

Éclairs de crema diplomática con vainilla de Papantla, Veracruz

Éclairs of diplomatic cream with vanilla from Papantla, Veracruz

Yesenia Guadalupe Dueñas Arellano ^a, Elsa Nathalie Barranco Ángeles ^b,
Juan Francisco Gutiérrez Rodríguez ^c

Abstract:

The éclair, a classic of French pastry, is an elongated pastry made with choux dough and traditionally filled with vanilla-flavored pastry cream, giving it its characteristic and delicate flavor. Vanilla, especially in preparations like the éclair, plays a fundamental role, providing an unmistakable aroma and a unique sensory richness. In this context, Mexican vanilla, cultivated in Papantla, Veracruz, stands out for its exceptional quality. Despite having a designation of origin, it remains relatively unknown within its own country. Its authentic flavor has largely been replaced by artificial products that attempt to imitate it. Vanilla planifolia, a tropical orchid that grows as a vine, currently requires manual pollination due to the drastic decline in natural pollinators, mainly bees, which have been severely affected by climate change and human-driven ecosystem destruction. Although vanilla is a basic ingredient in pastry-making, the use of natural vanilla remains minimal in this area, thus missing a valuable opportunity to enhance traditional pastries like eclairs with a product of outstanding quality and deep cultural significance.

Keywords:

Vanilla, denomination of origin, Papantla, éclair

Resumen:

El éclair, un clásico de la repostería francesa, es un pastel alargado elaborado con pasta choux y relleno tradicionalmente de crema pastelera aromatizada con vainilla, lo que le confiere su sabor característico y delicado. La vainilla, especialmente en preparaciones como el éclair, juega un papel fundamental, aportando un aroma inconfundible y una riqueza sensorial única. En este contexto, la vainilla mexicana, cultivada en Papantla, Veracruz, destaca por su calidad excepcional. A pesar de contar con denominación de origen, sigue siendo un producto poco conocido dentro del propio país. Su sabor auténtico ha sido desplazado en gran medida por productos artificiales que buscan imitarlo. La vainilla planifolia, una orquídea tropical que crece como enredadera, requiere actualmente polinización manual debido a la drástica disminución de las abejas polinizadoras, afectadas por el cambio climático y la degradación de los ecosistemas provocada por el ser humano. Aunque la vainilla es un ingrediente básico en repostería, su consumo natural es mínimo en esta área, perdiéndose así una oportunidad invaluable de enriquecer preparaciones como los tradicionales eclairs con un producto de altísima calidad y profundo arraigo cultural.

Palabras Clave:

Vainilla, denominación de origen, Papantla, éclair

Introducción

No hay duda que México es un país lleno de riquezas en cuanto a su gastronomía, razón por la cual es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de acuerdo con la UNESCO [1].

Sin embargo, es evidente la falta de conocimiento que se tiene hacia algunos productos, y sobre todo la

desvalorización que se les da como es el caso de la vainilla.

La vainilla es una orquídea de origen mexicano, específicamente de la región del Totonacapan, un área que se sitúa principalmente en el norte del Estado de Veracruz, la cual beneficia su cultivo por las condiciones climáticas y el tipo de suelo ideal para su desarrollo [2].

a Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0003-4096-3151>, Email: du420585@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-5485-6259>, Email: elsa_barranco@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4225-563X>, Email: juanfg@uaeh.edu.mx

La vainilla *Planifolia*, del género *Jacks ex Andrews*, de la familia *Orchidaceae*, es el fruto de la orquídea desde tiempos prehispánicos, caracterizada por sus grandes flores amarillas. Es una vaina verde a la que se le atribuye su nombre, la cual se corta al concluir un mes y medio en la planta, una vez que ha alcanzado de 15 a 20 cm. Ya que se recolectó, se pasa por agua hirviendo, se seca y se cubre de tal manera que se sude y posteriormente se seque., es ahí cuando su color cambia a café oscuro, incluso en algunos casos se torna de color negro. Finalmente se envuelve para que la esencia no se evapore, este último paso es fundamental para conservar su inigualable aroma [3].

Asimismo, se le conoce como *Xahanat*, nombre otorgado por los totonacas, que significa “flor negra”. En esa época, la vainilla se convirtió en un símbolo para sus dioses, donde la utilizaban en la elaboración de bebidas, e incluso como pago que ofrecían los totonacas a los aztecas.

La orquídea crece en los bosques tropicales perennes y florece durante gran parte del año, la principal entidad productora en México es Veracruz, especialmente en la zona de Papantla, dado que el clima es idóneo para su plantación. Anteriormente las abejas se encargaban de polinizar la vainilla, pero actualmente este proceso no es posible y se realiza de forma manual [4].

La vainilla es un producto mundialmente reconocido que se utiliza principalmente como saborizante para diversos fines, tales como licores, artículos farmacéuticos y, especialmente, en múltiples preparaciones de la repostería. Dentro de este ámbito, su papel es fundamental en la elaboración de postres, ya que aporta un aroma y sabor únicos que enriquecen una amplia variedad de creaciones dulces.

Un ejemplo destacado de su uso en repostería es el *éclair*, un clásico pastel francés elaborado a base de pasta choux, relleno tradicionalmente con crema pastelera aromatizada con vainilla natural. La incorporación de vainilla auténtica en este tipo de postres no solo intensifica su perfil sensorial, sino que también preserva el valor cultural y gastronómico de este apreciado ingrediente, ofreciendo experiencias de sabor más ricas y auténticas.

Desarrollo

a) Nombre de la práctica: Éclairs de crema diplomática con vainilla de Papantla.

b) Objetivo

Resaltar la importancia del uso de la vainilla mexicana en la repostería tradicional, particularmente en la elaboración de eclairs, promoviendo el reconocimiento de su calidad,

su valor cultural y la necesidad de preservar su producción natural frente al avance de productos artificiales

c) Utensilios

Para la elaboración de la receta se requiere una taza medidora, una báscula, una batidora, un coludo, una pala miserable y un bowl.

d) Insumos requeridos para su realización

En la tabla 1 se enlistan los ingredientes para la práctica

Tabla 1. Insumos para la elaboración de éclairs (Rinde 10 pza)

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Agua	0.180	L
Sal	0.003	Kg
Azúcar	0.010	Kg
Mantequilla	0.075	Kg
Harina de trigo	0.110	Kg
Huevo	3	Piezas

e) Procedimiento

Mise en place:

- Calentar agua, sal y mantequilla.

Preparación:

- Al recipiente que contiene agua, sal y mantequilla; añadir harina y mover constantemente, hasta que la mezcla se despegue por completo del fondo.
- Retirar del fuego y batir con la pala, hasta bajar su temperatura.
- Añadir los huevos a velocidad media por 2 minutos.
- Colocar la mezcla en una manga pastelera con boquilla redonda y formar éclairs en la charola.
- Hornear por 20 minutos a 180° C.

A. Elaboración de relleno. (Para 10 éclairs)

En la tabla 2 se enlistan los ingredientes para el relleno de los éclairs

Tabla 2. Insumos para la elaboración de relleno para éclairs(Rinde 10 pza)

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Leche entera	0.250	L
Yemas de huevos	3	Piezas
Azúcar estándar	0.050	Kg
Fécula de maíz	0.025	Kg
Pasta de vainilla de Papantla.	0.020	Kg
Crema de leche	0.300	Kg

Mise en place:

- Calentar la leche con la vainilla, hasta hervir, retirar del fuego y dejar reposar.
- Por otro lado, mezclar yemas, azúcar y fécula de maíz con batidor globo.

Preparación:

- Añadir la leche a la mezcla, y regresar al fuego por 5 minutos sin dejar de mover.
- Retirar del fuego y colocar en un bowl, taparla con papel film.
- Dejar reposar a temperatura ambiente, posteriormente refrigerar de 3 a 4 horas
- Batir la crema de leche hasta que esté firme, y la mezcla anterior por separado e incorporar con movimientos envolventes.

Montaje:

- Hacer una abertura en la parte inferior de cada éclair y rellenar con la crema.
- Decorar en la parte superior con crema batida montada.
- Montar en plato trinché.

Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-27682022000200241&script=sci_arttext

[5] Vargas Hernández J, Gámez Vázquez HG. Producción de vainilla en tres sistemas de producción. *Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias* [Internet]. 2020 [citado 2025 abr 26]; Disponible en: <http://www.inifapcime.gob.mx/Biblioteca/Publicaciones/994.pdf>

Conclusiones

La vainilla de Papantla posee un sabor y aroma únicos que no pueden ser replicados por saborizantes artificiales. Sin embargo, el desconocimiento de su existencia limita su consumo. Promover su uso en la repostería, especialmente en postres como los éclairs, y en otras preparaciones, es fundamental para valorar sus propiedades naturales y apoyar el consumo local.

Referencias

- [1] UNESCO. *Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial. México* [Internet]. 2019 [citado 2025 abr 26]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/estado/mexico-MX?info=elementos-en-las-listas>
- [2] Santillán A. Potencial productivo de *Vanilla planifolia* Jacks en el Totonacapan, México, mediante técnicas geográficas. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* [Internet]. 2020 mayo 22 [citado 2025 abr 26]; Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342019000400789
- [3] Muñoz Zurita R. *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. 1ª ed. Vol. 664. Larousse; 2012 [Internet]. Disponible en: <https://laroussecocina.mx/palabra/vainilla/>
- [4] Barrera Rodríguez A, Espejel A, Pérez M, Ramírez A. Atributos tangibles e intangibles y diferenciación sensorial de la vainilla mexicana. *Polibotánica* [Internet]. 2022 [citado 2025 abr 26];