

# CLASE 19/ PASTELERIA



## TEMA

Levadura. Facturas. Hojaldre. Palmeritas. Torta Red Velvet.

## OBJETIVOS

- ✓ Conocer las propiedades, usos y formas de la levadura.
- ✓ Aprender a elaborar facturas: vigilantes, sacramentos, medialunas, pan de leche.
- ✓ Conocer los orígenes, tipos y la técnica de preparación de la masa de hojaldre.
- ✓ Aprender a elaborar palmeritas.
- ✓ Aprender a elaborar la Torta Red Velvet/Terciopelo rojo.



## DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase conoceremos las propiedades que tiene la **levadura**, sus usos, sus formas, veremos qué tenemos que tener en cuenta para que cumpla con su función; esto nos ayudará a preparar riquísimas **facturas**: *vigilantes, sacramentos, medialunas y pan de leche*. También hablaremos acerca del **hojaldre**, sus dobleces, sus cortes y sus uniones; lo que servirá de base para elaborar las famosas **palmeritas**. Finalmente, prepararemos la **torta red velvet** con crema de queso.



### LEVADURA

El leudante biológico más difundido es la levadura de cerveza, constituida por un microorganismo unicelular llamado *saccharomyces cerevisiae*. Se trata de un hongo que bajo condiciones favorables se reproduce y metaboliza los azúcares en dióxido de carbono y alcohol etílico. Este proceso, que se denomina fermentación, requiere un tiempo mayor que el que necesitan otros leudantes para actuar y es importante respetarlo. Durante el horneado, el alcohol se evapora, pero el gas carbónico queda atrapado en la red de gluten y da esponjosidad a la miga.

La levadura se consigue en los mercados en distintas presentaciones.

Veamoslas:

**Levadura fresca:** se consigue en pasta, prensada y envasada en bloquecitos compactos que deben conservarse en el frío. Su color marfil claro, sin manchas, es índice de frescura; se utiliza a razón de 50 gramos por kilo de harina.

**Levadura seca:** es la levadura de cerveza deshidratada. Se presenta en forma de polvo y se emplea a razón de 20 gramos por kilo de harina.



## Consejos para trabajar la levadura

1. La levadura está formada por microorganismos que al transformar los azúcares en gas carbónico producen la aireación a la masa. Se activan con cierto grado de calor, pero no soportan temperaturas superiores a 55-60°, por eso es importante disolver la levadura en líquidos tibios (no calientes). Para acelerar el proceso suele agregarse una pizca de azúcar, pues los microorganismos se nutren de ella.
2. La sal ayuda a controlar la fermentación y a prevenir malformaciones de la masa, pero nunca debe echarse sobre la levadura porque la destruye.
3. El amasado es fundamental para una buena distribución y desarrollo de la levadura, al igual que el leudado en un lugar templado.
4. El tiempo de horneado debe de ser correcto para lograr una buena miga y esponjosidad de los productos.



## FACTURAS

### Vigilantes y sacramentos



### Ingredientes

500 gramos de harina 0000, 10 gramos de sal, 15 gramos de levadura, 30 gramos de azúcar, 250 gramos de agua a temperatura ambiente o tibia.

**Empaste:** 100 gramos de grasa vacuna, 100 gramos de margarina y 25 gramos harina.



## Preparación:

- Tamizar la harina sobre la mesada, colocar la sal por fuera de la corona, formar un hueco en el centro, colocar el azúcar, la levadura y el agua.
- Tomar la masa y bollar. Dejar descansar en lugar cálido por 30 minutos.
- Estirar la masa en forma rectangular y sobre ella untar el empaste listo (margarina, grasa, harina). Una vez hecho esto, doblar en dos hacia el centro y sellar los bordes de arriba y de abajo para que quede guardado el empaste; doblar en tres y dejar descansar en heladera por 15 minutos.
- Volver a estirar y hacer otra vez los dobleces simples, así por 4 veces (se hacen los dobleces y va a la heladera envuelta en film por 15 minutos cada vez).
- Estiramos, cortamos tiras tipo guillotina (no arrastrar el cuchillo), cortar triángulos (se enrollan de la parte más ancha hacia arriba estirando y enrollando).
- Dejar leudar en placa enmantecada al doble de su volumen, pintar con huevo y por encima ponerle azúcar. En el caso de los vigilantes se puede colocar con manga membrillo o pastelera como verán en la filmación. Cocinar a 200° de 15 a 20 minutos. Al retirar, pincelar con almíbar y volver a poner azúcar.

**Video de la preparación:** <https://youtu.be/CBgyWmGbfT4>





## Medialunas



### Ingredientes

500 gramos de harina 0000, 15 gramos de sal, 2 huevos, 100 gramos de azúcar, 30 gramos de levadura, 1 cucharada de extracto de malta, vainillín, 200 cc de agua tibia, 200 gramos de margarina hojaldre, 1 huevo para pintar y almíbar para pincelar.

### Preparación:

- Colocar la harina tamizada, la sal por fuera de la corona, en el centro formar un volcancito y en el medio colocar la levadura, el azúcar, el extracto de malta, los huevos, el vainillín e ir agregando el agua de a poco a medida que vamos trabajando la masa. Dejar descansar la masa por media hora tapada y en lugar cálido.
- Estirar en forma rectangular, se coloca la margarina y se cierra tipo sobre; luego se dobla en dobleces simples (tres o cuatro veces). En cada una dejar descansar (mismo procedimiento que los vigilantes) y leudar al doble.
- Tenemos que tener lista una placa enmantecada. Antes de llevar al horno, pincelar con huevo batido. Se hornean a 200° por 15 a 20 minutos. Al retirar pincelar con almíbar para darle brillo.

Video de la preparación: <https://youtu.be/xfOljOR3Kow>



## PAN DE LECHE:



### Ingredientes

100 gramos de manteca, 100 gramos de azúcar, 25 gramos de levadura, 500 gramos de harina 0000, 5 gramos de sal, vainillín, 200 cc de leche tibia, 2 huevos y ralladura de 1 limón.

### Preparación:

- **Fermento:** colocar 75 cc de leche tibia más 25 gramos de levadura, una cucharada de azúcar y una cucharada de harina (dejar fermentar).
- Aparte colocar la harina sobre la mesa en forma de corona, por fuera la sal, hacer un hueco en el medio y en el colocar el azúcar, los huevos, la ralladura de limón (siempre la parte amarilla), la esencia, la manteca y agregar el fermento. Vamos agregando la leche a medida que tomamos la masa. Trabajamos para dejarla suave.
- La ponemos a reposar por 30 o 40 minutos al cabo de los cuales desgasificamos y formamos bollos de entre 35 a 40 gramos. Bollamos, colocamos en placa enmantecada con un poco de separación y le damos forma ovalada. Los dejamos leudar tapados y en lugar cálido. Antes de colocar en el horno pintamos con huevo batido.
- Horno 190 a 200° por espacio de 20 minutos. Retiramos, dejamos enfriar y con una tijera en forma de V (como se ve en el video), hacemos un corte para luego rellenar los panes con dulce de leche **repostero o con crema pastelera. Por último, los espolvoreamos con azúcar impalpable por encima.** Video de la preparación: <https://youtu.be/Qyco1AMIBSo>



## HOJALDRE

Todos conocemos el hojaldre, también llamado mil hojas, por el efecto de la masa tras su cocción, la separación en finas y crujientes hojas. Sin embargo, no existe conocimiento real de quien y cuando inventaron el hojaldre.

Una versión de su origen nos remite a la repostería medieval en las zonas bajo influencia árabe, aunque su origen es probablemente anterior, pudiendo encontrarse referencias clásicas en pastas de repostería hojaldradas en Grecia y Roma.

La otra versión de la historia nos traslada a Francia. Una anécdota cuenta que un pastelero francés, Claude Larrain (también conocido como Claude Gellee), allá por 1613 preparó un empaste para hacer unos pasteles que eran las delicias en aquellas épocas, pero se dio cuenta de que en la elaboración había olvidado añadir la materia grasa, así que quiso enmendar la falla estirando la masa bien finita y añadiendo la grasa, doblando y volviendo a estirar y doblar para que el reparto de la grasa fuera homogéneo. La sorpresa fue grande cuando horneando piezas de esta masa, descubrió que había obtenido unos pasteles muy ligeros, crujientes y esponjosos.

### **Conocemos tres tipos de hojaldre que se preparan de manera diversa:**

- 1.Hojaldre francés o directo:** el amasijo envuelve el empaste.
- 2.Hojaldre inverso o invertido:** el empaste envuelve al amasijo.
- 3.Hojaldre rápido:** la masa no tiene amasijo y empaste. Todos los ingredientes se mezclan desde el comienzo de la fabricación de la masa.



## ¿Cómo se fabrica la masa?

**Amasijo:** se tamiza harina, se arma una corona y en el hueco se añade la sal y la casi totalidad del agua (apenas tibia). Se une la masa sin darle demasiada fuerza hasta obtener una consistencia similar a la de la manteca del empaste. Algunas cuestiones a tener en cuenta: *si la masa se trabaja demasiado*, habrá un importante desarrollo del gluten que traerá como consecuencia la deformación de las piezas durante la cocción; *si la masa es dura*, empujará a la manteca a salirse durante el plegado; *si es muy blanda*, se mezclará con la materia grasa.

El amasijo se guarda envuelto en papel film a temperatura ambiente por 30 minutos para relajar la masa. A menudo se le agregan gotas de jugo de limón o de vinagre para que la masa permanezca más blanca y libre de hongos por más tiempo. También se le incorpora un porcentaje de manteca para que no desarrolle tanto gluten. Existen amasijos hechos con levadura de cerveza que dan origen a las masas leudadas como las facturas, entre otras.

**Empaste:** la manteca se amasa hasta que resulta maleable, pero sin que pierda demasiado frío. Se hace un pan rectangular del espesor deseado y se guarda cubierto con papel film en la heladera hasta su utilización. La manteca puede ser reemplazada parcial o totalmente por margarina. La margarina permite trabajar la masa con más facilidad, pero las cualidades gustativas de la misma son inferiores, ya que las margarinas poseen un punto de fusión alta que produce una sensación grasa en el paladar al comer una pieza de hojaldre.

**Armado:** según el método francés, se estira el amasijo, se coloca el empaste en el centro y se cierra con el amasijo, luego se enfría la masa en la heladera por 30 minutos. A esta suma de masas se la llama **pastón**. El pastón se estira hasta alcanzar un cm de espesor y se le da la primera vuelta, pliegue o doblez. Se enfría en la heladera entre cada vuelta. Siempre se debe proteger con papel film. Una vez finalizados los dobleces la masa está lista para utilizarla. Se debe estirar, según los trabajos, entre 2 y 8 mm. Debe conservarse en ambiente frío para obtener un buen resultado final. La cocción de esta masa requiere temperatura de horneada alta, en general a 200/220°, esto permite el desarrollo de las hojuelas de masa durante la cocción.



## ¿Qué otros aspectos hay que considerar?

- Hay vueltas simples, dobles y triples.
- Se puede guardar la masa cruda en la heladera hasta 4 días.
- La conservación de la masa cruda en el freezer es muy buena (hasta 2 meses) y es recomendable con piezas ya cortadas, crudas y resguardadas en recipientes herméticos.
- La masa cocida se humedece con rapidez, por lo que es recomendable cocinarlo poco tiempo antes de consumirlo.
- Los cuchillos que se utilicen deben de ser filosos para no unir láminas de la masa.
- Cuando se pinta con huevo, evitar que el mismo caiga por los bordes porque al hornear se pegarían las capas de la masa, dificultando el crecimiento.
- Las masas laminadas deben hornearse a alta temperatura 200 a 220°



## PALMERITAS



### Ingredientes

500 gramos de harina 0000, 300 gramos de margarina de hojaldre fría, 10 gramos de sal, 250 cc de agua fría, azúcar común (cantidad necesaria), azúcar impalpable (cantidad necesaria).

## Preparación:

- Se coloca la harina, la sal y la manteca cortada en cubos. Con dos cornet trabajamos la masa para no transmitirle calor. Cuando está granulada empezamos a agregar el agua fría en tres veces. Armamos la masa y formamos un rectángulo, lo ponemos en papel film envuelto y lo llevamos a la heladera por 15 minutos, lo retiramos y le damos una vuelta doble, volvemos a estirar y le damos una simple y la llevamos nuevamente a la heladera por 15 minutos más. La retiramos y hacemos nuevamente lo mismo (cuantas más vueltas le demos mejor queda).
- Colocamos sobre la mesada azúcar impalpable (como si fuera harina), arriba azúcar común y, sobre ello, estiramos con nuestro palote la masa, la damos vuelta y hacemos el mismo trabajo. Azúcar impalpable, azúcar común, la estiramos finita y enrollamos de ambos lados (como se ve en el video) hasta que se encuentran las dos partes en el centro. Dejamos un espacio para poder montar una sobre otra y le pasamos el palote. Así enrollado lo envolvemos en film y lo llevamos a la heladera.
- Tenemos que tener lista una placa enmantecada la cual pusimos en la heladera también. Transcurrido el tiempo de reposo en heladera, retiramos el rollo y con cuchillo filoso y en forma de guillotina cortamos rodajas de aproximadamente 1 cm de espesor (o a gusto del consumidor). Se colocan con separación, ya que al cocinarse van a crecer (dejar espacio entre una y otra).
- El horneado se realiza de 200 a 230° por espacio de 8 a 10 minutos. Al llegar a ese tiempo, con mucho cuidado sacamos la placa del horno, damos vuelta nuestras palmeritas y vuelven al horno por el mismo tiempo.

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

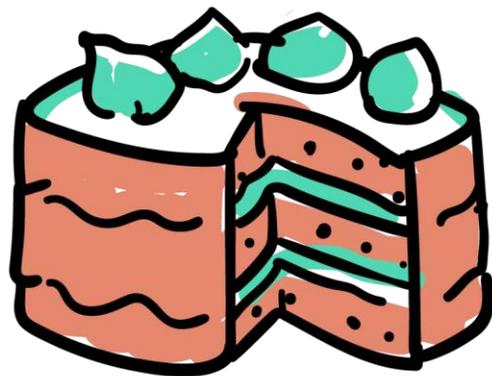
## TORTA RED VELVET/TERCIOPELO ROJO



### Ingredientes

120 gramos de manteca a temperatura ambiente (si es pomada mejor), 300 gramos de azúcar, 2 huevos, 40 cc de aceite, 250 gramos de harina 0000 más sal, 1 cucharada y media de cacao amargo, 230 cc de leche, vainillín, 2 cucharadas de vinagre de alcohol, 1 cucharadita de bicarbonato de sodio y colorante en gel rojo.

**Relleno de queso:** 160 gramos de azúcar, 160 gramos de queso crema, esencia y 250 gramos de crema de leche.



## Preparación:

- Mezclar en un bol la leche con 1 cucharada de vinagre.
- En otro bol colocamos azúcar, aceite, esencia, batimos bien y agregamos de a uno los huevos y seguimos batiendo. Agregamos el colorante y continuamos batiendo.
- Por otro lado, ya tenemos tamizados la harina junto al cacao amargo y la sal, cernimos sobre la preparación la mitad de los secos, mezclamos bien y le agregamos la leche. Va a parecer que se corta, pero no, con la espátula mezclamos bien y volcamos el resto de los secos.
- Nuevamente mezclamos asegurándonos de que no haya grumos. A la cucharada de vinagre que teníamos reservada le colocamos el bicarbonato de sodio, va a hacer espuma (está bien que así sea) y lo mezclamos en la preparación.
- Utilizamos un molde de 18 cm de diámetro. Horneamos a 180° por aproximadamente 1 hora. Comprobamos si está lista con un palillo de brochete en medio de la torta.

**Video de la preparación:** <https://youtu.be/PMDdjlMTH2s>



## Relleno de queso:

Mezclamos con espátula el azúcar con el queso y la esencia. Cuando está integrado, tomamos la batidora y de a poco le vamos agregando la crema, (sirve para relleno y también para decorar). Tiene que ser bien batida tipo chantilly (que dibuje).

**Video de la preparación:** <https://youtu.be/qA63T84F-Vo>

# Actividad



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

## Actividad 1

Te proponemos que puedas realizar un análisis de cada uno de los video. Una de las recetas presentadas en la ficha presenta un error. Te pedimos que lo identifiques mirando cada uno de los videos y nos cuentes cuál es.

## Actividad 2

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 foto y/o video tuyo con la producción.

**¡Nos leemos en el celular!**



## Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase, mirá los videos con atención 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 te olvides de tener en cuenta las recomendaciones dadas para el envío de la foto/video de tu preparación.
- ✓ No dejes de preguntar cualquier duda que te surja.



## CIERRE DE LA CLASE

En esta clase empezamos conociendo todo sobre la levadura, vimos algunos consejos para trabajarla y preparamos variedad de facturas. Luego, recorrimos la historia, características y preparación del hojaldre, lo que nos ayudó a elaborar las palmeritas. Por último, hicimos una torta muy conocida, la red velvet.

**¡Nos vemos en una semana!**

**¡Hasta la clase siguiente!**

