



GUÍA PROFESIONAL · PASTELERÍA Y HELADERÍA

El oro negro de la pastelería

Del cultivo a la infusión perfecta: historia, variedades, preparación, reutilización y dosis para el obrador.

ORIGEN AMABLE

Información práctica para profesionales · origenamable.com

Una historia de manos

-
- 1822** La vainilla, hasta entonces cultivada solo en México, es enviada por primera vez por los franceses a las islas de Reunión y Mauricio.
-
- 1836** El botánico belga Charles Morren descubre que las flores pueden polinizarse manualmente, pero el método no se desarrolla por no ser viable económicamente.
-
- 1841** Edmond Albius, un joven esclavo de 12 años, descubre la polinización manual con un tallo de bambú. Lleva el polen de la parte masculina a la femenina de la misma flor; el método aún se usa hoy.
-
- 1880** La vainilla llega a Madagascar. Las orquídeas de Reunión se envían con instrucciones de polinización y se plantan en la costa este, en la región SAVA.
-
- 1890** Los franceses llegan a Madagascar y acuerdan con las poblaciones locales desarrollar plantaciones, aumentando mucho la producción hasta la década de 1970.
-

Orquídea

Planta trepadora de la familia de las orquídeas; puede superar los 10 m.

1 día

La flor solo se abre unas horas: hay que polinizarla a mano ese mismo día.

9 meses

Tiempo de desarrollo de la vaina verde tras la polinización.

Tres vainillas, tres caracteres

Vanilla planifolia

Madagascar · Uganda · Comoras · Reunión · Mauricio · México · Papúa Nueva Guinea

Más de 200 moléculas aromáticas; de 5 a 10 veces más que la tahitensis. Es la más cultivada y la de mayor tasa de vainillina. Las islas del océano Índico son sus principales productoras.

Máxima vainillina · intensa · muy cultivada

Vanilla tahitensis

Polinesia Francesa · Papúa Nueva Guinea · Mauricio

Vainas más carnosas y flexibles, que no se rajan a lo largo como la planifolia. Tiene menos vainillina, pero un perfil único. Muy demandada en Alemania e Italia, sobre todo para cremas y helados.

Floral · anisada · redonda · equilibrada

Vanilla pompona

Madagascar · Guadalupe · Martinica

A pesar de su gran tamaño contiene muy poca vainillina, alrededor del 1 %. Es muy resistente a enfermedades, aunque su volumen de producción mundial es muy bajo.

Floral · amaderada · regaliz

De vaina verde a oro negro

01 · Escaldado

≈ 60 °C · 3 min

Las vainas verdes se sumergen en agua caliente para detener su maduración y activar las enzimas que desarrollarán el aroma.

02 · Estufado

≈ 12 h

Escurridas, se guardan calientes en un recipiente cerrado y envueltas en mantas. La vaina empieza a tomar color marrón.

03 · Secado

3-5 h/día · 10 días

Se exponen al sol unas horas al día. A la sombra el proceso puede alargarse de 1 a 2 meses, con un secado lento y uniforme.

04 · Afinado

2-3 meses

Reposo en cajas con revisión semanal. Aquí se redondean los aromas. Una vaina lista es flexible, brillante y muy aromática.

05 · Clasificación

Humedad · color · tamaño

Las vainas se seleccionan por humedad, color y calidad, y se agrupan en manojos para su embalaje.

Usar y reutilizar, sin desperdiciar

Corta la vaina a lo largo, raspa las semillas con el dorso del cuchillo y conserva siempre protegida del aire y de la luz. Después, dale una segunda vida.

Infusión en caliente · máx. 85 °C

- Abre la vaina y raspa las semillas.
- Añade la vaina y las semillas a la leche o nata.
- Calienta sin superar 85 °C para no degradar los aromas.
- Deja reposar tapado y retira la vaina.

Infusión en frío · 40 °C · 12 h

- Calienta la leche o nata a unos 40 °C.
- Incorpora la vaina abierta y las semillas.
- Refrigera un mínimo de 12 horas.
- Cuela y usa: obtendrás un aroma más fino y fresco.

Azúcar avainillado · 15 días

- Lava y seca bien las vainas ya usadas.
- Tritúralas con azúcar o entiérralas enteras en un tarro.
- Cierra y deja reposar 15 días.
- Agita el tarro cada dos días.

Licor de vainilla · 2 semanas

- Pon 10 vainas usadas, limpias y secas en 1 L de alcohol de 70°.
- Cierra y deja madurar 2 semanas.
- Prepara un almíbar con 1 L de agua mineral y 400 g de azúcar.
- En frío, añade 100 g de licor. Ideal para embeber bizcochos y babás.

Vaina azucarada · decoración · 24 h

- Usa vainas secas y limpias.
- Píntalas ligeramente con clara pasteurizada.
- Rebózalas en azúcar y déjalas en el horno apagado toda la noche.
- A las 24 h, guárdalas en un recipiente bien tapado.

¿Mito o realidad?

¿Una vaina carnosa tiene más semillas?

No necesariamente. La tahitensis de la Polinesia es muy gruesa y carnosa y, sin embargo, no tiene más semillas que una planifolia.

¿Una vaina larga es más aromática que una corta?

No. El tamaño no influye en la potencia aromática: cuentan la buena preparación y el nivel de vainillina.

¿Cómo reconozco una vainilla de buena calidad?

Debe ser suave, brillante y flexible, con aroma intenso y gourmet. Enróllala en el dedo o haz un nudo: si resulta fácil, está fresca. No aplica a la pompona, naturalmente rígida.

¿Uso la vaina o solo las semillas para infundir?

Las dos. Las moléculas aromáticas están tanto en la vaina como en las semillas; la infusión recupera todo su potencial.

¿Leche pasteurizada o cruda para infundir?

Pasteurizada. Según el estudio «Oxidation behaviour of vanillin in dairy products» (Gaglione & Müller), ciertas enzimas de la leche o nata fresca oxidan la vainilla. En la pasteurizada están ausentes.

Tabla profesional de dosificación

Dosis orientativas por litro o kilo. Ajusta según la receta, la intensidad buscada y el perfil aromático del producto.

Producto	Línea	Aplicaciones	Dosis
Vainas de vainilla	Premium	Yogures · Helados y cremas · Ganaches	Según tamaño y variedad
Perla de vainilla Bourbon Madagascar	Prestige	Helados · Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles	2 a 5 g
Coeur de Vanille	Prestige	Helados · Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles	5 g
Extracto de vainilla - 400	Premium	Helados · Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles	10 a 15 g
Extracto de vainilla - 200	Classique	Helados · Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles	15 a 20 g
Extracto BOUQUET L400	Premium	Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles · Yogures	10 a 15 g
Extracto BOUQUET L200	Premium	Cremas · Ganaches y confitería · Galletas y pasteles · Yogures	15 a 20 g
Gourmet vanilla paste	Premium	Cremas · Galletas y pasteles · Yogures	5 a 12 g
Pasta de vainilla Bourbon	Classique	Cremas · Galletas y pasteles · Yogures	±20 g
Polvo de vainilla	Premium	Chocolates · Galletas y pasteles	±4 g

Nota importante

En las vainas enteras no existe una dosis única: adáptala al tamaño, la variedad, la humedad y la intensidad deseada.

Checklist de calidad

☐

Vaina suave, brillante y flexible (test del nudo).

☐

Aroma intenso, sin notas de moho ni humo.

☐

Infusionar vaina y semillas, nunca por encima de 85 °C.

☐

Usar leche o nata pasteurizada.

☐

Conservar protegida del aire y la luz.

☐

Reutilizar las vainas: azúcar, licor o decoración.

Una guía para usar, compartir y conservar

Guárdala cerca de tu zona de producción. La calidad del resultado depende tanto de la materia prima como del control de temperatura, tiempo y conservación.

origenamable.com