

CLASE 20/ PASTELERIA



TEMA

Facturas: churros, berlinesas, tortitas negras. Cremona.
Cupcakes. Variedades de frosting.

OBJETIVOS

- ✓ Aprender a elaborar facturas: churros, berlinesas y tortitas negras.
- ✓ Aprender a elaborar una cremona.
- ✓ Aprender a elaborar cupcakes.
- ✓ Conocer variedades de frosting para decorar.



DESARROLLO DE LA CLASE

En continuidad con la clase pasada donde vimos las propiedades, usos, formas de la levadura y preparamos facturas, en esta clase vamos a elaborar churros, berlinesas (bolas de fraile o suspiros de monja) y tortitas negras. A su vez, siguiendo la línea del hojaldre, haremos una rica cremona. Finalmente, vamos a aprender a preparar cupcakes de naranja y de chocolate negro, además de conocer variedades de frosting para decorar.



CHURROS

Los churros empezaron a consumirse en Cataluña a principios del siglo XIX, pero se desconoce quién fue su inventor/a. Hay muchas versiones



Ingredientes

500cc de agua, 500 gramos de harina 0000, 5 gramos de sal, aceite de girasol para freir y azúcar (cantidad necesaria).



Preparación:

- Se coloca en una cacerola el agua junto a la sal y se pone a hervir. En ese momento se vierte de golpe la harina y se revuelve con cuchara de madera, para cocinar la harina a fuego bajo.
- La masa va a empezar a despegarse de las paredes de la cacerola, la retiramos, la volcamos sobre la mesada y así caliente la amasamos. No debemos dejar que se enfríe, ya que la masa se va endureciendo y se torna más difícil para poder pasarla por la máquina de churros.
- Se coloca la masa en la máquina y se presiona (hay que hacerlo con mucha fuerza). A medida que van saliendo, con un cuchillo o una tijera los vamos cortando y colocando en una bandeja (tapados para que no se les forme una costrita).
- Una vez que los tenemos listos, los freímos en abundante aceite caliente (no menos de 170°). Debemos freírlos de a poco para poder rotarlos mientras se fríen.
- Sacarlos sobre papel absorbente y rotarlos sobre azúcar. Si se quiere, se los puede rellenar de dulce de leche (no repostero) término medio, pero hay que tener el aparatito de rellenar. Otra opción que se puede realizar sin un aparato es bañarlos en chocolate.

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





BERLINESAS

La historia de las berlinesas dicen que comenzó en 1887 en Buenos Aires. Por iniciativa del anarquista italiano Ettore Mattei se creó la primera institución de la resistencia argentina: la **sociedad cosmopolita de resistencia y colocación de obreros panaderos**. En ese entonces se inició una huelga que duró más de 15 días, además decidieron protestar a través de los nombres de sus creaciones. Esas creaciones impregnadas de críticas hacia instituciones como la *iglesia*, la *policía* y el *ejército*.

- 1. En referencia a la iglesia:** se empezaron a vender "sacramentos" y "bolas de fraile" (también llamadas "suspiros de monjas").
- 2. En referencia al ejército:** "bombas" y "cañoncitos".
- 3. En referencia a la policía:** "vigilantes".

Ingredientes

Fermento: 30 gramos de levadura fresca, 50 cc de leche tibia, 1 cucharada de harina y 1 cucharada de azúcar.

Masa: 500 gramos de harina + sal, 70 gramos de manteca, 80 gramos extra de azúcar para girarlas, vainillín, 1 huevo, 1 yema, 150 cc de leche tibia, ralladura de limón, aceite para freír y papel absorbente.



Preparación:

- Preparar el fermento y luego empezar a preparar la masa. Para eso disponer en un bol el huevo, la yema, el azúcar, la ralladura, la esencia, la leche tibia mezclar y agregar el fermento, incorporar de a poco la harina tamizada con la sal y la manteca blanda, unir y formar una masa tierna, ollar.

- Dejar leudar la masa tapada con film hasta duplicar su volumen.
- Una vez pasado el tiempo de leudado, dividir la masa en porciones de 35 a 40 gramos y bollar otra vez. Nuevamente dejamos leudar.
- Calentar el aceite en una cacerola a 160 o 170° y freír las berlinesas dándolas vuelta para que la cocción sea pareja. Escurrirlas en papel absorbente y rotar por azúcar.

Cantidad estimada para esta receta: 30 berlinesas.

Video de la preparación: <https://youtu.be/pso8U-ByKrc>



TORTITA NEGRA



Ingredientes

Fermento: 50 gramos de levadura, $\frac{1}{4}$ de taza de leche tibia, 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de harina.

Masa: 500 gramos de harina 0000, 80 gramos de manteca, 80 gramos extra de azúcar, vainillín, 2 huevos, leche tibia (cantidad necesaria), 250 gramos de azúcar negra, azúcar blanda (cantidad necesaria), harina (cantidad necesaria).

Preparación:

- Colocar en un recipiente los ingredientes del fermento, colocar papel film y dejar fermentar.
- Mientras tanto, en la mesada colocamos en forma de corona la harina, la sal por fuera y hacemos un hueco en el centro. Colocamos la manteca blanda, el azúcar, vainillín y los huevos; ir uniendo los ingredientes, incorporar el fermento, agregar la cantidad de leche tibia necesaria y unimos la masa, la sobamos bien.
- Dejamos leudar la masa preparada en lugar tibio hasta que aumente su volumen.
- Una vez pasado el tiempo de leudado, estiramos la masa hasta llegar a 1 cm de espesor, cortamos medallones medianos entre 6 a 8 centímetros de diámetro. Luego, los colocamos uno al lado del otro en una placa enmantecada y dejamos leudar nuevamente en lugar cálido.
- Cuando alcanzan el doble de su volumen se llenan todos los huecos que hay entre medio de las tortitas con harina. Pincelamos las tortitas con leche y aparte colocamos el azúcar negra junto al azúcar blanca, la harina y mezclamos bien. Esta mezcla lo colocamos sobre las tortitas (se hace para que el azúcar no se caramelize).
- Cocinar a horno moderado durante 20 a 30 minutos.

Video de la preparación: <https://youtu.be/TRv9o--QvY4>





CREMONA



Ingredientes

500 gramos de harina 0000, 15 gramos de sal, 250 cc de agua tibia, 20 gramos de levadura, 10 gramos de azúcar

15 gramos de margarina derretida y 125 gramos de margarina de hojaldre para el empaste.

Preparación:

- Colocar el agua, la levadura, el azúcar y la manteca derretida en un bol. Hacer una corona con la harina por fuera la sal, agregar el fermento e ir tomando la masa. Amasar hasta lograr una masa suave. Luego, bollar y dejar descansar por 15 a 30 minutos.
- Después del tiempo del levado, estiramos la masa en forma rectangular y en el centro colocamos los 125 gramos de de margarina para hojaldre, la aplastamos un poco, cerramos nuestra masa tipo sobre (envolvemos el empaste o plastón, como se ve en el video) y le damos nuestra primera vuelta doble a la masa.
- La dejamos descansar nuevamente y repetimos esta operación como mínimo 4 veces (cuantas más vueltas le damos, más hojaldrada queda). Las 4 vueltas son dobles.
- Estiramos en forma rectangular la masa y con una cuchilla filosa cortamos los cuatro extremos para liberar las hojitas del hojaldre, doblamos al medio y formamos nuestras teclas del pianito (recordar que el corte es guillotina, no debemos arrastrar).

- Colocamos nuestra rosca sobre una placa enmantecada y formamos la cremona. Recordar que las dos primeras teclas son más chiquitas que el resto.
- Dejamos levar nuevamente. Finalmente, colocamos en horno a 180° por 20 a 25 minutos.

No aconsejo pintar la cremona con huevo, salvo que estés muy acostumbrado, ya que si le cae huevo en las hojitas del hojaldre, se pegarán y no se abrirán. Si lo hacemos, tiene que ser con mucho cuidado.

Video de la preparación: <https://youtu.be/LJQDTxFnP1s>



CUPCAKES DE NARANJA



Ingredientes

150 gramos de manteca, 175 gramos de azúcar, 3 huevos, 75 cc de jugo de naranja, ralladura de 1 naranja y 250 gramos de harina leudante.

Preparación:

- Cremar manteca y azúcar hasta que la preparación esté bien cremosa. Sin de
- jar de batir, agregar los huevos de 1 a la vez. Luego, agregar la ralladura y el jugo intercalado con la harina (que ya está tamizada y con la pizca de sal). Mezclar bien y colocar en manga.

- Rellenar los pilotines hasta $\frac{3}{4}$ parte del mismo. Llevar a horno moderado por espacio de 30 minutos, retirar, enfriar y decorar.



CUPCAKES DE CHOCOLATE

Ingredientes

175 cc de leche, 60 gramos de chocolate rallado tipo águila o semi amargo, 125 gramos de azúcar impalpable, 60 gramos de manteca, esencia, 1 huevo y 170 gramos de harina leudante.



Preparación:

- Calentar la leche hasta llegar casi a punto de hervor, agregarle la mitad del azúcar y el chocolate, disolver y dejar que se enfríe.
- Mientras mezclamos la manteca con el resto del azúcar, la cremamos bien, agregamos la esencia, el huevo y seguimos batiendo.
- Una vez que esté fría nuestra preparación y bien disuelto nuestro chocolate, vamos intercalando un poco de harina y un poco de chocolate hasta terminar las dos preparaciones.
- Colocamos en pilotines y llevamos la a cocción en horno moderado por 30 minutos. Por último, dejamos enfriar y decoramos.

Video de la preparación de los cupcakes: <https://youtu.be/Z5sm2a5Dp08>



VARIEDAD DE FROSTING PARA DECORAR

1. 25 gramos de manteca, 150 gramos de azúcar impalpable, 3 cucharadas de jugo de naranja y ralladura. Todo batido.
2. 100 gramos de chocolate semi amargo, 1 cucharada de glucosa, 25 gramos de manteca, 2 cucharadas de crema de leche.
3. Merengue blanco-Merengue de color.
4. Glasé de color, blanco o matizado.
5. Crema chantilly.
6. Ganache chocolate negro-Ganache de chocolate blanco
7. Pasta americana (forrar).
8. Crema de queso, 50 gramos de queso crema, 100 gramos de azúcar impalpable, esencia de naranja.
9. 50 gramos de manteca, 60 gramos de miel, 250 gramos de azúcar impalpable, 4 cucharadas de agua caliente. Todo batido.
10. 100 gramos de queso crema, 50 gramos azúcar impalpable y 100 gramos de dulce de leche repostero.
11. Confites, granas, nueces, almendras, chocolate rallado, trocitos de frutas, etc.



Actividad



Luego de leer la ficha de clase y de mirar los videos, te proponemos estas actividades. Son dos opciones, tendrás que optar por una de ellas:

Opción 1

Te proponemos que te filmes haciendo algunas de las recetas. Con ese material deberás crear un video de no más de 8 minutos en donde podamos ver tu forma de trabajar, tus medidas de higiene y de cuidados con los alimentos, la forma en que te organizás para elaborar la preparación, el momento de la *mise en place*, etc. Te recomendamos que recortes el video a medida que vayas grabándolo. No es necesario que te filmes haciendo toda la receta, podés elegir momento/s en donde los aspectos que mencionamos antes estén presentes. **¡Animate! ¡Nos va a encantar verlos/as trabajar!**

Opción 2

Te proponemos que nos mandes un audio de no más de 8/10 minutos contándonos brevemente de qué se trata la ficha. Imaginate que estamos en el aula y tenés que compartirles a tus compañeros/as los temas que plantea la ficha. La idea es que el audio contenga un panorama general de los temas presentes en la ficha, pero que puedas relacionarlos con temas trabajados en otras fichas. Podés escribir el texto en una hoja para organizar el audio y luego leerlo o también podés mandarnos un texto, como más te sientas más cómodo/a.

¡Nos leemos en el celular!



CIERRE DE LA CLASE

En esta clase seguimos viendo más facturas. Además, preparamos la famosa cremona, que tiene masa de hojaldre. Después, nos dedicamos a elaborar cupcakes y a conocer variedades de frosting para decorar.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!