

CLASE 11 / PASTELERIA



TEMA

Puntos del almíbar. Tarta invertida. Tarta de coco y dulce de leche. Gel casero.

OBJETIVOS

- ✓ *Que los/as estudiantes aprendan:*
- ✓ Los distintos puntos del almíbar.
- ✓ Emplear el caramelo en preparaciones: tarta invertida de manzana.
- ✓ Masa quebrada en preparaciones: tarta de coco.
- ✓ Preparar gel casero para abrillantar confituras



DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase vamos a aprender **los distintos puntos del almíbar**, la receta de torta invertida de manzana, la de tarta de coco y dulce de leche y, finalmente, a elaborar el gel o brillo neutro casero.



ALMÍBAR

Cuando preparamos un almíbar, siempre que la receta no indique otra cosa, debemos calcular **una parte de agua y dos de azúcar**. Una vez puesto sobre el fuego no debemos revolverlo. Si comprobamos que se nos ha pasado de un punto determinado, podemos agregarle agua y continuar la cocción hasta lograr el punto deseado nuevamente.





El almíbar y los distintos puntos de cocción



Primer punto: almíbar liviano

Se produce cuando dejamos hervir el agua con el azúcar hasta que esta se disuelva completamente, alrededor de 5 minutos aproximadamente.



Segundo punto: hilo flojo

El almíbar a medida que se cocina va cambiando su textura, adquiriendo de a poco mayor espesor. Se reconoce este punto porque, si tomamos entre los dedos (pulgar e índice) un poco del almíbar que estamos cocinando, al querer separarlo **se forma un hilo fino y quebradizo**. Otra manera es sacar una cucharada de almíbar y volcarla desde lo alto hasta que al final, **el almíbar cae en forma de un hilo que se corta y sube**.



Tercer punto: hilo fuerte

En este punto el almíbar está algo más espeso que en el anterior. Se reconoce porque, al hacer la misma operación anterior, **se forma un hilo que no se corta**. Otra manera de comprobarlo es levantar el almíbar con una cuchara y volcarlo desde lo alto, al final, **el almíbar que cae queda como una hebra que se sostiene sin romperse**.



Cuarto punto: bolita blanda

El punto bolita blanda se produce y reconoce cuando, **al tomar un poco de almíbar de la cocción en una cucharita y dejarlo caer en una taza con abundante agua fría, se forma enseguida una bolita blanda**, a la que se le puede dar la forma que se desee con la yema de los dedos. En el caso de contar con un termómetro especial para medir estas temperaturas, serían entre **118° y 120°C**.

✓ **Quinto punto: bolita dura**

Se reconoce este punto cuando, al repetir lo realizado en el punto anterior (bolita blanda), se puede formar una **bolita dura**, que no se deforma. Si lo medimos con termómetro serían entre **121° y 125°C**.

✓ **Sexto punto: punto caramelo**

El punto caramelo se observa cuando, al dejar el almíbar sobre el fuego y continuar la cocción, llega a un punto en donde **los bordes adquieren un tono más oscuro**. Al tomar la cacerola y hacerla girar, el almíbar que va camino a punto caramelo, se extiende por toda la superficie unificando su color. **Una vez que toma el tono deseado se retira y se utiliza enseguida, ya que se endurece rápidamente**. Si contamos con un termómetro, la temperatura sería entre **155° y 160°C**.

Otra forma de hacer caramelo: técnica para preparar el caramelo a seco

Con esta técnica preparamos el **caramelo solamente con azúcar**. Cuando se prepara así, es conveniente realizarlo en dos etapas para lograr el punto correcto del caramelo. Con esta técnica no solo **se hace más rápido**, sino que, además, el caramelo queda con la **transparencia justa** y **no se corre tanto riesgo de que se oscurezca y quede con sabor amargo**.



Preparación:

Volcar en la cacerola la mitad del azúcar, llevarla al fuego revolviendo el azúcar para que se vaya distribuyendo bien el calor y el caramelo se haga parejo. Una vez logrado el caramelo, se agrega la otra parte de azúcar y se procede de la misma forma hasta lograr el punto. Se retira del fuego enseguida para que no siga la cocción. Si se pone todo el azúcar junto se le agrega una pequeña cantidad de agua, gotitas solamente como para hidratar el azúcar.

¡Precaución!

Debemos tener mucho cuidado cuando se trabaja con almíbar o caramelo, ya que la quemadura podría ser muy grave.

TARTA INVERTIDA DE MANZANA

<i>INGREDIENTES</i>
150 gramos de azúcar
2 huevos
100 gramos de manteca pomada
160 gramos de harina 0000 más la pizquita de sal
3 manzanas verdes medianas.
½ cucharadita de canela (opcional).
Jugo de limón



Preparación:

Colocamos en un bol el azúcar, le agregamos los huevos y empezamos a batir bien hasta que quede casi punto letra; le incorporamos la manteca pomada y seguimos batiendo. Vamos a ver cómo esta mezcla se va a tornar cada vez más espesa (tipo budín). Dejamos y empezamos a incorporar los secos de a poco: la harina junto con la sal y la media cucharita de canela; lo último incorporar son las manzanas, que deberán estar ya cortadas en cubitos chiquitos y rociadas con jugo de limón para que no se oxiden.

Por otro lado, ya **tenemos un molde savarín acaramelado**. A este molde le colocamos la rodaja de 2 manzanas cortadas finitas, escalonadas. Sobre estas manzanas volcamos la preparación, emparejamos y llevamos a horno **180°** aproximadamente **45 minutos**.



Para el desmolde

Al sacarla del horno, pasar un cuchillo por todos los bordes y desmoldar enseguida antes de que se enfríe el caramelo y no se pueda desmoldar.

¡Veamos la preparación en el siguiente video!

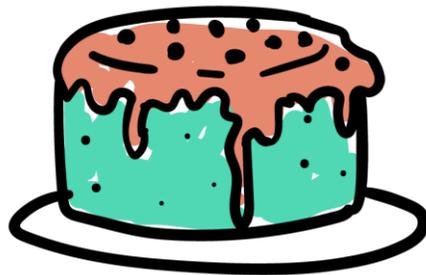
<https://www.youtube.com/watch?v=rD6h3RNEmdY>



TARTA DE COCO Y DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Masa sablee	150 gramos de manteca pomada; 3 yemas; 250 gramos de harina 0000 + más 5 gramos de sal; 100 gramos de azúcar impalpable.
Relleno	100 gramos de azúcar; 2 huevos; 100 gramos de crema de leche; 150 gramos de coco rallado; 500 gramos dulce de leche repostero (100 para decorar); brillo para pincelar.





Preparación:

1. Preparamos una masa quebrada (sablee), la fonzamos, pinchamos y la colocamos en la heladera por 20 minutos. Mientras esperamos ya tenemos encendemos nuestro horno para que se encuentre precalentado.
2. Retiramos la masa de la heladera, colocamos papel aluminio y material de carga y cocinamos en horno a 180° por espacio de 8 minutos.
3. Sacamos nuestra carga, dejamos enfriar y esparcimos sobre la tarta los 400 gramos de dulce de leche (reservamos 100 para decorar).
4. Colocamos en un bol el azúcar, los huevos y batimos con batidor de alambre; agregamos la crema, volvemos a batir, y, por último, integramos el coco rallado.
5. Ya tenemos que tener una manga preparada para colocar la pasta, ya que el coco se hidrata enseguida; como verán en el video, hacemos copitos con el pico rizado grande. Si no tenemos manga o tiempo, podemos poner la pasta sobre el dulce de leche y esparcirlo sobre el mismo con una espátula y, luego, con un tenedor formar arabescos.
6. Volvemos a llevarlo al horno por espacio de otros 25 minutos aproximadamente.
7. Finalmente, desmoldamos, hacemos un borde con dulce de leche y pintamos con gel para dar brillo y terminación.

¡Veamos la preparación en el siguiente video!

https://www.youtube.com/watch?v=EwO2f8iWe_w



GEL O BRILLO NEUTRO CASERO

INGREDIENTES

100 gramos de azúcar

125 cc de agua

10 gramos de maicena

½ jugo de limón



Preparación:

Colocamos en una cacerolita el agua, el azúcar y la maicena. Todo esto lo revolvemos bien y lo llevamos al fuego bajo revolviendo constantemente. Cuando espese, de forma tal que se torne un gel, lo retiramos, lo colocamos en un tazón, le agregamos el jugo de medio limón exprimido y volvemos a revolver.

Este producto, lo **debemos conservar cerrado en heladera para evitar la contaminación cruzada**. Así, **nos dura hasta 15 días** y lo podemos usar cuando queramos dar brillo a una preparación.



Actividad



Luego de haber leído la ficha y visto los videos, te proponemos realizar las siguientes actividades:

- 1) Con lo aprendido hoy sos capaz de identificar bien cada punto de almíbar, para qué utilizarías cada uno de ellos.
- 2) Si tuvieras que hacer una torta invertida que no sea de manzana, pera o ananá, ¿de qué la prepararías? ¿en qué basás tu elección?
- 3) ¿Cómo se nombra en pastelería el proceso a través del cual forramos el molde con la masa quebrada?
- 4) ¿Para qué le ponemos material de carga a las tartas? ¿Cómo lo hacemos? ¿Por cuánto tiempo?

¡Nos leemos en el celular!



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Mientras lees la ficha y mirás los videos, podés tomar notas aparte, en una hoja o cuaderno.
- ✓ Valorá tus conocimientos previos para pensar formas creativas de hacer una tarta invertida. También es válido ayudarse con internet o materiales que tengas disponibles.
- ✓ No dudes en preguntar, toda pregunta es importante. Además, tu pregunta puede ser la misma que tenga algún compañero/a.



CIERRE DE LA CLASE

En esta clase partimos de los distintos puntos del almíbar. Seguimos utilizando caramelo haciendo una rica tarta invertida de manzanas. También, continuamos trabajando con las masas quebradas al cocinar una tarta de coco con dulce de leche. Por último, aprendimos a preparar gel casero para abrillantar nuestras confituras.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!