**![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\AIIKBS5B\MC900434411[1].wmf]()Todo sobre el bizcocho.**

**Definición**

Es un dulce elaborado con una masa cocida al horno y hecha de harina, huevos y azúcar.

**Origen**

La palabra bizcocho proviene del latín "bis coctus", que significa "cocido dos veces" es por eso que muchas veces se remojaba con vino, por la escasa humedad que presentaba.

**![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\FKA8W72Z\MC900436373[1].png]()**Se sostiene que es un derivado del [krapfen](http://es.wikipedia.org/wiki/Krapfen%22%20%5Co%20%22Krapfen), que fuera traído por la inmigración [alemana](http://es.wikipedia.org/wiki/Alemania) que se dirigió a la región del [Río de la Plata](http://es.wikipedia.org/wiki/R%C3%ADo_de_la_Plata).

De acuerdo a otras versiones, sin embargo, el origen del bizcocho sería la fusión de las panaderías francesa y española De estudios y publicaciones se desprende que los primeros panaderos de Montevideo provenían de [Francia](http://es.wikipedia.org/wiki/Francia) y [España](http://es.wikipedia.org/wiki/Espa%C3%B1a), tal como quedó documentado en los registros de inmigración de los primeros pobladores en los cuales consta su profesión. De hecho, el [cruasán](http://es.wikipedia.org/wiki/Cruas%C3%A1n) hojaldrado, una de las variedades de bizcocho, se inventó en Francia y su primera receta data de 1905.

**![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\AIIKBS5B\MC900436181[1].png]()**

**Tipos de bizcocho**

Los bizcochos más tradicionales son el [cruasán](http://es.wikipedia.org/wiki/Cruas%C3%A1n) dulce o salado, la [margarita](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Margarita_(bizcocho)&action=edit&redlink=1), la [galleta dulce](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Galleta_dulce&action=edit&redlink=1) y el [pan con grasa](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Pan_con_grasa&action=edit&redlink=1).

* ***Los corasanes dulces*** (del [francés](http://es.wikipedia.org/wiki/Idioma_franc%C3%A9s) *croissant*) han sido siempre diferenciados a la vista por tener una capa de [azúcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Az%C3%BAcar) sobre su parte superior y por su forma recta, distinta de la de media luna que presentan los salados. El hecho de que puedan ser también rellenos puede, sin embargo, convertir en rectos también a éstos últimos, quedando sólo la cobertura azucarada para reconocer a los dulces. Los rellenos suelen ser de [queso](http://es.wikipedia.org/wiki/Queso) o [jamón](http://es.wikipedia.org/wiki/Jam%C3%B3n) para los salados y de [dulce de membrillo](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_membrillo) o [dulce de leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_leche) para los dulces, pudiendo haber otras variantes ([salame](http://es.wikipedia.org/wiki/Salame), [pasta de chocolate](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Pasta_de_chocolate&action=edit&redlink=1), etc.). En vez de azúcar común, su cara superior puede estar cubierta también con [caramelo](http://es.wikipedia.org/wiki/Caramelo), [azúcar impalpable](http://es.wikipedia.org/wiki/Az%C3%BAcar_impalpable) o [chocolate cobertura](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Chocolate_cobertura&action=edit&redlink=1).
* **![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\CO669YPZ\MP900404930[1].jpg]()*Las margaritas*** son una variación de los cruasanes a la que se le unen las puntas y se deja en el centro un espacio para ser rellenado con [crema pastelera](http://es.wikipedia.org/wiki/Crema_pastelera), dulce de membrillo o dulce de leche y se le espolvorea azúcar por arriba (tanto al relleno como a la masa circundante). Las margaritas son entonces, siempre dulces.
* ***Las galletas dulces*** tienen forma generalmente cúbica pero también pueden ser cilíndricas. Hechas con una masa a base de grasa animal o vegetal, se elevan en varias capas y son una variante en miniatura de un tipo de pan llamado galleta, galleta de campaña, o galleta con grasa. Tienen una cubierta de caramelo con azúcar espolvoreado por arriba en su cara superior.
* ***Los pan con grasa*** (así pluralizados) son del grupo de bizcochos salados. Son también una variación en miniatura de otro tipo de pan, conocido como cañón por la forma que termina adoptando una vez completado su armado: una base sobre la que se cruza por encima una porción de masa que queda en punta, levantada, como apuntando como lo haría un cañón. El nombre de pan con grasa es el usado en Montevideo mientras que en otras ciudades es más conocido como carnerito o cuernito.

También existen las [miniaturas](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Miniatura_(bizcocho)&action=edit&redlink=1), que como su nombre lo indica, son versiones en miniatura de los tipos de bizcochos antes mencionados, pudiendo incluso, sumársele algún otro. Mientras que los "originales" de estas variedades se presentan para la venta en bandejas por separado, sus pequeñas réplicas están siempre mezcladas y así se venden.

**Más variedades**

Se suman a estos clásicos, una larga lista de variedades, entre ellas:

* ***Los***[***bizcochos***](http://es.wikipedia.org/wiki/Bizcocho)***de***[***anís***](http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%ADs)***:*** masas dulces con distintas formas (cuadradas, redondas, en espiral, en trenzas, etc.), que se caracterizan por el especial sabor que les da el [anís](http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%ADs) presente en su composición, evidendenciada por los granos que se ven en la masa. Pueden contener rellenos (crema pastelera, dulce de membrillo, dulce de leche) y suelen presentar azúcar espolvoreada por arriba.
* ***Las***[***bizcotelas***](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Bizcotela&action=edit&redlink=1)***:*** masas dulces con un tipo especial de [merengue](http://es.wikipedia.org/wiki/Merengue_%28alimento%29) endurecido por arriba al que se le dibuja un patrón de líneas quedando con un aspecto de *peinado*.
* ![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\X596ETB9\MP900425209[1].jpg]()***Los***[***polvorones***](http://es.wikipedia.org/wiki/Polvor%C3%B3n)***:*** más un tipo de [masitas](http://es.wikipedia.org/wiki/Masita), es incluido dentro de la amplia y generosa familia de los bizcochos. Pueden ser simples, de chocolate o mixtos. Se caracterizan por ser de una masa suave, mantecosa, que se desgrana con facilidad.
* ***Los***[***ojitos***](http://es.wikipedia.org/wiki/Ojitos_%28bizcocho%29)***:*** también compartiendo rasgos de masita, son una masa dulce ahuecada en el centro con un relleno de dulce de membrillo.
* ***Las***[***bombas de crema***](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Bomba_de_crema_(bizcocho)&action=edit&redlink=1)***o bomba de***[***dulce de leche***](http://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_leche)***:*** son otro tipo de productos asimilados a bizcochos. Son un bollo de masa de pan dulce, ahuecadas en el centro y rellenadas. Un tipo de masitas (de menor tamaño, distinta forma y tipo de masa) comparte esta misma denominación.
* ***Los napoleones:*** un tipo de masa que se caracteriza por llevar café en su composición, lo que le da un sabor, aroma y color especiales, además de por su inconfundible forma de figura humana.
* ***Los vigilantes:*** son otra variación a partir de la masa del cruasán, no tan clásica pero sí muy consumida. Son finos y largos por lo que tienen una consistencia más crocante y llevan azúcar por arriba.
* **![C:\Users\Fanny\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\X596ETB9\MC900290043[1].wmf]()*La medialuna:*** no precisamente considerado un *bizcocho*, pero emparentada con el cruasán, se encuentra la medialuna. Pudiendo ser salada o dulce (si dulce, con fina cubierta de caramelo por encima), las medialunas son de gran tamaño (variable) y pueden ser consumidas solas o rellenas, a manera de [sándwich](http://es.wikipedia.org/wiki/S%C3%A1ndwich), generalmente con jamón y queso pero siendo pasible de todas las variantes que la imaginación del consumidor le pueda aportar.

**Costumbre del consumo**

Los bizcochos están intrínsecamente ligados a la cultura uruguaya. Son la compañía ideal para el [café](http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9), el [café con leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_con_leche), el [té](http://es.wikipedia.org/wiki/T%C3%A9), la [cocoa](http://es.wikipedia.org/wiki/Cocoa) o el [mate](http://es.wikipedia.org/wiki/Mate_%28infusi%C3%B3n%29) del [desayuno](http://es.wikipedia.org/wiki/Desayuno) o de la [merienda](http://es.wikipedia.org/wiki/Merienda). También son infaltables en las reuniones de amigos, en especial las que se llevan a cabo en parques o [ramblas](http://es.wikipedia.org/wiki/Rambla) como la de [Montevideo](http://es.wikipedia.org/wiki/Montevideo). Respecto a esto último, una costumbre muy entrañable y "extrañable" por los Uruguayos que viven en el extranjero es la de tomar mate con bizcochos, junto a amigos o familiares, en la tarde (puesta del sol) durante la época estival en las playas y a lo largo de toda la zona costera. Esta costumbre define en alguna forma a los Uruguayos y sobre todo a los Montevideanos ya que en una sola acción se reúnen tres elementos típicos: bizcochear (acción de comer los bizcochos), tomar mate y admirar el mar.

Además de en panaderías y confiterías comunes, los bizcochos también pueden adquirirse en [bizcocherías](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Bizcocher%C3%ADa&action=edit&redlink=1), locales especializados en la elaboración y venta de toda clase de bizcochos que se pueda desear. Su venta es al [peso](http://es.wikipedia.org/wiki/Peso), es decir, independientemente de cuántas unidades se compren, se habrá de pagar según el peso total en [gramos](http://es.wikipedia.org/wiki/Gramo) o [kilos](http://es.wikipedia.org/wiki/Kilogramo), siguiendo una tabla de precios establecida. Cuando una persona compra bizcochos se pueden seguir dos procedimientos; si la cantidad no es muy grande se piden eligiéndolos uno mismo (dos de un tipo, tres de otro, etc.); cuando se compra una cantidad importante como para bizcochear con la familia o amigos se pide por peso y la variedad es a elección del vendedor de la panadería (por ejemplo: medio kilo de bizcochos surtidos).