

CLASE 4 / PASTELERIA



TEMA

Elaboración de pionono y vainillas

OBJETIVOS

- ✓ Incorporar el procedimiento de elaboración de batidos livianos: pionono y vainillas



DESARROLLO DE LA CLASE

En la clase pasada, trabajamos sobre el paso a paso de la **elaboración del bizcochuelo y el almíbar**. En esta oportunidad, nos abocaremos a conocer los ingredientes y el proceso de elaboración de **vainillas y pionono**. Al mismo tiempo, les daremos **algunos tips** y secretos para tener en cuenta en el procedimiento.

¿Recuerdan los pasos previos del inicio de la elaboración? ¿Qué es lo primero que hay que tener en cuenta antes de arrancar una receta?

Comencemos con nuestro “ritual” de higiene: lavado de manos y preparamos nuestra **mise an place**. Cabello atado, gorro y delantal, y nuevamente, manos lavadas y limpias...

¡Nos disponemos a trabajar!





¿Cómo hacemos las vainillas?

Receta de las vainillas

Los ingredientes que vamos a necesitar para las vainillas son:

- ✓ 2 huevos.
- ✓ 90 grs de azúcar común.
- ✓ 60 grs de harina 0000.
- ✓ 30 grs de maicena.
- ✓ 1 cucharadita de Vainillin.
- ✓ Azúcar impalpable cantidad necesaria.
- ✓ ½ cucharadita de sal.



¡Las vainillas son una delicia, ya sea para comer con un té como para realizar diferentes!



MODO DE PREPARACIÓN:

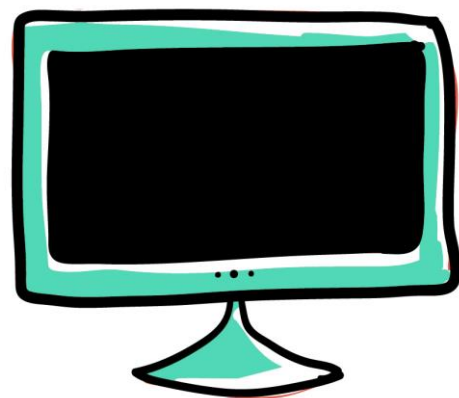
El procedimiento lo pueden observar detalladamente en **los videos** a continuación:

Vainillas paso a paso:

<https://youtu.be/GAy5DspQeGU>

Vainillas ¡listas!

<https://youtu.be/y9V12MclhoU>





RECOMENDACIONES:

Les quiero dar algunas recomendaciones para poner en **práctica en la preparación:**

Sobre los elementos para preparar las vainillas

- ✓ Si no tenemos placa de vainillas, podemos hacer nuestra receta con una placa común y papel manteca enmantecado.
- ✓ La preparación **se coloca en manga** con pico liso, repostero N° 10 redondo, pero también en el caso de no tener una manga, lo podemos hacer con un sachet de leche, el cual abrimos por un lateral y cortamos en una punta ¡con esto ya tenemos otra opción de manga!



¿Cómo hago una manga casera?

Video ilustrativo de cómo hacer una manga casera:

<https://youtu.be/ogE9qaCdlbU>



¿Qué hacemos con la manga?

Debemos tener en cuenta que, con la manga o el sachet, hay que hacer **bastones de 9 cms de largo por 2 cms de ancho.**

Esto en el horno va a crecer, por lo cual hay que dejar una **distancia de separación** entre bastón y bastón (vainilla y vainilla) de 3 cms entre una y otra.



IMPORTANTE sobre el horno:

- ✓ El horno va a 190°/200° (fuerte) entre **10 a 12 minutos** aproximadamente según el horno.
- ✓ Cuando lo vamos a colocar en el horno, **cernir azúcar impalpable** encima de las vainillas.





¿Cómo es la preparación de pionono?

Receta de los piononos/ algunos tips de preparación:



- ✓ El tamaño que tendrá **el pionono** será dependiendo del tamaño de placa que tengamos.
- ✓ Les contamos una regla a seguir para que nos quede siempre bien: nosotrxs por cada huevo que usemos, vamos a usar una cucharada sopera de azúcar y una cucharada sopera de harina. Por ejemplo, si mi pionono lo hago de **4 huevos**, lleva **4 cucharadas de azúcar y 4 cucharadas de harina**. Siempre hablamos de harina 0000. A esto le sumamos una cucharadita de vainillín, media cucharadita de sal y una cucharada de miel. Esto le aporta **elasticidad**, por eso nunca hay olvidarse de la miel.
- ✓ En las preparaciones dulces se coloca **una pizca de sal**, para realzar los sabores.
- ✓ Los huevos tienen que estar **a temperatura ambiente**, no de la heladera.

¡Vamos precalentando el horno!



- ✓ Debemos preparar **una placa enmantecada** y ponerle papel manteca. Una vez hecho esto, la placa se lleva a la heladera hasta el momento de colocarla en el horno junto al pionono.
- ✓ Cuando tengamos el pionono preparado, lo llevamos al horno, dispuesto en la placa mencionada.
- ✓ **La temperatura del horno será de 190°/200° durante 8 a 10 minutos**. El tiempo es relativo al horno de cada unx, pero verán que se van a empezar a dorar todos los laterales ¡Evitemos que se queme!

Se retira del horno y se deja enfriar un poco sobre una rejilla, se le saca el papel manteca y se coloca sobre otro. Se enrolla en el papel manteca antes de usar. También **se puede freezezar**, se envuelve así como **está en un papel film** encima y dura **hasta 3 meses**.

Paso a paso para la realización del pionono en **este video**:

<https://youtu.be/nuowuyPzrZ0>



Los huevos en las recetas de pastelería

- ✓ Para la pastelería hay recetas específicas en donde se tienen **que pesar los huevos**, ya que los hay de distintos tamaños... ¡y las recetas deben ser exactas!
- ✓ Recordemos **siempre se cascan por separado**, antes de agregar a las preparaciones para asegurarnos de que estén en buen estado. También es importante, como dijimos anteriormente, tenerlos a temperatura ambiente.
- ✓ ¡Este ingrediente da **coloración y sabor a las preparaciones!**
- ✓ Los huevos están compuestos de **clara y yema**, su peso aproximado es de entre 60 y 70 grs, 40 grs son de clara y 20 grs es de yema, lo restante es de cáscara.



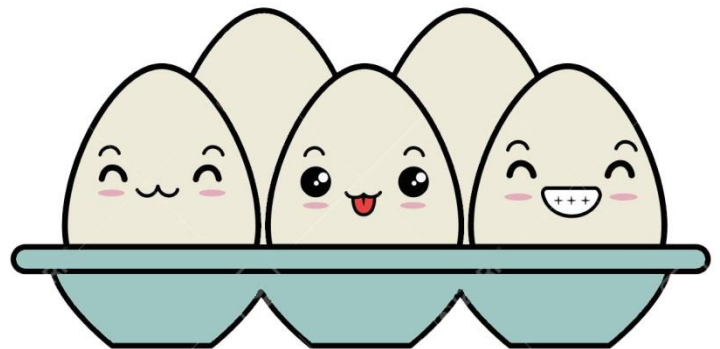


COMPONENTES DEL HUEVO

YEMA: La yema está compuesta por grasa, albúmina, vitamina y fosfato, coagula individualmente entre los 60 y 70° por lo que se utiliza como espesante en los flanes y cremas. En cambio, una crema inglesa, por ejemplo, con leche y azúcar coagula de 82 a 85°.

CLARA: La clara está compuesta por el 85% de agua y el resto de proteínas y coagula entre los 60 y 70°, formando espuma al batirse y por eso se la usa para hacer merengues aireados, soufflés, y dar volumen a los batidos livianos.

Los **HUEVOS** son un **ingrediente BÁSICO** en casi todas las recetas de pastelería.



Actividad



Te presentamos dos propuestas, deberás elegir y realizar sólo una.

Propuesta de actividad para quienes quieran practicar la receta y cuenten con los materiales para hacerlas:

1 Elegí una de las dos recetas, pionono o vainillas, y realizala en tu casa. Elaborá un texto siguiendo las estas preguntas:

- ✓ **¿Cómo sentís que te fue, en general, con la producción de la receta que elegiste?**
- ✓ **¿Tuviste algún problema con la preparación del mismo? ¿Cuáles? ¿Cómo lo resolviste?**
- ✓ **¿Cuál te resultó la parte más complicada de la receta y cual la más sencilla?**
- ✓ **¿Se te presentaron dudas con la receta? ¿Cuáles?**
- ✓ **¿Tenías todos los elementos para realizar la receta? En caso que no contaras con algún elemento ¿cómo lo reemplazaste? ¿Qué elemento utilizaste?**

Te pedimos que adjuntes al texto una foto con la producción

2 **Propuesta de actividad para quienes no quieran o puedan realizar la receta.**

- ✓ Elegí alguna de las **dos recetas**. Pensá otra receta en la que utilizarías en este caso el pionono o las vainillas para crear una nueva producción.
¿Qué nueva preparación harías con vainilla o con pionono?
Ejemplo: algún postre en el cual se tengan que utilizar vainillas o pionono
- ✓ Elaborá **un texto breve** contándonos cuál receta elegiste para la utilización de pionono o vainillas y por qué la elegiste. ¿Qué elemento de la receta te resulta atractivo?
- ✓ **Buscá una foto en internet y agregala al texto.**



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase y **tomá algunas notas** aparte, en una hoja o cuaderno que dediques exclusivamente al curso.
- ✓ Mirá **los videos** y también **tomá nota** de lo que escuches.
- ✓ Con las notas que tomaste **armá tu respuesta**. Podés escribirla en el cuaderno y copiarla en el **WhatsApp** o escribirla y leerla.



CIERRE DE LA CLASE

En esta clase aprendimos dos preparaciones nuevas que forman parte de los **“batidos livianos”**: **pionono y vainillas**.

A través de **videos y los tips** mencionados en el desarrollo de la clase, conocimos el procedimiento para prepararlos atendiendo a la utilización del horno (ya que los mínimos, medios y fuertes no son iguales, y dependen de los picos y válvulas de cada horno). Sumamos a los tips, por un lado, **la importancia de batir bien** las preparaciones para que queden esponjosas y, por otro, la colocación de harina de a poco y de forma envolvente para no bajar los batidos.

Para finalizar, dejamos una **información importante sobre los huevos**, los cuales son un ingrediente básico para las recetas de pastelería.

Una vez que desarrolles la actividad, te invitamos a completar **la autoevaluación**.



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