



Curso Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería.

55 horas (40 h Elaboraciones de Productos de Pastelería y Repostería + 15 h APPCC)

Procesos básicos de pastelería y repostería

Antes de empezar

- Panadería
 - El pan en la historia
 - La panadería en España
- La higiene
- Maquinaria y Herramientas.
- Maquinaria y Herramientas para pastelería.
- Usos de la maquinaria.
- Utensilios del panadero y el repostero.
- Materias Primas.
- Gestión de residuos.
- Masas fermentadas
- Masas base.
- Cremas y rellenos.
- Elaboraciones de cocina
- Plum-cakes y magdalenas.
- Postres fríos.
- Soufflés.
- Salsas y cremas
- Trabajo con materias primas.
- Elaboraciones auxiliares
- Pastas secas
- Sorbetes y helados
- Pastelería salada

APPCC

1. Definición de actividades
2. Diseño higiénico de industrias
3. Operaciones, equipos y utensilios



4. Productos elaborados

5. Materias primas y aditivos

5.1. Materias primas

5.2. Aditivos

6. Consideraciones generales al sistema APPCC

7. Requisitos Previos a la implantación del sistema APPCC .

7.1. Plan de agua potable

7.2. Plan de limpieza y desinfección.

7.3. Plan de formación y control de manipuladores.

7.4. Plan de mantenimiento

7.5. Plan de desinsectación y desratización

7.6. Plan de control de proveedores

7.7. Plan de control de la trazabilidad

7.8. Plan de control de desperdicios

8. Desarrollo del sistema APPCC

8.1. Diagrama de flujo

8.2. Identificación de peligros y puntos de control crítico

8.3. Consideraciones higiénico-sanitarias a las etapas de producción

8.4. Desarrollo de tablas de gestión y monitorización de puntos de control

9. Registros de vigilancia y monitorización

10. Verificación del sistema

Anexos

Anexo I. Poblaciones de riesgo

Anexo II. Fichas técnicas de materias primas

Glosario de términos

Bibliografía y legislación



Antes de empezar tener en Cuenta:

Notas sobre la legislación.

Título I De los alimentos

De la denominación y disposiciones generales de los alimentos

Artículo 3º Se entiende por alimento o producto alimenticio cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

Artículo 134 Del pan y los productos de pastelería y repostería

Con el nombre de pan, sin otra denominación, se entenderá el producto de la cocción de la masa resultante de una mezcla de harina de trigo, levadura de pasta alcohólica o de cerveza, agua potable y sal. Si el pan se fabrica con otra harina, se denominará con el nombre de la harina que se emplee.

Artículo 235 El pan deberá presentar las características siguientes

- a) olor y sabor característicos
- b) cocción y panificación normales
- c) limpio
- d) agua, no más de 40,0% en muestra tomada en el mesón de expendio al público.

Artículo 136 El pan, los pasteles, las masas, pastas y otros productos de pastelería y repostería, no deberán contener insectos o sus estados evolutivos, ácaros ni micelios de hongos.

Título XX De los manipuladores de alimentos y de la higiene de los establecimientos.

Artículo 247 Entiéndase por “manipulador de alimentos” a toda persona que trabaje a cualquier título y aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, distribuyan o expendan alimentos.

Artículo 248 Los manipuladores de alimentos estarán sujetos a las siguientes obligaciones:

- a) no estar afectados de enfermedades infecto contagiosas especialmente de la piel.



b) los manipuladores menores de 30 años deberán estar vacunados contra la fiebre tifoidea, de aplicación anual.

c) usar uniforme de trabajo incluido un gorro o cofia para cubrir el pelo, que deberán mantener en buenas condiciones de limpieza.

d) mantener un cuidadoso aseo personal corporal en especial de sus manos. Las uñas deberán estar cortas, limpias y sin barniz.

e) no deberán atender los pagos públicos, sea recibiendo o entregando dinero. Realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo, ni fumar o escupir dentro del lugar de trabajo, y deberán lavarse prolijamente sus manos toda vez que hayan salido del recinto de trabajo y deban reiniciarlo.

Artículo 249 Será responsabilidad del propietario del establecimiento de alimentos la capacitación de sus trabajadores en la manipulación higiénica de los mismos.

Artículo 250 Los establecimientos de alimentos, sus instalaciones equipos y utensilios, deberán asearse e higienizarse cuidadosamente al término de cada jornada o cuantas veces sea necesario durante su funcionamiento, de acuerdo al rubro.

Artículo 251 De las sanciones

Las infracciones a las disposiciones del presente reglamento serán sancionadas por los servicios de salud en cuyo territorio se hayan cometido, previa instrucción del respectivo sumario en conformidad con lo establecido en el libro IX del Código Sanitario.

EL PAN EN LA HISTORIA

Pocas dudas hay en decir que el pan fue el primer alimento fabricado por el hombre.

“Se dice que cuando el hombre de Neanderthal horneó el pan, se tornó civilizado”. Y el ingrediente principal era la harina, ya que los granos se cultivaban desde el año 10.000 A.C. en el valle del río Tigris, en Asiria y Mesopotamia.

El hombre del neolítico hacía sus tortas aplastando los cereales que posteriormente cocía encima de piedras calientes; luego, comenzó a machacar estos cereales entre dos piedras, una grande y plana donde se ponían los granos de cereales, y otra piedra redonda y pequeña con la que los machacaba.



Con el paso del tiempo, el hombre inventaría molinos muy rudimentarios para moler los granos, estos eran accionados por esclavos o animales. Los romanos fueron los primeros en instalar pequeños molinos a la orilla de los ríos para con ayuda de la corriente fluvial poner en movimiento sus grandes ruedas. También se descubrió que el viento era una buena fuente de energía barata para mover las aspas de los molinos. Los molinos de viento llegaron a Europa con los Cruzados, caballeros que volvían de países orientales, en donde el agua era muy escasa.

En la Edad Media, los molinos eran de propiedad de los reyes y señores, los que dejaban que sus gentes los usasen para moler los granos a cambio de una parte de sus cosechas.

Al parecer no está claro quienes construyeron los primeros hornos, los que indistintamente son atribuidos a los egipcios y a los griegos, de todas maneras esta invención representó un gran adelanto.



En la edad media solamente los castillos y los conventos tenían panaderías, en el siglo XVII Francia pasó a ser el centro de la fabricación de panes de lujo con la introducción de modernos procesos de panificación, más de veinte variedades de panes. Luego esta supremacía pasó a Austria.

La invención de nuevos procesos de molienda, contribuyó al desarrollo de la industria panificadora. En 1784 aparecen los molinos accionados por vapor, así cada vez más se van reduciendo los costos de producción, además se aumenta la producción y las variedades y calidades del pan.

El pan es uno de esos productos que por su diversidad se adapta a todas las exigencias de la gente que lo consume, su forma cambia de acuerdo a las regiones, por ejemplo: baguette en París, pan amasado en el campo, etc.

La composición del pan depende de la harina empleada, de la materia grasa, materias dulces, etc.: pan de molde, pan integral, pan de huevo. También depende de otros ingredientes, como por ejemplo especias o hierbas aromáticas: pan de ajo, de cebolla, de comino, de aceitunas.

Su fabricación depende de los métodos de panificación, masa fermentada, levadura, depende también de la velocidad del amasado o del tiempo de fermentación.

Es aquí donde el maestro panadero juega su rol, además de su arte en la fabricación, tiene que saber aconsejar a sus clientes, indicándoles las características y composición de cada una de sus variedades.



La pastelería española

Para entender la pastelería española actual debemos mirar hacia nuestro pasado y adentrarnos en el paso de los siglos. Los visigodos ya utilizaban miel, frutos secos así como fruta fresca en sus elaboraciones más cotidianas y de consumo común, pero son los árabes y los judíos quienes llegan a España toda su riqueza repostera. Muchas de las elaboraciones tradicionales son de origen árabe e incluso conservan su nombre original. Entre ellas podemos destacar los arropes, las almojábanas, o el alaju. En todos estos postres encontramos como ingredientes principales la harina, la miel, la almendra, las avellanas y otros frutos secos, la leche, frutas frescas, el aceite y aromas como la canela, la pimienta, el limón o la naranja.

Es durante el siglo de Oro cuando nuestra corte está bien surtida de dulces, quedando reflejada esta riqueza en numerosas obras de escritores de la época. Aunque debemos decir que el pastelero de entonces no gozaba de muy buena consideración, detalle que se ve reflejado en la obra de Quevedo y otros autores que los tratan cruelmente, hasta el punto que la palabra pastel se utilice para designar las trampas en el juego. Pero gracias Dios esta mala fama fue solo pasajera y la profesión volvió a gozar del aprecio y respeto de la sociedad de la época.

Con el descubrimiento de América se introdujo el chocolate en nuestra cultura y gozamos de su hegemonía hasta el año 1728 en el cual se vendió el secreto. En 1786 se publica Arte de repostería (Juan de la Mata) libro que contiene numerosas elaboraciones cercanas al gusto actual. A partir de estas fechas pocos han sido los cambios hasta nuestros días aunque las recetas, así como las elaboraciones, han sido perfeccionadas y adaptadas a los tiempos que vivimos.

Los pilares de esta pastelería son bien conocidos por todos los pasteleros de oficio: Harina y almendra para las masas; cremas, yemas, natas montadas, trufas, cabello de ángel para los rellenos; azúcar y miel para endulzar y por ultimo aromas como la canela, el timer), la naranja o elanis. Sin olvidar vinos dulces, licores o almibares densos.

Para terminar debemos decir que la pastelería española ha ido de la mano con las costumbres religiosas, en este caso, primero de la musulmana y después de la cristiana.



En la actualidad todo esto ha cambiado mucho, si bien los ingredientes básicos continúan siendo los mismos, la pastelería ha dejado de ser un artículo de lujo y forma parte de nuestra alimentación cotidiana. Si añadimos la invasión de nuevos productos industriales, nuevas técnicas y visiones a veces un tanto futuristas aparece un porvenir difícil de augurar pero en él que creemos firmemente y en el que la presencia del pastelero artesano no puede pasar inadvertida ya que de nosotros depende transmitir toda la sabiduría heredada con el pasar de los siglos.



La repostería de restauración hoy

Con Todos los cambios que ha habido dentro de la restauración en nuestro país, es hora ya de pensar que le toca el turno a la repostería. Agrandes rasgos estos cambios han sido:

1. Influencias de la Nouvelle Cuisine.
2. Cambios dentro de la estructura clásica de los restaurantes.
3. Modernización de las cartas y menús de los establecimientos adaptándolas a las necesidades actuales.
4. Aparición de otros establecimientos con líneas más modernas.
5. La competencia entre los diferentes establecimientos
6. Aporte de cultura gastronómica por parte de editoriales y prensa y medios de comunicación.

Todo ello incluso algún que otro factor más, ha hecho reflexionar a dueños y jefes de cocina. De esta reflexión ha salido la primera conclusión: **Sus postres no estaban a la altura de sus guisos.**



9

Esta es la chispa que encendió el resurgimiento de la repostería en restauración. Que de hecho cada día son más los establecimientos que quieren profesionales pasteleros y reposteros que les elaboren los postres.

Si a esto además le añadimos el factor económico, ya que sabemos que la repostería elaborada en el propio establecimiento da unos márgenes bastante suculentos, nos encontramos con una profesión que en la actualidad cabe pensar en grandes horizontes de futuro. Para otra parte, el gran vacío que dejaron los maestros del pasado viene suplido por las Escuelas de formación de Hostelería, donde se enseña el arte de la repostería, con la doble ganancia que tanto futuros cocineros como futuros reposteros lo conocerán consiguiendo así una buena armonía entre las dos profesiones.



La higiene

La higiene en los alimentos es importantísima, ya que pueden producirse toda una serie de problemas alimentarios por toxiinfecciones. Pero aun el riesgo es más alarmante en la partida de pastelería ya que los alimentos con que se trabaja son muy propicios para el desarrollo y cultivo de microbios. Así mismo y a diferencia de los alimentos de cocina, estos generalmente se consumen fríos, por lo que el riesgo es aún mayor.

Una higiene rígida, personal y del lugar de trabajo, es esencial.

Normas de oro para una Buena higiene

- * Las manos deben estar siempre limpias así como las uñas.
- * Es necesario limpiarse las manos después de terminar una tarea y al salir del W.C. (estudios de control higiénico de alimentos han demostrado un alto índice de contaminación en alimentos, por no haberse lavado las manos al salir del W.C.).
- * El cabello deberá ser corto y recogido con gorro.

"Es necesario llevar un control médico periódico para prevenir posibles enfermedades contagiosas.

- * Este prohibido comer y fumar en los locales de trabajo.
- * El uniforme deberá estar limpio y aseado y constará de:

Pantalón

Chaqueta blanca

Gorro

Delantal

Zapatos antideslizantes

- * Cuando empecemos la jornada laboral deberemos ponernos dicho uniforme y guardar el reloj, anillos, etc.

- * Antes de empezar a trabajar lavarnos bien las manos

La higiene corporal

El personal debe tener los cabellos limpios y cortos, las heridas en las manos bien desinfectadas y protegidas.



Las uñas de las manos deben estar limpias y cortas y en los dedos no se debe llevar ningún tipo de sortija.

El lavado de manos

Las manos es la primera fuente de contaminación microbiana en los alimentos, es por ello que se deben lavar muy a menudo y de forma consciente.

Nos deberemos lavar las manos:

Al entrar a trabajar

Al salir de los lavabos

Después de manipular materiales sucios

Después de cada pausa

Después de sonarnos la nariz, estornudar, o haber fumado

Y antes de manipulaciones sensibles a contaminaciones microbianas

Las manos nos las deberemos lavar con agua caliente, jabón bactericida y cepillar las unas con un cepillo. Por ultimo nos las secaremos con un papel desechable.

Las acciones prohibidas

- Fumar en el lugar de trabajo (los microbios de la boca pueden pasar a las manos y estos a su vez a los alimentos)
- Probar los productos con los dedos (se lleva los microbios de la boca los alimentos)
- Estornudar encima de las preparaciones
- Trabajar con heridas descubiertas
- Secarse las manos con un paño
- Dejar los cubos de basura cerca de las preparaciones
- Peinarnos o rascarnos
- Escupir
- Secarnos el sudor con las manos (contaminamos nuestras manos con los microbios de la piel y estos pueden pasar a las elaboraciones)
- Masticar chicle
- Manipular dinero (en el dinero puede haber microbios y estos pueden pasar de las manos a los alimentos)

Consejos para una Buena higiene

Respetar el orden de las materias primas por categorías

Proteger los productos

Rotación de las elaboraciones

Limpieza y almacenaje de los materiales

La limpieza se debe realizar frecuentemente ya que una Buena desinfección evita muchas contaminaciones de los productos. También debemos hacer hincapié en el material utilizado, ya que este a veces, es la causa de muchos problemas microbianos.

De todos modos todo este tema te toca mucho mejor en el apartado de APPCC



MAQUINARÍA Y HERRAMIENTAS

En este manual en principio relacionaremos la maquinaria básica para el trabajo en la panadería y la repostería. Ya iremos relacionando otros utensilios y maquinaria tal y como vayan apareciendo.

- **HORNO:** El horno puede ser a gas o eléctricos, son equipos que permiten que en su interior circule uniformemente el calor para de esta manera obtener una cocción mas rápida y pareja.



- **TAJADORA:** Como se observa en la fotografía se utiliza para tajar el pan.



- **BATIDORA:** Se utiliza para realizar las mezclas de los diferentes insumos que se requieren en la elaboración del pan o bizcochos.



- **AMASADORA O MOJADORA:** Maquina utilizada para amasar los ingredientes o amasar el pan y dar textura.



- **MAQUINA DE RODILLOS O CILINDRADORA:** Equipo utilizado en panadería para dar textura a la masa del pan.



- **CUARTO DE CRECIMIENTO:** Equipo de panadería utilizado para dar volumen después de hecho el pan.



- **GRAMERA:** Utilizada para pesar los ingredientes para el trabajo.



- **REFRIGERADOR:** Se utiliza para almacenar los ingredientes que requieren frío.



- **MESON DE TRABAJO:** Es metálico de acero inoxidable. El aseo se efectúa con un paño humedecido en agua



- **Rodillo, Espátula, Raspe, Molde, Cuchara, Espátula de codo, Espátula grande.**



MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS PARA PASTELERIA

Maquinaria y Herramientas

- Hornos
- Batidora / Mezcladora
- Mesón o Mármol
- Cocina
- Cámara de Frío
- Cámara de Fermentación

Herramientas Menores

- para preparar
 - olla baño maría
 - Recipientes de diversos tamaños para batir y/o amasar
 - ollas
- para contener
 - moldes: bizcochos, queques, tartas, pan de molde, etc.
 - Latas de horno
- * para pesar, medir, tamizar
 - balanza reloj
 - balanza digital
 - termómetro
 - jarros para medir líquidos
 - exprimidores
 - coladores
 - pasa purés
 - cedazo, chino

- para mezclar, amasar
 - batidores flexibles
 - batidores rígidos
 - cucharas de madera
 - espátulas o corta pastas de acero
 - corta pastas o raspas plásticas
 - espumadera
 - cucharas de metal
- para extender, cortar
 - usleros
 - tijeras
 - cuchillos
 - espátulas de relleno
 - pela papas
 - cortadores de diversos tamaños y figuras
- para sacar, decorar
 - guantes, paños
 - pinzas
 - mangas
 - boquillas
 - rejillas
 - papel mantequilla, envolver
 - bandejas blondas

Cuadro resumen de maquinaria según su uso.

PARA COCCION

Hornos.
 Pasteurizadores.
 Cazoletas eléctricas.
 Armarios de fermentación.
 Cocedores para crema.
 Planchas para creps y gofres

ELECTRO-MECANICA

Batidora.
 Montadora de nata.
 Amasadora.
 Laminadora de masas.

Turmix industrial y doméstico.

Refinadora de frutos secos.

Fogones.

Manteadora para helados.

Pala de quemar eléctrica.

PRODUCTORES DE FRIO

Congeladores para stock.

Congeladores para helados.

Timbres frigoríficos.

Mantecadora para helados.

OTROMATERIAL

Mesas de trabaja.

Carros para latas.
 Balanza.
 Latas para cocción y stock.
 Utillaje para pequeñas
 preparaciones: moldes,
 cortantes, mangas, etc.

MATERIAL DE LIMPIEZA

Fregaderos para lavar material.
 Agua caliente y fría.
 Lavamanos murales.



Maquinaria y Usos en la repostería.

AMASADORA



DESCRIPCIÓN

a) Máquina de dos brazos de trabajo similar al manual. Provista de artesa en acero inoxidable. De diferentes capacidades.

b) Máquina provista de gancho que trabaja a alta velocidad.

USOS

Para realizar todo tipo de masas. (Hojaldre, croissant, brioche, pan, etc.).

BALANZA



DESCRIPCIÓN

Hay diferentes tipos y modelos. Todas son aconsejables pero quizás la más fiable es la digital.

USOS

Para pesar toda clase de ingredientes.

BATIDORA



DESCRIPCIÓN

Máquina de una sola pieza con peroles de acero inoxidable.

Tiene tres accesorios: pala, gancho y batidor. Lleva parrilla de seguridad.

USOS

Para batir, mezclar y amasar diferentes preparaciones.

CAZOLETAS O PEROLES ELECTRICOS



DESCRIPCIÓN

Son cazos provistos de resistencias eléctricas que propagan el calor.

USOS

Para mezclar, calentar, etc. Realizar todo tipo de preparaciones.

CARROS



DESCRIPCIÓN

Provistos de guías para colocar las bandejas. Hay de diferentes tipos y medidas

USOS

Para ir al horno o almacenar género.

DIVISORIA



DESCRIPCIÓN

Hay manuales e hidráulicas y con la acción de bolear.

USOS

Sirve para dividir la masa en porciones del mismo peso.

FREIDORA



DESCRIPCIÓN

Eléctrica o a gas.

USOS

Freír buñuelos o pastas de freír. Hay modelos diferentes dependiendo del uso, como para hacer donuts por ejemplo.

MANTECADORA DE HELADOS



DESCRIPCIÓN

Puede ser vertical u horizontal.

USOS

Helar mezclas de helados y sorbetes.

MONTADOR DE NATA



DESCRIPCIÓN

Hay 3 tipos por aire, con recipiente de stock y fabricación instantánea y tipo sifón con gas.

USOS

Para montar o emulsionar nata y trufa cruda.

PASTEURIZADOR



DESCRIPCIÓN

Para pasteurizar mezclas de helados a +65°C y 85°C. Así como, para cremas diversas o fundir cobertura a +45°C.

USOS

Pasteurizar helados y cremas. Los hay incluso que maduran la mezcla.

PISTOLA DECAPANTE



DESCRIPCIÓN

Pistola de calor que alcanza más de 1.000 Watios.

USOS

Calentar desmoldar.

PISTOLA ELECTRICA O POR COMPRESOR



DESCRIPCIÓN

Pistola para pintar.

USOS

Baños de cobertura, gelatinas, almibares, etc.

QUEMADORES O PALAS DE QUEMAR



DESCRIPCIÓN

Redondos, ovalados y rectangulares.

USOS

Para quemar cremas y decorar cualquier elaboración.

REFINADORA



DESCRIPCIÓN

Provista de cilindros dentados y lisos.

USOS

Sirve para triturar y refinar frutos secos y pastas diversas.

TEMPERADOR DE COBERTURA



DESCRIPCIÓN

Puede ser en forma de armario o tipo perol. Provisto de una resistencia que desprende el calor necesario.

USOS

Sirve para tener cobertura de chocolate siempre fundida.

BATIDORA



DESCRIPCIÓN

Brazo con múltiples accesorios para picar, batir, triturar,...

USOS

Sirve para triturar frutas y mezclar.

VAPORERA



DESCRIPCIÓN

Recipiente provisto de resistencias, las cuales se llenan de agua desprendiendo vapor a pisos de rejillas.

USOS

Para cocer tocinos, flan, etc...

MAQUINARIA DE GRAN TAMAÑO

CONGELADOR



DESCRIPCIÓN

Existen tipo cofre o armario. Su temperatura de trabajo es de -18° a -20° . Ultracongelación a -40° C, conservación a -20° .

USOS

Permite guardar alimentos en stock, así como géneros semiacabados o acabados.

CONGELADOR PARA HELADOS



DESCRIPCIÓN

Este tipo proporciona un Optimo estado del helado para servirlo... Funciona con cámaras independientes de conservación y refrigeración

USOS

Sirve para tener el helado a temperatura de servicio y refrigerar los productos.

FRIGORIFICOS



DESCRIPCIÓN

Pueden ser tipo armario o bajo mesa. Su temperatura de conservación es de +4º a +8º C

USOS

Para guardar cremas, natas, bases, frutas, etc...

HORNO CALOR DIRECTO



DESCRIPCIÓN

Son los hornos más antiguos tipo panadero.

USOS

Idóneo para cocer el pan y para pastelería, aunque poco prácticos.

HORNO ELÉCTRICO DE CÁMARAS



DESCRIPCIÓN

El calor es producido por resistencias eléctricas y transmitido a placas refractarias o de metal. Provisto de vaporizador y termostato de temperatura.

USOS

Para cocer todo tipo de pastelería y panes de pequeño formato.

HORNO DE CONVECCIÓN



DESCRIPCIÓN

Cocción por aire forzado. El calor lo reparte una turbina consiguiendo un ciclo continuo.

USOS

Apropiado para establecimientos sin obrador, tiendas pequeñas o restaurantes con pocos comensales.

HORNO DE CARROS ROTATIVO



DESCRIPCIÓN

El calor viene dado por tubos radiantes y es repartido por unas turbinas a la cámara de cocción. En la cámara hay un carro anclado a un eje central situado en el techo, que gira en el momento de cocción. Tiene incorporado un sistema de vaporización.

USOS

Apropiado para establecimientos de gran producción y para panadería.

HORNO DE TUNEL



DESCRIPCIÓN

En este tipo de horno el producto entra por un lado, siendo transportado por cinta y cociéndose a lo largo del recorrido.

Se regula según el tiempo de cocción.

USOS

Para producción industrial.

ARMARIO DE FERMENTACION CONTROLADA



DESCRIPCIÓN

Hay un tipo para latas y otro para carros. Puede trabajar como estufa o frigorífico, es decir combina frío y calor. Su programación permite estocar géneros días antes.

USOS

Generalmente se utiliza para adelantar géneros de bollería . Se puede programar de 0 a 72 h.

LAMINADORA



DESCRIPCIÓN

Maquina provista de dos mesas laterales plegables las cuales están provistas de cintas transportadoras.

USOS

Para laminar masas duras y semiduras. Tiene un regulador para conseguir diferentes grosores.

MAQUINA LIMPIA LATAS

DESCRIPCIÓN



Limpia y aceita las bandejas o latas.

MESAS DE TRABAJO



DESCRIPCIÓN

Antiguamente eran de madera, posteriormente de mármol y en la actualidad de acero inoxidable.

Generalmente todas van provistas de armarios, cajones y carros para almacenar productos, botes, etc..

USOS

Elaborar todo tipo de géneros. Las de mármol se usaban y aun se usan para la elaboración de productos que necesitan frio.

Utensilios en la repostería.

Estas son los utensilios que más se utilizan en una cocina doméstica para la repostería:



1.- Básicamente hay 2 tipos de batidoras:

- La de brazo, que se usa para batir diferentes ingredientes o triturarlos.
- La de varillas, cuya finalidad consiste en incorporar aire a diferentes preparados, como para montar claras o yemas.

2.- **Brocha:** Pincel que se utiliza para dar brillo a masas.

3.- **Cápsulas para magdalenas:** Moldes de papel especiales para hacer magdalenas.

4.- **Cazos y cazuelas:** Recipientes para calentar o cocinar diferentes productos.

5.- **Colador:** Instrumento de cocina necesario para colar líquidos o cremas. También se utiliza para tamizar y espolvorear alimentos en polvo.

6.- **Cortapasas:** Moldes abiertos por los dos extremos que sirven para cortar masas. Los hay de las formas más diversas: corazones, cuadrados, redondos, etc.

7.- **Cucharas de madera:** Imprescindibles para trabajar en sartenes y cazuelas antiadherentes pues evitan que se rayen.

8.- **Cuchillos:** Utensilios que sirven para cortar alimentos, por ejemplo: puntilla, cuchillo pequeño que sirve para pelar, picar y cortar distintos alimentos; de sierra, muy apropiados para cortar bizcochos, tartas o panes.

9.- **Cuencos:** Se utilizan para mezclar o batir ingredientes.

10.- **Descorazonador:** Sirve para extraer el corazón de diversas frutas, sobre todo de la manzana.

11.- **Espátula:** Utensilio que consiste en una lámina plana de metal con agarradera o mango similar a un cuchillo con punta roma. Se utiliza para levantar alimentos con mayor facilidad.

También las hay con la punta de goma. Muy práctica para rebañar las salsas o las cremas de los cazos.

12.- **Espumadera:** Muy útil para retirar los alimentos fritos en la sartén, a la vez que escurren el exceso de aceite.

13.- **Exprimidor:** Utensilio para extraer el zumo de los cítricos.

14.- **Flaneras:** Es otro tipo de molde en el que se cuaja el flan.

15.- **Manga pastelera:** Utensilio parecido a una bolsa que se utiliza para rellenar o adornar pasteles.

16.- **Moldes:** Recipientes (rectangulares, redondos, de fondo desmontable...) en los cuales se introduce una masa para su posterior cocción en el horno o enfriamiento en el frigorífico.

17.- **Papel de cocina:** Muy apropiado para secar diferentes alimentos o para que escurra sobre él el aceite de diferentes preparaciones fritas.

18.- **Papel de hornear:** Se utiliza para asar y cocer alimentos en el horno.

19.- **Papel plástico:** Muy apropiado para cubrir alimentos, sobre todo cuando se conservan en el frigorífico. De esta manera los alimentos no se impregnarán de olores extraños.

20.- **Placa de horno:** Es un accesorio del horno. Es parecido a una bandeja y sobre ella se colocan los alimentos para su cocción.

21.- **Rallador:** Se utiliza para rallar diferentes alimentos, por ejemplo, pan, queso, zanahoria, chocolate, etc.

22.- **Rejilla:** Accesorio del horno parecido a una parrilla de asado.

23.- **Rodillo:** Utensilio que sirve para estirar masas. Las hay de madera, plástico o acero inoxidable.

24.- **Sartenes antiadherentes:** El material del que están hechas hace que los alimentos no se peguen. Se utilizan siempre con utensilios de madera.

25.- **Varilla:** Utensilio utilizado para mezclar, batir o montar diferentes ingredientes.



26.- **Vaso mezclador y medidor:** Recipiente para batir y triturar ingredientes. También se utiliza para medir ingredientes líquidos.



Materias primas más utilizadas.

En este temario trataremos los diferentes productos y materias primas que necesitamos y que disponemos a nuestro alcance para poder realizar las diferentes elaboraciones de pastelería.

Así mismo veremos la diferente maquinaria y utensilios que podemos encontrar en un obrador de pastelería o en una cocina especializada en postres.

Identificación De Las Materias Primas:

- Aromas
- Gelificantes o gelatinas
- Edulcorantes
- Los huevos y ovoproductos
- Productos lácteos
- La levadura
- Las grasas
- El cacao y sus subproductos
- Frutas
- Frutos secos
- Aditivos alimentarios
- El agua
- La harina
- Féculas y almidones

Las materias primas utilizadas en pastelería son muy variadas y más en la actualidad debido al auge de la pastelería salada.

En el continente europeo la base de los dulces fue la miel mientras que en los países árabes era el azúcar.

El uso de ésta no se extiende en Europa hasta que se produce el cultivo y comercio de la caña de azúcar en el continente americano.

El origen de la mayoría de los dulces hay que buscarlo en la economía de la subsistencia y en el aprovechamiento de excedentes de algunos productos en determinadas zonas o regiones.

AROMAS

Pueden ser naturales (especies, hierbas aromáticas y licores) o sintetizados. Se utilizan para mejorar el sabor o dar un aroma característico.

- Anís
- Amapola
- Canela
- Cacao

- Cardamomo
- Clavo
- Comino
- Hinojo
- Jengibre
- Macis
- Menta
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Piel de naranja
- Orégano hoja
- Regaliz
- Sésamo
- Vainilla

GELIFICANTES:

Son proteínas obtenidas de huesos, cortezas, cartílagos y tendones de animales, o de espinas o cartílagos de pescados debidamente tratadas para que no desprendan aromas.

En pastelería también se usan las procedentes de frutas o de sus jugos, así como algunas algas con poderes gelificantes.

- Gelatina en polvo: se hidrata con agua fría y se disuelve en el líquido
- Colas de pescado u hojas de gelatina: provienen de ciertas partes de animales, las cuales son tratadas mediante procesos químicos.
- Pectinas: se obtienen de la piel y pepitas de frutas y vegetales.
- Agar-agar: es un alga marina que se comercializa en polvo como gelificante y con poca cantidad en abundante agua da lugar a gelatina muy dura y compacta. Aporta elasticidad y a diferencia de otras gelatinas aguanta el calor y gelifica zumos de frutas exóticas que no gelifican la gelatina normal por la acidez de los zumos de estas frutas.

EDULCORANTES

Son los productos utilizados para dar un sabor dulce.

Destacan todos los tipos de azúcar y la miel.

El azúcar: producto obtenido a partir de la caña de azúcar o remolacha azucarera mediante procesos industriales, en suficiente estado de pureza para el consumo humano.

La miel: producto elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores. Está compuesta por diferentes tipos de azúcares entre los que predominan la fructosa y la



glucosa. Aporta además proteínas, minerales, ácidos, polen.... Contiene un 22'5% max. de agua.

HUEVOS:

Ingrediente valioso en pastelería. Se consideran huevos solamente aquellos que provienen de la gallina. Si proceden de otro animal se tienen que designar con el nombre de la especie que provienen, pero éstos no se utilizan en pastelería.

Los huevos se comercializan

- Frescos
- refrigerados
- conservados
- envasados y congelados.

LÁCTEOS

Son todos aquellos productos derivados de la leche.

- Leche: al hablar de leche entendemos la proveniente de la vaca.
- Nata: subproducto de la leche.
- El yogur: se obtiene a partir de leche pasteurizada, la cual se coagula mediante fermentación láctea.
- Queso: se obtiene por coagulación de la leche utilizando diferentes tipos de cuajo.
- Cuajada: producto semisólido obtenido de la leche por tratamiento térmico coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas.

LA LEVADURA:

Es la materia constituida por ciertos hongos unicelulares, que tiene la propiedad de fermentar el cuerpo con que se mezcla.

- Levadura biológica: es la que se usa para masas fermentadas.
- Levadura biológica desecada: es aquella a la cual se le ha extraído parte de su humedad.
- Levadura química: impulsor.

LAS GRASAS:

Tienen diferentes funciones en las elaboraciones aplicadas: estratifica la masa, amalgama ingredientes, cambia la textura y mejora la emulsión.

Pueden ser de origen animal o vegetal. Ésta última son las más usadas aunque los animales se están tratando para que sus cualidades mejoren notablemente y se usen.

Las grasas de consumo habitual son:

- **Mantequilla:** obtenida por batido de la nata y posterior amasado, de forma que al finalizar la operación se separa el suero de la mantequilla.
- **Margarina:** se obtiene por emulsión de aceite y agua. Sólo se pueden denominar margarinas vegetales si en su composición intervienen únicamente este tipo de grasas.
- **Grasas vegetales:** se extraen de frutas, semillas o pulpas de determinadas plantas como cacao o palma, refinadas
- **Aceite:** de oliva o semillas. Se usa básicamente en recetas tradicionales y más concretamente en masas esponjadas. Otras aplicaciones son las frituras y para untar placas de pastelería.
- **Manteca de cerdo:** obtenida por fusión de ciertas partes del cerdo. Color blanco, sabor y olor característico, contenido de 99% de grasa.

CACAO

El haba del cacao proviene de un árbol llamado cacaotero y vive en los trópicos. Existen 3 grandes especies:

- **Forastero:** originario del Amazonas. Se cultiva en África, Brasil y Ecuador. Cacaos amargos y aromas ligeramente ácidos. 70% de la producción mundial.
- **Criollo:** cultivado en América Central. Son muy aromáticos. 5-8% producción mundial.
- **Trinitario:** se cultiva en todo el mundo (20% producción mundial). Cacaos ricos en materias grasas.

Chocolate: mezcla de masa de cacao, azúcar, manteca de cacao y en ocasiones leche.

Manteca de cacao: grasa obtenida por presión de la pasta de cacao.

Cacao en polvo: torta de cacao triturada muy fina. Sabor muy amargo. Se utiliza para elaboraciones y para decorar.

Coberturas: Existen 3 tipos fundamentalmente:

- Cobertura negra: mínimo 31% manteca cacao y 33% pasta cacao.
- Cobertura blanca: se elabora a partir de manteca de cacao, leche o grasas de ésta y azúcar.
- Cobertura de leche: igual que la negra con adición de leche.

LAS FRUTAS:

Quizás de los ingredientes más significativos cuando debemos dar sabor a las elaboraciones, decorar, etc. Se consumen, a ser posible, durante la temporada de cada una de ellas. Utilización de las frutas:

- Aguacate: mousses, helados.
- Albaricoque: fruta de mesa, rellenos, helados y sorbetes, mousses, salsas, cremas.
- Arándano: salsas, helados, sorbetes, aguardientes, mousses, pasteles, copas.
- Cereza: tartas, decoración, aguardientes (Kirsch), confituras, fruta de mesa y compotas.
- Chirimoya: helados, bebidas.
- Ciruela: compotas, tartas, fruta de mesa, confituras.
- Frambuesa: postre de mesa, tartas, salsas, aguardientes, cremas, coulis, helados, sorbetes.
- Fresas: postres, helados, tartas, copas, mousses, salsas, coulis.
- Fresón: las mismas que las fresas.
- Granada: tartaletas, helados, jarabes, fruta de mesa.
- Grosella: cremas, coulis, helados, sorbetes, decoración.
- Kaki: fruto de mesa, helados, cremas, salsas.
- Kiwi: salsas, cremas, coulis, helados, tartas, tartaletas, fruta de mesa.
- Lima: sorbetes, decoración.
- Limón: helados, sorbetes, aromatizar, tartas, pasteles, mousses, zumos.
- Mandarina: frutas de mesa, salsas, tartas, helados, sorbetes.
- Mango: fruta de mesa, tartas, helados, sorbetes, coulis.

- Manzana: tartas, compotas, fruta de mesa, mermeladas, confituras.
- Melocotón: frutas de mesa, helados, rellenos, salsas.
- Melón: decoración, cakes, cocas.
- Mora: coulis, pasteles, decoración.
- Naranja: postre de mesa, helados, pasteles.
- Papaya: helados, tartas, decoración, macedonia.
- Pera: fruta de mesa, pasteles, mousses, helados.
- Piña: helados, salsas, fruta de mesa, flambeada.
- Plátano: helados, salsas, flambeado, mousses, fruta de mesa.
- Pomelo: helados, decoración, macedonias, fruta de mesa.
- Uva: fruta de mesa, tartas, helados.

FRUTOS SECOS:

Se conservan durante largos periodos de tiempo. Tienen menos del 50% de agua. Su aroma y sabor son acentuados. Permiten dar diferentes texturas porque los podemos rallar, triturar o laminar.

Se presentan con o sin cáscara:

- Almendra: decoración, tartas, mazapán, helados, salsas, flambeados, turrón.
- Avellana: igual que la almendra y pralinés.
- Higo: tartas, cremas, aguardientes.
- Nueces: turrónes, helados, cremas, pasteles.
- Pasas: pudding, galletas, plum-cakes, pastas secas...
- Piñones: guarnición, panellets, tartas...
- Pistachos: cremas, helados, tartas...
- Otros: castañas, orejones, ciruelas, dátiles....

ADITIVOS:

Son aquellas sustancias añadidas voluntariamente a los alimentos que nos permiten conseguir algún fin determinado:

- Conservarlos, evitando alteraciones físicas, químicas y biológicas.
- Mejorar o mantener sus características organolépticas (color, olor, textura, etc.)
- Modificar o estabilizar su aspecto y sus caracteres físicos.

EL AGUA:

El agua que se utiliza del grifo tiene generalmente mucha cal que provoca la formación de cristales e influye en el sabor de las preparaciones. Por ello se debe utilizar agua embotellada para obtener buenos resultados en las elaboraciones.

LA HARINA:

Producto obtenido de la molturación o molienda de trigos industrialmente limpios. Las harinas de otros cereales y/o leguminosas deberán llevar el nombre genérico del grano del que proceden.

La harina de cereales como el maíz, cebada, centeno, avena y trigo sarraceno no se puede panificar si se utiliza sola. Se aconseja mezclarla con parte de harina panificable para que se pueda formarse el gluten y fermentar.

Las harinas se clasifican en varios grupos:

- Harina de fuerza o fuerte:
- Harina floja
- Harina semi-fuerza
- Harinas acondicionadas y enriquecidas

FÉCULAS Y ALMIDONES:

Son materias amiláceas que se obtienen por tratamientos adecuados a determinadas especies de tubérculos, rizomas, raíces, cereales y leguminosas.

Las féculas y almidones más conocidos son de:

- Arroz.
- Maíz.
- Patata.
- Trigo.



Son insolubles en agua fría. Las féculas y los almidones se utilizan como agente espesante o ligazón y para reemplazar partes de harina en según qué fórmulas, sobre todo las de bizcocho.

CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Los motivos por los que se deterioran los alimentos son:

- Multiplicación natural de microorganismos en los alimentos.
- Por la acción de agentes ambientales: aire, calor, frío, humedad, sequedad, etc.
- Reacciones químicas como la oxidación.
- Reacciones bioquímicas producidas por las enzimas naturales que tienen los alimentos.
- Ataque de insectos, roedores o plagas.

El principal objetivo de la conservación es la prevención de las acciones antes citadas y para ello contamos con los siguientes métodos:

- Acondicionamiento: Proteger el alimento una vez tratado con el sistema de conservación más adecuado para prolongarle.
- Tratamiento: Aplicar el sistema de conservación más adecuado para cada tipo de alteración.
- Asepsia: Es la ausencia de microbios. Para ello es muy importante una buena limpieza e higiene, tanto del personal, instalaciones, utensilios, etc.

GESTIÓN DE RESIDUOS:

Los residuos de las empresas alimentarias son los productos a eliminar, resultantes de la actividad y que pueden ser una fuente de contaminación:

- Desechos de materias primas generados durante los procesos de acondicionamiento y preparación de las mismas.
- Envases y embalajes de materias primas.
- Residuos generados durante la propia actividad alimentaria.
- Aceites de fritura usados.
- Productos caducados, en mal estado o devueltos por los clientes, debido a una inadecuada manipulación o conservación.

La mayor parte de los residuos que se generan en este sector son materia orgánica, plásticos y cartones de envases y embalajes de materias primas, etc., todos englobados dentro de los Residuos Sólidos Urbanos, por lo que no requieren ningún tratamiento especial.

En las zonas de manipulación y/o elaboración deben existir recipientes específicos (cubos de basura) dotados de tapa de apertura no manual y de bolsas de un solo uso, siendo evacuados a contenedores de basura, bien municipales o propios, de forma diaria y siempre que se exceda la capacidad del recipiente, evitando dejar desperdicios en los obradores.

Los contenedores deberán ubicarse en lugar aislado y evitarse el acceso de plagas y animales domésticos en esta zona.

En caso de no ser posible su vaciado frecuente, deberá existir un local específico y adecuado para su almacenamiento. Las paredes, suelos y techos de este local serán fáciles de limpiar y se mantendrá limpio y libre de desperdicios, para reducir el riesgo de infestación por plagas. La limpieza de los contenedores y cubos y de la zona de almacenamiento debe incluirse en el programa de limpieza y desinfección del establecimiento.

Los aceites residuales generados en las frituras deben ser retirados por una empresa autorizada para la gestión de este tipo de residuos, la cual generalmente proporciona recipientes adecuados para su almacenamiento. En cada recogida debe entregar un albarán donde figure la siguiente información: residuo retirado, volumen y fecha de retirada.

Masas fermentadas

Primero hablaremos de los ingredientes y su papel en las masas fermentadas:

1. Los líquidos: pueden ser agua o leche y huevos si la receta lleva, (generalmente solo encontramos huevos en recetas de brioche y ensaimada). Su presencia en la fórmula permite aglutinar la harina e hidratar la proteína de la harina, para así poder formarse el gluten. Los huevos además, nos dan calidad y finura a la masa.
2. La harina: deberá ser de fuerza o semi-fuerza lo que permitirá el desarrollo de la masa.
3. La materia grasa: contribuye a dar calidad y aroma a la masa que elaboremos. La materia grasa puede ser mantequilla o margarina, dependerá de nuestro criterio así como de la calidad que queramos obtener.
4. La levadura: se trata de levadura biológica y es la responsable del hinchamiento de las masas. Gracias a los azúcares, los líquidos y las grasas, las células de levadura se nutren y pueden desarrollarse provocando numerosos alveolos que contribuirán en la formación definitiva de la pieza. Estas células mueren en el proceso de cocción.
5. Los azúcares: Juegan dos papeles importantes. Por un lado contribuyen a la coloración de la corteza de las piezas y por otro son el alimento de la levadura; sin ellos no habrá fermentación ni desarrollo satisfactorio. Según nuestros intereses podemos sustituir parte de la sacarosa por otros azúcares.
6. La sal: principalmente ayuda a conseguir el sabor final de la masa pero además interviene en la coloración de la corteza y regula la fermentación.
7. Los aromas: dan el toque final a las masas con su fragancia particular. Los más utilizados son el limón y la vainilla, aunque también se pueden aromatizar con naranja, canela, etc.

Durante el proceso de fermentación las células de levadura se nutren de los azúcares de la masa, principalmente de glucosa, transformándolos en alcohol y dióxido de carbono, lo que provoca el hinchamiento de la masa. El dióxido de carbono queda atrapado en la masa formando pequeñas burbujas llamadas alveolos, dando de esta forma esponjosidad a la masa. El alcohol se evapora durante la cocción.

El croissant

Ingredientes:

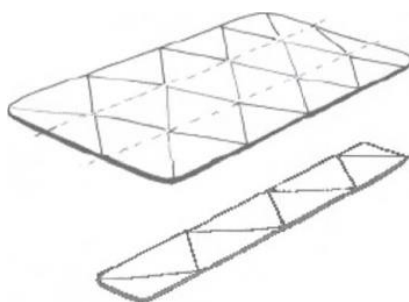
- 1Kg. Harina semifuerza
- 80 gr. Levadura o 30 gr. levadura liofilizada 20 gr.
- Sal
- 90 gr. azúcar.
- 650 ml. Agua o leche aprox.
- 50-100 gr. Mantequilla
- Mejorante para bollería (opcional)
- 400-500 gr. Grasa para los pliegues. (Mantequilla, margarina para croissant, etc.).

Elaboración:

1. Amasar todos los ingredientes menos la levadura y la grasa para los pliegues.
2. Casi al final del amasado, añadir la levadura diluida con un poco de agua. Terminar el amasado. Dejar reposar si es necesario.
3. Proceder a dar los pliegues. Dejar reposar. Estirar, cortar y formar. Pintar con huevo batido y fermentar. Posteriormente cocer.

¿Cómo se elabora un croissant?

1. Estirar la masa de forma rectangular y cortar tiras de unos 16cm. de ancho.
2. Cada tira la cortaremos en triángulos. El tamaño de los triángulos dependerá del peso que queramos obtener de los mismos.



3. Una vez tengamos los triángulos los enrollaremos sobre su base.



4. En el croissant normal recogeremos las puntas o patas y en el relleno no, quedando el primero en forma de media luna y recto el segundo



Cocción:

Fermentación entre +30 a +35CC con un 60% de humedad.

Cocer a 210D- 220'C con tiro cerrado, a media cocción abrir el tiro. (Hay pasteleros que lo cuecen con el tiro abierto}.

La pieza debe estar cocida al cabo de unos 15-20 minutos más o menos, y debe tener un color dorado pajizo.

El tiro cerrado al principio le ayuda a conservar la humedad y los vapores que desprende la masa en la camera de cocción.

Notas de interés:

Hay dos sistemas de poner la grasa en la masa:

1. Método inverso: Estirar la masa en forma de rectángulo y repartir la grasa hasta las 2/3 partes y plegar dando un pliegue sencillo.
2. Método sencillo: Hacer una Cruz con la masa, introducir la grasa y cerrar. Proceder a dar los pliegues.

La cantidad de pliegues que se quiera dar dependerá del pastelero; pueden ser: 3 sencillos o 1 sencillo y 1 doble.

Si dejamos reposar el pastón entre los pliegues debemos taparlo con film plástico para que no coja piel y se nos reseque la superficie del mismo, ya que el aire es un gran enemigo de las masas.

Presentación:

Los croissants dulces los pintaremos al salir del horno, o mejor aún los pulverizaremos con un almíbar flojo, o bien con un almíbar compuesto por 125 ml. de leche y 100 gr. de azúcar. Para este fin también podemos aprovechar los almibares de las frutas en almíbar que utilicemos.

Los rellenos deben llevar un detalle encima para poderlos identificar, por ejemplo si se trata de un croissant de chocolate lo podemos terminar bañando las puntas con cobertura de chocolate o si es uno de queso poner por encima un poco de queso rallado.

Stock:

Los croissants se pueden elaborar la víspera y guardarlos entre +4 y +6 C. También pueden ser congelados en crudo una vez formados.

Tipos:

Croissant normal

Cocas de masa de croissant con anís, etc.

Croissant de queso Croissant de sobrasada

Croissants rellenos después de ser cocidos Croissant de manzana

Croissant de queso y jamón Croissant de foie-gras

Croissant de crema Croissant de chocolate



Brioche

- 1 Kg. Harina de fuerza 250 gr.
- Azúcar
- 6 Huevos
- 20 gr. Sal
- 250 gr. Mantequilla
- 80 gr. Levadura o 30 gr. de levadura liofilizada 300 ml.
- Agua, leche o mitad y mitad.
- Piel de limón, canela y vainilla.
- Mejorante para bollería (opcional)

Elaboración:

1. Hacer un amasado corto con 1/4 parte de la harina, parte del líquido, la sal y la levadura.

Dejar que doble el volumen. Añadir el resto de ingredientes y amasar.

2. Una vez amasado dejar reposar por espacio de ± 10 minutos. Cortar y formar piezas.

3. Una vez tengamos las piezas las pintaremos con huevo y las pondremos a fermentar.

Cocción:

- Fermentar las piezas a +30 a +35CC con un 30% de humedad.
- Cocer a 220' C con el tiro cerrado y abrirlo al final de la cocción.

Para piezas grandes la temperatura de cocción deberá ser más baja, estando el horno con más techo que suelo.

Notas de interés:

Es importante que la harina sea de fuerza para que pueda asimilar el gran porcentaje de azúcares y grasas, además de realizar un amasado largo.

Stock:

El brioche lo podemos elaborar con anterioridad y guardarlo en porciones, resguardado con plástico y previamente untado con aceite neutro en el frigorífico o en el congelador.



NOTA: El peso de las piezas individuales dependerá del tipo de piezas que se elaboren, su peso oscilará de 30 a 60 gr. Aproximadamente.



Ensaimada

Receta:

- 1 Kg. Harina de fuerza 20 gr.
- Sal
- 200-250 gr.
- Azúcar
- 4 Huevos
- 50 gr. Levadura al final del amasado
- 500 mil. Liquido
- 125 mil. Aceite para el final del amasado c/s Aroma
- Mejorante para bollería (opcional)
- Manteca de cerdo

Elaboración:

Su elaboración es igual a la del brioche.

Formato:

1. Untar la mesa con aceite ligeramente.
2. Estirar las porciones de pasta finamente y untarlas de manteca de cerdo. Enrollar la masa sobre sí misma y darle forma.

Cocción:

Fermentar hasta obtener una pieza bien desarrollada.

Para conseguirlo, fermentar la ensaimada toda la noche en estufa, a temperatura ambiente.

Cocer a 230° C, horno fuerte sin suela y tiro cerrado.

Presentación:

Espolvorear la pieza una vez frio con azúcar lustre insoluble o bañarla con chocolate.

Notas de interés

Las ensaimadas se pueden rellenar de cabello de ángel, mazapán, también de sobrasada, o cualquier otro condimento que se desee.



46

Stock:

Se pueden congelar una vez formadas.



Pan inglés

Receta:

- 1 Kg. Harina media fuerza 15 gr.
- Sal
- 20 gr. Azúcar
- 60 gr. Levadura
- 600 mil. Leche
- 150 gr. Grasa
- Mejorante panario (optativo)

Elaboración:

1. Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa elástica.
2. Dejar reposar y cortar.
3. Ponerla en moldes exprofeso y dejar fermentar.

Cocción:

Fermentar hasta que la masa llegue a las 3/4 partes del molde. Cerrarlo y cocer. Cocer a 215. Al final de la cocción, sacarlos del molde y dejarlos enfriar sobre rejilla.

Stock:

Se pueden conservar en congelador o simplemente en frigorífico, tapados con un envoltorio de plástico para que no se resequen por la acción del trio.



Pan Suizo

Receta:

- 1 Kg. Harina de semifuera 20 gr. –
- Sal
- 10 gr. Azúcar .
- 500 ml. Leche
- 100 gr. Levadura
- 125 gr. Mantequilla
- Mejorante para bollería o panadería (opcional)

Elaboración:

Su elaboración es igual a la del pan inglés.

Formato:

1. Porcionar la masa y dejarla reposar $\pm$ 10 minutos
2. Hendir las porciones y dejarlas reposar 5 minutos más, marcar las porciones y pintar con huevo batido.
3. Fermentar

Cocción:

- Fermentar hasta obtener una pieza bien desarrollada.
- Cocer a 210°C con el tiro cerrado

Presentación:

Una vez sale del horno pintar con huevo batido y ligeramente salado.

Notas de interés:

Este tipo de pan es muy apropiado para mini-bocadillos.

Stock:

Se puede congelar una vez cocido.



Pan de Viena

Receta:

- 1 Kg. Harina semifuerza
- 10 gr. Azúcar
- 25 gr. Sal
- 100 gr. Manteca de cerdo
- 80 gr. Levadura
- 20 gr. Mejorante panario (opcional)
- 500 ml. Agua.

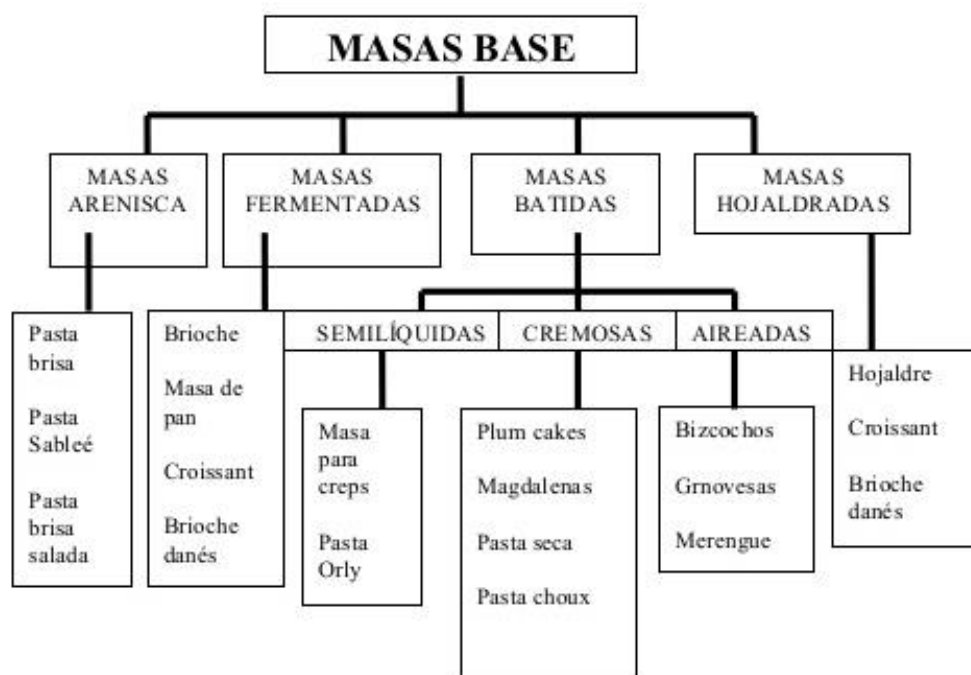
Proceder como la formula anterior. El formato de este pan se realiza con el marcador exprofeso para panecillo de Viena.



Masas base

- Hojaldre
- Pasta choux o de lionesa
- Pasta brisa
- Genovesa
- Biscuit
- Bizcocho con emulsionante.

Clasificación general de las masas



-El hojaldre

EXPLICACIONES TECNICAS DE LA MASA DE HOJALDRE

Los ingredientes más representativos son:

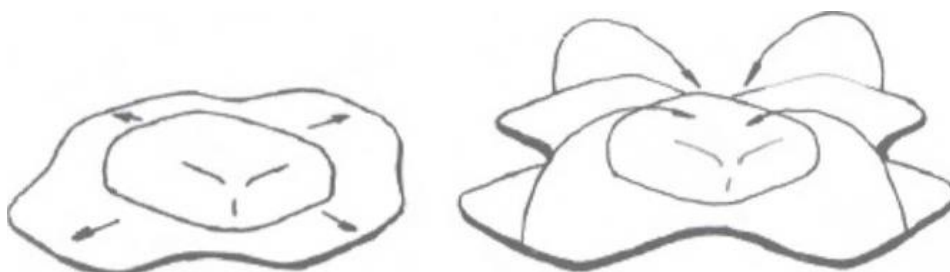
1. Harina de tipo semifuerza: Se puede adquirir con estas propiedades o bien podemos mezclar harina de fuerza y floja en porcentajes del 50% o 60%.
2. Líquidos: Generalmente se trata de agua y esta sirve para hidratar la proteína de la harina formando el gluten.
3. Sal, aromas y en ocasiones huevo: Para dar calidad, relevar el sabor y color de la corteza.
4. Materia grasa: Puede ser margarina para hojaldre, mantequilla o bien una mezcla de las dos. En cuanto a la margarina de hojaldre hay dos tipos; una más dura para verano y otra más blanda para invierno.

En cuanto a las transformaciones físicas debemos partir de la base que un pastón de hojaldre está formado por una capa de masa (harina + agua) y una capa de grasa así sucesivamente hasta 729 capas en el quinto pliegue.

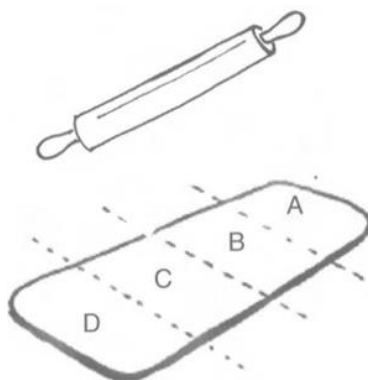
Estas capas sufren dos transformaciones importantes durante el proceso de cocción: la masa suelta su agua transformando se en vapor y la grasa se funde, la primera impulsa las hojas de masa y la segunda las impermeabiliza haciendo que se desarrolle el pastón en forma de zig-zag; por último, las capas restan secas y crujientes por la acción del calor

Elaboración:

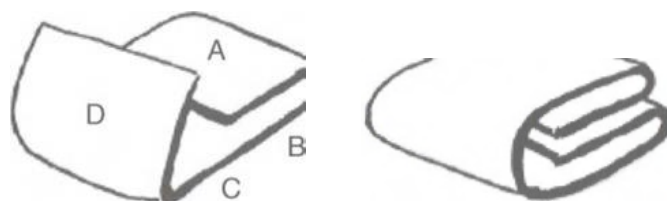
1. Amasar todos los ingredientes, menos la grasa, hasta conseguir una pasta fina y elástica. Durante el amasado ir comprobando la masa para que no se pase de amasado.
2. Dejar reposar cinco minutos.
3. Formar una cruz y poner la grasa en el centro. Cerrar y formar un rectángulo. Estirar el pastón.



4. Hacer un pliegue doble: Dividir el pastón en cuatro partes iguales imaginarias y recogerlas sobre sí misma.

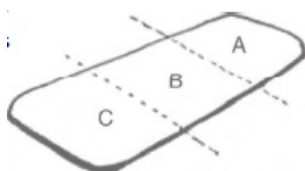


5. Recoger A sobre B y D sobre C; cerrar como si fuera un libro.

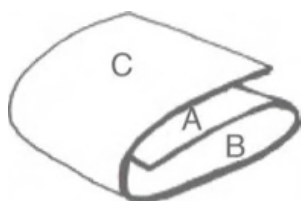


6. Dar un cuarto de vuelta al pastón y volver a estirar en forma de rectángulo.

7. Dar un pliegue sencillo: dividir imaginariamente el rectángulo en tres partes.



8. Recoger A sobre B y C sobre A y B.



9. Dar otro cuarto de vuelta y hacer otro sencillo y luego otro doble.

10. Cada dos pliegues dejar reposar el pastón 10 minutos envuelto en film plástico. Guardar en frigorífico.

Un pastón de hojaldre debe tener un mínimo de 5 pliegues y un máximo de 7.

- Si la grasa equivale a la mitad de peso de la masa, daremos 5 pliegues.
- Si la grasa es igual o superior al peso de la masa, daremos 7 pliegues

¿Cómo utilizar los pliegues?

Un pliegue sencillo vale un punto, vista matemáticamente. Un pliegue doble vale un punto y medio.

Para realizar un pastón estándar son necesarios 5 pliegues.

Posibles combinaciones:

1doble + 2sencillos + 1doble = 5 pliegues

1doble + 1sencillo + 1doble + 1 sencillo = 5 pliegues

2 dobles + 2 sencillos = 5 pliegues

1doble + 1sencillo + 1doble + 3 sencillos = 7 pliegues

Cocción:

Cocer a 215°C para piezas normales, bajando el horno de temperatura hacia el final de la cocción.

Para piezas de azúcar tipo palmeras cocer a 190°C -170°C. El tiro debe estar abierto para la salida de vapores.

Notas de interés:

1. Hay otros métodos para la elaboración del hojaldre:
 - a. Inverso: Envolver la masa con la grasa. Este sistema tiene sus ventajas:
 - No encoge en la cocción.
 - El desarrollo es regular.
 - No necesita tanto repose.
 - Las piezas son más ligeras.



b. Rápido: Se mezclan todos los ingredientes sin un amasado excesivo y se procede a dar los pliegues. Las condiciones finales son inferiores a las anteriores.

2. Cuando el hojaldre no se gasta al día, se debe amasar con menos aguay un amasado más corto para que no pierda sus facultades, también es recomendable dar un pliegue menos, el cual daremos en el momento de su utilización.
3. La harina para estirar el pastón será justo la que nos pida la mesa.
4. Para guardarlo, deberemos recubrir el pastón con un film de plástico para que no se resequen y se forme costra en la superficie.
5. Si pintamos con agua las latas a la hora de cocer, se nos encogerá menos.
6. La dureza de la masa y de la grasa debe ser la misma, ya que si no podemos tener graves problemas en el plegado.
7. Para darle el color dorado lo pintaremos con huevo batido rebajado con agua.
8. Las piezas de hojaldre, una vez cocidas, jamás se pondrán en frigorífico ya que se humedece y pierde toda su textura rompediza.

Stock:

Si el hojaldre no se usa el mismo día, le daremos la mitad de los pliegues y lo guardaremos tapado en el frigorífico.

También podemos congelarlo, siempre protegido con plástico para que no se nos reseque y las piezas cortadas, ya que si congelamos el pastón entero, la dilatación del agua producida por la acción del trio nos rompería las capas conllevando un mal desarrollo de la pieza.

Utilización:

Repostería de hojaldre	Paivas
Florones para guarnición	Canas y cornets
Bandas	Pastas para aperitivo
Vol-au-vents	Piezas individuales
Pithiviers	Para envolver carnes



Pasta Choux o de Lionesa

Esta masa es la única que se cuece dos veces, la primera cocción ocurre cuando realizamos la panada y la segunda cuando se cuece en el horno o bien la freímos en aceite para la realización de buñuelos.

Básicamente en la primera cocción deshidratamos la masa utilizando parte del agua para transformar el almidón de la harina en un gel. Una vez realizada esta operación, procederemos a hidratar la masa con la adición de huevos hasta conseguir una masa semiconsistente. El resultado es una masa con un alto contenido de agua. Este agua es vital en el proceso de cocción, ya que se transformará en vapor y hará desarrollar las pequeñas porciones de futuras lionesas. Pero al mismo tiempo ocurre otro fenómeno importante: tanto la clara como la yema de huevo empiezan a coagular por la parte exterior de la pieza, impidiendo que el vapor se escape de su interior. De esta manera toma su forma definitiva, producto del hinchamiento de la porción de masa.

Es lo más parecido a cuando realizamos un globo con chicle: hinchamos la pequeña porción de masa de chicle con el aire de nuestros pulmones y este, al no poder salir de la masa, forma el globo.

Receta ejemplo:

1L. Leche o agua

20 gr. Sal

400 gr. Materia grasa 600 gr. Harina floja

20 Huevos más o menos



Elaboración:

1. Poner en un cazo el agua, la sal y la materia grasa hasta que hierva. Una vez este la grasa bien derretida añadir la harina de golpe y trabajar todo el conjunto con espátula hasta que quede una masa, y se separe de las paredes del cazo. Técnicamente llamamos al resultado panada.

2. Sacar la masa del fuego y ponerla en el perol de la maquina con la pala. Dejarla enfriar. Anadir los huevos de uno en uno, si faltaran huevos para terminar la masa se pueden añadir claras.

3. Escudillar en latas y hornear.

Cocción:

*Cocer a 230-240°C horno regular con el tiro cerrado hasta la mitad de la cocción y luego abrirlo. Hay pasteleros que la cuecen con el tiro abierto.

Notas de interés:

1. Es importantísimo que la grasa este bien derretida.
2. La cantidad de huevos es un poco difícil de predecir, pero para saber si la masa está a punto, cogeremos una porción con la espátula y deberá deslizarse homogéneamente dejando una lagrima fina al final sin romperse.

Stock:

La pasta choux se puede congelar una vez escudillada y cocerse posteriormente, o bien congelarla una vez cocida y rellenarla cuando se necesite.

También se puede congelar rellena.

Utilization:

<i>PASTELERIA</i>	<i>COCINA</i>
Lionesas, palos	Bunuelos
Eclairs, Tartaletas	Guarniciones
Profiteroles, polkas	Patatas Loretto
Saint-Honore	Aperitivos
Croque-en-bouche	
Coronas, bunuelos	
Reposteria	
Petit fours frios	

La Pasta Brisa

En la elaboración de la pasta brisa y masas similares lo que se pretende es aislar la proteína de la harina para que esta no se transforme en gluten y de elasticidad a la masa final. Si observáramos por un microscopio la masa resultante, podríamos ver como las partículas de harina están rodeadas por una fina membrana de grasa y esta, al ser impermeable, impide que los líquidos de la formula penetren en ella, dando como resultado una masa rompediza y arenisca.

Este fin se puede conseguir de dos formas totalmente diferentes: la primera consiste en mezclar la harina con la grasa y por ultimo añadir el resto de ingredientes de la formula. Para la segunda forma será necesario realizar una mezcla semiemulsionada de azúcar, líquidos y grasas a la que añadiremos la harina que componga la formula.

La importancia de un amasado corto estriba en mantener las características de la masa. Un amasado prolongado abriría la protección grasa, haciendo posible la penetración de líquidos en la harina y por tanto, su posterior hidratación con las consecuencias negativas que con lleva.

RECETARIO

Receta I:

500 gr. Materia grasa
200 gr. Azúcar lustre
3 Huevos
200 gr. Almendra en polvo
800 gr. Harina floja
Vainilla



Receta II:

1 /4 L. Leche
1/2 Kg. Azúcar lustre

1Kg. Materia grasa

2 Kg. Harina floja

Vainilla

Receta III:

250 gr. Materia grasa

125 gr. Azúcar

1 Huevo

100 gr. Mazapán

500 gr. Harina floja

Vainilla



Receta IV salada:

750 gr. Materia grasa

200 mil. Aceite

600 ml. Agua

75 gr. Sal

2 Kg. Harina

Receta V salada:

1/4 L. Leche

50 gr. Sal

Pimentón dulce

600 gr. Materia grasa

1Kg. Harina floja

Elaboración:

- **Sistema 1:** Mezclar la harina con la grasa y luego el resto de ingredientes (huevos, líquidos y azúcar)
- **Sistema 2:** Mezclar los líquidos con el azúcar o la sal, luego añadir las grasas y por último las materias harinosas y el aroma.

En el caso de la receta que lleva mazapán, mezclar la mantequilla con el mazapán, el azúcar, los huevos y por último la harina. No trabajar demasiado la masa.

Cocción:

Cocer a 200-180°C con tiro abierto.

La masa está cocida cuando la veamos ligeramente dorada.

Se puede cocer con el relleno o bien en blanco, es decir, solo y con un peso en su interior para que no se deforme.

Notas de interés:

1. No trabajar en exceso la masa para que no adquiera nervio.
2. Antes de usar la masa dejarla reposar en el frigorífico una noche, de esta forma la grasa adquiere consistencia y los componentes de la fórmula se homogeneizan dando como resultado una masa más maleable y fácil de estirar.
3. Utilizar azúcar lustre en vez de azúcar grano ya que el primero es más soluble.
4. La harina debe ser floja es decir pobre en gluten.
5. En la actualidad se realizan pastas brisa con la adición de almendra en polvo, a las que se les llama sables; lo importante de estas masas estriba en la forma de mezclar la harina, algo que se realiza en dos veces. Primero se mezcla 1/4 parte y después se le añade el resto, acabando de amasarla a mano. En el amasado a mano se estira la masa y se pliega como si se trataran de pliegues. Como cuando se satina el caramelo. De esta forma la masa coge aire y nos queda una galleta más ligera y aérea. Sobre la masa se estira la masa formando cordón y se le da pliegues hasta un total de seis o siete, luego se deja reposar una noche y al día siguiente se utiliza. La ventaja de elaborar así la pasta brisa, es que no encoge y si se cuece en blanco las paredes no se bajan.

También es interesante chaflanar las bases con cobertura de chocolate, sobre lo de si les vamos a añadir rellenos con alto contenido de humedad. Esta operación consiste primero en cocer la base en blanco, sin relleno ninguno, y después, una vez fría pintarla con cobertura de chocolate fundida en su interior. La cobertura una vez cristaliza impide que la humedad traspase a la masa quedando una galleta seta y crujiente.

Stock:

La pasta brisa cruda se puede conservar en frigorífico resguardada con un film plástico para que no se reseque.

Se puede congelar en crudo.

Una vez cocida no se debe poner en el frigorífico ya que se humedecería y perdería sus propiedades.

Utilización:

Pastelería: Fondo de tartas y tartaletas y pastas.

Salado: Fondos de quiche, pastas de cocktail, pates en croustade.

EXPLICACIONES TECNICAS DE LAS MASAS DE BIZCOCHO

Cuando se quiere realizar un bizcocho lo primero que se piensa es en la esponjosidad del mismo; esta es la característica más destacable de una masa de bizcocho. Mentalmente asociamos un buen bizcocho con una buena esponjosidad y fresca. Para conseguirlo deberemos pensar inmediatamente en uno de sus ingredientes: los huevos. Estos son los responsables de atrapar las burbujas de aire que contiene un bizcocho y lo podemos conseguir de tres formas:

1. Batido huevo entero + azúcar (ejemplo la genovesa).
2. Batido de yemas + azúcar (ejemplo el bizcocho desclarado)
3. Batido de claras + azúcar (ejemplo el merengue crudo)

Estas burbujas de aire atrapado por las partículas del huevo, serán mezcladas con harina y posteriormente horneadas. Es en el horno donde juegan su papel más importante ya que con el calor se dilatarán y le darán volumen al bizcocho, pero también se coagula el huevo, dando así la estructura física final a la pieza.

Genovesa

Receta I

36 Huevos

1200 gr. Azúcar

1300 gr. Harina floja

200 gr. Maizena

Vainilla

Limón



Receta II:

30 Huevos

1Kg. Azúcar

1050 gr. Harina floja

200 gr. Cacao

Vainilla

Canela.

Receta III

30 Huevos

1 Kg. Azúcar

1 Kg. Harina floja

250 gr. Almendra en polvo

Vainilla

Limón

Receta V. (Para planchas)

30 Huevos

1 Kg. Azúcar

1 Kg. Harina floja

Vainilla

Limón

Elaboración:

1. La genovesa se elabora montando los huevos con el azúcar hasta triplicar el volumen inicial, es decir debe quedar un esponjado duro y consistente. A continuación añadiremos la materia harinosa, previamente tamizada, en forma de lluvia y la mezclaremos con la mano de abajo hacia arriba con suavidad.
2. La genovesa para bizcocho se pondrá en moldes, untados de mantequilla o grasa y después enharinados. Estos serán rellenos hasta sus dos terceras partes.
3. También se puede cocer en moldes de silicona o en moldes cuadrados forrados con papel. Las planchas de genovesa se escudillaran sobre papel.

Cocción:

Los bizcochos se cocerán a 200-180°C. Con horno regular.

Las planchas se cocerán a 240°C. Con más techo que suela. Y el tiro deberá estar cerrado.

Notas de interés:

- La harina debe ser floja y tamizada ya que una harina después de ser tamizada tiene más volumen.
- Es importante que el batido sea a marcha lenta o media, ya que así se consigue un batido más firme y consistente que si lo realizamos a marcha rápida.
- Otro sistema para montar la genovesa es calentar la mezcla azúcar- huevos hasta +45°C y batir la mezcla hasta su total enfriado. Este sistema es antiguo pero eficaz ya que cuando se calienta el huevo, este se licua y su esponjado es



mas fácil, además la temperatura señalada es buena para realizar emulsiones, que al fin y al cabo es toque realizamos.

- Para saber si esta cocido el bizcocho debemos presionar el centro del mismo y este debe hacer el efecto esponja, es decir volver a su estado anterior. Esto nos indica que el corazón del bizcocho esta cocido y es precisamente en este punto donde debemos presionar, porque es donde tarda más tiempo en llegar el calor. También podemos hincar un palillo y que este salga seco; yo personalmente aconsejo el primer método. Además es conveniente saber, que si un bizcocho se ha encogido en el molde, es porque se ha pasado de cocción sufriendo un resecamiento con su consecuente pérdida de humedad. Esto puede ser ocasionado por un olvido del profesional o bien por un horno demasiado flojo. Por el contrario si el bizcocho parece una madalena nos indica que el horno está a una temperatura demasiado fuerte.
- Tampoco es aconsejable abrir el horno los 10-12 primeros minutos de cocción, ya que es en este periodo de tiempo cuando hay un hinchamiento de la masa, un cambio de presión dentro de la cámara de cocción y el principio de la formación de corteza, con lo que el bizcocho no tiene aún la estructura física suficiente para mantenerse entero.
- El color una vez cocido deberá ser uniforme y un poco dorado.
- Los bizcochos se deberán sacar del molde una vez cocidos y en caliente. Disponerlos sobre rejilla para que puedan evaporar la humedad excedente.
- En el caso de las planchas, estarán cocidas cuando la superficie tenga un color dorado bonito, entre 5 y 7 minutos. Para la cocción de planchas de bizcocho, el calor del horno estará repartido casi en su totalidad, si cocemos en hornos estáticos, pero en hornos de convección no es posible distribuir el calor en la parte superior del horno, en cuanto a los bizcochos el calor deberá estar repartido homogéneamente.
- La genovesa se debe hornear una vez elaborada, sine se corre el riesgo que el esponjado se baje, con lo que nos quedaría un bizcocho mal cocido y de tacto nefasto.
- A este tipo de bizcocho se les puede añadir una pequeña porción de mantequilla fundida tibia pero no caliente al final de la mezcla. esto nos darán coma resultado un bizcocho con más días de vida y más húmedo.

Stock:

Una vez cocido y trio se puede almacenar en frigorífico o congelador resguardado con plástico para que no se reseque.

Utilización:

Pastelería: Centros, borrachos, piezas de repostería, bases para otras elaboraciones.





Biscuit

Receta 1:

20 Yemas

415 gr. Azúcar

600 gr. Harina floja

20 Claras

275 gr. Azúcar

315 ml. Agua tibia

65 gr. Maizena

Vainilla

Limón

Receta 2:

12 Yemas

200 gr. Azúcar

300 gr. Harina floja

12 Claras

200 gr. Azúcar

125 ml. Almíbar

Vainilla

Limón

Elaboración:

1. Montar las yemas con el azúcar hasta conseguir un espumado consistente, seguir batiendo y añadir el agua o el almíbar tibia a chorrito.
2. A este batido añadirle la harina tamizada en forma de lluvia, mezclando con la mano de abajo hacia arriba y suavemente.
3. Aparte, montar las claras y a mitad de batido ir incorporando el azúcar en forma de lluvia, montar hasta punto de nieve. También podemos calentar la mezcla claras azúcar hasta +45°C y luego proceder a su batido.
4. Mezclar el merengue progresivamente a la primera mezcla y por último añadir los aromas.
5. Poner en moldes o sobre papel.

Cocción:

- Para el biscuit en molde a 200-180°C.
- Para las planchas 240°C.

Notas de interés:

1. Las mismas precauciones que para la genovesa.
2. El utensilio para montar las claras deberá estar extremadamente limpio, sobre todo de grasas.
3. Las claras deben estar limpias de yemas ya que si no se montaran. También se puede añadir en el momento de montar las claras, un poco de zumo de limón o tremor tártaro y una pizca de sal; estos ingredientes ayudan a un buen esponjado, el ácido las Licua y la sal las limpia.

Stock y Utilización:

Igual que la genovesa.

Bizcocho con emulsionante



Recetas ejemplo:

Receta nº 1: (torta)

600 gr. Azúcar
70 gr. Emulsionante
300 gr. Claras o en su defecto huevos 14
Huevos
15 gr. Impulsor
700 gr. Harina floja
Vainilla
Limón

Receta nº 2: (torta para saras)

1750 gr. Azúcar
300 gr. Emulsionante
60 Huevos
600 ml. agua
80 gr. Impulsor
3 Kg Harina floja
Vainilla
Limón

Receta nº 3: (planchas)

550 gr. Azúcar
50 gr. Emulsionante
¼L Claras o en su defecto huevos
16 Huevos
150 ml. Almíbar 28º
15 gr. Impulsor
600g Harina floja
Vainilla
Limón

Elaboración:

1. Mezclar el azúcar, las claras y el emulsionante; batir para conseguir una total disolución del emulsionante.
2. Anadir los huevos y batir un minuto.
3. Por ultimo añadir la harina, la levadura y los aromas. Batir tres minutos más o menos, o bien lo que nos recomiende el fabricante del emulsionante.

Cocción:

- * Tortada 200°C
- * Planchas 250°C

Notas de interés:

1. Con este sistema el trabajo se realiza en menos tiempo, consiguiendo resultados satisfactorios.
2. Utilizando este método, el bizcocho se puede hornear pasado un tiempo después de elaborarlo, sin el problema que se desmorone el batido.
3. La forma de stock y las elaboraciones son idénticas a los sistemas anteriores.

Stock y Utilización:

Igual que la genovesa.

Cremas y rellenos

- Las cremas de huevo
- La nata montada
- La trufa cruda
- La trufa cocida
- La yema clara
- La crema de mantequilla o pastelera
- El merengue



Las cremas de huevo



Crema catalana

Receta I. (natillas)

1L. Leche
8 Yemas
20 gr. Maizena
250 gr. Azúcar
1 Vaina de vainilla Piel
de un limón.
1 Rama de canela

Receta II:(crema paste/era)

1L. Leche
8 Yemas
90 gr. Maizena
250 gr. Azúcar
1Vaina de vainilla
1Rama de canela
Piel de un Limón

Receta III. (crema catalana)

1L. Leche
8 Yemas
35 gr. Maizena
200 gr. Azúcar
1Rama de canela
Piel de un Limón
1Vaina de vainilla

Elaboración:

1. Poner un cazo al fuego con 3/4 panes de la leche, el azúcar y los aromas. En una bacina aparte, deshacer la Maizena con el resto de la leche, añadir Las yemas y batir.
2. Cuando la leche hierva, sacar los aromas que están en infusión y añadir la mezcla Leche - maicena - yemas pasándola por un chino. Remover hasta su total cuajado.
3. Retirla del fuego y ponerla en otro recipiente tapándola con un papel untado con mantequilla para que no coja piel en la superficie. Ponerla a pasteurizar.

Notas de interés:

1. Todos los aromas los pondremos con la leche que debe hervir.
2. Si queremos perfumar la crema con alcoholes, los añadiremos una vez este fría ya que con el calor, el alcohol se evapora.
3. Para la crema de chocolate, escaldaremos este en dos veces. Será el mismo calor de la crema el que funda la cobertura.
4. La crema debe guardarse en el frigorífico entre 0 y 3°C y consumirla antes de 72 h.
5. Una crema que tenga dos días de frigorífico la utilizaremos para elaboraciones que tengan que ir al horno.
6. La crema es uno de los rellenos más frágiles que hay en pastelería desde el punto de vista bacteriológico, por lo que es aconsejable elaborarla a menudo y con estrictas medidas de higiene.

El peligro de la crema crece en épocas calurosas ya que el ambiente es propicio para la multiplicación de bacterias.

GRAMAJE APROXIMADO PARA LAS DIFERENTES CREMAS DE SABORES

TIPO DE CREMA	AROMA TIZANTE
CREMA DE CAFE	15 gr. Cafe soluble
CREMA CHOCOLATE	250 gr. Cobertura 50 gr. Mends de azucar
CREMA DE CACAO	70 gr. Cacao
CREMA DE PRALINE	200 gr. Praline 100 gr. Menos de azucar



Cremas derivadas de la pastelera

Crema: Es una crema pastelera con más azúcar y montada con mantequilla.

Crema Chiboust: Crema pastelera adicionada con claras montadas y cuajada con colas de pescado.

Crema ligera: Crema pastelera adicionada con nata montada cuajada o no con colas de pescado.

Nata montada

Receta ejemplo:

1L.Cremade leche a +2º C con un mínima del 32% M.G.

150-200gr.Azucar

Estabilizante para nata (optativo)

Elaboración:

1. La nata se puede montar a mano o a máquina. En el mercado existen máquinas para montar la nata al instante, batidoras que incorporan aire dándole mas ligereza, pero el método mas tradicional es batiéndola.
2. Poner la nata en el perol de la maquina previamente enfriado y batirla. Cuando este medio montada, añadir el azúcar y el estabilizante (optativo) mezclados en forma de Lluvia.
3. Cuando este dura y se aguante en las varillas del batidor ya estará montada.

Notas de interés:

1. Procurar que el recipiente este bien limpio, ya que la nata es propensa a producir toxi-infecciones.
2. Es aconsejable, antes de montarla, tenerla en el congelador unos diez minutos para que este bien fría.
3. Si la montamos más de lo necesario cogerá un color amarillento y se destruirá, es decir se perderá la emulsión grasa-líquidos.
4. Para saber si una nata está bien montada deberá tener las siguientes propiedades:
 - a) Aumento de volumen.
 - b) Aguantarse en el batidor sin soltarse.
 - c) Tener color de nata.
 - d) Que no brille.

5. La nata una vez montada tiene una vida corta (24h.en el frigorífico). Más tiempo en él, pierde el suero y coge sabores de nevera. Debemos saber que las materias grasas son muy propensas a adherir olores y sabores presentes en el ambiente en que se encuentran.

6. La nata se puede aromatizar con cualquier perfume, alcoholes, esencias, aromas, etc..

TABLA DE PERFUMES)* CANTIDADES EJEMPLO

PERFUME	CANTIDAD POR L.	MODO DE INCORPORAR
VAINILLA	3 gr. Liquida □ polvo	Con el azucar
CHOCOLATE	50-100 gr. Cacao	Con el azucar
CAFE	50 gr. Cafe soluble	Diluido con leche al final del batido
LICOFES ALCOHOLES	100-250 c.c.	Al final del batido. Es aconsejable anadirle estabilizante o bien el mismo peso en leche en polvo para equilibrar los s-lidos

Trufa cruda

Receta ejemplo:

1L. Nata a 32% M.G.

150-250 gr. Cobertura (negra, leche o blanca)

100 gr. Azúcar.



Elaboración:

Sistema I:

- Tener fundida la cobertura e ir añadiendo la nata líquida. Batir para homogenizar. Al principio la mezcla se trabara, pero dando un poco de calor y añadiendo el total de la nata, quedara homogénea.
- Enfriar a +2°C y montar, casi al final añadir el azúcar.

Sistema II:

- Calentar la nata y cuando hierva, añadir a la cobertura en tres veces. Mezclar para que quede una mezcla homogénea.
- Dejar reposar 24h. Montar como si fuera nata.

Sistema III:

- Semi-montar la nata con el azúcar y mezclar una cuarta parte con la cobertura fundida (hacer una madre). Una vez hayamos conseguido una mezcla homogénea y una buena emulsión, añadir el resto de la nata y homogeneizarla bien.

Notas de interés:

1. En el primer sistema y el segundo la trufa se puede montar a medida que la usemos.
2. De esta forma podemos mantener la trufa en el frigorífico 2-3 días sin que forzosamente la tengamos montada.
3. La trufa al igual que la nata, acepta todo tipo de licor o alcohol a razón de 100-250 c.c. por litro.

**Utilización:**

PASTELERIA

Rellenos de tartas, lionesas,....

Mousses, ingrediente de otras elaboraciones

Elaboraciones de licor.

Trufa cocida



Receta ejemplo I.

1 L. Nata
1.400 gr. Cobertura
200 ml. Licor
40 gr. Mantequilla
100 ml. Almíbar 300B

Receta ejemplo II.

1 L. Nata
1.200 gr. Cobertura
180 gr. Azúcar
50 ml. Licor
100 gr. Mantequilla
50 ml. Almíbar

Receta ejemplo III.

2 L. Nata
3 Kg. Cobertura
150 gr. Glucosa

Receta ejemplo IV.

1/2 L. Nata
1.200 gr. Cobertura
114 Kg. Azúcar
1/4 L. Licor
1/4 Kg. Mantequilla

Elaboración:**Sistema 1:**

Calentar la nata hasta que hierva. Entonces añadir la a la glucosa y la cobertura troceada en dos o tres veces. Remover hasta su total disolución. Es importante realizar la mezcla desde el Centro hacia el exterior para conseguir una buena emulsión.

Enfriar y una vez tibia 40-35 °C añadir los otros ingredientes.

Sistema 2:

Poner la cobertura en la maquina batidora con la pala. Hervir la nata y escaldar la cobertura. Batir a marcha lenta hasta que la mezcla esta tibia, en este punto añadir el resto de ingredientes.

Nota: Si la fórmula lleva azúcar, ponerlo con la nata al hervirla.

Notas de interés.

1. La trufa con un alto porcentaje de nata liana una caducidad más temprana.
2. La adición de alcoholes o licores aumentan el tiempo de caducidad de la trufa.
3. Para su utilización, calentar un poco con el fin de poderla trabajar mejor y montarla Ligeramente a batidor.
4. Esta elaboración también se utiliza como base para pasteles, salsa o relleno.

Nota: Si la formula lleva azúcar ponerlo al hervir la nata.

Utilización:**PASTELERÍA:**

- Para alisar pasteles.
- Para relleno de repostería
- Para relleno de bombones
- Para decorar piezas

Yema Clara



Receta ejemplo

500 gr. Huevos pesados con cascara

500 gr. Azúcar

100 gr. Mantequilla

Vainilla

Crémor tártaro o zumo de limón

Elaboración:

1. Poner en un cazo todos los ingredientes y batirlos. Cocerlos a fuego medio, revolviendo con una espátula o batidor a fin que no se queme.
2. Llevar la elaboración hasta el punto de ebullición, retirar del fuego y extender sobre el mármol, previamente limpio y desinfectado con alcohol. Dejar enfriar antes de guardarla en el frigorífico.
3. Escaldar la última mezcla con el almíbar, pasarlo todo por el chino y proceder a cocerlo. Llevarlo hasta el punto de ebullición. Una vez cocida estirla sobre el mármol previamente limpiado y desinfectado con alcohol y dejarla enfriar.

Notas de interés:

1. La yema clara tiene larga duración en el frigorífico debido a su alto contenido en azúcar.
2. Se puede congelar como stock o bien con piezas o elaboraciones terminadas.
3. Es importante pasteurizarla una vez realizada.

Utilización:**PASTELERIA:**

- Para alisar centros
- Como ingrediente de otras piezas
- Para piezas de repostería
- Para decoraciones

Mantequilla dulce

También denominada crema de mantequilla o mantequilla pastelera



Receta ejemplo I:

2 Kg. Mantequilla

1/2 Kg. Azúcar punto de hebra

1 /4 L. Claras

100 gr. Azúcar

Vainilla

Receta ejemplo II:

1 Kg. Mantequilla

1 L. Jarabe 30°B

Vainilla

100 c.c. Licor blanco seco

Receta ejemplo III:

1 Kg. Mantequilla

200 gr. Azúcar

3/4 L. Jarabe 30°B

Vainilla

100 c.c. Licor

15 Yemas

Receta ejemplo IV.

1 Kg. Mantequilla

Vainilla

1 L. Crema inglesa o pastelera

Elaboración:**Sistema I:**

1. Montar las yemas o las claras con el azúcar, añadir el almíbar al punto. Batir hasta que este frio.
2. Anadir la mantequilla pomada y esponjada. Mezclar los dos ingredientes y por ultimo añadir los aromas.

Sistema II:

1. Montar la mantequilla de forma que quede bien esponjada. Anadir a chorrito el almíbar o la crema inglesa, los aromas y acabar de montar.

Notas de interés:

1. La mantequilla, una vez terminada de montar, se debe guardar en frigorífico cubierta con un film plástico, ya que si no puede coger olores.
2. Debemos procurar que la mantequilla este pomada hacia caliente porque se nos puede enfriar al añadir el resto de los ingredientes, por lo que no se podría obtener una Buena emulsión.
3. Antes de usarla dejar a temperatura ambiente para que se recupere de temperatura; si con eso no conseguimos un buen resultado la calentaremos un poco y la remontaremos a batidor.
4. También se puede aromatizar con diferentes sabores.

VARIACIONES DE LA MANTEQUILLA PASTELERA

SABOR	DOSIFICACIÓN
Al café	25 gr. Café soluble
Al praliné	250 gr. Praliné
Al chocolate	250 gr. Cobertura
Al licor	200 c.c. de Licor

Nota: Formulación ejemplo por Kg. de mantequilla.

Utilización:**PASTELERÍA:**

- Para piezas de repostería
- Para relleno y decorado de tartas
- Para la Sara Bernath

Cremas de mantequilla con zumos



Receta ejemplo de maracuyá

500 gr. azúcar

500 gr. huevos

250 gr. pulpa de maracuyá 750 gr. mantequilla

Elaboración

1. Cocer hasta punto de ebullición el azúcar, los huevos y la pulpa de maracuyá
2. Colar por el colador chino y dejar enfriar
3. Cuando la crema alcance los $\pm 50^{\circ}\text{C}$ añadir la mantequilla frías y a cuadrados con la ayuda del túrmix.
4. Reservar en el frigorífico

Con este tipo de mantequilla podemos realizar postres, rellenos, etc.

Los merengues



Básicamente los merengues son claras montadas de huevo con adición de azúcar. Serán precisamente las claras las responsables de atrapar las burbujas de aire que se producen en el batido dando volumen y esponjosidad. Dependiendo de las cantidades de la receta y el sistema utilizado obtendremos diferentes tipos de merengue.

Merengue ordinario



Receta ejemplo:

1/4 L. Claras

200 gr. Azúcar

Elaboración:

1. Batir las claras y antes de que formen copos es decir a medio batido añadir el azúcar en forma de Lluvia. Seguir batiendo hasta su total montado.

Utilización:

PASTELERIA:

- Huevos a la nieve
- Tortilla Alaska o Neuvergien
- Mousses
- Piezas secadas al horno

Merengue suizo



Receta ejemplo:

1 /4 L. Claras

250-300 gr. Azúcar

Elaboración:

1. Mezclar las claras y el azúcar. Batir y a la vez calentar la mezcla a baño Maria hasta $\pm 50^{\circ}\text{C}$.
2. Una vez calentada la mezcla batir hasta que se enfríe consiguiendo así un merengue esponjado y firme.
3. A este merengue podemos añadirle licores o aromas al principio del batido y puede durar, tranquilamente, 24 h guardado en el frigorífico.

Utilización:

- Pequeñas piezas secas para decorar Para decorar pasteles
- Pequeños petits-fours merengados
- Como ingredientes de otras elaboraciones

Stock:

El merengue suizo, si es para elaborar piezas de merengue seco, una vez realizada estas, se deberán guardar en bates herméticos y lugar seco.

Merengue italiano



Receta ejemplo:

1/4 L. Claras

600 gr Azucar

200 ml. Agua

75 gr. Glucose

Elaboración:

1. Preparar la cocción del azúcar y el agua. Antes de que empiece a hervirse deberá espumar y pasar un pincel mojado con agua fría por las paredes del recipiente. Una vez limpio añadir la glucosa
2. Cuando el azúcar este a 110°C empezar a montar las claras.
3. Cocer el azúcar hasta 120-121°C. Cuando estén las claras montadas a punto de nieve, añadir el almíbar a chorrito y continuar batiendo hasta su total enfriado.
4. Una vez frio está listo para usar.

Notas de interés:

1. Los recipientes donde se elabora el merengue deben estar escrupulosamente limpios y sin grasas ya que de lo contrario no montarían las claras.
2. Las claras deben estar limpias de yemas.
3. Las claras, son mejores, reposadas en nevera, ya que se montan mejor que las recién desclaradas. Sin embargo para las recién desclaradas, podemos añadir zumo de Limón, crémor tártaro, etc. y sacarles más rendimiento.

Stock:

El merengue italiano se almacena en refrigerador o congelador.



Elaboraciones de cocina

- Buñuelos
- Creps
- Flanes
- Puddings

Buñuelos de viento

**Receta ejemplo:**

1 L. Pasta choux rebajada con huevos o claras.

Cocción:

Se fríen a 200-180°C.

Notas de interés:

Una vez Fríos, se pueden servir azucarados con canela o bien con diferentes rellenos (nata, crema, trufa, compotas, etc.).

Stock:

Es aconsejable elaborarlos para el mismo día de consumo.

Buñuelos de crema y compotas



Receta ejemplo:

1 L. Pasta choux

200 gr. Crema o compota

Elaboración:

Mezclar los dos componentes en frío.

Cocción:

Como los anteriores.

Buñuelos salados



Receta ejemplo:

1 L. Pasta choux

200 gr. Sabor (picadillos, farsas, pescados,....)

Elaboración y cocción:

Como los de crema.

Utilización y stock:

Se utilizan como aperitivo y se sirven calientes.

Este tipo de buñuelos se aconseja elaborarlos y cocerlos al momento

Buñuelos del Ampurdán



Receta ejemplo:

Masa de briox aromatizada y rebajada con huevos

Elaboración:

1. Formar pequeñas barras y cortarlas en pequeñas porciones. Bolearlas y dejarlas fermentar en latas untadas de aceite.
2. Una vez fermentadas cogerlas con los dedos y pellizcarlas por el centro, dándoles así la forma de rosquilla.

Cocción:

Freírlos a 180°C.

Notas de interés:

1. Una vez fritos se rebozan con azúcar aromatizado con canela.
2. Se pueden añadir los mismos rellenos que los de viento.

Stock:

Igual que los de viento.



Buñuelos de frutas

Generalmente los buñuelos de frutas van envueltos con una pasta Orly dulce y la fruta cortada a dados grandes. También podemos rebozarlos con masas tipo tempuras ya sean frías o calientes.

Se fríen como los otros y se aconseja elaborarlos al momento.

Receta ejemplo de masa Orly:

250 gr. Harina floja

100 gr. Mantequilla fundida

2 Huevos

3 Claras montadas a punto de nieve

10 gr. Azúcar

200 c .c. Leche

Aroma de limón, canela y vainilla

Elaboración:

Batir los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla y la harina. Batir hasta conseguir una masa lisa. Anadir la leche a chorrito y seguir batiendo. Por ultimo añadir las claras suavemente y los aromas.

Creps



Receta ejemplo:

Receta I: (dulce)

250 gr. Harina floja
 25 gr. Mantequilla clarificada
 2 Huevos
 50 gr. Azúcar
 450 c.c. Leche
 Aromas vainilla, canela, licor seco

Receta II (de chocolate)

4 Huevos
 25 gr. de Azúcar
 1 pizca de Sal
 100 gr. Mantequilla clarificada derretida
 500 gr. Harina
 100 gr. de Cacao en polvo
 Aroma de vainilla y canela
 1/2 L. Leche

Receta III: (salada)

250 gr. de Harina floja
 20 gr. Mantequilla
 3 Huevos
 5 gr. Sal
 500 c.c. Leche

Elaboración:

1. Batir los huevos, añadir el azúcar o la sal y la mantequilla fundida pero no caliente, seguir batiendo y mezclar la harina.



2. Seguir batiendo para refinar la masa y agregar la leche a chorrito hasta su totalidad debe quedar una masa semiliquida.

3. Para elaborar las creps de chocolate proceder como la anterior con la única diferencia que se debe mezclar la harina con el cacao.

Cocción:

Las creps se cuecen en sartenes especiales untadas de mantequilla o grasa. El calor de la sartén no debe ser excesivo puesto que la cocción será deficiente.

Stock:

Las creps se pueden guardar en frigorífico o congelador. Tapadas con un papel film o de aluminio a fin de que no se resequen.

Utilización:

PASTELERIA

COCINA

Suzzette

Rellenas

Souflee

Napadas

Rellenas

Gratinadas Rellenas tipo panequette

Para decorar



Flanes

Receta ejemplo:

Un litro Leche

8 Huevos

200 gr. Azúcar

1 Vaina de vainilla

1 Piel de Limón

1 Rama de canela

Elaboración:

1. Poner en un cazo al Fuego, la leche con el azúcar y los aromas. A parte batir los huevos en una vasija.
2. Cuando hierva la leche escaldar los huevos a chorrito para no quemarlos. Pasar por el chino.
3. Poner la mezcla en moldes exprofeso previamente caramelizados.

Cocción

Los flanes se cuecen en horno a baño María a una temperatura de 180°C, o en stímera 100°C durante 17-20 minutos dependiendo del tamaño del molde.

Notas de interés:

1. El baño María no debe hervir ya que si no, el flan saldrá con grandes agujeros que le restarán presencia.
2. Procurar que no entre agua en la crema de flan porque impedirá que cuaje debidamente.
3. Para saber si está cocido presionar suavemente el centro del flan; si está un poco duro significa que ya está cocido.
4. Una vez cocido guardarlo en el frigorífico.
5. Es aconsejable elaborarlo en la víspera.

Utilización:

PASTELERIA:

- Solo
- Acompañado de frutas
- Acompañado con nata Flambeado
- Con otros ingredientes

Puddings



Son elaboraciones parecidas a los flanes, con las siguientes diferencias:

- a) La cantidad de huevos por L. de leche es más elevada, de 10 a 12 unidades.
- b) Generalmente Llevan guarniciones (frutas, bizcochos, bollería, etc.).
- c) Se cuecen en moldes de plum-cake caramelizados.
- d) La temperatura de cocción es la misma que para los flanes y el tiempo de cocción es de 45 minutos.

Plum-cake y magdalenas

- Plum-cakes

- Magdalenas



Plum Cake



Receta ejemplo1: (Traditional)

450 gr. Mantequilla pomada

400 gr. Azúcar lustre tamizado

7 Huevos

525 gr. Harina floja

100 gr. Almendra en polvo

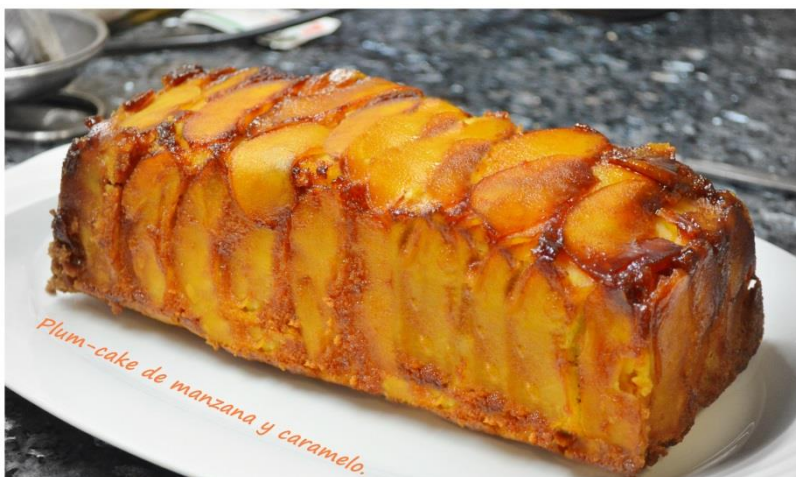
700 gr. Fruta confitada macerada con licor

15 gr. Impulsor o levadura

Vainilla

Elaboración:

1. Trabajar la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos procurando que no se estrié o corte la mezcla. A continuación añadir la harina, la almendra y el impulsor. Mezclar bien para que quede una masa homogénea y fina. Por ultimo añadir la fruta escurrida y rebozada en harina. Poner en moldes untados de mantequilla y enharinados. Cocer.
- 2.



Receta ejemplo II (de manzana)

1 Kg. Mantequilla

1 Kg. Azúcar lustre

20 Huevos

1350 gr. Harina floja

40 gr. Impulsor

Vainilla

800 gr. Pasas al ron

Manzana

Elaboración:

1. Proceder como el anterior.
2. Moldear en moldes de biscuit de la siguiente forma: poner una capa de masa en el molde, colocar encima pasas al ron esparcidas y manzana a cuadros y por último añadir otra capa de masa de cake.
3. Terminar como si se tratara de una tarta de manzana, es decir, con laminas de Manzana por encima.



Receta ejemplo111: (con emulsionante)

200 gr. Mazapán al 50%	3 Yemas
25gr.Mermelada de albaricoque	200 gr. Harina floja
50 mil. Almíbar a 32º	25 gr. Maizena
75 gr. Azúcar	5gr. Impulsor
10 gr. Emulsionante	125 gr. Mantequilla
5 Huevos	200 gr. Pistachos

Elaboración:

1. Trabajar el mazapán con la mermelada de albaricoque, el almíbar y el azúcar; añadir el emulsionante y para que se incorpore bien, seguir trabajando la masa.
2. Añadir los huevos, las yemas y seguir trabajando.
3. Incorporar la harina, la fécula y el impulsor.
4. Montar hasta su total esponjado, añadir suavemente la mantequilla fundida y el granillo de pistacho.
5. Poner en molde y cocer.

Cocción:

Cocer los plum-cakes en un horno a 210°C y dejar que baje a 180°C a media cocción para que se acaben de cocer.

Acabado:

Los plum-cakes se pueden terminar de diferentes formas: gelatinados, con frutas, espolvoreados de cacao o lustre, glaseados, etc.

Notas de interés:

1. La mantequilla y los huevos deben estar a temperatura ambiente (20°C).
2. Si la mezcla mantequilla-huevos se corta o se estría, se deberá calentar al baño María sin sobrepasarlos 40°C para recuperar la emulsión.
3. Es importante que el plum-cake entre en el horno estando este un poco fuerte, para que así tenga un buen desarrollo, la fruta no quede asolada.

Utilización:

Para pasteles tipo ingles

Para desayunos

Para coffe-breaks

Para repostería



Magdalenas

Receta ejemplo I:

114 L. Leche
 114 L. Aceite
 6 Huevos
 500 gr. Azúcar
 600 gr. Harina floja
 15 gr. Impulsor
 20 gr. Azúcar invertido
 Aroma limón

Receta ejemplo II:

12 Huevos
 400 gr. Azúcar
 400 gr. Harina floja
 10 gr. Levadura
 400 gr. Mantequilla derretida
 Vainilla

Elaboración:

1. Batir los huevos con el azúcar, añadir la leche, la materia grasa y el azúcar invertido y trabajar. Incorporar la harina, el impulsor y el aroma.
2. Seguir trabajando hasta que quede una masa lisa y dejar reposar una hora.
3. Escudillar sobre petit-fours de papel o sobre moldes de madalena.

Cocción:

Entrar las madalenas en un horno a 210°C y acabar de cocer a 180°C.

**Notas de interés:**

Las magdalenas se pueden rellenar de crema, chocolate, azucararlas, etc.

Postres fríos



- Mousses
- Semifríos
- Bombas glasees
- Bavarois
- Parfaits10.6
- Biscuit glasee

Las mousses



Las mousses son elaboraciones esponjadas por la intervención de otras elaboraciones (nata, merengue,...).

Serán más o menos esponjosas en función de la preparación que incorporemos al sabor inicial.

ELABORACIONES QUE ESPONJAN UNA MOUSSE Y POSIBLES COMBINACIONES

Nata montada

Merengue Italiano

Appareil a bomba

Appareil a bomba + merengue

Nata montada + appareil a bomba

Nata montada + appareil a bomba + merengue Nata montada + merengue

Para convertir una mousse en un pastel o pastel-mousse solo nos bastará añadirle colas de pescado o gelatina en polvo, lo cual nos dará firmeza a la mousse y mantendrá la forma de pastel, pudiendo ser cortado con cuchillo.

Receta (con appareil a bomba)

6 Yemas

114 L. Leche

75 gr. Azúcar

112 L. Merengue italiano tibio

1 /2 L. Nata montada

Perfume

Elaboración:

1. Hervir la leche con el azúcar (si el perfume se debe sacar par infusión añadirlo). Echar la leche a las yemas y montar hasta que este frio (appareil a bomba).
2. Anadir el merengue y después la nata con suavidad, perfumarlo. Si la mousse es de chocolate este lo fundiremos y lo añadiremos al finalizar el appareil a bomba.

Receta II: (de frutas)

500 gr. Pulpa de frutas

1/2 L. Merengue italiano

1 L. Nata montada

30 gr. Placas de gelatina

Elaboración:

Cuando aún tengamos el merengue tibia, añadir las placas de gelatina derretidas y dejar enfriar. Anadir la pulpa de frutas y mezclar suavemente. Anadir la nata.

Notas de Interés

1. Las mousses se sirven en copas o ramequines individuales.



2. Este tipo de mousse también se pueden servir heladas.
3. Las mousses se deben guardar entre +1 ° y +3°C.
4. Son preparaciones frágiles que se deben consumir al día.
5. También se usan para la elaboración de bombas heladas.

Semifríos



Los semifríos no existían en la pastelería antigua. No hay, que yo conozca, ningún libro ni autor que emplee la palabra semifrío para designar este tipo de pasteles. Son elaboraciones recientes de la pastelería moderna.

Pasteles con una base de plancha y un relleno de nata con un sabor y estabilizados, ya sea con gelatina, estabilizantes o cobertura blanca. Se deben servir a $+3^{\circ}\text{C}$. Si observamos con atención los ingredientes de la fórmula cualitativa de cualquier semifrío de cualquier casa comercial, llegaremos a la conclusión de que son bavareses deshidratados y semipreparados. Con estas observaciones podemos afirmar que la palabra semifrío es un término comercial.

RECETARIO

Receta I:

1L. Crema de leche

180-250 gr. Cobertura blanca

50-250 gr. Sabor

Elaboración:

1. Hervir la nata y añadir la cobertura, mezclar bien y dejar reposar 24 horas.
2. Montar y añadir el sabor.
3. Moldearlo en aro con base de plancha y congelar. Desmoldar y decorar al gusto.

Receta II:

1L. Nata montada

50-200 gr. Sabor

10-12 Colas de pescado remojadas

Elaboración:

Mezclar el sabor con la nata y añadir la gelatina derretida. El moldeadores igual.

Receta III:

1L. Nata

50-100 gr. Aroma

50-100 gr. Sabor natural

Estabilizante

Elaboración:

1. Mezclar el sabor con la nata y añadir la gelatina o estabilizante. El moldeado es igual.
- 2.

Notas de Interés

1. La cantidad de sabor varía según sea, natural o un aroma o una pasta preparada.
2. La cantidad de azúcar por L. de nata variara dependiendo del tipo de sabor que usemos.
3. La nata la montaremos menos de lo normal.
4. Pero lo más aconsejable es seguir las instrucciones del fabricante.
5. Una placa de gelatina pesa 2 gr. y corresponde con el mismo peso en gelatina en polvo.
6. Cada placa de gelatina sostiene 100 gr. de bavarois, mousse o semifrío, si lo mantenemos en un carro de postres y 120 gr. si lo guardamos en el frigorífico a +3°C.

Bombas glasees

Son preparaciones heladas, moldeadas en moldes a exprofeso, que constan de un relleno de mousse o parfait y revestido de un helado. Al elaborarlo se empieza por el helado y luego se rellena con la mousse o el parfait. Puede constar de varios rellenos.



Los bavarois



Existen dos tipos de bavarois:

- a) La bavarois de frutas
- b) La bavarois de crema

La diferencia entre ellas radica en que mientras la primera tiene su base depure de frutas, en la segunda su base es una crema inglesa.

A parte de estas dos diferencias notables el resto de ingredientes son los mismos: nata semimontada y hojas de gelatina.

Bavarois de frutas Receta:



1/2 Kg. Puré de frutas

300 ml. Almíbar a 30º C

1Kg. de Nata montada

36 gr. Placas de gelatina remojada

Elaboración:

1. Fundir la gelatina, previamente remojada en agua fría, en el almíbar caliente. Añadir el puré de frutas y enfriar sin que Llegue a cuajar. Mezclarla nata suavemente y poner en moldes.
2. Decorar una vez fría y cuajada.

Bavarois de crema



Receta:

1L. Crema inglesa

1L. Nata montada

40 gr. Gelatina remojada

Perfume (cualquiera de una crema inglesa)

Elaboración:

1. Mezclar la gelatina, previamente remojada, con la crema y dejarla entibiar.
2. Mezclar nata y crema. Poner en moldes y enfriar.
3. Una vez cuajada y fría, decorar al gusto

Parfaits



Receta ejemplo:

30 Yemas de huevo

1L. Jarabe 32°C

1L. Nata

Aroma al gusto

Elaboración:

1. Poner las yemas en la batidora ir añadiendo el almíbar caliente a chorrito. Montar a máquina lenta hasta que se enfrié. Anadir la nata mezclándola suavemente y el sabor.
2. Poner en moldes y congelar. Al servir decorar. El molde clásico del parfait es de forma cónica.

Biscuit Glasee



Receta:

10 Yemas

200 ml. Jarabe 32°B

1Kg. Nata semimontada

1/2 Kg. Merengue italiano

Aroma

Elaboración:

1. Calentar las yemas y el azúcar (appareil a bomba semisólido). Batir esta mezcla hasta su total enfriado.
2. Mezclar cuidadosamente la nata con el merengue.
3. Mezclar las dos preparaciones. Perfumar. Poner en moldes y congelar.

Notas de Interés

1. El biscuit glaseé se puede perfumar con cualquier aroma e incluso se le puede añadir fruta o frutos secos troceados.
2. Se puede utilizar solo o en combinación con otras preparaciones.

Souffles

Preparación dulce o salada que se sirve caliente, inmediatamente después de salir del horno. Debe estar bien hinchado y dar la sensación que quiere salir del molde donde se cuece.



LOS SOUFFLES Y SUS PERFUMES

SOUFFLES DE CREMA

Están realizados a partir de una crema pastelera perfumada al gusto y la adición de claras montadas a punto de nieve.

Dentro pueden llevar trozos de bizcocho almibarado.

Se moldean en recipientes untados de mantequilla y ligeramente azucarados.

SOUFFLES DE FRUTAS

Se realizan a partir de un puré de frutas y un almíbar, más la adición de claras montadas a punto de nieve.

El moldeado es el mismo que en el caso anterior.

SOUFFLES GLACEES

Estos son souffles helados que recuerdan a un soufflé cocido at horno.



Se moldea en ramequines. Colocaremos una hoja de papel parafinado rodeando su circunferencia exterior y sobresaliendo unos centímetros del molde. A la hora de rellenar rebasamos su borde hasta el límite del papel.

Después de congelar y antes de servir retiraremos la hoja envolvente, lo que nos dejara visible el efecto característico del soufflé.

Generalmente se rellenan de una mousse o una preparación de parfait.

COCCIÓN

Los souffles los coceremos al horno a una temperatura de 200-210°C por un espacio de 20-30 min.

SERVICIO

Antes de sacarlos del horno los espolvorearemos de azúcar lustre para que se caramelice.

Para pasar al comedor los pondremos en plato sobre blanca en el mismo instante que salgan del horno.

SOUFFLE DE VAINILLA

INGREDIENTES:

1/2L. de Crema pastelera a la vainilla con 100 gr. de azúcar

6 Claras de huevo

50 gr. Azúcar

ELABORACIÓN

Montar las claras de huevo con el azúcar y mezclarlas a la crema. Reforzar la preparación con un poco de vainilla líquida. Repartir la mezcla en ramequines untados de mantequilla y azucarados y cocerlos en el horno.

SOUFFLE DE FRUTAS

INGREDIENTES:

1/2Kg. Azúcar

100 ml. de Agua

500 gr. Puré de frutas

6 Claras de huevo montadas a punto de nieve

ELABORACION:

Cocer el azúcar con el agua y un poco de glucosa a 140°C.

Añadir rápidamente el puré de frutas y las claras montadas.

Poner en ramequines y cocer.

SOUFFLE GLACE DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES:

200gr. de puré de frambuesas

200gr. de Azúcar lustre

500 gr. Nata semimontada

2 Claras montadas

ELABORACIÓN:

Mezclar el puré de frambuesas con la mitad del azúcar lustre, añadir la mezcla con la nata. A parte montar las claras con el resto del azúcar. Mezclar las dos preparaciones y depositarlas en ramequines previamente preparados. Guardarlos en el congelador por un espacio mínimo de 8 horas.

Al servir decorar con frambuesas y puré de las mismas.

Salsas calientes

- Los coulis de frutas
- La crema Inglesa
- Salsas de caramelo
- Salsa de vino
- Salsa de chocolate
- Jarabes perfumados
- El sabayón
- Salsa de frutas y caramelo
- Gelee de cítricos o de pulpas de frutas
- Salsa tipo criolla
- Salsa de frutas y miel
- Salsas emulsionadas con mantequilla
- Salsa de peras o melocotón al vino y mantequilla
- Salsa de menta

SALSAS Y CREMAS MÁS USADAS

En este capítulo daremos un recorrido por las salsas y cremas tradicionales y también estudiaremos salsas nuevas y salsas actualizadas.

Todas ellas en conjunto y otras que pueden ir saliendo de la imaginación de cada uno, serán uno de los pilares de nuestros postres.

Los coulis de frutas



Coulis es un nombre genérico que define cualquier elemento alimenticio concentrado de forma natural.

Los coulis en pastelería no se escapan a esta definición. Los más usados son los de frutos rojos pero se puede realizar coulis de cualquier fruta. Solo cambiara el trato a darle a la fruta.

CONSEJOS PARA TENER SIEMPRE COULIS:

1. El rendimiento esta en base a nuestra economía o el presupuesto que tengamos para desarrollar un postre.
2. El uso preferente de frutas que se han quedado atrasadas o bien de temporada (baratas de costa).
3. El tiempo que dispongamos para su elaboración.
4. El aprovechamiento de almibares restantes de botes de conservas.
5. Las proporciones de azúcar a usar según el estado de las frutas.
6. El uso de acidulantes o potenciadores naturales de saber para conseguir el máximo rendimiento de las frutas.
7. El uso de mermeladas en sustitución de la fruta.

SISTEMAS PARA ELABORAR UN COULIS

DIRECTO

Fruta + azúcar + zumo de limón.

Poner todos los ingredientes en un bol y tritararlos con la ayuda de turmix.
Pasar el conjunto por un colador tipo chino.

CON ALMIBAR

Fruta + zumo de limón + almíbar.

Pasar el conjunto por el túrmix y luego por el chino.

ALMIBAR + NATA LIQUIDA

Coulis con almíbar + crema de leche.

Mezclar la crema de leche a un coulis elaborado con almíbar.

COCCIÓN

Sistema I. Fruta + azúcar + acidulante + aromas.

Sistema II. Fruta + almíbar + acidulantes + aromas.

En los dos casos poner la fruta a cocer por espacio de 15-20 min. Triturar y pasar por el chino.

MERMELADAS

Mermelada + jarabe ligero + acidulante. Mezclar los ingredientes y colar.

RECETA BASE:

1 Kg. Zumo o pulpa de fruta

150-300 gr. Azúcar

Zumo de un limón

Perfume (facultativo)

Jarabe

ELABORACIÓN:

1. Cocer la fruta con el azúcar y el zumo de Limón. Una vez cocida, triturar y pasarla por el chino (menos el kiwi).
2. Ligar si es necesario con pectina de manzana; si utilizamos pectina la mezclaremos con el azúcar y la incorporaremos a la receta cuando este a $\pm 70^{\circ}\text{C}$ ya que de lo contrario no se disolvería bien, quedando grumos y el coulis claro.

Notas de interés

1. No todos los coulis de frutas se deben cocer.
2. Un coulis debe tener la consistencia para napar.
3. Si se quiere para cocer, se puede agregar un poco de agua para que no se pegue la fruta en el recipiente.
4. Los coulis se perfuman generalmente con kirsch o con el licor o aguardiente del sabor de la fruta.

Precauciones y almacenaje

1. Durante la elaboración de los coulis cocidos deberemos procurar ir espumándolos para eliminar todas las impurezas.
2. Si utilizamos fruta congelada, al cocerla, pondremos un poco de agua para que no se queme.
3. Debemos tener en cuenta que a medida que se vaya descongelando la fruta soltara agua.
4. Una vez realizado un coulis, sea cocido o crudo, lo guardaremos en el frigorífico.
5. Debemos saber también que un coulis crudo dura menos tiempo que uno cocido; por lo que se recomienda elaborarlos al día.
6. Se recomienda elaborar coulis durante periodos en los cuales la fruta está bien de precio. Así, una vez elaborados, los podemos congelar y tener sabores diferentes durante todo el año a un buen precio de coste.

Utilización

- Para acompañar copas de helados.
- Para napar postres.
- Para decorar platos de postre.
- Como sabor-base de helados.
- Como base de semifrios, mousses, etc...
- Para postres gratinados.
- Para acompañar puddings.

Crema Inglesa



Receta

8-15 Yemas

1L. Leche

250 gr. Azúcar

Perfume

Elaboración:

Sistema I:

1. Hervir la leche con el aroma y el azúcar. En una basina tener las yemas.
2. Escaldar las yemas con la leche hirviendo, vertiéndola a chorrito para no quemar las yemas. Colar por un chino y cocer a punto de napar (+82 a +85 °C).

Sistema II:

1. Montar las yemas con el azúcar. Hervir la leche con el aroma. Cuando están montadas las yemas, añadir a chorrito la leche caliente, colar por un chino y cocer a punto de napar (+82 a +85 °C).

TABLA DE PERFUMES Y DOSIFICACION APROXIMADA POR LITRO**- CAFÉ**

Poner con la leche 20 gr. de café soluble.

- CHOCOLATE

Escaldar 200 gr. de cobertura una vez realizada la crema.

- MENTA O TE

Poner con la leche 4 gr. de hojas secas.

Notas de interés:

A veces se corta por exceso de cocción, en este caso remontarla con el turmix aunque quedara más fluida.

Por su delicadeza se aconseja realizarla para el día de su consumo. También es importante la cocción; para obtener una crema limpia de gérmenes, la temperatura ideal es de +82 a +85°C.

Si queremos obtener una crema más rica sustituiremos 250 ml. de leche por 250 ml. de nata.

Salsa Caramelo

Receta I:

1Kg. Azúcar

300 ml. Agua

Zumo de cítricos

Receta II:

1Kg. Azucar

Nata liquida

Elaboración:

Sistema I:

1. Hacer un caramelo con el agua y el azúcar, de color rubio flojo. Rebajar con zumo de naranja y/o agua. Llevar a ebullición hasta llegar a 105 C.

Sistema II:

1. Hacer un caramelo con una cuarta parte del azúcar procurando que quede un color dorado, ir agregando el resto del azúcar. Rebajar con crema de leche y hervir hasta conseguir 105°C.

Salsa al vino



Receta:

1 L. Vino

200 gr. Azúcar

Aromas 50 gr. glucosa

5 gr. Maicena

Gelatina o pectina de manzana

Elaboración:

1. Hervir el vino con el azúcar y los aromas hasta que reduzca 3/4 partes. Si es necesario, ligar la salsa con la Maicena diluida en vino o con las colas de pescado remojadas, si utilizamos pectina mezclarla con el azúcar.

Salsa de chocolate



Receta 1:

1Kg. Cobertura

100gr.Mantequilla

1L. Agua

Aromas (facultativo)

Elaboración:

1. Hervir la leche o el agua, escaldar la cobertura troceada. Disolver bien con la ayuda de una espátula. Una vez disuelta ya +40°C, añadir la mantequilla para así obtener una salsa con brillo.
2. Todas las salsas de chocolate se pueden reforzar o aromatizar con café o caramelo, quedando un contraste final muy agradable.

Jarabes perfumados



Receta

1 L. Agua

400 gr. Azúcar

Piel de un limón

Piel de una naranja

¼ Manojó de menta

1 Rama de vainilla

50 gr. Pectina

Receta I:

1 L. Agua

300 gr. Azúcar

150 gr. Glucosa

Perfume al gusto

15 gr. Pectina

Elaboración:

1. Hacer un almíbar parte del azúcar, el agua y los perfumes. Espesar con la otra parte del azúcar mezclado con la pectina. Si se desea se puede colorear según el perfume.

Sabayón



Receta:

4 Yemas

1 Huevo

200 gr. Azúcar

200 ml. Licor, cava o vino

Elaboración:

1. Batir las yemas, el huevo y el azúcar sobre baño María, cuando la mezcla llegue a +50°C retirar y seguir batiendo, sobre hielo, hasta su total enfriamiento.
2. Una vez frío añadir el líquido a chorrito sin dejar de batir pero sin forzar la mezcla.

Para la realización del Sabayón también podemos proceder como un appareil a bomba, es decir, realizamos un almíbar con el azúcar y los licores, seguidamente escaldamos las yemas y el huevo en la máquina a marcha rápida y por último montamos el conjunto a marcha lenta hasta su total enfriamiento.

Salsa de frutas y caramelo

Receta:

500 gr. de Caramelo rubio en seco 500 gr. de Pulpa o jugo de fruta 100 gr. de Agua

Elaboración:

Desglasar el caramelo con el agua y la fruta. Llevar a ebullición hasta alcanzar 104 9C. Pasar por el colador y reservar en frigorífico.

Gelee de cítricos o pulpas de frutas



Receta

300 gr. de Jarabe a 30°

3 hojas de Gelatina

150 gr. de Jugo de cítricos

Receta II:

1L. de Pulpa o jugo

150 gr. de Azúcar

50 ml. de Alcohol de la fruta

25 hojas de gelatina

Elaboración:

1. Calentar la pulpa y el jarabe o el azúcar. Anadir las hojas de gelatina, previamente remojadas con agua fría, y diluirlas. En la segunda receta añadir por último el alcohol.

Salsa tipo criolla

Receta:

400 gr. pulpa de fruta tropical (platanos, pina, mango, etc.)

zumو de medio limón

3/4 L. de Crema de leche

75 gr. Azúcar

20 ml. de Agua

75 ml. de Ron

Elaboración:

1. Realizar un caramelo rubio con el agua, el zumo de Limón y el azúcar, añadir la fruta, dorarla un poco y flambearla con el ron.
2. Anadir la crema de leche y dejar cocer 5 min.
3. Pasar por el túrmix y luego por el chino.

Salsa de frutas y miel

Receta:

500 gr. de Pulpa de fruta

500 ml. de Jarabe a 30°

100 gr. Miel

Elaboración:

1. Poner todos los ingredientes a hervir durante un minuto.
2. Triturar con el túrmix y pasar por el chino.
3. Si es necesario, ligar.

Salsas emulsionadas con mantequilla

Receta ejemplo:

3 Manzanas

150 gr. Azúcar

1/2 L. de Sidra o vino blanco

250 gr. Mantequilla

Elaboración:

1. Poner a cocer las manzanas cortadas a cuadros con el azúcar y la sidra.
2. Dejar reducir hasta la mitad.
3. Pasar el conjunto por el túrmix y añadir la mantequilla a cuadros y congelada sin dejar de triturar.

4. Pasar por el chino y guardar al baño María si se utiliza de inmediato sin sobrepasar los 40°C o bien en frigorífico.

Salsa de peras o melocotón al vino y mantequilla

Receta

100 gr. Peras o melocotón al vino

75 ml. Vino de cocción

200 gr. Mantequilla

Elaboración

Proceder como la salsa anterior pero sin cocer las peras o el melocotón, solo deberemos calentar la fruta y el vino a 50° C y luego añadimos la mantequilla.

Salsa de menta

Receta ejemplo:

1 L Almíbar

100 gr. Hojas de menta

Zumo de 2 limones

Elaboración:

Poner todos los ingredientes en un vaso de túrmix y triturar hasta que las hojas de menta queden bien pequeñas. Guardar en el frigorífico.

Trabajo con materias primas

- La cocción del azúcar
- Manipulación de la cobertura de chocolate
- El uso de las frutas
- La función del yogur

La cocción del azúcar

Introducción

El azúcar es una de las materias primas más utilizadas en pastelería. Generalmente se usa para endulzar las elaboraciones.

Otras cosas se pueden elaborar con el azúcar jarabes y almibares mediante el proceso de cocción del azúcar.

¿Qué material usaremos?

1. Cazos preferentemente de cobre, en su defecto de inoxidable.
2. Espumadera.
3. Pincel.
4. Termómetros para controlar la cocción.

¿Cuáles son las materias primas?

1. Azúcar
2. Agua
3. Castigos

FORMAS DE CONTROLAR LA COCCIÓN DEL AZÚCAR

1. MANUAL
 - a. Mojando los dedos o espátula en agua fría, y cogiendo pequeñas porciones de azúcar en cocción.
2. TERMOMETRO BAUME
 - a. Este termómetro sumergido en el azúcar, flota. Es la línea de flotación la que nos indica la densidad del jarabe. Su margen de densidad oscila entre los 12°B y los 40°B.
3. TERMOMETRO CELSIUS
 - a. Este termómetro nos permite saber la temperatura del azúcar. La temperatura puede oscilar entre 100°C y 190°C.

¿Que son los castigos?

Son sustancias alimenticias que añadidas a la cocción del azúcar impiden que este se recristalice.

INGREDIENTES

GLUCOSA	10 a 20%
CRÉMOR TARTARO	2 - 3 gr.
ÁCIDO TARTÁRICO	2 - 3 gr.
ÁCIDO CÍTRICO	2 - 3 gr.

¿Que pasaría si no se pusiera castigo?

1. A hebra floja (32°B) cristaliza
2. A hebra fuerte (38B) engrana
3. A bola fuerte (135°C) empaniza

Un jarabe a menos de 32°B no necesita castigo y si hay un exceso de castigo, este hace embriscar el azúcar.

Notas de interés

1. Espumar el azúcar cuando empieza a hervir.
2. Limpiar a menudo los bordes del cazo con un pincel mojado en agua.
3. Los jarabes flojos deben guardarse en nevera ya que corren el riesgo de fermentar.
4. El crémor tártaro se añadirá en Frio, y la glucosa cuando empieza a hervir.

Trabajar la cobertura de chocolate

El lugar de trabajo:

El lugar de trabajo u obrador, también Llamado laboratorio, debe reunir unas condiciones específicas ya que sin ellas se nos hace muy difícil trabajar el chocolate.

Características generales del obrador:

a) La temperatura ambiente deberá estar entre 18°C. Como mínima y 24°C como máxima.

b) La humedad relativa del aire idónea es del 50%.

Hay obradores que tienen aire acondicionado con lo cual todo el año tienen una temperatura idónea de trabajo.

c) El obrador debe estar exento de vapores.

d) Por último el local deberá estar higiénicamente irreprochable.

Elementos básicos para trabajar la cobertura:

Cuchillos

Lenguas de plástico

Paletinas

Juego de peines

Basinas de acero inoxidable

Cortapastas

Espátulas de madera

Rajas para bañar y escurrir



Papal de pergamino	Hojas serigrafiadas
Hojas de plástico alimentario	Cobertura negra
Mangas	Cobertura de leche
Boquillas	Cobertura blanca
Termómetro	Manteca de cacao
Atemperador de cobertura	Grasa de coco
Secador de aire caliente	Pasta de glasear
Moldes	Coberturas coloreadas
Plantillas	Colorantes alimentarios liposolubles
Aerógrafo	
Pistola para pintar	

Manipulación de la cobertura de chocolate

TROCEADO

La cobertura para fundirla es mejor que esta troceada. Debemos saber que en la actualidad y por esta razón, muchas empresas ya presentan la cobertura en forma de gotas.

FUNDIDO

El motive de fundir la cobertura es tenerla en estado líquido. La podemos fundir bien al baño Maria o bien en armarios o en cazos eléctricos especiales para este fin.

Si la fundimos a baño Maria debemos tener la precaución que no entre agua en ella, ya que se formarán grumos y se trabaría, con lo cual deberíamos desecharla.

Jamás fundirla a fuego directo.

El calor debe ser seco en todo caso.

Fundiremos la cobertura negra entre +50/55°C y la cobertura de leche y la blanca entre +45/50°C.

ATEMPERADO o TEMPLADO

La finalidad del atemperado es conseguir una elaboración brillante y a la vez crujiente, con todas las características de saber a través de una correcta cristalización de la manteca de cacao. Esto se consigue por un enfriado de la cobertura en los moldes, manteniendo la homogeneidad de los distintos elementos.

Para ello extenderemos 3/4 partes de la cobertura encima del mármol y la trabajaremos a espátula hasta conseguir una temperatura de +26 a +28°C. Entonces añadiremos la otra cuarta parte trabajándola a espátula, para unificar las temperatura que deberán oscilar entre +30 y +31°C. Para la cobertura negra; 2°C por debajo de la temperatura para la de leche y 2°C menos para la blanca.

Una oscilación de temperatura en $\pm 2^{\circ}\text{C}$ puede resultar nefasto para la elaboración en sí.

El control de temperatura normalmente se realiza con el dedo, labios, manos, pero no nos engañemos siempre puede haber un margen de error, que nos puede resultar fatal para la marcha de nuestro trabajo, por lo que se aconseja controlar la temperatura con un termómetro.

MOLDEADO

Los moldes deben estar irreprochablemente limpios y a temperatura ambiente.

Los moldes sucios no se volverán a utilizar hasta haberlos lavado.

La temperatura de enfriado ideal es de 10°C.

El tiempo de enfriado de un molde normal es de unos 20 min.

El termómetro amigo del chocolate



58° Temperatura máxima para fundir cobertura negra

55° Temperatura para fundir cobertura negra

40° Temperatura idónea para incorporar mantequilla a la cobertura

34.6° Temperatura de fusión de la manteca de cacao.

30-31° Temperatura idónea para la utilización de la cobertura negra

28-30° Temperatura ideal para la utilización de cobertura de leche y blanca

28-29° Temperatura de comienzo de cristalización de la manteca de cacao

23° Solidificación total de la manteca de cacao

18-20° Temperatura de almacenado de la cobertura

16° Temperatura de conservación de las piezas de chocolate

10° Temperatura ideal para el enfriado de piezas de chocolate



CUADRO DE TEMPERATURAS EN EL TRABAJO DE COBERTURA

TEMPERATURAS DE FUNDIDO

- Cobertura negra +50 a +55°C
- Cobertura de leche +45 a +50°C
- Cobertura blanca +40 a +45°C

TEMPERATURAS DESPUES DEL ATEMPERADO

TIPO DE COBERTURA	INVIERNO	VERANO
Cobertura negra	+30-+31°C	+28 -+29°C
Cobertura de leche	+28- +29°C	+26 -+27°C
Cobertura blanca	+28 -+29°C	+26-+27°C

Problemas en el trabajo

MOLDES SUCIOS

- Mal desmoldado
- Mala presencia de la pieza
- Brillo incorrecto

MOLDES LIMPIOS COBERTURA MAL ATEMPERADA

- Problemas en el desmoldado
- Restos de chocolate en el molde

MOLDES DEMASIADO FRIOS

- Dificultad, en el interior, para su moldeado regular
- Desmoldado frágil
- Poco brillo, pieza de color mate

COBERTURA BLANQUEADA Y CON AGUAS

- Enfriado lento de la cobertura
- Cobertura caliente
- Mal atemperado

PRODUCTOS AGRIETADOS

- Frigorífico demasiado frío
- Los moldes entran en el frigorífico antes que el chocolate haya secado
- Capa de chocolate muy fina

Notas de interés:

- Los moldes se deben guardar en sitio seco.

- Los moldes no se deben tratar con objetos puntiagudos, ya que los estropearía.

- La temperatura del molde se debe de acercar a la del chocolate.

- La temperatura ideal de enfriado es de +10 a +12°C.

- La temperatura ideal de stock es de +15 a +17°C.

- Evitar los olores y la luz directa.

Fórmulas diversas

COBERTURA PLASTICA NEGRA

400 gr. Cobertura negra

150 gr. Glucosa

50 ml. Jarabe 32°B

COBERTURA PLASTICA BLANCA

100 gr. Cobertura blanca

100 gr. Manteca de cacao

100 gr. Glucosa

BAÑO DE PISTOLA NEGRO

700 gr. Cobertura del 70%

300 gr. Manteca de cacao

BAÑO DE PISTOLA DE LECHE

600 gr. Cobertura de leche

400 gr. Manteca de cacao

BAÑO DE PISTOLA BLANCO

700 gr. Cobertura blanca

300 gr. Manteca de cacao

NOTA: Para otras coberturas las cantidades de cobertura y manteca de cacao pueden ser del 50%

El uso de las frutas en pastelería

La fruta natural

Aunque en la actualidad hay frutas de todo tipo y en cualquier fecha del año, no debemos olvidar el calendario natural anual. Este nos indica el momento álgido de cada fruta tanto por calidad como por precio de coste, mucho más bajo que si esta misma fruta la compramos fuera de temporada.

EL CALENDARIO DE LAS FRUTAS

PRIMAVERA

Albaricoques	Limonos
Brevas	Manzanas
Cerezas	Melocotones
Ciruelas	Nísperos
Frambuesas	Piña
Fresas	Plátanos
Fresones	Pomelos
Grosellas	Peras

VERANO

Albaricoques	Manzanas
Cerezas	Melocotones
Ciruelas	Melón
Higos	Peras
Limonos	Plátanos



Sandia	Melocotones
Uvas	Melón
Almendras	Membrillos
Avellanas	Naranjas
Caquis	Nueces
Castañas	Peras
Chirimoyas	Pina
Higos	Plátanos
Limones	Pomelos
Mandarinas	Uvas
Manzanas	

INVIERNO

Castañas
Chirimoyas
Limones
Mandarinas
Manzanas
Naranjas
Peras
Piña
Plátanos
Pomelos
Uvas

RELACION DE FRUTAS MÁS UTILIZADAS Y SUS USOS

CEREZAS

- Enteras sobre hielo pile.
- Colocadas en cestas para decorar en buffet
- Trituradas y servidas tipo sopa.

FRESONES

- Enteros acompañados de salsas.
- Decorados con nata.
- Enteros escaldados con almíbar de vinagre.

FRUTAS TROPICALES

- Cortadas de diferentes formas y dispuestas en macedonia, con almibares o como decoración de otros postres.

FRUTAS EN ALMÍBAR

- Enteras o partidas.
- Acompañadas con helado, nata...
- Combinadas entre ellas.
- Con mousses, pastelería, etc...

FRUTOS SECOS

- Enteros o partidos.
- En compota con almíbar, vinos olorosos, con te, etc...
- Macerados con brandy u otros licores.
- Acompañados con cremas o nata semimontadas.

GRANADAS

- Maceradas con moscatel.

- 
- Maceradas con almibares aromáticos.
 - Como ingrediente de otras composiciones.

HIGOS FRESCOS

- Enteros o cortados por la mitad.
- Macerados en vino tinto u otros.
- Gratinados con crema inglesa.

KIWI

- Cortado a rodajas con zumo de naranja.
- Cortado a rodajas y macerado en almíbar al kirsch.
- Como componente de otras elaboraciones.
- Para decorar.

MANZANA

- Cocidas al horno.
- Cocidas y rellenas de crema.
- Envueltas en hojaldre.

MELOCOTÓN

- Enteros cocidos en almíbar.
- Cocidos en vino.

MELÓN

- Cortado en curia, bolas, etc.
- Macerado con vinos olorosos, macerados con crema de leche y licor de melón u otros.
- Como elemento decorativo para buffets o usado como recipiente.

PERAS

- Cocidas en almíbar tipo compota.
- Cocidas en vino.



-Cocidas en almíbar y acompañadas de salsas o napadas.

PINA

- Cortada en góndola.
- Cortada por la mitad y rellena con macedonia o su propia carne.
- Como elemento decorativo para buffets

PLATANOS

- Servidos enteros, como elemento decorativo.
- Pelados y cocidos al horno.
- Servidos cocidos con salsa de chocolate.
- Servidos con crema inglesa u otras.

POMELO

- Cortado a rodajas.
- Servido en almíbar.
- Combinado con otras frutas.

SANDIA

- Empleo similar al del melón.
- Macerada con almíbar y kirsch, Cointreau, snaps, etc..
- Macerada con crema de leche aromatizada con menta.

La fruta congelada

La fruta se suele congelar entre -30 -35°C (proceso artesanal) o -40 -96°C (proceso industrial).

La congelación de las frutas nos permite disponer de ellas en las épocas del año en que no se recolectan.

Las precauciones mínimas son:

1. Frutas frescas y sanas
2. Azucararlas para que no se oxiden (100 gr. de azúcar por Kg. De fruta).
3. Congelación rápida para que no se rompa por la formación de grandes cristales de agua.
4. Embalado y etiquetado.

La descongelación:

1. Se pueden descongelar a temperatura ambiente o bien en el frigorífico.
2. También se pueden descongelar directamente por cocción. Este es el caso de frutas que utilizamos para mermeladas, compotas, coulis, etc...
3. La fruta que descongelemos será la necesaria y para su inmediata utilización.
4. Y por último, la fruta descongelada jamás la volveremos a congelar.

Los usos más comunes son: Coulis, compotas, mermeladas, decoración y relleno de tartas, elaboración de helados, etc...

La función del yogur en pastelería

El yogur es quizás uno de los ingredientes más desconocidos de las materias primas Lácteas. Pero su utilización en pastelería es evidente y cada día se aprecian más sus características organolépticas.

Además de ser un alimento importante dentro de nuestras dietas por su aporte proteínico, también tiene su relevancia en los postres aportando un gusto peculiar.

El yogur es un producto obtenido por la coagulación de la leche mediante una fermentación láctea producida por la acción de dos microorganismos: el *Lactobacillus bulgaricus* que acidifica y coagula la caseína y el *Streptococcus termophilus* que contribuye a dar ese sabor característico.

En la cocina Mediterránea hay infinidad de recetas que contienen yogur, muchas de las cuales tienen su procedencia en el Oriente Próximo.

Salsas derivadas del yogur

- Yogur + nata líquida + miel
- Yogur + leche + frutos secos en polvo + edulcorante
- Yogur + coulis de frutas
- Yogur + zumos naturales de frutas
- Yogur + mermeladas.