

Pastelería y Repostería

10

CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL



DULZURAS PARA LAS FIESTAS

aquí

Celia

Escuela Interdisciplinaria



Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA



Celia de Degiovanni



TEMARIO

UNIDAD 1. (MARZO) Torta: rosca 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 fours	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

EXÁMEN

La fecha de inscripción para el examen que se tomará al final de la publicación de estos fascículos, puede solicitarse por teléfono o en forma personal, desde el 22 de noviembre al 3 de diciembre, de 9 a 20. Si desea realizar este trámite por teléfono, llamar al 0351 4254081, o dirigirse a la sede de Escuela Celia Integral Gastronómica, Av. General Paz 414, ambas direcciones están ubicadas en el centro de nuestra ciudad.

El lugar donde se tomará el examen será en la sucursal de General Paz 414, el miércoles 11 de diciembre a las 9:30hs. Se trata de un examen escrito, cuyo costo asciende a \$90, y quienes lo aprueben recibirán certificados de Asistente Pastelero.

Para quien siente un compromiso muy profundo con la capacitación, siempre es gratificante contribuir de algún modo con la comunidad.

Este fue el objetivo que me propuse llevar adelante con cada lector interesado en seguir paso a paso los diez fascículos que integran esta tarea capacitadora en pastelería, que les brindamos desde Celia Escuela Integral Gastronómica.

La publicación mensual de estas lecciones básicas en las páginas de la revista AQUI PM, constituye una muestra palpable de cuanto se puede hacer y aprender, comunicándonos y compartiendo los mismos deseos de prosperar.

A todos los que hicieron posible este curso de capacitación, desde Celia EIG les deseamos felices fiestas.

Muchas gracias por su atención y ganas de aprender. Los esperamos en cualquiera de nuestras sucursales y los invitamos a visitarnos para ampliar su capacitación y convertirse en jerarquizados profesionales.

Celia Baldor de Degiovanni

Ingredientes

200 g. de pasta nougat
(prealiné)

150 g. de chocolate cobertura
semi amargo

100 g. de pasas de uvas.
(hidratadas en licor a elección)

Para decorar

Papel celofán

Moño de cinta dorada



TURRÓN DE NOUGAT

PREPARACIÓN

01 Picar el chocolate a cuchillo.



02 Disolver la pasta a baño de María e incorporar el chocolate hasta que estén homogéneos.



03 Retirar del baño de María, agregar las pasas previamente hidratadas.



04 Forrar un molde rectangular con papel manteca.



05 Volcar la preparación, espátular en forma pareja y dejar enfriar durante 24 horas.



TURRÓN DE COCO

Ingredientes

300 g. de coco rallado
150 g. de fondant
125 g. de leche condensada
100 g. de azúcar impalpable

Para decorar

50 gr. de coco rallado
1 clara de huevo

PREPARACIÓN



01 Disolver el fondant a baño de María.

02 Agregar la leche condensada y el azúcar impalpable, revolviendo con una cuchara de madera.



03 Por último, incorporar el coco rallado y mezclar hasta que la preparación quede homogénea.



04 Aceitar un molde rectangular y volcar en él la preparación distribuyéndola en forma pareja.



05 Dejar reposar 72 hs.

06 Al desmoldarlo, pintar con clara de huevo y pasarlo por coco rallado.



BUDÍN INGLÉS



Ingredientes

200 g. de manteca
 200 g. de azúcar
 400 g. de harina
 3 cditas. de polvo de hornear
 150 g. de pasas de uvas sin semillas
 200 g. de fruta abrigantada picada
 200 g. de nueces o almendras
 6 huevos
 1 copita de coñac



01 Batir la manteca con el azúcar hasta punto pomada o crema.



02 Agregar los huevos de a uno por vez, batiendo bien después de cada adición, hasta que la masa se una.

03 Luego de agregar todos los huevos, incorporar el coñac.



04 Tamizar la harina y el polvo de hornear. Incorporar al batido de huevos mezclando rápidamente.



05 Agregar las pasas de uvas, la fruta abrigantada y las nueces picadas, mezclar bien.



06 Llenar hasta la mitad un molde de budín enmantecado y enharinado.



07 Cocinar en horno suave durante 50 a 60 minutos hasta comprobar que el interior esté bien cocido.



07 Desmoldar y dejar enfriar.



08 Se puede cubrir con una capa fina de glasé, chocolate derretido o fondant.





PASTEL DE QUESO NAVIDEÑO

Ingredientes (para la base)

150 grs. de galletas molidas
 25 gr. de coco rallado
 90 g. de manteca fundida
 20 c.c. de licor a elección

Relleno

350 g. de ricota fresca
 10 g. de gelatina sin sabor
 90 g. de azúcar común
 2 cucharadas de jugo de limón
 250 g. de frutas abrillantadas
 300 g. de crema de leche
 Frutas varias para decorar

PREPARACIÓN DE LA BASE:

01 Enmantecar el molde elegido de 20 cm. de diámetro y forrar con papel enmantecado o parafinado, al que también se le agregará manteca.



02 Triturar las galletas.

03 Agregar el coco y la manteca, formar una mezcla homogénea

04 Colocar en el molde presionando con fuerza sobre la base. Refrigerar.



PREPARACIÓN:

01 Colocar en un bol la ricota y el azúcar, mezclar hasta que se integre bien.





02 Hidratar la gelatina, primero con agua fría, luego calentar el jugo del limón y, aún caliente, disolver en él dicha gelatina.



03 Agregarla a la preparación anterior mezclando de manera uniforme.



04 Incorporarle la fruta abrigantada



05 Por último, incorporar la crema de leche batida a medio punto.



06 Verter en el molde y refrigerar 4 hs. como mínimo.



CONSEJO

El molde a utilizar deberá ser, en lo posible, un aro o un molde desmontable.



07 Retirarla del molde



08 Decorar con trozos de frutas y crema a punto chantilly.



GLOSARIO



Hidratar pasas de uvas

Limpiar las pasas de uvas retirándoles el cabito y lavarlas. Colocarlas en un bol y agregarles el licor. Dejar reposar por lo menos 20 minutos. Para utilizarlas deberá escurrirlas.



Cocción del budín inglés

Para comprobar si está cocido o no, se introduce un palillo de brochette en el centro, si éste sale limpio el budín ya está cocido.

