

GUÍA TÉCNICA · VIENNOISERIE

Croissant

versus

Medialuna

Parecen primas, pero son dos piezas con identidad propia.
Formulación, laminado, formado, cocción y terminación: todo lo
que las separa, explicado por un panadero.



CROISSANT · LARGO, ABIERTO



MEDIALUNA · CHICA, CURVA,
BRILLANTE

Agustín Adelardi

PANADERO Y PASTELERO ARTESANO

Misma familia, *otro carácter*

Las dos son masas leudadas y laminadas con manteca. A partir de ahí, casi todo cambia: el objetivo de la medialuna es la ternura y el dulzor; el del croissant, el crocante y el alveolado.

ASPECTO	Croissant	Medialuna
ORIGEN	Francia (desciende del <i>kipferl</i> austriaco)	Argentina, adaptación de panaderos inmigrantes
PERFIL	Manteca protagonista, poco dulce, apenas salado	Claramente dulce, aromático (vainilla, cítricos, miel)
AZÚCAR EN MASA	8–12 % sobre harina	20–25 % sobre harina
HUEVO EN MASA	No en la fórmula clásica	Sí, ~15 % (enriquece y tierniza)
MANTECA DE EMPASTE	Alta: ~50 % sobre harina	Menor: ~35–40 % sobre harina
TAMAÑO	60–70 g crudo, pieza larga	35–45 g crudo, pieza corta
FORMADO	Enrollado suelto, recto o apenas curvo	Enrollado apretado, curva marcada
EN LA BANDEJA	Separados, con aire alrededor	Juntas: se tocan al levar y se cocinan pegadas
COCCIÓN	Larga y profunda: dorado oscuro	Corta y alta: dorado claro, al límite
TERMINACIÓN	Solo pintado con huevo antes del horno	Almíbar caliente apenas sale del horno
INTERIOR	Panal abierto, capas definidas	Miga cerrada, húmeda, capas finas
TEXTURA	Cáscara crocante que se descascara	Blanda, tierna, superficie pegajosa
USO	Dulce y salado por igual	Esencialmente dulce, de mate o café con leche

Ocho claves para *no confundirlas*

1 Dulzor

Es la diferencia que se siente primero. La medialuna casi duplica el azúcar de la masa y suma almíbar arriba.

CROISSANT

Apenas dulce, deja hablar a la manteca.

MEDIALUNA

Dulce de punta a punta.

2 Huevo

El huevo en la masa aporta grasa y lecitina: miga más tierna, color amarillo y menos crocante.

CROISSANT

Harina, líquido, levadura, sal, azúcar, manteca.

MEDIALUNA

Masa enriquecida con huevo.

3 Formato

El corte del triángulo define la pieza: más largo y fino da más vueltas y una forma estirada.

CROISSANT

Triángulo largo, 6-7 vueltas, recto.

MEDIALUNA

Triángulo corto, enrollado firme, curva cerrada.

4 Pegadas en la bandeja

Las medialunas se acomodan cerca para que, al levar, se toquen. Los laterales quedan blancos y blandos.

CROISSANT

Espacio libre: el calor lo rodea entero.

MEDIALUNA

En hileras, se separan al salir.

5 Cocción

El croissant necesita tiempo para que el agua de la manteca evapore y las capas se sequen. La medialuna sale apenas cocida para seguir húmeda.

CROISSANT

Dorado caoba, bien seco.

MEDIALUNA

Dorado claro, al límite de cruda.

6 Almíbar

Firma de la medialuna: almíbar caliente sobre la pieza caliente. Da brillo, retiene humedad y la deja pegajosa.

CROISSANT

Sin terminación posterior.

MEDIALUNA

Pincelado inmediato al salir.

7 Capas y miga

Más manteca y menos azúcar dan capas gruesas que se separan con el vapor. El corte lo cuenta todo.

CROISSANT

Panal de abeja abierto y brillante.

MEDIALUNA

Miga cerrada tipo brioche laminado.

8 Usos

Su bajo dulzor hace del croissant un pan versátil. La medialuna nació para el desayuno y la merienda.

CROISSANT

Jamón y queso, almendras, salmón, sándwich.

MEDIALUNA

Sola, con café con leche o con mate.

Croissant *de manteca*

Fórmula base en porcentaje panadero, calculada sobre 1 kg de harina. Rinde unas 34 piezas de 65 g.

INGREDIENTE	GRAMOS	%
MASA (DÉTREMPE)		
Harina de fuerza (0000 / T45)	1000	100
Agua fría	280	28
Leche fría	250	25
Azúcar	110	11
Sal	20	2
Levadura fresca	40	4
Manteca (en la masa)	60	6
➔ Total masa	1760	176
LAMINADO		
Manteca de laminar (82 % MG)	500	50
➔ Total masa laminada	2260	226
PINTADO		
Huevo + yema + pizca de sal	c/n	—

MASA	24 °C final. Amasado corto: no buscamos velo completo, el laminado termina el desarrollo.
REPOSO	Estirar en rectángulo, film y heladera 12 h a 4 °C.
MANTECA	Plancha de 1 cm, plástica a 12–14 °C (misma consistencia que la masa).
VUELTAS	1 doble + 1 simple → 12 capas de manteca. 30 min de frío entre vueltas.
ESPESOR	3,5–4 mm.
CORTE	Triángulos de 9 cm de base × 25 cm de alto.
FERMENTACIÓN	26 °C, 75–80 % HR, 2–2 ½ h. Nunca más de 28 °C: la manteca se funde y se pierden las capas.
HORNO	Convector 175 °C, 16–18 min.

- 01 **Amasar** todo excepto la manteca 4 min en lenta; sumar la manteca y 3 min más en media.
- 02 **Empastar**: envolver la plancha de manteca con la masa, sellar bordes y estirar parejo.
- 03 **Laminar** con una vuelta doble, frío, y una simple. Bordes siempre rectos.
- 04 **Formar**: hacer un corte de 1 cm en la base, estirar suavemente el triángulo y enrollar **sin apretar**, la punta abajo.
- 05 **Fermentar** hasta que tiemble al mover la bandeja y se vean las capas separadas en el costado.
- 06 **Pintar** con delicadeza, sin tocar los cortes, y **hornear** hasta dorado profundo.

Dato: en Francia, tradicionalmente el croissant recto indicaba manteca pura (*croissant au beurre*) y el curvo, uno hecho con margarina. La curva no define calidad; la manteca sí.

Medialuna *de manteca*

Fórmula base sobre 1 kg de harina. Rinde unas 58 piezas de 40 g, el tamaño clásico de confitería.

INGREDIENTE	GRAMOS	%
MASA		
Harina 0000	1000	100
Leche fría	400	40
Huevos (3 u)	150	15
Azúcar	220	22
Miel	30	3
Sal	18	1,8
Levadura fresca	50	5
Manteca (en la masa)	100	10
Esencia de vainilla	10	1
Ralladura de limón (1 u)	5	0,5
➡ Total masa	1983	198,3
LAMINADO		
Manteca de laminar	350	35
➡ Total masa laminada	2333	233,3

- 01 **Amasar** todo menos la manteca hasta masa lisa; sumar la manteca y desarrollar.
- 02 **Empastar** y dar 3 vueltas simples con frío entre cada una.
- 03 **Formar**: enrollar **apretado** desde la base y curvar uniendo las puntas hacia adentro.
- 04 **Fermentar** pegadas y pintar con huevo batido.
- 05 **Hornear** fuerte y corto. Al límite: si se pasan, se secan.
- 06 **Almibarar** en caliente, apenas salen.

MASA	Más desarrollada que la del croissant: lisa y elástica. 24 °C final.
REPOSO	Heladera mínimo 2 h, idealmente toda la noche.
VUELTAS	3 simples → 27 capas finas. 20–30 min de frío entre vueltas.
ESPESOR	3 mm.
CORTE	Triángulos de 8 cm de base × 16–18 cm de alto.
BANDEJA	En hileras, a 1 cm una de otra: al levar se tocan.
FERMENTACIÓN	26–28 °C con humedad, hasta triplicar (1 ½–2 h).
HORNO	200 °C, 10–12 min. Sacar en dorado claro.

ALMÍBAR	GRAMOS
Agua	200
Azúcar	200
Cáscara de naranja o limón	c/n
➡ Total	400

Clave: hervir 2–3 min y usar caliente sobre medialuna caliente. Así penetra, da brillo y no deja la superficie mojada.

Del laminado *al corte*

Etapa	Croissant	Medialuna
<i>Amasado</i>	Corto. Gluten justo para que no se rompa al laminar.	Completo. La masa enriquecida necesita estructura.
<i>Laminado</i>	Menos vueltas, capas gruesas de manteca.	Más vueltas, capas finas y numerosas.
<i>Formado</i>	Suelto, para que la pieza se abra y alveole.	Apretado, para miga compacta y tierna.
<i>Fermentación</i>	Larga y controlada, sin superar 28 °C.	Hasta triplicar, en contacto con sus vecinas.
<i>Horno</i>	Temperatura media, cocción larga y seca.	Temperatura alta, cocción corta y húmeda.
<i>Salida</i>	Enfriar sobre rejilla para conservar el crocante.	Almíbar inmediato y separar las piezas.

Cómo leer un croissant

- Al apretarlo, cruje y suelta escamas.
- Al cortarlo, panal abierto y paredes brillantes.
- Base sin manchas de manteca: si quedó un charco, fermentó caliente.
- Miga cerrada y pesada: falta de fermentación o laminado irregular.
- Color pálido: le faltó horno; las capas internas quedan crudas.

Cómo leer una medialuna

- Superficie brillante y pegajosa, nunca mojada.
- Laterales claros y suaves, donde estuvo pegada.
- Miga húmeda, amarilla, con capas finas visibles.
- Seca o dura: se pasó de horno.
- Sin brillo: almíbar frío o aplicada con la pieza tibia.

Para tener en cuenta: las fórmulas son una base profesional. Cada harina absorbe distinto; ajustá el líquido en ± 3 % según la tuya y respetá siempre las temperaturas de masa y manteca, que son las que deciden el resultado.

Ni mejor ni peor: *distintas*

“El croissant busca el crocante y la manteca. La medialuna busca la ternura y el dulce. Entender eso es entender por qué cada paso de su proceso es diferente.”

Si hacés alguna de las dos recetas, compartí tu resultado y etiquetame. Me encanta ver el corte de sus piezas.

Agustín Adelardi

PANADERO Y PASTELERO ARTESANO

agustinadelardi.com