

Pastelería y Repostería

01

CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL



**PASCUA:
ROSCAS
Y HUEVOS**

aqui

PALABRA MAYOR



Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA



Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA



Celia de Degiovanni

**CÓMO SEGUIR
EL CURSO**

Este nuevo curso coleccionable que publica **AQUÍ Palabra Mayor** a partir de este mes y hasta diciembre incluido, está orientado a jóvenes y adultos que quieran seguir incorporando conocimientos teóricos relacionados con la pastelería, para sumergirse en el mundo de los colores, las texturas y dulzuras. Se trata de adquirir conocimientos sobre repostería para preparar recetas exquisitas y novedosas de tortas con sabores y decorados únicos.

Organizado en diez entregas mensuales, cuenta con el asesoramiento y aval de CELIA Escuela Integral Gastronómica, institución que revolucionó el universo gastronómico y que actualmente incorpora a su completa oferta educativa, la carrera de Hotelería.

La orientación de este curso de **Capacitación con salida laboral – Pastelería y Repostería**, apunta a conocer los detalles necesarios para organizar microemprendimientos, además de aprender la manipulación de materiales, condiciones de higiene y el valor nutricional de los productos de repostería y pastelería.

Para aprovecharlo al máximo, hay que seguir las indicaciones de cada entrega para que, una vez concluida la publicación de las diez unidades temáticas, los interesados puedan acceder a una evaluación final a cargo del grupo de profesores designados por CELIA Escuela Integral Gastronómica.

Aprobado dicho examen final teórico, los interesados se harán acreedores de un **Certificado de Conocimientos Básicos en Pastelería y Repostería** y podrán continuar la carrera de Pastelero Profesional o el Seminario de Repostería, en la nombrada institución académica.

TEMARIO

UNIDAD 1. (MARZO) Pascua: roscas y huevos	01
UNIDAD 2. (ABRIL) Técnicas básicas en pastelería (primera parte)	02
UNIDAD 3. (MAYO) Técnicas básicas en pastelería (segunda parte)	03
UNIDAD 4. (JUNIO) Pastelería argentina. Postres regionales	04
UNIDAD 5. (JULIO) Postres tibios: flambeado. Postres fríos: mousse	05
UNIDAD 6. (AGOSTO) Mesa dulce: postres y petite tours	06
UNIDAD 7. (SEPTIEMBRE) Pastelería infantil	07
UNIDAD 8. (OCTUBRE) Decoración de tortas	08
UNIDAD 9. (NOVIEMBRE) Postres helados	09
UNIDAD 10. (DICIEMBRE) Postres festivos de Navidad y Año Nuevo	10

**EL CHOCOLATE,
UNA RICA
HISTORIA**

El chocolate es uno de los alimentos más deliciosos y estimulantes que existen, y al investigar su historia -que se remonta a las más diversas leyendas, mitos y tratados del nuevo continente- es posible reconocer sus cualidades nutritivas y energéticas, probadas en múltiples usos ya sea como bebida, como medicina y también como moneda de pago.

El chocolate deviene de una semilla del árbol, Theobroma cacao, originario de las zonas tropicales de América Central y del Sur.

Miles de años antes que se conociera en Europa, los indios mayas y los aztecas lo utilizaban para preparar una bebida que ofrecían en los rituales a sus dioses, aunque también lo utilizaban como moneda. Los emprendedores aztecas tenían grandes almacenes para semillas de cacao, que usaban como preciado tesoro.

La historia del chocolate comienza a escribirse con la llegada de los conquistadores españoles. Se dice que el emperador azteca Moctezuma comía todos los días pescados frescos traídos de Veracruz y en aquella época, durante sus numerosas fiestas, eventos deportivos y ritos de iniciación religiosa, se consumía carnes a las brasas muy sazonadas con sal y chiles, de pavo, palomas, iguanas y perros aztecas, una raza que se criaba en corrales.

Producción de contenidos: Celia Escuela Integral Gastronómica
www.celiagastronomia.com.ar - mail: info@celiagastronomia.com.ar
www.facebook.com/Escuela.celia



En la mañana, todos los hombres tomaban chocolate caliente con trozos de chile pero el resto del día lo bebían frío. Cuando llegaban del campo en las primeras horas de la tarde, su comida principal estaba preparada a base de tortillas de maíz, frijoles y chocolate. Tenían por costumbre lavarse las manos y la boca después de comer, y tomar un baño diario que llamaban temascal, hábitos de higiene poco difundidos por entonces en la cultura europea.

Si bien se dice que Hernán Cortés fue uno de los primeros europeos que probaron el chocolate, fue Cristóbal Colón quien conoció antes el cacao sin prestarle demasiada atención.

Dado su valor religioso, los mayas preparaban brebajes para sacrificios y ritos iniciáticos, como la 'gran fiesta del cacao', dedicada al dios Chac, o Tlaloc -dios de la lluvia- que se celebraba en los cacaoteros. Después de los sacrificios tomaban tchocolath -vino de cacao-, obteniendo una bebida fría, espumante y embriagadora de la cual estaba prohibido beber más de tres jarras. También bebían chorote, una mezcla de cacao y maíz, y chilatl, hecha con cacao, maíz y agua de lluvia.

Respecto del carácter afrodisíaco del chocolate, se creía que tenía poderes y que daba fuerza y vigor a quienes lo bebían ya que estaba constituida por una mezcla de vino o puré fermentado, con el agregado de especias, pimentón y pimienta. Para ese entonces esta bebida era bastante amarga, pero al parecer muy virtuosa en el campo del amor.

EL PROCESO

De la mazorca del cacao se obtienen los granos, que debidamente fermentados y secados por los agricultores se procesan a escala industrial. Con la máquina descascaradora-limpiadora, se logra romper los granos ya tostados y separar las cáscaras, luego se pasa al molino con la finalidad de triturar y refinar los granos mediante cilindros rotativos de acero níquel, convirtiéndolo en una masa líquida espesa, puesto que más del 50 por ciento del producto es grasa vegetal.

Después de preparar la masa, se enfría para pasar a la máquina batidora, la cual se deposita en un cuarto frío donde debe permanecer durante una semana.

TIPOS DE CHOCOLATE

Cacao en polvo: Se lo utiliza para espolvorear sobre una torta y también para beber.

Cobertura: También llamado 'para taza', debe ser templado antes de utilizarse. Debido a su alto contenido de manteca de cacao se funde homogéneamente y una vez templado, forma una cobertura fina y brillante. Se lo consigue blanco, negro o semiamargo y con leche. También en el mercado se encuentra en forma de gotas.

Chocolate blanco: Tiene un sabor extra dulce muy apto para la repostería. El agregado de sólidos de leche puede hacer que se vuelva granuloso si se lo calienta muy rápido.

Valor nutricional del chocolate

Rico en grasas e hidratos de carbono, el chocolate tiene nutrientes que aportan energía al organismo.

Las grasas proceden de la manteca de cacao, que contiene una gran proporción de ácido esteárico, un ácido graso saturado que -a diferencia de otros ácidos grasos- no aumenta el nivel de colesterol en la sangre. Además de ser una fuente de minerales como el potasio, el fósforo, el magnesio, y el calcio y también de vitaminas.

Si el chocolate es con leche, o el cacao se disuelve en la leche, el aporte de calcio se incrementa notablemente.

El cacao como materia prima contiene vitaminas como la tiamina (B1) y el ácido fólico. Otros componentes beneficiosos del cacao son los elementos fitoquímicos (no nutritivos), entre los que se destacan: la teobromina, que aún siendo de la misma familia que la cafeína tiene un poder estimulante mucho menor y los polifenoles (antioxidantes), compuestos que contribuyen a evitar la oxidación del llamado mal colesterol (LDL-c) y que han sido relacionados con la prevención de los trastornos cardiovasculares y con la estimulación de las defensas del organismo.

Chocolate con leche: Se usa a menudo para decoración, pues ofrece un perfecto contraste de color y sabor con el chocolate semi-amargo. Por su mayor sensibilidad al calor, resulta difícil trabajarlo.

Chocolate común o semi-amargo: También llamado semi-dulce, oscuro y continental, es el más utilizado y se lo puede hornear sin inconvenientes.

Chocolate para baños de repostería:

Este tipo de chocolate no sirve para ser templado, pero sí para bañar alfajores o tortas. También se lo encuentra en blanco, con leche o semi-amargo.

La cobertura de chocolate es la indicada para elaborar figuras, huevos de Pascua o bombones, pero necesita ser “templada” antes de usarse. Se puede elegir cobertura blanca, oscura (semi-amarga), o con leche, para realizar distintos trabajos.

TEMPLADO DEL CHOCOLATE

El templado del chocolate se logra a través de las mezclas íntimas de los cristales de la manteca de cacao en la temperatura correcta.

La manteca de cacao posee cuatro cristales conocidos, tres de ellos son solamente inestables y se funden a los 17°C, 21/24°C y 28/30°C respectivamente.

Uno solo es estable fundiéndose a 34/35°C. Por consiguiente, para lo-

grar el templado, primero hay que elevar la temperatura del chocolate calentándolo a baño de María hasta que llegue a 40/45°C. De esta manera se tendrá la seguridad que todos los cristales de la manteca se fundirán. Luego se debe bajar la temperatura a 18/20°C aproximadamente, revolviendo continuamente. (En ese momento el chocolate está cremoso).

Finalmente hay que elevar la temperatura a 27/29°C en verano y 29/31°C en invierno.

Esta es la temperatura correcta del temple. Antes de iniciar un trabajo se debe corroborar que el templado sea correcto.



CONSEJOS

TEMPLADO DEL CHOCOLATE

- ▶ Cortarlo en trozos de igual tamaño.
- ▶ No templarlo sobre calor directo.
- ▶ Vigilar con atención el chocolate porque se quema y se corta con mucha facilidad.
- ▶ Secar bien las herramientas de trabajo antes de comenzar a templar.

ROSCA DE PASCUA



Su elaboración es muy difundida en España y está compuesta principalmente de una masa de levadura enriquecida con huevos, leche y azúcar, rellena con mermelada y siempre decorada con huevos duros. La tradición dice que todos los años el Padrino regalaba esta rosca a su Ahijado hasta que éste celebraba la primera comunión, cada año con un huevo más.





Ingredientes Esponja

Harina 000, 30 g.
Levadura, 40 g.
Leche, 30 ml.

Ingredientes Masa

Manteca, 60 g.
Azúcar, 60 g.
Huevos, 1 u.
Esencia de vainilla opcional
Ralladura de 1 naranja
Harina 000, 250 g.
Sal fina, 10 g.

PREPARACIÓN:

01 Mezclar los ingredientes de la esponja previa, tapar y dejar fermentar.



02

Batir la manteca en pomada junto con el azúcar, hasta que los granos de ésta se disuelvan, agregar la ralladura, los huevos y homogeneizar. Reservar.



03

Mezclar la harina con la sal y realizar una corona. Colocar en el centro el Paso 1, la levadura y el fermento.



04

Amasar y homogeneizar. Tapar y dejar fermentar. Desgasificar y formar una rosca.

05 Estibarla en una placa lubricada. Tapar y dejar fermentar nuevamente, pincelar con huevo, colocar crema pastelera y azúcar. Hornear a 165° c. por espacio de 20' a 25' retirar, dejar enfriar.



06

Decorar con hilos de chocolate blanco y negro.



07

Adherirle la mitad de un huevo de pascua realizado en chocolate.

HUEVOS DE PASCUA



Existen tres maneras para realizar cada mitad de huevos de chocolate

PROCEDIMIENTO:

Los moldes a utilizar pueden ser de plástico o metal, y del formato que se prefiera. No deben presentar rayas ni falla alguna porque, de lo contrario, dejarán rastros en el huevo. Se deben limpiar los moldes con un paño humedecido con alcohol, así se secarán los restos de grasitud y polvillo, ya que esto se reflejará en el brillo final.

1A Llenar una tercera parte del molde con chocolate y moverlo para expandir la cobertura en todo su interior; llevar a heladera boca abajo y sobre un papel acerado.



1B Pincelar el molde con la cobertura y llevar a heladera boca abajo sobre papel acerado. Si la cáscara queda muy delgada, repetir la operación.

1C Llenar el molde totalmente y dejar enfriar un poco. Volcar el excedente y llevar a la heladera boca abajo sobre papel acerado.



02 Cualquiera sea el procedimiento utilizado, retirar de la heladera una vez frío. Levantar el molde y la cáscara se desprenderá sin dificultad.

03 Colocar las cáscaras de los huevos sobre una placa apenas tibia para que sus bordes se ablanden y poder unir las dos partes. Se pueden rellenar con confites en su interior.

3B Otra forma: apoyar la cáscara sobre un aro de cartón, colocar cobertura espesada en el borde y tapar con la otra mitad. Decorar con detalles de flores de azúcar o con el mismo chocolate espesado.

04 Envolver con papel celofán a gusto.

FIGURAS HUEVOS DE COBERTURA

El procedimiento es igual al de los huevos de Pascua, sólo que se trabaja con moldes en formas de fantasía. Los tradicionales son las gallinitas o los conejos y se realizan de una pieza completa, que puede ser maciza o hueca, según la técnica elegida.

HUEVOS DE PASCUA RELLENOS CON CREMA Y PIONONO

PROCEDIMIENTO:

Tomar un molde del tamaño deseado, forrarlo con papel aluminio, forrar con una plancha de pionono dándole la forma del molde.



Agregar dulce de leche con chocolate cobertura, si se desea se puede agregar trozos de fruta, merengues u otra crema; luego alternar capas de pionono y relleno, así hasta cubrir to-

talmente la mitad del molde. Se procede de la misma forma con la otra mitad. Llevar a heladera por lo menos unas 3 ó 4 horas.

Retirar del molde y colocar sobre una rejilla para bañar luego con chocolate.

Dejar secar, unir las dos mitades y decorar a gusto.



GLOSARIO

Baño de María inverso:

una vez que esté disuelta, la cobertura debe enfriarse. Para ello se debe colocar el recipiente en un baño de María inverso, es decir en agua fría o agua con hielo.

Espatulado:

Otra forma de enfriar la cobertura es volcarla sobre una mesada de mármol y trabajarla con espátula para que descienda la temperatura y se disuelvan los grumos que pudieran haber quedado.

Sembrado:

Agregar a la cobertura disuelta, cobertura rallada o picada y revolver para que se disuelva y se mezcle muy bien, de esta forma bajará la temperatura del chocolate y podrá realizar el templado.

