

Pastelería y Repostería

05

CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL



POSTRES TIBIOS Y POSTRES FRÍOS

aquí



Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA - S.P.A.



Escuela Integral Gastronómica
CÓRDOBA - NEUQUÉN



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 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

**FLAMBEADOS
Y MOUSSE**

■ **Flambear** es la acción de verter una bebida alcohólica para luego encenderla con el fin de evaporar el alcohol que contiene y sólo se mantengan sus sabores esenciales, por ejemplo, los taninos.

■ Las **Mousses** son cremas muy ligeras y suaves que se aligeran con dos elementos: crema batida o merengue italiano, o la combinación de ambos.

Mousse con huevo:
mezcla de crema pastelera con gelatina + merengue + crema batida + aroma.

Mousse con yemas y leche:
crema inglesa + gelatina + merengue + crema + aroma.

Mousse con yema:
yemas + azúcar + gelatina + merengue + crema + aroma.

Mousse con frutas:
base de crema batida + merengue + pulpa o puré + gelatina.

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



NIDOS DE MERENGUE CON MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes para los nidos

2 Claras de huevo
125 grs. Azúcar

PROCEDIMIENTO:

- 01 Batir las claras a punto nieve.
- 02 Incorporar el azúcar lentamente sin dejar de batir hasta lograr una mezcla espesa y brillante.

FORMA DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS NIDOS

- 01 Colocar el merengue en una manga con pico rizado a elección.

TENER EN CUENTA...

- 1- Mantener el horno a una temperatura no mayor a los 100 grados.
- 2- Forrar una bandeja de horno con papel encerado o papel manteca enmantecado.



- 02 Realizar un círculo sobre la bandeja con el papel enmantecado de aproximadamente 9 cm. de diámetro.
- 03 Subir sobre el borde del círculo con el merengue por lo menos dos vueltas, de esta forma quedarán armados los nidos.
- 04 Llevar a horno hasta que se seque.

CONSEJO

Al cocinar merengues hay que tener en cuenta que a los mismos no hay que dorarlos sino secarlos. El tiempo de secado muchas veces depende del tipo de azúcar utilizada, ya que el porcentaje de humedad de algunas es más elevado en unas que otras.

MOUSSE DE CHOCOLATE SIMPLE

Ingredientes Mousse

100 grs. Chocolate semi amargo o con leche
250 c.c. Crema de leche
70 grs. Azúcar

- 01 Disolver el chocolate a baño de María y dejar entibiar.
- 02 Batir la crema con el azúcar, a medio punto.
- 03 Incorporar el chocolate y batir un poco más la preparación hasta llegar al punto deseado.
- 04 Tapar y refrigerar como mínimo 2 horas.



CREPES DE COCO CON HIGOS FLAMBEADOS

Ingredientes para las crepes

60 grs. Harina
 200 c.c. Leche
 2 Huevos,
 30 grs. Manteca derretida,
 60 grs. Coco rallado, (Si fuera coco fresco se lo ralla grueso y se lo puede tostar).
 Sal, una pizca.

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LOS CREPES:

01 Tamizar la harina y una pizca de sal en un bol.

02 Formar un hueco y en el centro añadir los huevos batidos, la manteca derretida y parte de la leche.

03 Batirlo bien hasta ligar y que no queden grumos.

04 Incorporar el coco rallado y tostado y el resto de la leche.



05 Llevar a frío por espacio de 30 minutos, para que la masa descanse.

06 Calentar una sartén chica o panquequera y hacer las crepes.



07 Dorar de uno y otro lado. Reservar.

Higos flambeados

350 grs. Higos secos o en almíbar
 50 grs. Azúcar negra,
 250 c.c Jugo de naranja,
 60 c.c. Licor a elección, (brandy)
 1 hoja de laurel.
 3 clavos de olor.
 1 ramita de canela.

PROCEDIMIENTO DE LOS HIGOS FLAMBEADOS

01 Colocar en una sartén los higos junto con el azúcar, el jugo de naranja, la hoja de laurel, los clavos de olor y la canela.

02 Déjelos hervir a fuego suave durante 15 minutos.

03 Retire del fuego y coloque el licor.



04 Con cuidado, inclinar la sartén para que se flambeen los higos, dejar que se haga una llama con mucho cuidado y dejar que se apague sola. Reservar.



Ingredientes para el relleno

150 grs. de queso crema.
20 grs. de azúcar negra.
50 grs. de crema de leche.

PROCEDIMIENTO DEL RELLENO

- 01** Batir la crema a medio punto.
- 02** Agregar el queso elegido y el azúcar.
- 03** Mezclar.



ARMADO



01 Colocar un higo dentro de una crepe con un poco de relleno.



- 02** Cerrarla en forma de bolsita.
- 03** Presentar la crepe en un plato junto con unos higos y un toque del relleno.



HOJAS DE LAUREL

Las hojas de laurel son de color verde oscuro y brillante si son frescas, con un aroma similar a la nuez moscada o a la vainilla. Al secarlas adquieren un toque picante. Esa propiedad las torna aptas para utilizarlas en

repostería, ya que algunos postres se aromatizan con hojas de laurel. También se las puede mantener frescas dentro de una bolsa de plástico en la heladera, pero no olvide lavarlas antes de utilizarlas.

El huevo, un alimento completo

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Al hablar de su composición nutritiva hay que tener en cuenta que el peso de los huevos varía entre los 45 y 80 g. y que los gramos de nutrientes se calculan en 100 g. de alimento, es decir, aproximadamente dos huevos sin cáscara.

VALOR CALÓRICO aproximado por unidad: 70 Kcal. (Peso aproximado de unidad de 60 g.) el huevo está compuesto por la clara y la yema, cada una de ellas aporta nutrientes específicos.

RICO EN VITAMINAS

Los huevos contienen cantidades apreciables de vitaminas y minerales, destacando las A, D, E, y grupo B. Entre los minerales predominan el hierro, fósforo, zinc y selenio.

PROTEÍNAS: cantidad y calidad

El huevo es un alimento de elevado contenido en proteínas de excelente calidad. Tan importante es el valor de las proteínas del huevo, que la Organización Mundial de la Salud las ha propuesto como patrón de referencia para determinar la calidad proteica de otros alimentos.

EQUILIBRADO EN GRASAS

El contenido de lípidos del huevo es del 11%, teniendo especial importancia su riqueza en fosfolípidos. La relación entre ácidos grasos saturados/insaturados es favorable en términos de nutrición.

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE



04 Agregar la harina previamente tamizada.



05 Incorporar las claras previamente batidas a nieve.



06 Verter la preparación en un molde previamente enmantecado de 24 cm. de diámetro.



07 Cocinar en horno moderado durante 25 a 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Ingredientes para la masa

150 grs. Chocolate
 200 grs. Manteca
 100 grs. Azúcar
 4 Huevos
 2 cucharadas Harina, (50 grs.)

Relleno ganache

400 grs. Crema de leche
 200 grs. Chocolate
 50 grs. Azúcar impalpable
 Coñac, 25 c.c.

Cubierta

200 grs. Dulce de leche
 100 grs. Chocolate
 50 grs. Manteca

Salsa inglesa

7 unidades Yemas
 150 grs. Azúcar
 500 c.c. Leche
 1 cdtta. Esencia de vainilla

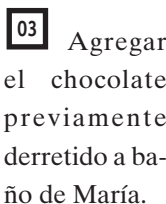
PROCEDIMIENTO: MASA



01 Batir la manteca con el azúcar a punto pomada.



02 Incorporar las yemas de a una y seguir batiendo.



03 Agregar el chocolate previamente derretido a baño de María.



RELLENO

01 Calentar la crema y retirar del fuego.

02 Picar el chocolate y agregarlo a la misma.



03 Incorporar el azúcar impalpable y el coñac.



04 Una vez que está casi frío, sin necesidad de llevar a heladera, batir hasta lograr un punto casi como una mousse.

05 Llevar a refrigerar.

CUBIERTA



01 Colocar a baño de María el dulce de leche con el chocolate y la manteca hasta que se disuelva totalmente.

CONSEJO

La presentación puede ser entera o en porciones. Al servirla, salsear la porción con la crema inglesa y decorar con virutas de chocolate.

SALSA INGLESA



01 Calentar la leche y dejar que se entibie.



02 Batir las yemas con el azúcar. Y ambas preparaciones.

03 Cocinar a fuego muy suave hasta que nape la cuchara. No dejar de remover mientras se está cocinado.

04 Aromatizar con esencia de vainilla.

CONSEJO

La salsa inglesa también se puede cocinar a baño María.

ARMADO

01 Cortar la torta en dos capas.

02 Distribuir el relleno sobre una de ellas.



GLOSARIO

Virutas de chocolate:

Se pueden realizar directamente con un pelapapa, raspando el chocolate elegido, cualquiera sea su sabor (amargo, semi-amargo, etc.).



Napar:

Cuando se está cocinando la salsa inglesa, el punto de cocción es cuando napa la cuchara.



Medio punto:

Punto que se le da a la crema, de tal forma que cuando se necesite seguir batiéndola o ser unida a otros ingredientes, no corra riesgos de cortarse.



03 Colocar la capa que no se usó relleno, por encima.

04 Emparejar los costados de la torta.

05 Distribuir la cubierta y dejar enfriar.