

Temario para leer y complementar conocimientos con las fichas técnicas vistas y las que se entregarán en las clases presenciales. Se recomienda ver los vídeos que muestran las diferentes técnicas.

Bizcochos especiales

Con yemas (capuchinas)

Este tipo de bizcocho es el más curioso en su realización por la variación en los procedimientos que seguir.

Hay que tener en cuenta que la mencionaba capuchina, que se trata de un batido de yemas exclusivamente, que se cuece en un molde engrasado con aceite de semillas y posteriormente mojado con un almíbar

La cocción se efectúa en una marmita en la cual se habrá puesto agua hasta alcanzar el hervor, una vez haya hervido se apaga el fuego y se coloca sobre el agua el molde con el batido de la capuchina, se tapa y se deja cocer durante 25 minutos aproximadamente. También se puede hacer en horno en función vapor.

Las características de este bizcocho son que es sumamente suave y esponjoso. Para proceder a su acabado, realizaremos el calado del bizcocho con un almíbar ligero a 25 °C y, posteriormente se rebozará con yema confitada. Lustraremos la superficie y quemaremos con la pala en forma de rejilla.

Bizcocho con clara de huevo (rusos, macaron)

Este tipo de bizcocho, además de la clara de huevo, también llevan en su composición algo de harina, pero existen muchos casos en que se la puede sustituir por frutos secos previamente molidos y convertidos en harina.

En cuanto a las características de este bizcocho, se puede decir que tiene una textura muy suave y esponjosa, pero sin la flexibilidad que pueda tener el bizcocho de huevo desclarado.

También cabe destacar que, debido a la humedad que le confiere por una parte las claras, y por otra los frutos secos, no necesita calado para utilizarlo.

Es muy rico en sabor y se emplea también como base de mousses, para conseguir un juego de contrastes de sabores.

Base de frutos secos. (Tarta de almendra)

Este tipo de bizcocho, una vez confeccionado, resulta muy sabroso y jugoso al paladar, debido a la humedad que posee así como el sabor característico que le confieren los frutos secos.

Bizcochos de mantequilla (Sácher, Gioconda)

Este tipo de bizcochos es uno de los más delicados, ya que hay que tener en cuenta, que a las dificultades de los tipos anteriores, habrá que sumar la incorporación de mantequilla en su composición.

La mantequilla, para este tipo de elaboraciones se debe tratar de una manera especial, con lo cual hay que fundirla o empomarla para incorporarla a la emulsión del bizcocho para que éste no pierda el aire adquirido durante el batido. La explicación es la siguiente: el batido del bizcocho una vez emulsionado, bien sea de huevo entero o desclarado, lleva consigo una incorporación de aire y, por tanto hay que tener muy en cuenta la textura de la grasa a incorporar porque podría deshacer la emulsión si no se incorporara fundida y con mucha delicadeza (de esta manera se consigue una buena fusión).

Las características más destacables de este tipo de bizcochos, son la ternura y sabor especial.

No tiene la elasticidad propia de los otros, pero en cambio, debido a la mantequilla, y en ocasiones al chocolate (en las elaboraciones que lo requiere como en el caso de la tarta Sacher), resulta un bocado excelente, sin necesidad de calarlo para consumirlo.

Comercialización de la nata

Según su contenido en grasa la nata se puede dividir en:

Crema doble: contiene un 45% mínimo de grasa.

Nata: contiene un 35% mínimo de grasa

Media nata o nata culinaria: contiene un 15% mínimo de grasa.

Su temperatura de conservación está entre 3 y 5 °C.

La obtención de la nata industrialmente, se hace por medio de máquinas centrifugadoras especiales, en las que gracias a la menor densidad de la leche, al calentarla, se separa de ésta.

Una vez obtenida y tratada, se envasa y se pasteuriza, para su mejor conservación y posterior venta.

Su utilización en pastelería es infinita, gracias a su aceptable grado de conservación y absorción de todos los sabores.

Batido de la nata y precauciones

Antes de proceder a su batido es condición indispensable que la nata esté fría, pero sin llegar al punto de congelación (3 °C).

Incorporación del azúcar: Si es para elaboraciones de rellenos, hay que endulzarla, siendo la proporción aceptable de 150 a 200 gr de azúcar por litro de nata.

Para obtener una nata montada en perfectas condiciones, habrá que agregar el azúcar cuando empiece a esponjar, puesto que en caso contrario, los cristales de azúcar estarían enteros, dando una sensación (cuando se consume) de estar comiendo arena. También es conveniente saber, que se le puede incorporar el azúcar una vez montada, pero en este caso, lo correcto consistiría en el azúcar glase, que al estar molido se integraría inmediatamente en la nata, siendo inapreciable posteriormente.

Batido: Para utilizarla en pequeñas cantidades, se montará a mano por medio de varillas, dispuesta la nata en un recipiente de acero inoxidable a temperatura ambiente o frío (pero nunca caliente ya que entorpecería el montado de la crema).

El batido se efectuará sin violencia y removiendo la totalidad de la nata, incorporando aire hasta que llegue a su máxima consistencia, pero sin pasarse en el batido para evitar que se corte (este punto se aprecia por formarse pequeños grumos blancos en las paredes del recipiente). Si se llegara a cortar, obtendríamos dos sustancias: por una parte el suero (líquido de color blanquecino) que no se utiliza, y por otra parte la grasa (una materia amarillenta) que puede sustituir perfectamente a la mantequilla en algunas elaboraciones.

Si el batido fuera en mayor cantidad, se utilizan máquinas batidoras o montadoras de nata, siendo prácticamente el mismo resultado pero con mínimo esfuerzo.

Precauciones: Para elaboraciones que tengan que permanecer un determinado período de tiempo en la cámara frigorífica y evitar que adquiera otros sabores (no hay que olvidar que la nata es muy propensa a absorber olores), se pueden utilizar estabilizadores o aglutinantes, que mantienen por más tiempo la consistencia y volumen de la nata, evitando de esta forma que pierda parte de su textura, sobre todo cuando la nata tiene un bajo porcentaje en grasa.

Mantequilla

Es el producto obtenido normalmente de la leche de la vaca o de la nata por medios mecánicos.

Características

Es la más apreciada por su fino sabor y su bajo punto de fusión.

La calidad de una mantequilla viene dada por la leche de procedencia, así como por el porcentaje en materia grasa y humedad.

Debe presentar un mínimo de un 84% de materia grasa y un 16% de humedad.

Se puede encontrar en el mercado de dos formas: salada y sin sal.

Su punto de fusión se encuentra entre los 30 y 36 °C.

Existe mantequilla concentrada que se trata de la propia mantequilla deshidratada, puede alcanzar hasta un 99% de materia grasa.

Su temperatura de conservación en el frigorífico será de 2 a 6 °C.

Este tipo de cremas son bastante ligeras en cuanto a textura ya que se obtienen por la emulsión de mezclas cuyo ingrediente principal es la mantequilla.

Cremas de relleno con base mantequilla

Variantes:

- Crema muselina con base de crema pastelera.
- Crema de mantequilla con merengue o muselina con merengue
- Mantequilla confitada o moka

Crema muselina con base de crema pastelera

Son preparaciones bastante ligeras, obtenidas por el montado, batido y emulsión de una mezcla de crema pastelera, mantequilla y un aroma.

Receta ejemplo

1 litro crema pastelera.

400 gr mantequilla.

Elaboración

Preparar una crema pastelera.

Adicionar a la crema recién terminada la mitad de la mantequilla y verter la mezcla sobre un mármol con el fin de que se enfríe rápidamente moviendo con varillas continuamente.

Colocar esta mezcla en el recipiente de la montadora-batidora con el fin de alisarla, adicionando poco a poco el resto de la mantequilla.

Observaciones

Para obtener una crema totalmente fina y lisa se debe empomar la mantequilla, de esta manera, se facilita su incorporación al resto de la preparación.

En el caso de emplear algún aroma, se incorporará al final de la preparación.

Es conveniente utilizar esta crema inmediatamente después de su elaboración, ya que de lo contrario, al conservarse en cámara, la mantequilla vuelve a su estado natural endureciéndose y confiriendo a la crema un aspecto agrietado y desagradable.

Aplicaciones

Se puede emplear para napar, rellenar, decorar pasteles y tartas, etc.

Crema muselina con base de merengue italiano

Receta ejemplo

1 kg azúcar.

3 dl agua.

3 claras de huevo.

1,500 kg mantequilla.

C/s vainilla.

Elaboración

Confeccionar un merengue italiano con el agua, azúcar y claras de huevo y dejar que enfríe.

Empomar la mantequilla y adicinarla al merengue en pequeñas porciones con el fin de obtener una crema homogénea y espesa.

Retirar de la máquina y reservar conservando en nevera.

Crema de mantequilla confitada o crema moka

Confeccionar un almíbar a punto de hebra y colocar en el recipiente de la batidora hasta que se temple.

Incorporar poco a poco la mantequilla hasta conseguir una mezcla esponjosa y homogénea.

También se puede hacer a la inversa, colocar la mantequilla empomada en la batidora e ir incorporando el almíbar cuando esté tibio y añadir poco a poco

Conservar en un recipiente de acero inoxidable.

Tanto de la mantequilla confitada como de la crema muselina se obtiene la conocida moka, que se trata de una crema de mantequilla con adición de una cierta cantidad de café soluble que debemos diluirlo antes de incorporar a la crema.

Féculas y almidones

Entre la fécula y el almidón no existe ninguna diferencia química; sólo el uso comercial ha contribuido a que llamemos siempre fécula al almidón de ciertas procedencias, señaladamente al de patatas (fécula de patata), y almidón al que procede de cereales leguminosos y ciertos frutos secos.

Es un hidrato de carbono que en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas como el maíz que, de hecho, es el que más usamos en la pastelería.

Tiene un poder de ligazón superior al de la harina.

El cacao y el chocolate

A modo de introducción vamos a tratar los temas del cacao y el chocolate ambos superficialmente, ya que así lo requiere este módulo, por tanto, estos conocimientos servirán de presentación a dos productos tan importantes y fundamentales en pastelería y repostería.

El cacao

Según una leyenda azteca, su amado dios Quetzakoalt, obsequió a los indígenas con el árbol del cacahualt (árbol del cacao). A lo largo de más de mil años, los indígenas vivieron señalando en sus cuentos, que los dioses eran los únicos que merecían disfrutar de sus frutos, aunque por ignorancia seguramente, este alimento al ser amargo se utilizó como moneda.

Los primeros exportadores del cacao fueron los españoles pocos años después del descubrimiento de América en una de las expediciones que hizo Hernán Cortés hacia el año 1524.

Desde que los europeos degustaron el "xocolalt" azteca y empezaron a elaborar su propio chocolate, el árbol del cacao ha ido dejando huellas indelebles en la cultura, las tradiciones culinarias y en la economía mundial.

Por el año 1600, tomar tazas de chocolate, era algo exclusivo de la alta sociedad, y se empezaron a crear salones exclusivos, donde las damas tomaban constantemente la tan preciada bebida, con lo cual se puso de moda, hasta que consiguió llegar a la gente del pueblo sobre el año 1700.

Proceso de transformación del cacao

Es un árbol tropical originario de México cuyos frutos son vainas o mazorcas, abombadas que contienen de 20 a 24 semillas, llamadas "habas de cacao", las cuales se emplean como principales ingredientes del chocolate.

Para la elaboración del chocolate, el cacao debe pasar por un proceso de maduración, fermentación, lavado, secado y torrefacto, hasta que se convierte en pasta y todo esto junto a la armonía de las mezclas, de los orígenes o procedencias más adecuadas, influirá en el resultado final de calidad, aroma y sabor.

Esta pasta cremosa y amarga se denomina "pasta de cacao" y con ella se fabrica el chocolate. La denominada manteca de cacao, es la materia grasa natural del cacao, de color ligeramente amarillo, y se suele utilizar para enriquecer o modificar la consistencia del chocolate.

El chocolate

Llamamos chocolate a aquel producto alimentario compuesto de cacao y azúcar al que se le puede añadir: miel, leche, frutos secos, cereales, vainilla, etc.

El llamado "chocolate de cobertura", es un chocolate especial para pastelería, que contiene un alto nivel de manteca de cacao y nada de leche.

Lo podemos encontrar en polvo, en su estado sólido (en tabletas), o en estado líquido (bebidas frías o calientes), con sus diferentes preparados.

Se trata de una de las materias primas más versátiles dentro de la repostería, por la amplia gama de elaboraciones que se pueden realizar sometiendo a la cobertura a distintos tratamientos, por ejemplo: cremas, rellenos, baños, bombones, helados, etc.

Clases de coberturas de chocolate

- Cobertura negra:

Mezcla de cacao y azúcar como el chocolate, pero con un contenido mínimo en manteca de cacao del 31% y un 35% de cacao en polvo o en pasta.

- Cobertura con leche:

A esta cobertura se le adiciona leche, generalmente en estado deshidratado y desgrasada.

- Cobertura blanca:

Esta cobertura no lleva adición de pasta de cacao y se elabora basándose en manteca de cacao y azúcar. Con el chocolate podemos elaborar diferentes rellenos, variantes de bizcochos y decoraciones también podemos obtener una crema pastelera con chocolate.

Trufa para relleno en una elaboración sencilla y muy utilizada en pastelería como relleno de tartas o de pasteles.

Los ingredientes a emplear:

Cobertura fundida y nata semimontada con azúcar.

Se puede estabilizar con el empleo de gelatinas o de leche en polvo añadida a la nata.

En su elaboración se deben cuidar que la cobertura esté fundida por completo y la nata semimontada con el azúcar, cuando la cobertura baje de temperatura pero aún esté fluida se le añade un poco de nata montada para igualar texturas, poco a poco se irá añadiendo nata e irá integrando con movimientos envolventes.

[Enlaces web de interés con diferentes técnicas](#)

Vídeo de bizcocho

<https://www.youtube.com/watch?v=v4XOil4TdE>

crema de mantequilla

<https://www.youtube.com/watch?v=rGYBeqiLmv8>

crema de mantequilla con merengue

<https://www.youtube.com/watch?v=uDvJ93X1hy0>

crema chantilly

<https://www.youtube.com/watch?v=kqXfLbpaelY>

Sugerencias de presentación

Capuchina 	Bizcocho Gioconda 
Ruso 	Macaron 
Tarta de almendra 	Tarta moka 
Tarta de trufa y nata (San Marcos) 	Tarta Sacher 

Imágenes obtenidas a través de:

<https://www.petitchef.es/imgupl/recipe/tarta-de-yema-tarta-capuchina--lg-46854p57336.jpg>

<https://www.hosteleriagaldakao.com/files/Imagen-047.jpg>

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fm.conpan.es%2Fimages%2Frecetas%2Fpastelruso7.jpg&w=280&h=210&q=bizcocho%20ruso&safe=active&ved=2ahUKEwjWwsf9qp_oAhUS_4UKHVT4D8w_QMygCegUIARDuAQ



https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.cocina-familiar.com%2Ftarta-de-almendrasingluten.html&psig=AOvVaw361JV_529474hmfKoQnoL4&ust=1584460364679000&source=

https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcRsjv608go8Cb_HYqrzVqPQa0zhby6snWKPAQJydRkw9FrbGgOL