

## CLASE 5 / PASTELERIA



### TEMA

Maquinarias y utensilios. Leudantes, mantecas y azúcares.  
Receta de Magdalenas.

### OBJETIVOS

- ✓ Reconocer las maquinarias y utensilios para trabajar en pastelería.
- ✓ Conocer las características de los leudantes, las mantecas y los azúcares.



## DESARROLLO DE LA CLASE

En la clase pasada, trabajamos sobre el paso a paso de la **elaboración de vainillas y pionono**.

Esta clase la vamos a dividir en tres grandes partes. En la primera, describiremos las maquinarias y utensilios que se utilizan tanto en la **pastelería industrial como en la pastelería casera**.

En la segunda parte, comentaremos **las características de los leudantes, los azúcares** y estableceremos la diferencia entre la margarina y la manteca. Para finalizar, dejamos una receta de magdalenas.



## Primera parte: Maquinarias y utensilios



### ¿Qué maquinarias y utensilios necesitamos para la pastelería industrial?

En la pastelería industrial nos vamos a encontrar con máquinas más grandes, desde **amasadoras** donde formamos las masas, las **sobadoras** que permiten pasar las masas varias veces para que sean más elásticas y maleables, también están las **cortadoras**, las **fermentadoras**, las **cintas**, los **hornos rotativos** para panaderías, **rebanadoras**, **cortadoras**, **heladeras**, **balanzas**, etc.

Te compartimos algunas **imágenes**:



**BATIDORA**



**BATIDORAS DE TEMPERATURA**



**HORNO DE PASTELERIA**



**BALANZA**



**HORNO ROTATIVO**



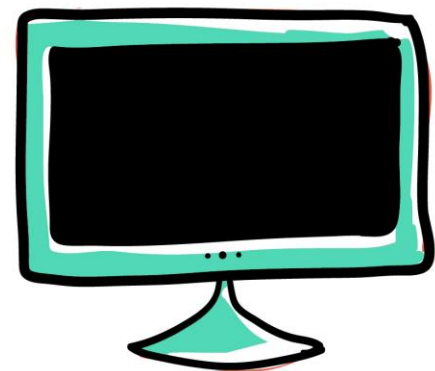
**SOBADORA PASTELERA**



VITRINAS PASTERIA

Para conocer cómo funciona una línea de producción en pastelería puedes **ingresar a este link:**

<https://youtu.be/se3Ufs7Gx3w>





## ¿Y para la pastelería casera que se utiliza ?

Para la pastelería casera se utilizan:

- Batidoras
- Balanzas
- Medidor para líquidos
- Palo de amasar
- Moldes de distintos tamaños
- Espátulas
- Placas
- Cornet
- Mangas
- Picos
- Colorantes
- Cortantes
- Tamiz
- Reloj de horno
- Termómetro
- Rayador
- Tarteras
- Moldes para tortas
- Cacerolas
- Jarros
- Exprimidor
- Cubiertos
- Platos giratorios para decorar
- Cuchillo serrucho para cortar las tortas
- Rociador
- Pinceles
- Manoplas
- Guantes descartables
- Cocina con horno
- Heladera con freezer
- Rollos de papel manteca
- Papel film
- Papel metálico
- Batidor de alambre

En estos **dos videos** te mostramos los utensilios de cocina:

Parte 1: <https://youtu.be/-q60FIYGxEo>

Parte 2: <https://youtu.be/eRXS3ocEMW0>





## **SEGUNDA PARTE DE LA CLASE: LEUDANTES, AZÚCARES Y MANTECA**

Presentaremos los tipos de leudantes y azúcares y la diferencia entre mantecas y margarinas.

### **LEUDANTES:**

Se dividen en dos tipos: **leudantes químicos y leudantes físicos.**



### **¿Cuáles son los leudantes químicos?**

- ✓ **Polvo para hornear (royal):** se tamiza con harina y la preparación es del 3% del peso de la harina, o sea para 500 grs de harina vamos a necesitar 15 grs de polvo de hornear. Si por ejemplo la preparación que estamos haciendo tiene mucho peso como nueces, chocolate, pasas, se le puede poner un poco más para mejorar el leudado.
- ✓ **Bicarbonato de sodio:** es un compuesto sólido cristalino, blanco, soluble al agua, es una sal leudante que actúa por encima de los 60° de calor.
- ✓ **Bicarbonato de amonio:** otro leudante que se utiliza en galletas en pequeña cantidad ya que es muy fuerte, y es para que ciertas masas queden más secas, crocantes y delgadas, tipo galletas marineras.
- ✓ **Cremor tártaro:** sustancia que se utiliza para impedir la cristalización del azúcar, aumenta el volumen de masas y es un estabilizador de claras que se usa por ejemplo en merengues.



### **¿Cuáles son los leudantes físicos?**

- ✓ **Levadura fresca:** pasta prensada que viene en cubos de 50 grs o en paquetes de ½ kg. Se conserva en la heladera, es de color marfil claro, sin manchas. Normalmente se utilizan 50 grs de levadura por kg. de harina.
- ✓ **Levadura seca:** es levadura de cerveza deshidratada en polvo y se usa generalmente 25 grs por kilo de harina.

## AZÚCARES:

### ¿Cuáles son los distintos azúcares?

Te comentamos sus características, usos y su modo de extracción.

- ✓ **Azúcar común:** se obtiene de la caña de azúcar.
- ✓ **Azúcar impalpable:** es azúcar común reducida por medio mecánico, o sea molerla y transformarla en polvo, se le suele agregar anti aglutinante para evitar que se apelmace, por lo general almidón de fécula. Lo podemos hacer nosotros con licuadora, y con azúcar común, licuando varias veces.
- ✓ **Azúcar rubia:** Su color es dorado, su sabor es algo ácido y se emplea como las anteriores.
- ✓ **Azúcar negra:** se obtiene del jugo de caña con poco tratamiento de refinación, es oscura y de textura húmeda. Es ideal para rellenos con fruta y otros endulzantes.
- ✓ **Glucosa:** se comercializa en polvo o como jarabe al 45%, mezclado con otros productos como, y es anticristalizante en caramelos, almíbares y dulces. Le da humedad a los budines y brillos a salsas y baños. Endulza menos que el azúcar y sirve para otorgar consistencia a helados. En ciertos productos se lo reemplaza por miel.
- ✓ **Miel:** Es una mezcla de fructosa y glucosa elaborada por abejas. Su color y sabor varían de acuerdo al tipo de flores de origen y las abejas que llenen el néctar. Se utiliza en rellenos, panes, budines y piononos. No hay que reemplazar azúcar por miel ya que los resultados difieren.





## MANTECA Y MARGARINA:



### ¿Cuál es la diferencia entre manteca y margarina?

- ✓ La **margarina** está elaborada con **aceites naturales** que se tornan sólidos por un proceso industrial llamado **hidrogenación**, pueden sustituir a la manteca en la **elaboración de masas básicas para tartas y masas**. No es recomendable en cremas o salsas.
- ✓ **Manteca**: se extrae por **centrifugación** de la **crema de leche**. Contiene el 82% de materia grasa **ideal para cremas y salsa**.

### Tercera parte: Receta de Magdalenas ¡Vamos a la práctica!

Por hoy dejamos la teoría acá, para pasar a la última parte que tiene que ver con la **receta de las magdalenas**:

#### Ingredientes:

- 3 huevos.
- 180 grs de azúcar.
- Vainillín (un poquito)
- 190 cms de aceite.
- 50 cm de leche
- 200 grs de harina
- 1 pizca de sal.



#### Preparación

No olvidar llevar a la heladera por una hora tapada **la preparación con papel film**.

Luego llenamos los pirotines a  $\frac{3}{4}$  y por arriba echarle azúcar (a todos estos pasos los van a ver bien explicados en el video). Llevarlo a horno 180° por aproximadamente 25 minutos.

Si no tenemos molde para **magdalenas** lo podemos hacer igual usando dos pirotines, para que al cocinarlos no pierdan su forma. Otra variante es conseguir **latitas de paté**, también sirven como moldes para hacer las magdalenas (siempre bien limpias y sacándoles los bordes).

Te mostramos **el paso a paso** para su realización:

Parte 1: <https://youtu.be/SZG9o4xL6TA>

Parte 2: <https://youtu.be/8cUkwU3mHbl>

## Actividad



Te proponemos **pensar una receta de magdalenas** con algún ingrediente, gusto o sabor en particular que sea de tu gusto o quieras probar para innovar.

Una vez que la pienses puedes elegir entre dos opciones:

- 1 **Enviarla por escrito.**
- 2 **Practicarla y enviarla por escrito sumando fotos o videos.**

**¡Nos leemos en el celular!**





## 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

Durante la clase de hoy conocimos las herramientas que necesitamos para **trabajar el oficio de la pastelería**, tanto a nivel industrial (en una pastelería con máquinas más específicas) como a nivel artesanal (en sus hogares con artículos más cotidianos).

También nos detuvimos en diferenciar **los leudantes, las mantecas y margarinas, los azúcares y endulzantes**.

Y por último, cerramos la clase preparando la receta de las magdalenas,

**¡Riquísimas para la merienda!**



# 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**