

Pastelería y Repostería

04

CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL

**CON SABOR
A LO NUESTRO**

aquí



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 marzo y hasta diciembre incluido, está orientado a jóvenes y adultos que quieran seguir incorporando conocimientos teóricos relacionados con la pastelería y repostería. Organizado en diez entregas mensuales, cuenta con el asesoramiento y aval de CELIA Escuela Integral Gastronómica.

La orientación del mismo 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.

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 a un Certificado de Conocimientos Básicos en Pastelería y Repostería y podrán continuar la carrera de Pastelero Profesional en la nominada institución académica que otorga títulos con el respaldo académico.

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 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 |

POSTRES ARGENTINOS

En nuestra gastronomía, los postres argentinos merecen un capítulo aparte. Gozan de una excelente aceptación y están enraizados en el gusto popular de nuestra gente y también de los extranjeros que buscan descubrir un sabor especial...

Existe un punto de unión entre las particularidades regionales y ese sabor especial que se sintetiza en el consumo de un producto distintivo: el “dulce de leche”.

Así como los platos típicos, los postres, tienen su región de referencia.

■ En el **nordeste** son famosos los postres con gran cantidad de huevos: flan, ambrosía, huevos quimbo. También se destaca en estos lugares el dulce de mamón.

■ En el **sur**, donde abundan los frutos silvestres como las framбуesas, cerezas, frutillas, grosellas, mosquetas, etc. los dulces se convirtieron en el motor fundamental que empujó el desarrollo de la industria del dulce casero.

■ En el **noroeste**, en cambio, se destaca una variedad apreciable de postres: los arropes, alfeñiques, alfajores y el api, entre otros.

■ La zona del centro del país se

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

DULCE DE LECHE

caracteriza por poseer una diversidad de postres que van desde los distintos dulces hasta los alfajores, pastelitos, bollos, etc.

Así la cocina criolla se ha ubicado en un lugar de privilegio dentro del marco cultural mundial. Ella nos representa y es valorada no sólo por sus características, sino por su sello y sabor particular.

LA LEYENDA

Cuenta una leyenda acerca del nacimiento del dulce de leche...

En el año 1829, Juan Manuel de Rosas estaba en Cañuelas, provincia de Buenos Aires, cuando fue visitado por el General Juan Lavalle, que no era precisamente su amigo. Rosas había salido del campamento y Lavalle, muy cansado, se recuesta en el catre de Rosas y se queda dormido. A la negrita que estaba preparando la lechada (leche y azúcar para el mate), no le gustó nada que el adversario de su patrón se acostara en su cama. Salió corriendo para dar aviso y se olvidó de su lechada que siguió hirviendo lentamente al rescoldo. Cuando volvió Rosas, dejó que Lavalle siguiera durmiendo y la negrita volvió a la cocina. Su lechada se había puesto marrón pero era riquísima. Había nacido el dulce de leche.

“Sin pecar de irrespetuosa, a veces se me ocurre pensar que el dulce de leche debería formar parte de nuestros símbolos nacionales. Porque sean ciertas o no las leyendas más increíbles acerca de su origen, así como lo fabricamos no existe otro dulce en el mundo...”

(Doña Petrona de Gandulfo).

PROCEDIMIENTO:

01 Colocar en una cacerola (preferiblemente de cobre) la leche, la chaucha de vainilla y el azúcar, llevar a fuego y revolver hasta homogeneizar, dejar hervir a fuego fuerte, añadirle la cucharadita de bicarbonato de sodio y seguir cocinando hasta que comience a espesar. Hay que revolverlo continuamente con cuchara de madera para que no se pegue ni se queme.



02 Cuando haya tomado color y esté espeso, colocar una cucharada del dulce en un plato y se deja enfriar, si no se corre una vez frío es que ya está a punto; entonces se retira y se coloca en recipientes de vidrio.



CONSEJOS

El bicarbonato brinda al dulce de leche un color más brillante, pero hay que agregarle poca cantidad, porque de lo contrario, se oscurece mucho.

Cuando esté a punto es mejor seguir revolviendo hasta enfriar.



MAZAMORRA



Mazamorra cocida para la mesa tendida.

Mazamorra espesa para la mesa.

(Pregones de los mazamorreros en el Buenos Aires colonial)

La mazamorra es el postre rural que más rápidamente se impuso en nuestro país. En la provincia de Buenos Aires la vendían los negros emancipados en los barrancones de la Recova de la Plaza Mayor. Se dice que la mejor mazamorra la traían ellos, porque la llevaban a caballo y al ser sacudida en los tarros, quedaba más rica. En corrientes y Misiones la llaman caguiyi y api en Santiago del Estero.

La preparación de la mazamorra se realiza hirviendo maíz pelado en agua, al que una vez cocido se le agrega leche y azúcar.

PROCEDIMIENTO:



01 Se lava bien el maíz la noche anterior y se lo deja en remojo, en la misma agua en que se va a efectuar la cocción. Preferiblemente deben usarse recipientes de barro o hierro y de ser posible fuego a carbón, pues el éxito de la mazamorra depende de un mayor tiempo de cocción a fuego lento.

Ingredientes

1/2 Kg. maíz blanco pelado

Una pizca de bicarbonato

1 litro agua

Azúcar a gusto



02 Cuando suelta el primer hervor, agregar el bicarbonato, para ablandar el grano y preservar su color y sabor.

03 Se deja hervir -al menos- tres horas, revolviendo continuamente con una cuchara de madera preferentemente de palo de liguera o con cuchara común.

04 Cuando el maíz está cocido y el jugo espeso, se retira y se sirve caliente o frío, con azúcar, leche o miel de caña.



MERMELADA DE CIRUELAS O FRUTAS DE ESTACIÓN



PROCEDIMIENTO:

01 Lavar bien y sacarles el carozo a las ciruelas.



02 Colocar el azúcar con muy poca agua en una cacerola preferiblemente de cobre y llevar al fuego.



03 Una vez que hierva, espumar bien antes de colocar las ciruelas.

Ingredientes

1 kg. de ciruelas (o frutas de estación), limpias y descarozadas
700 grs. de azúcar refinada

03 Una vez que hierva, espumar bien antes de colocar las ciruelas.



04 Revolver continuamente durante la cocción que se hará rápidamente.

05 Espumar nuevamente y con cuidado.

06 Envasar en caliente.

ENVASADO CASERO

Hay que tener en cuenta que...

■ Es indicado emplear frascos de vidrio, muy bien lavados con agua y jabón, enjuagándolos luego varias veces con agua hirviendo.

■ Mejor si se los hace hervir, colocando los frascos en una cacerola en cuyo fondo se pondrá una servilleta doblada. Luego disponer los frascos uno al lado del otro, cubriendo con agua fría. Colocar la cacerola y su contenido sobre fuego y llegar a punto ebullición.

En la misma deben mantenerse los frascos hasta el momento de ser empleados, ya que de esta manera se destruyen las bacterias o impurezas que pudieran contener. Una vez terminado el dulce, se toma el frasco con una mano, dando vuelta la boca hacia abajo, encima del vapor que despiende el dulce, con el fin de que se atempere el vidrio. Con la otra mano, provista de una cuchara larga, con pico, se llenará cada frasco hasta el borde, repitiendo la operación hasta terminar. Limpiar cada frasco con un trapo mojado, y dejarlos sin tocar, hasta que se enfríen. Tapar y conservar en lugar seco.

CONSEJO



Se recomienda pesar con exactitud la fruta elegida, después de limpia y lavada. La cantidad de azúcar también depende del grado de acidez de la fruta elegida para hacer la mermelada.

LA PASTELERÍA: UN VERDADERO NEGOCIO

Con el auge de la gastronomía y contando con carreras especiales de pastelería, repostería, etc., hace que ese desarrollo sea más profesional y que el consumidor, al momento de comprar, analice y exija calidad, variedad y buen precio.

Tener la posibilidad de crecer gracias a los conocimientos que brindan estas nuevas carreras, hace que estos microemprendimientos familiares se desarrollen cada vez con más profesionalismo, brindando a cada integrante la posibilidad de ser capaz de ocupar un rol preponderante dentro de dicha empresa y que la necesidad de aumentar calidad y producción sea, cada día, más real y concreta.

Desde el ámbito de la pastelería, existen innumerables productos que gustan, son de fácil elaboración y que, analizándolos desde el punto de vista rentable, abren una puerta a futuros proyectos laborales entre los que se cuentan los microemprendimientos basados en el esfuerzo, dedicación y responsabilidad con que se encarán. Los buenos resultados obtenidos a través de este modelo de producción y capacitación, significan para muchos, un seguro sostén de familia que en tiempos en recesión laboral, se erigen como un ejemplo claro del esfuerzo y progreso sostenido.

ALFAJORES CORDOBESSES

Ingredientes

200 grs azúcar molido
6 unidades yemas
150 gr. manteca
Ralladura de 1 limón
360 grs fécula de maíz
150 grs harina 000
1 cdita polvo de hornear

Baño de alfajores

1 unidad clara de huevo
Azúcar impalpable,
cantidad necesaria
100 grs azúcar refinada
(común)
Agua, cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO:

01 Batir el azúcar con las yemas hasta que la preparación esté espumosa.



02 Incorporar la manteca derretida junto con la ralladura de limón.



03 Tamizar la fécula, la harina y el polvo de hornear, agregar a la preparación anterior



04 Lograr una masa suave, dejar descansar 30 minutos en heladera



bien tapada para que la misma no se seque.

05 Espolvorear la mesada con harina, estirar la masa y cortar círculos con un corta pasta.



06 Estibarlos en una placa de horno enmantecada y cocinar los mismos a temperatura regular.





07

Retirarlos y dejarlos enfriar, una vez fríos, se los une de a dos con dulce de leche.

BAÑO DE ALFAJORES



01

PROCEDIMIENTO:

Batir un poco la clara sin llegar a punto merengue, incorporar el azúcar y ver su consistencia que debe ser espesa; batir durante 10 minutos aproximadamente.



02

Colocar el azúcar con poca cantidad de agua, apenas que cubra la misma. Luego colocarlo en un recipiente y llevarlo a fuego hasta lograr punto hilo flojo. Una vez en este punto agregar a la preparación anterior y revolver bien.



03

Pintar los alfajores y dejar secar sobre una rejilla o papel celofán.



04

Despegarlos y envolverlos para mantenerlos.

GLOSARIO



Espumar:

al hervir, en este caso el almíbar, retirar las impurezas del mismo con una cuchara de metal, de madera o espumadera. Las impurezas en el azúcar son de color grisáceo y suben a la superficie.

Espolvorear:



acción de distribuir cualquier polvo sobre una superficie.

Puntos del almíbar:



- 107° punto hilo suave
- 115° punto hilo medio
- 120° punto hilo fuerte especial para merengues o cremas de manteca, etc.