

CLASE 8 / PASTERIA



TEMA

Chocolates. Forrado, fratachado y presentación de tortas.

OBJETIVOS

- ✓ Distinguir los chocolates y sus propiedades
- ✓ Adquirir criterios específicos para presentar y forrar tortas.



DESARROLLO DE LA CLASE

Encontraremos la ficha dividida en dos partes: en la primera conoceremos todas **las propiedades de los chocolates** y en la segunda, veremos tanto el procedimiento para hacer una pasta casera para forrar tortas como así elegiremos cómo presentarlas de manera elegante.

¡Conozcamos al chocolate!



El chocolate y el cacao constituyen dos de los ingredientes **más empleados en pastelería artesanal o industrial**. Se obtiene a partir de las semillas que se encuentran en el interior del fruto que produce el árbol del cacao llamado **THEOBROMA**.



¿Sabías que CACAO significa alimento de los dioses?

El **auténtico chocolate** es una mezcla homogénea de granos de cacao molidos (pasta de cacao) y azúcar, en proporciones variables y con algunos agregados minoritarios. En Argentina esa denominación se aplica a otros productos.



✓ **CHOCOLATE DE TAZA:**

Es de consumo familiar. Se **bebe disuelto** en leche o **se agrega como chips** de distintas masas, contiene un **alto porcentaje de azúcar** y es **bajo en manteca de cacao**.

✓ **BAÑO DE REPOSTERIA:**

Incluye en su composición **grasa hidrogenada** y no necesita ser templado. Se lo utiliza para bañar alfajores y golosinas de bajo costo. Actualmente existen baños de repostería elaborados con **aceites vegetales** de excelente calidad, que han mejorado su sabor y aumentado su precio.

✓ **CHOCOLATE COBERTURA:**

Es el chocolate propiamente dicho, y **el único que se emplea en pastelería**, posee un **alto tenor de manteca de cacao** que permite ser trabajado **para decoraciones**, figuras, huevos de Pascuas, etc.

Tipos de chocolate de cobertura:

1. AMARGO
2. SEMIAMARGO
3. CON LECHE
4. BLANCO





¿Para que utilizamos el proceso de templado o cristalización?

Cuando **compramos chocolate cobertura, no basta con fundirlo y moldearlo**. Se necesita un proceso físico que altere el ordenamiento molecular de su materia grasa. En ese proceso, llamado **templado o cristalización**, los componentes de la manteca de cacao se ordenan formando una estructura particular de cristales que brinda **rigidez**, lo hace **crocante, brillo** y de la posibilidad de **moldearlo**.

El templado del chocolate permite que todos los **cristales solidifiquen** como estables al mismo tiempo, logrando un **chocolate duro, brillante y estable**.

Este proceso de cristalización, que la industria realiza como último paso en la fabricación de las barras de chocolate, **se debe repetir cada vez que se funde el chocolate**, porque con el calor la red de cristales desaparece y no vuelven a formarse por sí sola.



Ante el calor, ¿cómo recuperar el proceso de cristalización?

Para recuperarlo, existen dos métodos básicos: por contagio o por sembrado y por agitación.

Las estructuras de los cristales tienen la propiedad de ser contagiosos, es así que, si **se agrega chocolate cristalizado al chocolate fundido**. Los cristales de este último, **contagian** su estructura a la manteca de cacao presente en la masa fluida, organizando su estructura nuevamente en cristales. **Agitar** el chocolate produce el mismo efecto.



¿Por qué ocurre la recuperación con la agitación o el contagio?

Esto tiene por fundamento una diferencia química dado que los estables solidifican a partir de los 34°C y los inestables a 24°C. A una temperatura intermedia en el chocolate fundido habrá cristales estables, pero no inestables.

Otra ley de cristalización dice que, **habiendo cristales de un tipo en una solución, el resto de los cristales solidificarán en el mismo sistema**. Entonces, **es posible cristalizar** todo el chocolate según el modelo estable mediante el templado o cristalización, **proceso que consta de tres pasos:**

✓ Primer paso: Fusión

Se derrite el chocolate a baño maría o en horno microondas.

¡Atención sobre la fusión!

La forma de hacerlo es en PERÍODOS DE 10 SEGUNDOS, SACAR, REVOLVER Y VOLVER AL MICROONDAS **OTROS 5 O 10 SEGUNDOS**. Este proceso, se debe sostener hasta derretir. Es muy importante recordar que es probable que se quemé el chocolate si lo ponemos todo de una vez por mucho tiempo.

✓ Segundo paso: Descenso de temperatura

Se baja la temperatura del chocolate fundido o no menos de 24° por sembrado, (incorporación de chocolate sólido) o por agitación (sobre mármol o baño de hielo).

✓ Tercer paso: Remonte de temperatura.

Para poder trabajar el chocolate, se eleva su temperatura a más de 34° C: a **baño maría** o por **agregado de chocolate caliente**.



Esta tabla es indicativa para saber cuál es la curva de cristalización exacta del chocolate caliente

	COBERTURA SEMIAMARGO	COBERTURA CON LECHE	COBERTURA BLANCO
FUSIÓN	45° C	45°	40°
DESCENSO	27° C	26° C	25°
REMONTE	32° C	30° C	29°

¡Y ahora que ya sabemos sus tipos y de qué se trata el **proceso de cristalización**, conozcamos a la familia de los chocolates!

FAMILIA DE LOS CHOCOLATES



CACAO AMARGO:

Es el polvo restante del proceso de la molienda de los granos tras la extracción de la manteca de cacao. Su calidad se determina por la proporción de manteca de cacao remanente que contiene, que va del 22 a 24 % en un buen cacao y del 12 al 14% en uno estándar.

En pastelería se utilizan exclusivamente **cacaos amargos**, nunca los azucarados.



CHOCOLATE CON LECHE:

Se elabora con una baja proporción de pasta de cacao, manteca de cacao y leche en polvo. Estos sólidos, obligan a controlar rigurosamente su fusión, ya que con el exceso de calor se queman y dejan grumos insolubles.



CHOCOLATE BLANCO:

Compuesto por manteca de cacao, azúcar y leche en polvo. No posee pasta de cacao. Presenta las mismas dificultades para la fusión que el chocolate con leche.



MANTECA DE CACAO:

Es la materia grasa extraída por presión de los granos de cacao. Se utiliza para hacer más fluidas las coberturas de chocolate y para bañar bombones o alfajores. También forma parte de algunos glaseados y hasta se agrega rallado en fórmulas de masas levadas a fin de humedecerlas y aromatizarlas durante la cocción.

Por hoy damos por concluida la parte teórica.

Segunda parte:

PRESENTACION Y FORRADO DE LAS TORTAS

En este apartado, te mostramos un listado de opciones variadas para presentar una linda torta y los mejores consejos para hacer un buen forrado.



¿En qué bases puedo presentar una torta?

- Bandejas de cartón
- Bandeja de plástico
- Bandeja de telgopor
- Platos de tortas de porcelana (como los que podemos encontrar en la casa de abuelxs)
- Bandejas de madera.

Si usamos bandejas de cartón o plástico, debemos usar blondas para que queden prolijas.

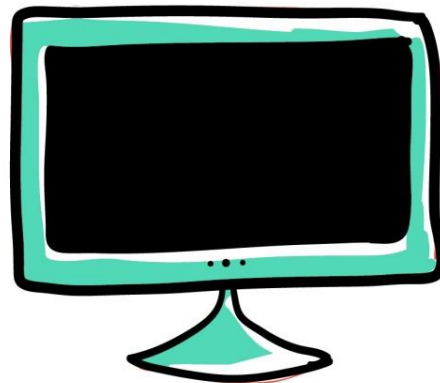


Si usamos **telgopor** tenemos dos opciones:

1. forrarlas con goma eva
2. forrarlas con la misma pasta de la torta.

Esto lo verán en el siguiente video y elegirán ustedes lo que más les guste o convenga a elección:

https://youtu.be/JOzeTxc5_i8





¿Para qué sirve presentar las tortas de manera adecuada?

Si es necesario que comprendamos la importancia de la presentación y prolijidad al momento de entregar una torta. Todo entra por los ojos y eso significa que si un/a cliente/a queda conforme nos va a volver a encargar otra torta y nos va a recomendar a otras personas o posibles nuevos/as clientes/as: ¡eso significa trabajo!

Consejos para **el forrado de tortas:**

Lo más importante es tener las manos limpias, sin anillos, pulseras, relojes en lo posible uñas cortas- De lo contrario, habrá que utilizar **guantes, pañuelo o gorro** ¡Un pelo en una torta y no nos compran más!

Cuando forramos una torta tenemos que tener **dos palillos del mismo espesor** para colocar a ambos lados de la pasta a forrar. Esto es para que nos quede la pasta pareja y no gorda de un lado y finita del otro. Si queremos, este es el momento de ponerle color.

Para ponerle color se coloca en una porción chica de la masa y luego se unifica al resto para que no quede veteada la pasta. Se estira, se va rotando y al mismo tiempo mirando si hace falta florear con un poco más de maicena para que no se nos pegue en la mesada.

A todo esto, ya tenemos que tener preparada nuestra bandeja y también la **torta untada con dulce de leche o mermelada** (sin frutas ya que al forrar se notaría y no quedaría bien). Hay que colocar poca cantidad de dulce de leche o la mermelada, ya que son para pegar la pasta. En exceso, quedaría mal.

Cuando tengamos la masa estirada, la colocamos sobre la torta tratando de que quede pareja (medir antes de poner sobre la misma). Luego **la fratachamos** para sacar cualquier desperfecto. Recién en ese momento lo pasamos a la bandeja y volvemos a fratachar, hacemos un borde y colocamos un adorno.

Podrán ver el paso a paso en los siguientes videos:

<https://youtu.be/VP3X1kIHK2g>

<https://youtu.be/TlvksF54T9A>



Actividad



Te proponemos que compartas en el grupo de whats app, por audio, video o de manera escrita las respuestas a las siguientes preguntas:

- 1- ¿QUÉ EVENTO ELIGIRÍAS PARA UTILIZAR LA PASTA QUE APRENDIMOS HOY?
- 2- ¿PARA QUIÉN LA HARÍAS?
- 3- ADEMÁS DE FORRARLA ¿CÓMO LA DECORARÍAS?
- 4- ¿QUÉ BASE USARÍAS?

Luego de responder las preguntas, te invitamos a que elijas alguna de estas dos opciones:

Opción 1: Si tenés los elementos en tu casa, te invitamos a que lleves adelante alguna receta donde utilices una pasta casera para forrar tortas y nos la compartas por video o foto.

Opción 2: Busca fotos donde estén presentes los elementos que aprendimos en la clase de hoy (chocolate y derivados, pasta casera para forrar tortas y presentación elegante).

¡Nos leemos en el celular!





CIERRE DE LA CLASE

En la clase de hoy, comenzamos presentando el autentico chocolate comentando sus ingredientes, para pasar a **distinguirlo según su uso, su modo de obtención y su contenido**: el chocolate de taza, el baño de repostería y el chocolate cobertura.

Sobre el chocolate cobertura enumeramos sus tipos: **amargo, semiamargo, con leche y blanco**; además hicimos referencia al proceso de templado o cristalización, que altera la materia grasa para lograr un chocolate duro, brillante y estable.

Ante el calor, el proceso de cristalización debe recuperarse mediante dos métodos básicos: por contagio o sembrado y por agitación, que tienen un fundamento químico según la temperatura en el chocolate.

En el caso que querramos cristalizar todo el chocolate, comentamos los tres pasos que se deben llevar adelante: **la fusión, el descenso de temperatura y el remonte de temperatura**.

A continuación de este dato, presentamos la familia del chocolate: **el cacao amargo, chocolate con leche, chocolate blanco y manteca de cacao**.

Al finalizar esta ficha, compartimos distintos criterios para presentar una torta de manera adecuada de acuerdo a la base que usaremos y a cómo hagamos el forrado. En este punto, hicimos énfasis en la elaboración de la pasta que usaremos en la torta.

Para cerrar, diremos que una buena **presentación de una torta** se traduce en clientes/as que nos puede recomendar, lo cual nos daría posibilidad de más trabajo.



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>

AUTOEVALUCIÓN 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