

CLASE 17/ PASTELERIA



TEMA

Masa bomba. Rellenos de crema. Alfajores tipo havanna.

OBJETIVOS

- ✓ Conocer las características y preparación de una masa bomba.
- ✓ Conocer la preparación y usos de diversos rellenos de crema: crema pastelera y sus variaciones, crema Bariloche y crema moka.
- ✓ Conocer la preparación de los alfajores tipo havanna.



DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase vamos a conocer qué es una masa bomba y sus variables. También te presentamos una diversidad de rellenos de crema; veremos la crema pastelera y sus variantes, crema diplomata y mousseline y explicaremos como realizar una crema Bariloche y una crema moka (café). Por último, realizaremos unos riquísimos alfajores de chocolate muy similares a los famosos havanna.



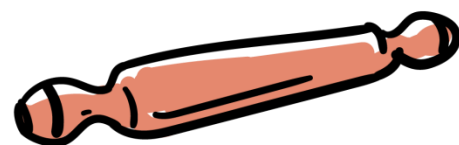
MASA BOMBA

Su origen no está muy claro, pero se piensa que nació en Francia o en Italia allá por el siglo XVII. Normalmente con un palillo se hace un agujerito por debajo de los profiteroles para rellenarlos; en cambio, en los palos de Jacob se los corta al medio para rellenarlos.

Antes de pasar a los ingredientes y su preparación, veamos **qué transformaciones sucede en el horno al preparar nuestra masa bomba.**

Para comprender las transformaciones que ocurren en el horno, es preciso recordar que al comienzo de la confección de la masa, el almidón de la harina coagula y forma un engrudo espeso. La masa no debe secarse mucho tiempo sobre el fuego, pues esto provoca una posterior deformación de las piezas. El agregado de los huevos vuelve la textura más liviana, pero de todas maneras debemos vigilar la consistencia obtenida, ya que una masa muy blanda se aplana en el horno y, una muy seca, se desarrolla en forma parcial y explota.

La masa obtenida contiene grandes cantidades de agua, leche y huevos. Cuando entra al horno, el calor transforma los líquidos en vapor de agua, a la vez que se coagulan los huevos. Recordemos que las proteínas del huevo coagulan a los 80° y el agua hierve a los 100°.



La coagulación del huevo formará una corteza impermeable que retendrá el vapor del agua. Este vapor intentará escaparse provocando que las piezas se inflen hasta triplicar su volumen. Minutos después el vapor perfora la masa y escapa, pero para ese momento los huevos ya habrán coagulado completamente y la forma de la masa estará fija en su aspecto definitivo. Por esto se encuentran en los profiteroles parte de corteza muy lisa y otras con grietas, por donde ha escapado el vapor del agua.

El descenso de la temperatura del horno sobre el final de la cocción asegura que la masa se seque. De esta manera resultan piezas huecas que no van a perder su forma. La cocción de esta masa es fundamental para que el volumen de las piezas sea óptimo. El horneado debe comenzar a una temperatura alta 200° de 10 a 15 minutos, luego sin abrir la puerta del horno, se debe bajar la temperatura a 170° hasta finalizar la cocción. Evitar abrir el horno durante la primera cocción, una corriente de aire frío podría hacer que la masa se derrumbe de manera irreversible.



Ingredientes para la masa bomba

250 cc de agua o leche, 100 gramos de manteca, 5 gramos de sal, 5 gramos de azúcar, 150 gramos de harina 0000 y 3 huevos.



Preparación:

- Colocar en una cacerola, el agua o leche junto con la manteca, la sal, el azúcar y llevar a ebullición. Luego, agregar la harina de golpe y formar un engrudo sin grumos con cuchara de madera. Revolver para cocinar la harina, hasta que se vaya despegando de los laterales.
- Cambiar de recipiente para que se entibie la preparación e incorporar los huevos de a uno, mezclando muy enérgicamente (puede parecer que se corta la preparación, seguir mezclando y vuelve a su punto justo, es decir, a su textura).
- Colocar la preparación en una manga pastelera con pico liso y hacer las bolitas sobre una placa enmantecada y fría. Con el dedo mojado en agua aplanar las puntitas de las bolitas.
- Hornear a 200° durante 15 minutos. Luego bajar el horno a 170° y continuar la cocción por 20 minutos más aproximadamente (no abrir el horno).
- Dejar enfriar y rellenar con dulce de leche pastelero, crema chantilly, crema pastelera o a elección. Se los puede chorrear con chocolate por encima para una mejor terminación.

Video de la preparación: <https://youtu.be/VpXljXwQjWc>





RELLENOS DE CREMA

1. Crema pastelera



Ingredientes para la crema pastelera

½ litro de leche, 4 yemas, 200 gramos de azúcar, 30 gramos de harina, 50 gramos de maicena y vainillín.

Preparación:

- Colocar en una cacerola la leche con la mitad del azúcar y ponerla a hervir.
- Por otro lado, en un bol colocamos el resto del azúcar, la harina, la maicena, las yemas y batimos bien para que no se formen grumos. Volcamos una parte de leche sobre la crema para igualar densidades, mezclamos bien y vertemos la misma con el resto de la leche en la cacerolita.
- Llevamos al fuego revolviendo constantemente para que no se pegue **(mucho cuidado porque la pastelera quemada no tiene arreglo, hay que tirarla ya que no se puede sacar el gusto a quemado)**. Revolvemos hasta que espese, la retiramos y la pasamos a otro bol para bajar la temperatura. Se le coloca por encima un film de contacto para que no se forme una película o costrita.

¿Sabías qué?

Con esta misma preparación y el agregado de crema chantilly se transforma en una **Crema Diplomata (madame)**. A esta preparación de pastelera (crema 1) le agregamos 250 gramos de crema chantilly (crema 2). Se emplea para rellenos de tartas y bizcochuelos.

Además, si a la misma crema pastelera (crema 1) le agregamos 90 gramos de manteca fría de a poquito, tenemos otra crema usada en pastelería llamada **Crema Mousseline**. Es ideal para hojaldres y canutillos o cañoncitos.

Video de la preparación: <https://youtu.be/-qufj8v7B7E>



2. Crema Bariloche

Ahora pasaremos a realizar una **crema Bariloche**, la cual es muy fácil de realizar, porque lleva pocos ingredientes y se hace muy rápido. Esta crema sirve para decorar, ya que al enfriar endurece, lo que sirve para hacer buenos trazos y, de igual manera, para rellenar tortas.



Ingrediente de la crema Bariloche

150 gramos de chocolate águila, 200 gramos de manteca (**No margarina. Recuerden que en las cremas no usamos margarina**) y 750 gramos de dulce de leche repostero.



Preparación:

Picamos el chocolate y lo colocamos en el baño maría junto con la manteca. Cuando está todo bien disuelto, de a poco le vamos agregando el dulce en, por lo menos, 4 veces (o más). Mezclar muy bien para que se unifique bien todos los ingredientes. **¡Listo! Ya tenemos nuestra crema Bariloche.**

Opción microondas

Si tenemos microondas y la queremos hacer allí, también se puede; sin embargo, hay que tener cuidado con que no se queme el chocolate. Se pone de a 20 segundos, se retira, se revuelve y retorna otra vez al horno (manteca y chocolate). Nuestra opción preferida es hacerlo a baño maría y tampoco pierde su brillo.

Video de la preparación: <https://youtu.be/mQJGNuTc0dU>



3. Crema de café/moka



Ingredientes de crema de café/moka

3 yemas, 125 gramos de azúcar impalpable, 3 cucharadas de café instantáneo (no el granulado), 2 cucharadas de agua caliente, 1 cucharada de licor de café (opcional) y 200 gramos de manteca pomada.





Preparación:

- Batir mucho la manteca hasta que quede bien pomada, luego agregar las yemas de a una a la vez sin dejar de batir. Después de cada incorporación, agregar de a poco el azúcar que ya tenemos tamizada y continuar batiendo hasta lograr una crema muy suave.
- Mientras tanto, colocamos en un bol el café y el agua, mezclamos y le agregamos el licor de café (si queremos). Mezclamos bien y se lo vamos agregando a la crema de a poco sin dejar de batir.
- Enfriar en la heladera para usar. Sirve para rellenar y decorar tortas.

Video de la preparación: <https://youtu.be/VXZj6MGHdg>



ALFAJORES DE CHOCOLATE/TIPO HAVANNA



Ingredientes para los alfajores de chocolate/tipo havanna:

300 gramos de manteca pomada, 100 gramos de azúcar, 100 gramos de miel, 1 pizca de sal, vainillín, ralladura de una naranja, ralladura de un limón, 2 huevos, 500 gramos de harina 0000, 100 gramos de maicena, 5 gramos de bicarbonato, 10 gramos de polvo para hornear, 50 gramos de cacao amargo, dulce de leche repostero 750 gramos (aproximadamente), ron o coñac una copita para el dulce de leche, 600 gramos de chocolate semi amargo para bañarlos y papel manteca.



Preparación:

- Colocar la manteca con el azúcar, cremar bien, agregar la miel, el vainillín, los huevos. Aparte, debemos tamizar juntos los secos, harina, maicena, cacao amargo, sal, polvo para hornear, bicarbonato e ir agregando con la espátula de goma o con un cornet.
- Formar la masa, tiene una consistencia blanda. Colocarla en papel film (como verán en el video) y llevarla a la heladera por una hora. Luego, florear la mesada con harina y estirar (es masa quebradiza no se asusten). Con cortante de 6 o 7 cm de diámetro realizamos los círculos.
- El horno ya lo tenemos precalentado a 180° y la placa está enmantecada y con papel manteca (también enmantecado). Cocinar por espacio de 8 a 10 minutos (hasta que haga piso). Dejar enfriar antes de retirarlos de la placa.
- Mientras tanto, colocamos el dulce de leche repostero, le agregamos el ron (el ron o coñac en el dulce es imprescindible, ya que le da ese sabor especial) y mezclamos muy bien. Cargamos una manga repostera con pico liso y procedemos a rellenar nuestros alfajores.
- Una vez armados derretimos el chocolate a baño maría y cuando esté listo empezamos a bañar nuestros alfajores. Los alfajores tienen que estar apoyados sobre papel manteca para que se sequen (no en rejilla ya que se pegarían).

Depende del grosor que los corten, la cantidad de alfajores que les van a salir. Con esta preparación han salido 64 tapitas (32 alfajores). En el video verán el tamaño, si los quieren más finitos les van a salir más, les sugerimos seguir el tamaño del video.

Video de la preparación: <https://youtu.be/tKm0RLxc44g>

Actividad



Luego de leer la ficha de clase y observar los videos te proponemos las siguientes actividades:

1. Si tuvieras que hacer los profiteroles salados, ¿cómo los harías? ¿qué relleno les pondrías?
2. De las cremas que te presentamos con esta ficha de clase, cuáles utilizarías para decorar y cuáles para rellenar. En la respuesta explicita los criterios de tu elección.
3. **Actividad opcional:** si te animaste a hacer algunas de las preparaciones, compartir alguna imagen y comentar brevemente cómo fue el proceso (si tuviste dificultades, mencionar cuáles).

¡Nos leemos en el celular!



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase, mirá los videos y tomá algunas notas aparte, en una hoja o cuaderno.
- ✓ Con las notas que tomaste armá tu respuesta. Podés escribirla en el cuaderno, sacarle una foto de calidad y enviarla, y/o compartirla en formato digital.
- ✓ No dejes de preguntar cualquier duda que te surja.



CIERRE DE LA CLASE

En esta clase les acercamos varias preparaciones que sabíamos que estaban esperando. Hemos visto cómo hacer una masa bomba y los famosos alfajores de chocolate tipo havanna. Además, les presentamos una diversidad de rellenos de crema, empezando por la pastelera junto con sus variantes (diplomata y mousseline) y siguiendo con la crema bariloche y la crema moka.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!