

CLASE 6 / PASTELERIA



TEMA

Batidos pesados y vocabulario.

OBJETIVOS

- ✓ Comprender las DIFERENCIAS ENTRE BATIDOS LIVIANOS Y BATIDOS PESADOS.
- ✓ Incorporar el procedimiento de los batidos pesados
- ✓ Reforzar el uso del vocabulario específico en pastelería.



DESARROLLO DE LA CLASE



DESARROLLO:

En la clase 5 describimos las maquinarias y utensillios que se utilizan tanto en la pastelería industrial como en la pastelería casera. También comentamos las características de los leudantes.

Comenzaremos la clase de hoy estableciendo la diferencia entre batidos livianos y pesados.



¿A qué llamamos batidos livianos?

Los **batidos livianos** son más espumosos y aireados, por lo cual dependen del aire incorporado en el batido de los huevos con el azúcar.

En las fichas anteriores repasamos el paso a paso de las recetas de algunos batidos livianos:

- ✓ **Bizcochuelo**
- ✓ **Pionono**
- ✓ **Vainillas**

Estamos a tiempo de conocer **recetas de batidos pesados**. Vamos a contarles de qué se trata:

Los **batidos pesados** son masas que tienden a ser más compactas y de mayor tenor graso (manteca, aceite) como por ejemplo: budines, brownies etc.

Hoy empezaremos a trabajar con los batidos pesados y nos vamos a empezar a amigar con algunos términos de la pastelería como "**cremar**", que significa batir manteca y azúcar hasta que quede una crema.



BUDÍN DE LIMÓN GLASEADO

¿Cómo hacer un budín de limón glaseado?

- ✓ 100 gr. manteca pomada
- ✓ 180 gr de azúcar
- ✓ 2 huevos
- ✓ 50 cc de jugo de limón
- ✓ 50 cc de leche
- ✓ Vainillin
- ✓ Ralladura de 1 limón
- ✓ 250 gr harina leudante.



Ingrediente extra: azúcar impalpable más jugo de limón.

PREPARACIÓN:

Primero debemos colocar en un **bol el azúcar con la manteca**, cremar bien, se incorporan los huevos de a uno por vez sin dejar de batir, luego se le incorpora la ralladura de limón (previo haber lavado bien el limón con un cepillo para sacar cualquier resto que pueda tener de pesticida), y el vainillín.

Allí empezamos a incorporar de a poco un poco de **harina cernida**, un poco de limón, otra vez harina, otra vez limón...siempre batiendo muy bien. Terminado de colocar el limón, intercalamos leche y harina hasta terminar los ingredientes. Obviamente, cuando empezamos, lo primero fue prender el horno para precalentar y preparar el molde.



Colocamos la preparación **un molde de budín y lo emparejamos** con la espátula para que quede parejo, sin golpear el molde se cocina en horno 180° por espacio de 30 a 35 minutos según horno (siempre controlando que no se nos queme).

Lo retiramos y lo dejamos enfriar para desmoldarlo. Una vez frío se lo puede glasear.



¿Cómo lo glaseamos?

GLASEADO: colocamos en un bowl un poco de azúcar impalpable cernida y la vamos uniendo con jugo de limón exprimido y colado. Su color tiene que quedar blanco y un punto chirle, o sea ni espeso ni muy líquido.



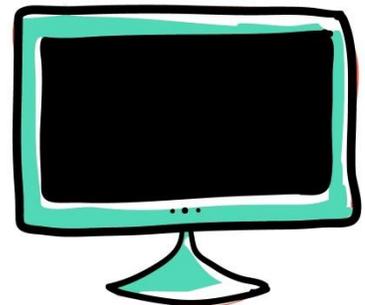
¿Cuál es el procedimiento para almibarar cascaritas de frutas?

CASCARITAS DE LIMÓN ALMIBARADAS: para realizarlas pelamos un limón, en lo posible con pela papas lo más finitas posibles, ya que lo blanco del limón lo haría amargo, cortamos con una cuchilla tiritas finitas y lo colocamos en un jarro con un poco de agua a **hervir por 10 minutos**. Luego lo colaremos y volveremos a repetir la operación: colocamos nuevamente las cascaritas y agua y a hervir 10 minutos, este proceso se hace por lo menos entre tres o cuatro veces, aparte de sacarle el amargo las estamos cocinando para que no estén crudas al paladar.

La última vez se pone **agua, azúcar y las cascaritas**, y tenemos las cascaritas almibaradas y tiernas (no olvidarse de controlar). A este procedimiento también si quisiéramos lo podemos hacer con naranja.

Podés ver el paso a paso del budín en este video:

<https://youtu.be/AXJorzEjQC4>



Pasamos a la segunda receta: BUDÍN DE BANANAS BAÑADO CON CHOCOLATE:

- ✓ 100 gr manteca.
- ✓ 200 gr azúcar.
- ✓ 2 huevos.
- ✓ 4 bananas chicas a medianas.
- ✓ 50 gr nueces.
- ✓ 50 gr pasas de uva.
- ✓ 200 gr harina leudante vainillín.



Extra: 100 chocolate más nueces (o lo que gusten o tengan).

Procedemos a cremar **la manteca con el azúcar**, vamos agregando los huevos de a uno sin dejar de batir, y agregamos las bananas previamente pisadas (las agregamos junto con el vainillín) y seguimos **batiendo muy bien** e incorporamos la harina (que ya la tenemos tamizada) de a poco hasta terminar.

Por último, con las nueces picadas y las pasas de uva escurridas, las pasamos por harina para que no se vayan abajo de la preparación y se distribuyan bien en todo **el budín** (no olvidar este paso). Colocamos la preparación en la budinera, emparejamos y lo llevamos **a horno 180°** por espacio de **50 a 55 minutos**.

✓ **¡Recordá que es un budín húmedo por la banana!**

Vamos a incorporar otro término en pastelería, **"MACERAR"**:

Colocar en un frasco las pasas de uva y agregarles algún líquido a gusto, moscato, licor, almíbar. Se prepara y se puede tener en **la heladera** para cuando uno lo necesite, con este procedimiento logramos que las pasas de uva se hidraten y queden más grandes y con más sabor.

Baño de chocolate: Colocamos 100 gr ó más de chocolate (depende si lo quieren salsear nada mas o si lo quieren bañar va más cantidad) lo picamos y lo colocamos en un bowl, lo ponemos a baño maría a derretir. También se puede hacer en microondas pero con mucho cuidado ya que el chocolate es muy frágil y lo podemos quemar fácilmente, o sea se coloca 10 segundos se saca y se lo revuelve y se lo vuelve a colocar de a 5 o 10 segundos por vez para que no se queme. Cada vez revolver.



Se baña el budín cuando este esta frio, sobre una rejilla, y le pueden poner nueces picadas o decorar a gusto.

Podés ver el paso a paso de la realización del budín en este video:

Budín de banana **parte 1:** <https://youtu.be/WOrEm4gQtzo>

Budín de banana **parte 2:** https://youtu.be/qBy_xrzmdNY





VOCABULARIO DE PASTELERÍA:

ABRILLANTAR: Es dar brillo a una preparación con mermeladas, jaleas, almíbares

ACARAMELAR: Cubrir el interior de un molde con caramelo.

AMASAR: trabajar la masa para reunir los ingredientes y darle la consistencia necesaria.

ALISAR: hacer que la superficie de una preparación quede lisa.

AMASIJO: es el nombre que recibe la mezcla cuando ya esta formada o amasada.

ARROPAR: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

ANILLO O ARO: molde sin base para preparar postres o tartas.

AROMATIZAR: dar sabor a una preparación con jugo, licores o esencias.

BAÑO MARÍA: es un método de cocción el más suave, indirecto. Contiene agua a punto de ebullición que se utilizara en la mantención de los mismos calientes.

BATIDOS: son mezclas livianas de ingredientes.

BATIR: incorporar aire al sacudir enérgicamente con un batidor de varilla, una materia hasta alcanzar la densidad o punto de amalgamamiento deseado.

BLANQUEAR: batir enérgicamente una preparación hasta lograr una mezcla espumosa clara y espesa.

BOLEAR: proceso posterior al corte de porciones de masa para dar una ligera forma de bola y facilitar el formato definitivo.

CORNET: utensilio para ayudarnos con las manos y no tocar tanto la masa, termino francés.

CREMAR: volver cremosa la mezcla entre la manteca y el azúcar para una preparación batiéndola enérgicamente.

DESGASIFICAR: consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación.

DESMOLDAR: sacar un preparado de su molde.

DORADURA: se utiliza para pintar panes,(1 huevo,2 cucharadas de leche.1 cucharada de azúcar y media cucharadita de sal).

EMPASTE: es la mezcla de harina con materia grasa que es utilizado para la elaboración masas laminadas.(hojaldre)

ESPONJA: lleva este nombre porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento se deja hasta que duplique su volumen.(harina, levadura, agua, pizca azúcar).

ESTIBAR: es colocar o acondicionar el pan o facturas sobre placas para horno.

GLASEAR: tapar tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán, fondant, glasé.

FLAMBEAR: rociar una preparación con ingredientes alcohólicos calientes, luego encenderlos para mejorar su sabor y darle atracción al postre, frente al cliente.

FONZAR: forrar el molde con la masa para luego cocinarlo.

FLOREAR: esparcir harina sobre la masa y la mesa de trabajo.

GRUMOS: pequeños corpúsculos que se forman al no mezclar correctamente los ingredientes.

LEUDAR: dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.

LIGAR: espesar líquidos. unir ingredientes.

MANGUEAR: dar forma con manga y boquilla pastelera.

MACERAR: dejar un producto en almíbar, licores, jugos , para aromatizarlos y ablandarlos(hidratar).

MISE EN PLACE: preparativos para empezar a trabajar, sistematización de los ingredientes (termino francés)

MONTAR: estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería.

PICA: se llama así a un rodillo de madera, metal, plástico, con puntas que sobresalen del mismo, se utiliza para picar masas.(tartas)

PINCELAR: humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masas antes de hornear o después.

PINCHAR: hacer pequeños hoyos en una masa de hoja o en el fondo de una tarta para impedir que se infle o que se encoja, se utiliza cuchillo, tenedor o rodillo especial.

PIZCA: cantidad mínima que se toma entre los dedos índice y pulgar para colocar una pequeña porción.

PLEGAR O PLIEGUE: estirar la masa durante la primera fermentación o en forma rectangular para luego plegarla en tres partes.

PUNTEAR: dejar que las piezas elaboradas con levadura tomen su volumen necesario.

PUNTO LETRA: resultado del batido prolongado de huevos y azúcar se forma una crema cada vez más clara y espesa sobre la cual podemos levantar el batidor y dibujar sin que se desarme lo escrito.

RELAJAR: una masa que se dilata después de su amasado.

REDUCIR: proseguir la cocción de una preparación para que pierda volumen por la evaporación.

TAMIZ: especie de colador por el cual se tamiza la harina, azúcar impalpable etc.

TRITURAR: moler una materia entera pero sin reducirla a polvo totalmente.

ZESTE: ralladura de los cítricos sin lo blanco.

ZUMO: extracto o jugo de frutas concentrado.

¡Durante el transcurso del el año seguramente aparecerán nuevas palabras!

Actividad



Te proponemos realizar la siguiente actividad:

- 1 ¿Cómo harías un budín que contenga alguna verdura? ¿Qué verdura usarías?
- 2 ¿Si tuvieras que combinar fruta y verdura que le pondrías?
- 3 Prestá atención porque hay un error intencional en la preparación de los budines, ¿Te animas a descubrir cuál es?

¡Nos leemos en el celular!



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase y **tomá algunas notas** aparte, en una hoja o cuaderno que dediques exclusivamente al curso.
- ✓ Mirá **los videos** y también **tomá nota** de lo que escuches.
- ✓ Con las notas que tomaste **armá tu respuesta**. Podés escribirla en el cuaderno y copiarla en el **WhatsApp** o escribirla y leerla.





CIERRE DE LA CLASE

Durante la **clase de hoy**, dedicada a los batidos pesados, incorporamos nuevas palabras al **vocabulario específico** de la pastelería y practicamos **el paso a paso** del budín de limón y de banana con chocolate.



AUTOEVALUACIÓN

Como adelantamos en la **clase 1**, cada material va a tener un apartado de autoevaluación sobre lo que nos pareció cada clase y sobre cómo resolvimos las actividades. Nos interesan sus respuestas **para mejorar cada clase** y para que ustedes puedan hacer un repaso de lo aprendido antes de pasar a la siguiente clase.

Por esta razón, les pedimos que hagan **click en el siguiente link** donde encontrarán un cuadro similar al de **la clase 1**. Allí podrán marcar las opciones que les parezcan.

<https://forms.gle/una5mzwyXSExMBq29>

AUTOEVALUACIÓN DE LA CLASE			
ACERCA DE LA CLASE	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Tuviste dificultades para acceder al material? (por el celular o por otros medios)			
¿Tuviste dificultades para leer el material escrito?			
¿Crees que hay relación entre el tema de la clase y la actividad propuesta?			
Otras observaciones que quieras realizar.			
ACERCA DE LAS ACTIVIDADES	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Te resultó complicado realizar la actividad?			
¿Tuviste dificultades para enviar tu actividad por WhatsApp?			
¿Te diste un espacio para revisar lo realizado antes de entregar?			
Otras observaciones que quieras realizar.			

¡Nos vemos en una semana! Hasta la próxima clase