mantequilla, azúcar y sal. Pero no es una técnica cualquiera, ya que su sabor y textura inconfundibles se deben a unos secretos de la ciencia aplicados en la panadería.

**Una pizca de azúcar y ciencia**

Cuando se deja que la masa repose, la levadura comienza a trabajar. La fermentación convierte los azúcares en dióxido de carbono, lo que crea burbujas de aire atrapadas en el amasado, haciendo que el pan suba y se vuelva esponjoso. Por último, la fermentación libera el toque de anís, vainilla y naranja, una fragancia culinaria que enamora.

Al hornear el pan de muerto, se producen respuestas químicas clave. Una de esas es la reacción de Maillard, aquella que ocurre entre azúcares y proteínas a altas temperaturas, que le agrega aromas de matices dulces en la corteza del pan. Además, la caramelización de los azúcares en la capa principal le da ese tono dorado medio brillante.

Por otro lado, la transferencia de calor dentro del horno debe ser uniforme para asegurar que se cocine equitativamente. La formación de la corteza es gracias a la evaporación del agua de la superficie del pan, lo que genera esa consistencia crujiente. En la práctica, **Cielito Querido Café** aplicó este proceso en específico para diseñar sus “Muertitos”, un pan de muerto con forma humana tan sabroso que querrás devorar hasta la última migaja.

Ahora sí, hemos llegado al fin de todos los misterios científicos del pan de muerto. Como dato curioso, los huesitos de azúcar en la parte superior no son sólo para lucir bonitos, tienen un profundo significado: representan a nuestros fallecidos. En tanto que la forma redonda simboliza el ciclo infinito de la vida y la muerte. Así que con los muchos años que te quedan en este plano, ¡ve por uno ya! Después regresas por los demás en tu futuro altar.

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por la identidad de México. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 84 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/CielitoQueridoOficial/>

Instagram: <https://www.instagram.com/cielitoqueridooficial/>

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa:**

Rosa Torres, Sr. PR Executive

55 54 53 82 77 | rosa.torres@another.co