

CLASE 9 / PASTELERIA



TEMA

Masas quebradas. Ganache de chocolate. Receta de pasta frola y tarta toffi

OBJETIVOS

- ✓ Definir, clasificar, distinguir cocinar y conservar las masas quebradas
- ✓ Conocer los pasos para elaborar la pasta frola y la tarta toffi



DESARROLLO DE LA CLASE

En la clase pasada, conocimos **las propiedades del chocolate y establecimos distintos criterios** para presentar una buena torta. En esta oportunidad estos elementos, nos serán de utilidad para poner en práctica las recetas que vamos a elaborar. A su vez conoceremos el mundo de las masas quebradas. ¡Comencemos!



¿Qué son las masas quebradas?

Se denomina masa quebrada debido a la textura quebradiza que muestra tras el horneado desarrollan poco gluten. Pueden llamarse **masas secas** o **friables**; son las que se utilizan para la confección de tartas, masitas secas, alfajores, cookies. Se caracterizan por su gran **friabilidad** y **ausencia de cuerpo y elasticidad**. Después de horneadas, estas masas se quiebran con facilidad reduciéndose a polvo.

CLASIFICACIÓN

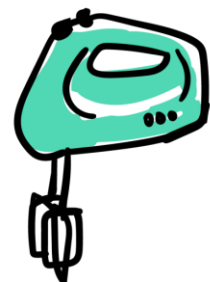


¿Sabías que el contenido de materia grasa define la clasificación de las masas quebradas?

Pueden clasificarse en:

- ✓ **PESADAS:** Con más de 500 gr materia grasa por cada kilo de harina.
- ✓ **MEDIANAS:** Con exactamente 500 gr de materia grasa por cada kilo de harina.
- ✓ **LIVIANAS:** Con menos de 500 gr de materia grasa por cada kilo de harina.

Tené en cuenta que las masas quebradas no pueden utilizarse de inmediato: **deben descansar en frío** por lo menos media hora antes de ser usadas, esto favorece la hidratación de la harina y por consiguiente, facilita el estirado.





¿Cómo logramos la cocción a blanco?

Para las tartas con **reellenos** que **poseen un alto contenido de humedad** y que requieren cocción, primero **se coloca la masa en la heladera**, luego **se estira y se hornea** a a 180° la masa pinchada con tenedor o rodillo, aproximadamente 10 minutos. En la mayoría de los casos se **cubre con papel aluminio** y se le **coloca algún material de carga** (pueden ser porotos o piedritas chicas y limpias). Esto se hace para que la tarta conserve su forma y sus bordes rectos y parejos. Para terminar, se retira la carga junto con el papel aluminio y **se deja cocinar o dorar por 5 minutos más**.

Todo lo que necesitas saber para la conservación de **las masas quebradas**

La masa quebrada cruda *que no contiene polvo para hornear* puede **conservarse hasta siete días** en la heladera y hasta **dos meses** en el freezer.

Si *contiene polvo leudante*, la **conservamos 72 horas** en heladera y **dos meses** en freezer.



Tipos de masas quebradas

Cuando tengamos que **preparar una masa delicada**, podemos emplear cualquiera de las variantes de masa quebrada que presentaremos a continuación, con sus características, ingredientes y sugerencias de cantidades para prepararlas:

- ✓ Masa Sablée
- ✓ Masa Sablée con manga
- ✓ Masa Brisée
- ✓ Masa Frola
- ✓ Masa Sucrée



MASA SABLEE:

Esta masa **lleva mucha grasa**, pero **no contiene azúcar**. Es una **masa de unión**. **No se amasa**. Es **más quebradiza y desmenuzable**. Tiene una **textura arenosa**. Se usa en tartas, galletas y como base para las tortas. No lleva agua. Se elabora con **azúcar glas** (impalpable), para obtener una masa más fina.

Ingredientes:

- 150 gr manteca
 - 3 yemas
- 250 gr harina 0000
 - 5 gr sal
- 100 gr azúcar impalpable

MASA BRISÉE:

La masa Brisée se suele usar en tartas saladas, pero también se puede utilizar en dulces.

Podemos prepararla con estos ingredientes y cantidades:

- 250 gr harina 0000
 - 5 gr sal
 - 1 huevo
- 30 c de agua helada de heladera.
- 125 gr manteca.

MASA SUCREE:

Es más dulce y sirve también para hacer cookies.

Sus ingredientes son:

- 250 gr harina 0000
- 135 gr azúcar
- 2 cdas vainillin
- 110 gr manteca
 - 5 gr sal
 - 1 huevo

MASA SABLÉE CON MANGA:

Se trabaja sobre placa enmantecada
y fría para trazar las masitas con pico rizado.

Sus ingredientes son:

- 180 gr manteca
- 100 gr azúcar impalpable
- 1 cucharada de esencia
- 250 gr harina 0000
- 50 gr de clara de huevo (más o menos 1 clara y media)

MASA FROLA:

Se puede utilizar para tartas (**media fórmula**), pasta frola, masitas y pepas.

Sus ingredientes son:

- 200 manteca
- 120 gr azúcar
 - 2 huevos
- 300 gr harina 0000
 - 5 gr sal
- Vainillín 1 cda

Tabla De Cantidad De Masa Por Diámetro De Tartera:

Diámetro	Espesor De La Masa	Peso
10Centímetros	3 Mm	50 Gr.
18 Centímetros	3 Mm	180 Gr.
24 Centímetros	3 Mm	300 Gr.
28 Centímetros	3,5 Mm	350 Gr.
34 Centímetros	3,5 Mm	500 Gr.

Para hacer una **tarta rectangular** te sugerimos:

- ✓ Calcular 300gr de peso para un tartera de 20x30cm.
- ✓ Calcular 500gr de peso para una tartera de 30x40cm.

¡Vamos a hacer nuestra primera receta usando una masa sablée!



Receta de tarta Tofi:

Ingredientes:

- ✓ Harina 0000 250 gr
- ✓ Azúcar impalpable 100 gr
- ✓ Manteca 150 gr
- ✓ 3 yemas
- ✓ Vainillin
- ✓ Dulce de leche repostero 500 gr
- ✓ ½ copita coñac
- ✓ 200 gr chocolate cobertura semi amargo.
- ✓ 200 gr crema de leche.





PROCEDIMIENTO:

Colocamos en un bol la **manteca pomada**. Luego, la empezamos a ablandar y le vamos a ir incorporando el azúcar impalpable. Es importante que mezclemos muy bien. El próximo paso es incorporar las yemas **¡de a una por vez!** y el vainillin. Seguimos mezclando con la espátula e incorporamos la harina (**que ya debe estar tamizada**) y con la sal, formamos la masa sin amasar. Esto lo hacemos con ayuda de un cornet (**para no darle calor a la masa**) y la colocamos estirada con las manos entre dos papel film.

Una vez hecho esto, la llevamos a la heladera por **media hora**.

Cuando hayan pasado 30 minutos, la sacamos y forzamos nuestra tartera (**debe estar preparada de antemano, enmantecada y enharinada**), la pinchamos bien y la llevamos otro rato a la heladera.

Al sacarla de la heladera, tendremos que cubrirla con papel aluminio y material de carga (porotos o piedritas chicas y limpias). La llevamos al horno 180° por 10 minutos. Pasado ese tiempo, la retiramos del horno y sacamos el papel junto al material de carga. **Volvemos al horno de 5 a 8 minutos más para que se dore**. Nuevamente, la sacamos del horno y la dejamos enfriar.

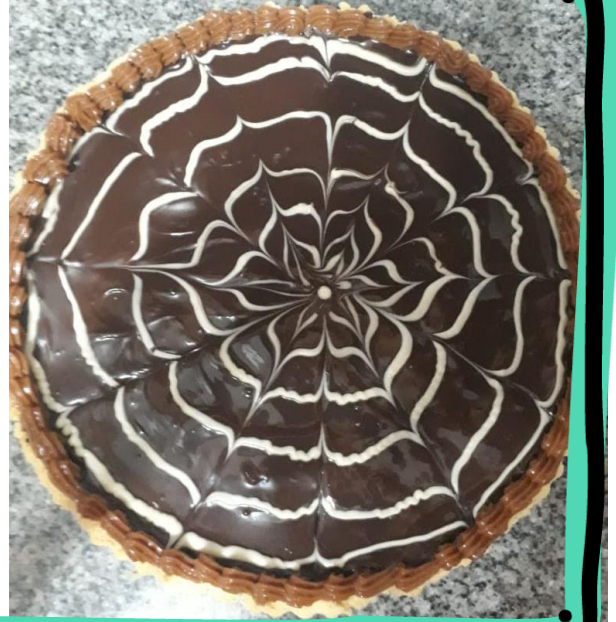
Mezclamos el dulce de leche con el coñac y lo colocamos en manga para ponerlo sobre la tarta.

Calentamos 200 gr de chocolate a baño maría y cuando está derretido le colocamos dos cucharadas de aceite (aproximadamente). Es importante mezclar bien y **tener derretido el chocolate blanco para poder dibujar sobre el chocolate negro**.



En **este link** te contamos cómo hacer la tarta Tofi

<https://www.youtube.com/watch?v=qcpyft6Q6d4>



GANACHE DE CHOCOLATE

Otra opción es realizar una ganache de chocolate. Normalmente, se trata de hacer **partes iguales de crema de leche y chocolate**. Se calienta la crema de leche y se echa sobre el chocolate ya picado. Se revuelve.

A parte, ponemos a calentar 200 gr de crema de leche y picamos chocolate, **cuando la crema calentó se lo volcamos encima al chocolate**.

¡Así tenemos nuestro ganache de chocolate!

Lo **volcamos sobre el dulce de leche** y lo podemos decorar con un poco de chocolate blanco arriba.

En los bordes de la tarta se decora con manga y dulce de leche



¿Y si sobra masa?

Todos **los sobrantes de masa se estiran** y con cortante se hacen galletitas. Van a horno moderado y cuando hacen piso ya están listas (entre 5 a 8 min).





¿De qué manera podemos poner en práctica la masa Frola?

Receta de pasta frola:

Ingredientes

- 350 gr harina leudante
- 200 manteca o margarina
- 2 huevos 1 yema
- Vainillin
- 110 de azúcar
- ½ kilo de dulce a elección. (membrillo, batata, batata con chocolate), agua o moscato cantidad necesaria para aflojar el dulce.



Procedimiento:

Empezamos **colocando** en un bol la harina, la sal, el azúcar y la manteca. Hacemos **un arenado**. Luego, hacemos un hueco en el centro y colocamos los huevos, la yema y el vainillin. Agregamos un **chorrito de leche**. Tomamos **la masa sin amasarla demasiado**, la **envolvemos en papel film** y la llevamos a la **heladera por media hora**.

Luego, la retiramos y la estiramos. Fonzamos el molde de la tartera con la misma masa, tratando de que quede bien pegada al molde. Pisamos el dulce y le colocamos o un chorrito de agua o mocato.

¡Recordemos dejar un poco de masa para hacer las tiritas de arriba! Para ello, se pueden hacer rollitos o estirar la masa y cortar las tiras.

Se cocina en horno moderado 180° por 25 a 30 minutos.

Cuando la sacamos, se le da una pincelada para darle brillo con **DESTELLOS, ALMÍBAR, O MERMELADA**.

Como terminación, se le coloca en el borde **coco rallado** tratando de hacerlo en forma pareja para darle un lindo acabado.

En **este video** podremos ver el paso a paso de la receta de pasta frola:

<https://www.youtube.com/watch?v=TtB5a-WQqfc>



Al igual que con los sobrantes de **la masa sablée**, con la masa frola se pueden hacer galletitas “pepas”. Para realizarlas, hacemos bollitos chicos, los aplastamos con el dedo formando un huevo y en el centro se le coloca el dulce de membrillo (recordá que el dulce de membrillo debe estar pisado y colocado en la manga).

Como vemos, **nada se desperdicia**: los sobrantes de masa se convierten en galletitas.



Actividad



Te proponemos que nos comentes por el grupo de Whats App:

- 1- ¿Cuál variedad de **masa frola** te animarías a hacer?
- 2- ¿Cómo **transformarías** la tarta tofi en otra tarta? ¿Cuál harías?
- 3- En esta ficha, vimos el procedimiento para hacer **ganache**. Te pedimos que nos cuentes ¿para qué otra preparación lo utilizarías?

Podés escribir tus respuestas, enviarlas en un audio o hacer un video respondiéndolas.

¡Nos leemos en el celular!



CIERRE DE LA CLASE

En la clase de hoy trabajamos sobre la definición de **las masas quebradas**, conocimos **su clasificación** según la materia grasa, sus tipos (masa brisée, masa sablée, masa sablée con manga, masa frola, masa sucrée) y detalles técnicos, como también la cocción de las mismas y su conservación. Además trabajamos sobre el ganache de chocolate.

Luego, pusimos en práctica lo mencionado sobre **las masas quebradas**, mostrando el paso a paso de las recetas de pasta frola y tarta toffi. También dejamos una tabla para tener de guía: servirá para tener la masa justa que precisemos.



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