

## De alimento básico a manjar de reyes

El origen del mazapán es incierto. Pudo nacer en Oriente y ser transmitido por los árabes entre los siglos VIII al XV en la España del Al-Ándalus o quizás fue ingeniado como sustituto del pan por las monjas de un convento toledano en el siglo XIII, acuciadas por la escasez de cereal. Otra hipótesis señala al noble musulmán Malk-Zafán como inventor de este dulce para obsequiárselo a la hija del rey Al-Mamún de Toledo. Ante la ausencia de un documento revelador muchas de las leyendas sobre el mazapán convergen en la Ciudad Imperial y su provincia.



**Almendra y azúcar a partes iguales.** El mazapán de Toledo es una receta muy simple y la vez compleja basada en la mezcla de azúcar con almendra pelada y molida y miel o glucosa. La masa que resulta pasa bajo unos rodillos de granito que se encargan de refinarla hasta conseguir la textura apropiada. Una vez conseguida, la pasta se deja enfriar y reposar durante 24 horas con el fin de trabajar mejor con ella y evitar que se pegue.



### Moldeo, relleno y horneado.

Después, se introduce bajo unos moldes de teflón con diferentes diseños que crean las clásicas figuritas. Se hornean hasta que éstas se doran y adquieren un cautivador color canela. Finalmente, las figuritas se cubren con una fina capa de almíbar que las deja listas para su envasado. Para que un producto cumpla con las normas de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Mazapán de Toledo debe, además de fabricarse en esta provincia, contener un porcentaje de mazapán superior al 30%. El mazapán responde al gusto de todos los paladares cuando se rellena con yema de huevo, cabello de ángel, mermelada o crema de castaña o se cubre con chocolate. Además de los mazapanes toledanos, el de Soto (oriundo de la población riojana de Soto en Cameros) es muy apreciado. Tiene una composición y proceso ligeramente diferentes que le distinguen.

### Un pez escurridizo convertido en mazapán.

La anguila es una figura de mazapán capaz de competir en Toledo con los vistosos escarpatos de espadas y damasquinados. Se presentan enrolladas en una caja circular y su elaboración y dibujos requieren de unas manos muy precisas y de buenas dosis de paciencia e imaginación. Las hay con escamas o sin ellas, rellenas de yema o cabello de ángel y decoradas con glasa real, bolas de confite y fruta escarchada.

MÁS IMÁGENES EN  
[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

