

DE LA NAPOLITANA Y LA DANESA

ESTUDIO DEL ORIGEN Y DIFERENCIACIÓN DE DOS PRODUCTOS DE LA
REPOSTERÍA EMERGENTES DE LA TRADICIÓN AUSTRIACA

ACADEMIA DE ESGRIMA LÁSER

D. Marcelino J. Miguel Castro:
Eristólogo - Hoplólogo - Maestro de Armas
Maestro en la disciplina de la Esgrima Láser
Maestro en la disciplina de la Esgrima Clásica Íbera
Kigen de la Academia de Esgrima Láser

Linares, 2026

Queda terminantemente prohibida la copia y reproducción parcial o total del contenido de este volumen, sin consentimiento expreso del Kigen de la Academia de Esgrima Láser.

Si el permiso de difusión o copia de este libro fuese concedido, se habrá de nombrar este volumen como fuente, así como los autores del mismo.

"Esgrima Láser" y "Academia de Esgrima Láser" son marcas registradas, sujetas a las normas de la propiedad intelectual de España, 2026. Queda prohibido el uso de estos términos para la descripción, publicidad o fines comerciales de entidades terceras, sin permiso expreso del Kigen de la Academia de Esgrima Láser.

ACADEMIA DE ESGRIMA LÁSER - MAESTRO MARCELINO MIGUEL. 2026. ©
(TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS)

NRA: AELMM20261022001

Introducción:

En mi condición de Maestro, he dedicado décadas de estudio a la formalización de los procesos materiales y culturales que configuran la vida cotidiana, las armas y el conflicto, considerando que todo aquello que es producto de una mano humana encierra un testimonio técnico funcional, dispuesto a ser descubierto por quien lo estudie, de donde pueden emerger lecciones sobre la naturaleza del ser humano, aplicables a otros ámbitos del saber.

Es menester contar que durante una visita de placer a la ciudad jiennense de Andújar, me dirigí a la pastelería “La Divina”, indudable y empíricamente distinguida, con la que poseo un notable vínculo personal. Frente al mostrador, emergente de una conversación sencilla y sin más trascendencia que la de ponernos al día, mientras demostraba la admiración sobre su repertorio repostero, experimenté una dificultad teórica, semántica y visual al intentar delimitar con una mínima exactitud la frontera taxonómica que separaba a dos piezas fundamentales de la confitería tradicional: la napolitana y la danesa o masa danesa.

Tanto así, que no tuve otra opción más que doblegarme y asumir mi ignorancia supina ante aquello que antes de pensarlo me resultaba evidente. Acostumbrado a desenvolverse en ámbitos técnicos donde soy autoridad, ante la observación de mi profanía, advertí con ello que, más allá de la aparente familiaridad de sus formas, carecía del más elemental esquema para categorizar la génesis de sus masas y la causa de sus respectivos nombres.

Ante la duda que me abordó, decidí de inmediato trasladar la cuestión a Francisco Verdejo Quevedo, propietario de la firma y responsable de la dirección del obrador. Con la serenidad que otorga el saber de aquello de lo que se vive, “Paco” me dio algunas claves, entre ellas que ambas piezas comparten un tronco histórico único radicado en Viena, suponiendo yo en ese momento que podría ser aquella Austria común con la España de los siglos XVII y XVIII.

Tras ello, Paco me instó a ahondar en ello, dando por hecho mi tendencia a ilustrarme, y muestra de haber aceptado el compromiso es que estoy escribiendo estas líneas, justo antes de dar paso a detallar lo aprendido sobre estos dulces.

De la Napolitana y la Danesa como dulces europeos:

Química y física de las masas fermentadas laminadas:

Para poder alcanzar una superficial comprensión de la evolución de la bollería hojaldrada contemporánea se hace crucial analizar los fenómenos físicos y químicos que gobiernan la interacción entre lípidos y matrices proteicas, en concreto, dentro de la panificación fermentada. Siendo así, comenzaremos con una breve introducción a esto.

En la base de elaboraciones como la napolitana y la masa danesa reside el principio del hojaldrado con levadura, denominado técnicamente masa fermentada laminada.

Este procedimiento se sustenta en la superposición de láminas alternas de masa base, compuesta por harina de trigo, agua o leche, azúcares, sal y levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, junto con bloques de materia grasa de alto punto de fusión, típicamente mantequilla con un porcentaje graso del 84 %.

Durante la fase de cocción en hornos a temperaturas comprendidas entre 175 y 200 grados Celsius, el agua contenida de manera natural en la mantequilla, que representa aproximadamente un 16 % de su peso, experimenta una evaporación súbita.

La presión del vapor generado empuja mecánicamente las láminas superiores de masa hacia arriba, mientras que la red viscoelástica formada por las proteínas gliadina y glutenina se coagula y los almidones se gelatinizan entre los 70 y 85 grados Celsius, consolidando de modo permanente una estructura alveolar esponjosa, crujiente y estratificada.

Origen de las masas fermentadas laminadas:

El origen de estas masas laminadas se localiza en el espacio cultural y gastronómico de Europa Central, concretamente en lo que hoy es Austria.

Las investigaciones historiográficas sitúan el ancestro morfológico común en el Kipferl vienés, una pieza tradicional documentada desde los siglos XVII y XVIII, caracterizada por su forma de media luna, que es predecesor del del croissant moderno.

Las hipótesis más difundidas en la literatura popular asocian la génesis de esta figura curva con el asedio del ejército otomano comandado por Kara Mustafá a la ciudad de Viena en el año 1683, narrando que el gremio de panaderos, al faenar durante las horas nocturnas para abastecer a la urbe, detectó las obras de socavamiento de las murallas y alertó a las fuerzas defensoras, culminando el rescate con una conmemoración que imitaba el emblema de la media luna islámica.

Cabe decir, por prudencia crítica, que los historiadores consideran este relato como una leyenda etiológica que adorna una realidad productiva más pragmática.

En esencia, el Kipferl temprano consistía en una masa enriquecida y compacta, similar a un bollo de leche o brioche simple, carente del laminado moderno. La incorporación de pliegues con mantequilla, una técnica perfeccionada por los confiteros de la corte de los Habsburgo a lo largo del siglo XVIII, transformó de manera gradual esta pasta densa en un producto alveolar, sentando la base de lo que posteriormente quedaría catalogado en la categoría de la “viennoiserie” europea.

Bifurcación de la Napolitana y la Danesa:

La ramificación que dio lugar a dos tradiciones diferenciadas, la occidental francesa que originó la napolitana y la septentrional escandinava que consolidó la masa danesa, se tuvo lugar a mediados del siglo XIX mediante dos procesos de transferencia técnica y migración laboral plenamente documentados.

Napolitana:

El desarrollo de la rama occidental se desencadenó en el año 1838 con la llegada a París del militar y empresario austriaco August Zang. Este hombre, al fundar la afamada Boulangerie Viennoise en el número 92 de la Rue de Richelieu, Zang introdujo los hornos de solera húmeda y comercializó adaptaciones del Kipferl vienés, entre las cuales figuraba una pieza enriquecida con inclusiones de pasta de cacao, denominada Schokoladencroissant.

Los maestros panaderos y reposteros franceses, paulatinamente y debido al éxito, asimilaron esta formulación foránea, sustituyendo la masa abriochada de textura densa por la pâte feuilletée levée, un hojaldre fermentado de extrema ligereza que dio carta de naturaleza al pain au chocolat.

La manufactura de esta pieza requirió resolver un problema reológico en la interacción del relleno térmico, pues las tabletas convencionales de consumo se desintegraban a altas temperaturas, desparramándose fuera de los pliegues.

La industria resolvió esta limitación técnica mediante el desarrollo de bastones de panadería horneables, fabricados con un porcentaje de sólidos de cacao de alrededor del 44 por ciento y una reducción intencionada de la manteca de cacao pura, dotando a la barra de chocolate de una viscosidad elevada que le permite reblandecerse en el horno sin licuarse ni perder su confinamiento dentro del rollo de masa.

Danesa:

De modo paralelo, la rama septentrional se originó en el Reino de Dinamarca en el año 1850 a raíz de un conflicto sociolaboral en la capital danesa. Ese año, los trabajadores de las panaderías de Copenhague se declararon en huelga masiva como protesta por las condiciones contractuales y de remuneración económica, circunstancia que forzó a los propietarios de los obradores a contratar mano de obra foránea procedente de las regiones germánicas y del Imperio austriaco. Estos oficiales panaderos aportaron sus técnicas tradicionales de laminado de masas ricas en levadura.

Una vez superado el conflicto laboral y reintegrados los artesanos locales, estos adoptaron el método foráneo introduciendo modificaciones notables adaptadas a las materias primas del país. Entre otras, incrementaron la proporción de grasa láctea hasta niveles cercanos al 50 % del peso respecto a la harina, añadieron huevos al amasado y diseñaron piezas de geometría compleja que alojaban en su centro compotas de frutas de huerto, cremas aromatizadas y pastas de semillas.

En territorio danés, esta elaboración recibió la denominación de Wienerbrød, cuya traducción literal corresponde a “pan de Viena”, como reconocimiento explícito de la procedencia técnica del método.

Los nombres de la Danesa y la Napolitana:

Se puede decir, sin miedo a equivocarse, que el fenómeno toponímico que rodea a ambos dulces presenta singularidades lingüísticas e históricas marcadas por la apropiación cultural y las estrategias comerciales.

Nombre de Danesa:

En el caso de la masa danesa, el contraste nominativo resulta patente entre su entorno de origen y el mercado internacional. Mientras que en Dinamarca, Noruega y Suecia se mantiene de forma del término Wienerbrød o sus equivalentes escandinavos para rendir tributo a la influencia austríaca, la difusión del producto en el mundo anglosajón y transatlántico a inicios del siglo XX, impulsada por pasteleros emigrados como Lauritz Christian Klitteng, consolidó en el público angloparlante la designación de Danish pastry.

Esta etiqueta de Danish pastry, fue un nombre con cierto éxito comercial, y con ello transformó el gentilicio de adopción en un sello de identidad propio, desligado a ojos de los consumidores internacionales de su raíz vienesa originaria.

Nombre de Napolitana:

La denominación “napolitana”, empleada sobre todo en el mercado español, es una traslación semántica motivada por el contexto geopolítico y comercial de los siglos XVIII y XIX.

Frente al término francés descriptivo pain au chocolat, en España se asentó el nombre de la ciudad de Nápoles para designar tanto a las versiones de chocolate como a las elaboraciones rellenas de crema pastelera.

Durante el periodo de estrechas vinculaciones dinásticas entre la monarquía hispánica y el Reino de las Dos Sicilias gobernado por la rama de los Borbones napolitanos (una línea dinástica menor de los Borbones españoles), la cultura culinaria y la repostería de Nápoles gozaban de una notable consideración de refinamiento entre la burguesía y la aristocracia de la península ibérica.

Los despachos de confitería españoles recurrieron al adjetivo napolitana para vestir con un prestigio aristocrático y cortesano a estas masas laminadas de corte rectangular recién importadas de Francia.

En el norte de la península, particularmente en el País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra, la pieza recibió la denominación vernácula de “garrote”, término vinculado a la forma cilíndrica y recta de la masa enrollada antes de su fermentación final, designación que ha pervivido en la tradición gastronómica local y ha sido divulgada internacionalmente por cocineros profesionales contemporáneos.

Contexto sociopolítico:

El contexto sociopolítico en el que evolucionó cada pieza determinó sus canales de consumo y su función dentro de la alimentación de las clases urbanas.

En la Francia del siglo XIX, bajo el reinado de Luis Felipe de Orleans y el posterior Segundo Imperio, el auge de los cafés de bulevar y la consolidación de la clase burguesa transformaron la bollería fina en un consumo de distinción matutina, reflejo de una sociedad que transitaba desde el trabajo manual hacia ocupaciones terciarias que demandaban elaboraciones gastronómicas sofisticadas.

Con la industrialización progresiva de los molinos de trigo y la tecnificación de las panaderías de barrio en el siglo XX, la napolitana se democratizó velozmente hasta constituirse en un pilar del desayuno cotidiano y de las meriendas escolares en España, Portugal y Francia.

En el ámbito español, la ductilidad del formato rectangular favoreció una mutación sociológica hacia el terreno salado, extendiéndose en obradores y puntos de venta icónicos versiones horneadas con jamón cocido, queso, atún o embutidos regionales como la sobrasada, un fenómeno divergente del canon francés original.

“Tenderá a ser mayor la potencia de ser mutado o cambiado aquello de lo que no se conoce sus causas.”

La masa danesa, habiendo nacido de una fractura sindical en el corazón del siglo XIX escandinavo, experimentó un proceso de reinterpretación impulsado por la globalización de la hostelería internacional y la industria corporativa estadounidense a lo largo de las décadas centrales del siglo XX.

El formato de la pasta danesa, estandarizado en procesos de congelación y fermentación retardada por las grandes cadenas de suministro, se transformó en el elemento nuclear del denominado desayuno continental en los hoteles de negocios y en las reuniones de empresa.

La capacidad de modular su cobertura superior con frutos del bosque, canela, manzana o queso crema permitió al producto ajustarse con rapidez a las preferencias de paladares globales, alejándose de los estrictos ritmos de la tahona europea tradicional.

En el estado actual de la técnica pastelería, la napolitana y la danesa presentan divergencias morfológicas, estructurales y geográficas que reflejan concepciones operativas marcadamente distintas dentro del mismo oficio artesanal de la repostería.

Estado presente de la Napolitana y la Danesa:

En lo relativo a la morfología y ensamblaje, la napolitana responde a una arquitectura cerrada y geométrica de base rectangular. Se elabora a partir de un fragmento de masa hojaldrada estirada hasta un espesor de aproximadamente 3,5 a 4 milímetros, sobre el cual se disponen dos barras paralelas de chocolate separadas por pliegues sucesivos de la masa sobre sí misma. La pieza se sella por su propio peso sobre la bandeja de cocción, resguardando el relleno en una cámara interna aislada del aire del horno, finalizándose comúnmente con un barniz de huevo batido para conferirle un tono dorado reflectante tras 15 minutos a 175 grados Celsius, decorándose a veces con fideos de chocolate o granillo de almendra tostada.

La masa danesa, de manera antagónica, se estructura mediante patrones abiertos y ornamentales, como pueden ser espirales, molinillos de cuatro puntas, lazos o pequeñas cestas cuadrangulares donde los pliegues convergen en el centro, dejando el corazón de la elaboración completamente expuesto al choque térmico. Esta configuración permite la caramelización directa de las compotas de frutas, de las cremas de vainilla o de los trozos de albaricoque durante horneados de 15 a 20 minutos a 180 grados Celsius, recibiendo tras el enfriamiento cordones de glaseado translúcido formulado a partir de agua y azúcar glasé.

En cuanto a las propiedades de la masa y su estratificación, la napolitana recurre al laminado de tipo croissant, estructurado habitualmente mediante una vuelta doble y una vuelta sencilla, lo que confiere alrededor de 24 a 27 capas teóricas de mantequilla. Esta dosificación moderada genera un hojaldrado seco, quebradizo y muy liviano al paladar, gobernado por grandes alveolos vacíos en su interior.

La pasta danesa, en cambio, emplea una masa con mayor proporción de sacarosa, enriquecida con huevo en la propia détrempe y doblada mediante pliegues combinados que elevan el número de capas de mantequilla hasta cifras de entre 36 y 48 estratos, que inicialmente son microscópicos. El resultado en boca es un núcleo con densidad superior, húmedo, de textura más afín a un brioche hojaldrado fundente que a una oblea crujiente, exigiendo un ambiente de trabajo climatizado a no más de 16

grados Celsius en el obrador para impedir que la combinación de azúcares y grasas vuelva inmanejable la masa durante el estirado.

En el plano geográfico y cultural presente, la napolitana mantiene su hegemonía indiscutible en el suroeste de Europa, abarcando España, Francia y Portugal, integrada en el consumo matutino y vespertino de cafeterías tradicionales y panaderías artesanales como producto de conveniencia de alta rotación diaria. La danesa impera en los países nórdicos, Dinamarca, Suecia y Noruega, además de conservar un mercado consolidado en el Reino Unido y en América del Norte, donde permanece asociada a los menús de brunch dominical, reuniones ejecutivas matinales y a una corriente reciente de panaderías de vanguardia que revalorizan el uso de mantequillas de cultivo local, cereales antiguos y fermentaciones lentas para ofrecer piezas de diseño geométrico milimétrico.

Ambas creaciones demuestran la plasticidad de la ciencia del hojaldre europeo, capaz de generar, a partir de una técnica común de pliegues vieneses desarrollada hace dos siglos, dos identidades de textura, forma y vocación social enteramente diferenciadas.

Conclusiones:

El examen técnico e historiográfico efectuado pone de manifiesto que las diferencias apreciables en las vitrinas actuales entre la napolitana y la danesa son el resultado de procesos de adaptación mecánica y condicionamientos sociopolíticos específicos.

La napolitana optó por la sobriedad volumétrica del formato cerrado, utilizando un hojaldre fermentado de moderada hidratación que preserva en su interior la densidad viscosa de los sólidos de cacao, consolidándose en España y Francia como un producto funcional de despacho matinal.

La masa danesa, por su parte, maximizó el porcentaje de lípidos lácteos y la incorporación de soluciones proteicas de huevo en la masa base para soportar la exposición directa de compotas de frutas y cremas a las corrientes de convección del horno, convirtiéndose en un emblema de la diplomacia hotelera transcontinental.

Ambas manifestaciones ejemplifican la ductilidad de la técnica del laminado originada en los obradores austríacos, demostrando cómo una misma raíz productiva genera soluciones estructurales divergentes al interactuar con distintos marcos laborales y mercados de consumo.

Cabe hacer una reflexión sobre lo notablemente fácil que resulta relegar a un plano secundario las trayectorias históricas que descansan detrás de aquellos elementos que forman parte de nuestra rutina más inmediata.

La proximidad y la repetición constante de los objetos cotidianos provocan con frecuencia una inercia de desatención, en virtud de la cual asumimos su presencia como un hecho espontáneo y desprovisto de trascendencia. Por ello, nos permitimos permanecer ignorantes respecto a la densidad científica, política y técnica contenida en el ámbito de lo ordinario, olvidando que en una sencilla pieza de masa cocida sobre una bandeja convergen siglos de tensiones gremiales, intercambios comerciales transfronterizos y leyes físicas, dominadas por el ensayo y el error.

El rescate de este conocimiento devuelve a las manifestaciones más comunes de la actividad humana la profundidad histórica y material que legítimamente les corresponde.

“No importa la premisa sobre la que se estudie, sino la profundidad de lo explorado.”

— — — — —

Bibliografía:

- COLMENERO DE LEDESMA, Antonio. (1644). *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*. Imprenta Real.
- DÍAZ YUBERO, Ismael. (2019). *Alimentos con historia*. Mercasa.
- ESCOFFIER, Auguste. (1903). *Le Guide Culinaire*. Émile Colin.
- GRANADO, Diego. (1614). *Libro del arte de cocina*. Imprenta de Pedro Patricio Mey.
- MARTÍNEZ CARRIÓN, José Miguel. (2002). *El pan de la economía española: la formación del sector agroalimentario contemporáneo*. Universidad de Murcia.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. (1611). *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*.
- MIGUEL CASTRO, Marcelino Jesús. (2026). *Glosario General de la Eristología. Recopilación de términos y voces del contexto eristológico académico, propios del estudio teórico y práctico del conflicto en toda magnitud y forma*. v0.1175. Linares: Academia de Esgrima Láser. Número de Registro Académico: AELMM20230301001. Consultado el 22/10/2026.
- REMENTERÍA Y FICA, Mariano de. (1837). *Manual del cocinero, de la repostera y del botillero*. Imprenta de don Norberto Llorenci.