

# CLASE 18 / PASTERIA



## TEMA

Rosca de reyes, Pan dulce, Bizcochitos de grasa y de crema de leche, Torta todo dos.

## OBJETIVOS

- ✓ Aprender las preparaciones para la mesa dulces de las fiestas: rosca de reyes y pan dulce.
- ✓ Aprender a elaborar bizcochitos de grasa y de crema de leche.
- ✓ Aprender a elaborar la torta todo dos.



## DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase vamos a elaborar algunas preparaciones que no pueden faltar en la mesa dulce de las fiestas: la **rosca de reyes** (usaremos la crema pastelera aprendida en la ficha anterior) y el **pan dulce**. También, veremos un clásico para la hora del mate, los **bizcochitos de grasa**, y la opción no tan conocida, pero igualmente sabrosa y económica, los **bizcochitos de crema de leche**. Por último, realizaremos una torta muy rica y fácil de hacer llamada **todo dos**.



### Rosca de reyes o Rosca de pascuas

El origen de la rosca de reyes es una tradición que tuvo sus comienzos en países europeos como Francia y España. Durante la época de la colonización, esta costumbre llegó a México.

Cuenta la historia que tres reyes magos, **Melchor, Gaspar y Baltazar** viajaron desde el oriente hasta Jerusalén guiados por una estrella para adorar al rey de los judíos recién nacido. Ellos le llevaron tres ofrendas, un incienso, oro y mirra. Los tres reyes de oriente encontraron al niño dios y se postraron ante él. Al día que los reyes conocieron al niño Jesús se lo denomina como epifanía, encuentro que simboliza la rosca de reyes. Es importante resaltar que epifanía significa “manifestación”.

La iglesia católica celebra este acontecimiento el seis de enero, por esta razón, desde hace muchos siglos se acostumbra partir la rosca de reyes el día seis de enero. La forma de corona de la rosca simboliza el amor a dios, sin un principio ni fin; los frutos representan las joyas de los reyes, que significan amor, paz, y felicidad.

En muchos países se acostumbra intercambiar regalos para recordar los obsequios que le dieron al niño dios los tres reyes magos. También dice la historia que antiguamente se colocaba dentro de la rosca un niño dios escondido simbolizando (el establo donde está resguardado).



## Ingredientes

**Para el fermento:** 70 cc de leche tibia, 20 gramos de levadura fresca, 25 gramos de harina y 25 gramos de azúcar.

**Para la masa:** 225 gramos de harina 0000, 50 gramos de azúcar, 65 gramos de manteca pomada, 1 chorrito de esencia vainilla, ralladura naranja y limón, 1 yema, 1 huevo completo y 10 gramos de miel

**Para decorar:** pastelera, azúcar granulada, almíbar, cerezas, higos y huevo para pintar.



## Preparación:

- Primero preparar el fermento, cuidando que la leche esté tibia para no quemar la levadura.
- Mientras tanto, en otro bol preparamos la harina tamizada con la pizca de sal, agregamos el azúcar, la manteca, la esencia, las ralladuras (puede ser de naranja, limón, o combinando ambos), la yema más el huevo entero y la miel. Vamos trabajando un poco la masa y, por último, agregamos nuestro fermento.
- Formamos una masa, la trabajamos un poco para que quede lisa, la bollamos, la envolvemos en film y la dejamos leudar o fermentar, tapada hasta que alcance el doble de su volumen. Luego la desgasificamos, floreamos nuestra mesada y le damos forma de rosca (como verán en el video).
- La colocamos en un molde savarin o de papel descartable savarin y la dejamos leudar allí hasta que nuevamente llegue al doble de su volumen. Este proceso siempre se realiza en lugar cálido (en el caso de molde colocar manteca y harina, si es de papel, no).

- El horno ya lo tenemos precalentado. Horno 200° por 10 minutos, retiramos.
- Ya tenemos nuestra crema pastelera en manga y pico rizado hacemos unos arabescos sobre ella formando zig zag. Luego le colocamos las cerezas, higos y los pintamos con huevo batido.
- Nuevamente va al horno por espacio de 15 minutos aproximadamente, la retiramos, la dejamos entibiar y, por encima, la pintamos con almíbar espeso (partes iguales agua y azúcar). Finalmente, le colocamos por encima nuestra azúcar granulada (no lo hagan en caliente ya que el azúcar se derretiría).

Video de la preparación: <https://youtu.be/HClqwAmiT4Y>



### Pan dulce navideño



## Ingredientes

**Masa:** 1 kg de Harina 0000 1 kilo más sal, 30 cc de esencia de pan dulce, 1 cucharada de esencia de vainilla, 30 gramos de miel, 50 cc de edulcorante líquido de cocción larga, 200 gramos de azúcar, 5 huevos (300 gramos), 1 cucharada de marsala, 50 gramos de levadura, 200 cc de leche, 200 gramos de manteca.

**Doradura:** 1 huevo, 1 pizca de sal y 1 pizca de azúcar.

**Relleno:** 800 gramos a elección (nueces, almendras, pasas de uva, fruta abrillantada, chips de chocolate semiamargo, chips de chocolate blanco etc.). Lo que más les guste.



## Preparación:

- Mezclar las esencias, agregar la sal, el edulcorante, la miel, el azúcar, los huevos y el marsala.
- Aparte mezclar en un bol la harina y agregar los líquidos incluyendo la leche tibia (separar un poco para disolver la levadura).
- Mezclar todo hasta unir bien (queda pegajosa), bajar a la mesada e ir agregando la manteca de a pedazos y golpearla contra la mesada para que desarrolle su gluten (hay que golpearla bastante, como si fuera la torta 80 golpes, ya lo van a ver en el video).
- Dejar leudar en un lugar cálido y cubierto con papel film. El bol tiene que ser espacioso, ya que va a crecer bastante.
- Luego, floreamos la mesada con harina y estiramos con las manos en forma rectangular. Colocamos las frutas que ya están maceradas y pasadas por harina, formamos un rollo con la masa como si fuera un pionono. Acto seguido cortamos trozos e ir entrecruzando (proceso para mezclar bien las frutas).
- Pesar, bollar y colocar dentro del pilotín para su próximo leudado. Tener el horno precalentado. Temperatura baja 1(150°) por 40 o 45 minutos.

### **Detalles a tener en cuenta.**

*Con esta receta salen:*

- 10 pan dulces de  $\frac{1}{4}$  kilo.
- 5 pan dulces de  $\frac{1}{2}$  kilo.
- 25 pan dulces de 100 gramos.

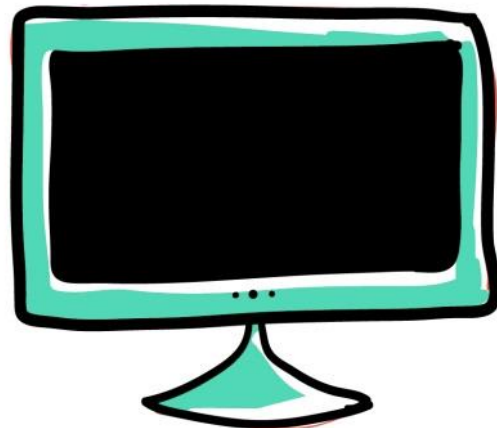
*¿Cuánto pesar de masa?*

- Para los pan dulces de  $\frac{1}{2}$  kilo pesar 560 gramos de masa
- Para los pan dulces de  $\frac{1}{4}$  kilo pesar 280 gramos de masa.
- Para los pan dulces de 1 kilo pesar 1.100 gramos de masa.

### ***Temperatura***

Si ustedes tienen termómetro digital (pinche), la temperatura que indica que el pan dulce está cocido es de **89°**.

**Video de la preparación:** [https://youtu.be/xIkZli60A\\_o](https://youtu.be/xIkZli60A_o)







## Bizcochitos de grasa



### Ingredientes

500 gramos de harina 0000, 150 de grasa derretida, 15 gramos de sal, 10 gramos extracto de malta, 25 gramos de levadura y 250 cc de agua a temperatura ambiente.



### Preparación:

- Formar en la mesada una corona con la harina en el centro. Colocar la grasa, el extracto de malta, la levadura y la sal por fuera de la corona (la sal con la levadura no se juntan, pierde su poder químico.)
- Vamos agregando el agua y amasamos enérgicamente hasta obtener una preparación homogénea. Formar un bollo, cubrir con film y dejar descansar por 10 minutos.
- Luego del tiempo de reposo, estiramos en forma rectangular, doblamos al medio y volvemos a dejar descansar. Esta operación se repetirá al menos tres veces.
- Estiramos la masa siempre con doblez al medio de 1 cm de espesor y cortamos círculos de 4 o 5 cm de diámetro. Picamos la masa con un tenedor. Placa fría preparada, los tapamos y dejamos leudar al doble.
- Pintamos con huevo o grasa a elección (colocarlos separados, tienen levadura y van a crecer), si se desea, espolvorear encima de los bizcochos con sal fina o entrefina.
- Hornear a temperatura fuerte durante 15 a 20 minutos hasta que haga piso la masa.

Video de la preparación: <https://youtu.be/5GwkDgr9ciU>



## **Bizcochitos de crema de leche**

### **Ingredientes**

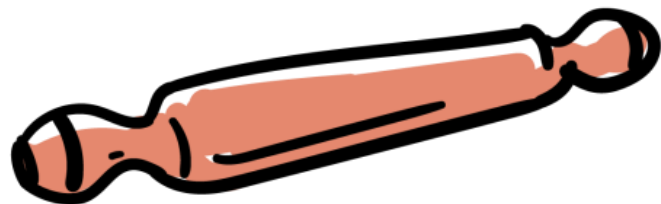
200 gramos de harina leudante, 5 gramos de sal y 200 gramos de crema de leche.



### **Preparación:**

Colocar en un bol la harina con la sal, mezclar e incorporar la crema de leche. Amasar hasta lograr una textura suave y dejar descansar la masa por 30 minutos. Luego, estirar hasta lograr el espesor deseado (aproximadamente  $\frac{1}{2}$  cm), cortar con un cortante los bizcochitos en la forma deseada. Los colocamos en una placa que ya tenemos preparada y los horneamos a  $180^\circ$  de 10 a 15 minutos, hasta hacer piso.

**Video de la preparación:** [https://youtu.be/ PABejitNg](https://youtu.be/PABejitNg)







## Torta todo dos



### Ingredientes

2 manzanas verdes o rojas a elección o 1 y 1, 2 naranjas, 2 tazas de azúcar, 2 huevos, 2 cucharadas de moscato o vino dulce o coñac, 2 tazas de harina leudante más sal, 20 cc de aceite, 2 cucharaditas de polvo para hornear y vainillín.



### Preparación:

- Pelar la fruta y cortarla en cubitos chiquitos, colocarlos en un bol junto al azúcar para que vaya soltando su jugo, revolver, dejar por 15 minutos y volver a revolver (así durante dos o tres veces).
- Aparte batir los huevos con el vainillín y las cucharadas de coñac, mezclar a las frutas, agregar la harina, el polvo leudante y la sal. Agregamos de forma intercalada harina y aceite hasta terminar los ingredientes.
- Preparar el molde en la base con manteca y harina y los laterales con manteca y azúcar. Colocar la preparación en el molde y por encima verter el azúcar para formar una costrita sabrosa.
- Horno a 180° por aproximadamente 50 a 55 minutos (es torta húmeda).

Esta torta si se desea se puede realizar con otras frutas (pera, ananá, etc.), siempre y cuando se respeten. También si no les gusta, pueden enmantecar y enharinar todo el molde sin ponerle azúcar, entonces, solamente habría que colocar azúcar por encima de la preparación.

Video de la preparación: [https://youtu.be/0lflpdw\\_kok](https://youtu.be/0lflpdw_kok)

## Actividad



Luego de leer la ficha de clase y mirar los videos, les acercamos dos opciones de actividad. Tienen que optar por una y compartir la resolución en el grupo.

### Opción 1

Elaborar una de las recetas y mandar una foto en la que se pueda lucir la producción. Al momento de tomar la foto, pensá que se la tenés que vender a alguien o que vas a exponer la imagen de tu producto en algún sitio. Tené en cuenta la decoración, la luz, el fondo y también nos gustaría, si te animás, que además de la imagen del producto que elabores, nos mandes una tuya con la producción (esto es opcional y si te animas).

### Opción 2

Te pedimos que mandes un audio realizando comentarios acerca de la ficha. En este caso buscamos que puedas contarnos si te resultó interesante o no y compartir alguna pregunta o duda que te haya quedado. Es importante que puedas justificar la respuesta.

**¡Nos leemos en el celular!**



## CIERRE DE LA CLASE

En esta clase nos comenzamos a preparar para las fiestas, ya que preparamos la **rosca de reyes** y el **pan dulce**. También vimos los clásicos y muy pedidos **bizcochitos de grasa**, y la variante de **bizcochitos con crema de leche**. Por último, una torta muy fácil de hacer, la **torta todo dos**, sobre las que tenemos amplias posibilidades para experimentar con las frutas a utilizar (respetando siempre las cantidades).

**¡Nos vemos en una semana!**

**¡Hasta la clase siguiente!**