

Pastelería y Repostería

07

CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL



PASTELERÍA INFANTIL

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 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

GALLETAS DE MANTECA RELLENAS

Ingredientes

- 125 grs. de manteca.
- 125 grs. de azúcar.
- 125 grs. de miel.
- 125 grs. de harina.
- 2 cucharadas de jugo de limón.
- Esencia de vainilla a gusto.

Relleno

- 250 grs. de crema de leche a medio punto.
- 100 grs. de coco tostado.
- 100 grs. de chocolate blanco rallado o disuelto.
- 100 grs. de azúcar rubia.

PROCEDIMIENTO:



01 Colocar la manteca con el azúcar y la miel a fuego bajo hasta que se derrita.

02 Agregar la harina y el jugo de limón y mezclar bien.



(Dejar reposar 10 minutos).

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

03 Sobre una bandeja de horno con papel manteca enmantecado colocar una cucharada de la preparación y distribuir en forma circular y pareja. Dejando un espacio entre galleta y galleta. (No debe quedar muy gruesa)



04 Hornear en horno precalentado a 180 grados durante 10 minutos, hasta que estén doradas.

05 Sacar del horno y dejar un minuto en la bandeja.



06 Con la ayuda de una espátula retirar rápidamente y envolver con ellas un molde tubular como muestra la foto. Dejarlas así hasta que endurezcan.

RELLENO:



01 Batir la crema con el azúcar a medio punto.

02 Incorporar el coco tostado y el chocolate rallado o disuelto a gusto.



03 Llevar a heladera por espacio de 30 minutos.

04 Retirar.



05 Terminar de dar punto chantilly al relleno y cargar una manga con pico rizado a elección. Rellenar las galletas con la preparación.



consejo

Si no se tiene un tubo de metal, puede confeccionarse uno con una pieza de telgopor forrada en papel aluminio.



SONRISAS



Ingredientes

- 250 grs. de harina
- 10 grs. de polvo de hornear
- 260 cc. de leche
- Ralladura de 1 naranja
- 50 cc. de jugo de naranja
- Aceite de maíz 3 cucharadas
- 30 grs. de manteca derretida
- 25 grs. de cacao amargo
- Manteca extra para la sartén

Para acompañar

- 60 grs. de manteca en pomada
- 2 cucharadas de miel

PROCEDIMIENTO:

01 En un bol cernir la harina y el polvo de hornear.



02 Hacer un hueco en el centro y agregar la leche junto con el jugo y la ralladura de naranja, el aceite y la manteca derretida.



03 Batir la preparación con batidor hasta lograr una masa lisa.



04 Separar una pequeña porción y agregar a la misma el cacao.

05 Colocar la preparación oscura en una manga con pico liso N° 8



06 En una sartén calentar la manteca extra y dibujar con la manga para decorar los ojos y la boca de la carita. Cocinar 30 se-



gundos, luego verter cuidadosamente una cucharada de la pasta clara sobre lo dibujado anteriormente y cocine unos minutos.



07 Dar vuelta la galleta y cocinar nuevamente el otro lado de la misma. Retirla.

PARA ACOMPAÑAR



Disponer en el plato o bandeja elegida y en el centro servir la manteca con el agregado de miel.





MIL HOJAS DE FRUTAS CON MASA SABLE

Ingredientes

300 grs. de harina.
200 grs. de manteca.
100 grs. de azúcar impalpable.
1 huevo.
Frutas a elección.
250 grs. de crema de leche.
100 grs. de azúcar rubia.
Esencia de vainilla a gusto.

PROCEDIMIENTO:

01 Cernir la harina y el azúcar impalpable en un bol.



02 Colocar en el centro la manteca cortada en cubos pequeños y fríos.



03 Con la ayuda de un cornet o con las puntas de los dedos ir mezclándola con los demás ingredientes.



04 Incorporar el huevo y formar la masa.

05 Refrigerar por espacio de 30 minutos como mínimo.

06 Una vez que haya tomado el frío suficiente, extender sobre placa apenas enmantecada, del tamaño y grosor deseado.



07 Cocinar en horno precalentado hasta que la masa se dore.

08 Enfriar.

09 Armar el postre superponiendo una masa, crema, fruta cortada en cubos a elección y terminar con la masa. Decorar.



Un secreto

Con la crema, el azúcar rubia y la esencia realizar una crema chantilly a punto. Esta masa también se usa para tartas, tarteletas individuales o galletitas.



COPA DE FRUTAS CON YOGUR Y CROCANTE DE CEREALES

Ingredientes

250 grs. de frutillas o cerezas limpias.
 2 kiwis no muy maduros.
 2 duraznos frescos o en almíbar.
 200 grs. de uvas peladas y sin semillas.
 2 bananas ó 1 manzana.
 1 limón.
 1 yogur natural.
 50 grs. de mermelada a elección.

PROCEDIMIENTO (OPCIÓN 1):

01 Limpiar las frutas y cortarlas en cubos no muy pequeños.



02 La banana: frotar con limón para que no se oxide; si se eligen manzanas colocarlas en un recipiente con agua y jugo de limón para que no oxiden.



03 En un recipiente colocar el yogur y la mermelada y batirlos para unirlos.



04 Colocar las frutas en copas y salsear con el yogur saborizado anteriormente.

PROCEDIMIENTO (OPCIÓN 2):
(Se necesitan palitos de brochette)

01 Colocar la fruta en cada palito de brochette, intercalándolas de acuerdo a los colores.



02 Caramelizar la brochette de fruta en una sartén con manteca y azúcar hasta dorar.

03 En un recipiente colocar el yogur y la mermelada y batirlos para unirlos.

04 Presentar en un plato las brochettes y salsearlas con la preparación anterior.

Un consejo

Si se elabora una gelatina con sabor y se la deja solidificar bien restándole un poco de agua para que quede más consistente, se la puede cortar en cubos de similar tamaño e intercalar con la fruta en los brochettes, a los cuales ya no se los debe cocinar, sino servirlos frescos.

CROCANTE DE CEREALES

Ingredientes

50 grs. de copos de maíz
u hojuelas de maíz.

60 grs. de glucosa.

20 grs. de miel.

20 grs. de arroz inflado

20 grs. de avena.

60 grs. de nueces o almendras.



01 En un bol colocar todos los cereales juntos.

02 Picar las nueces o almendras.



03 Agregar las mismas a los cereales.



04 Incorporar a esta preparación, la glucosa y la miel.



05 Sobre una placa enmantecada y con papel manteca enmantecado, extender la preparación.

06 Cocinar en horno a una temperatura de 140 grados, aproximadamente.



07 Una vez armada la copa o la brochette, presentar el crocante al cual se le puede dar la forma elegida.



GLOSARIO



Masa sableada

Para lograr un mejor sableado (técnica utilizada en pastelería o repostería): se trabaja la masa con un cornet o con las puntas de los dedos para no transferir demasiado calor a la misma.

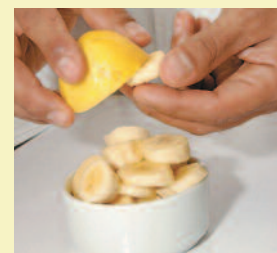
Coco tostado

En una sartén colocar coco y llevar a fuego suave hasta que comience a tostarse. Tener mucho cuidado ya que el mismo se pasa de punto muy rápido y adquiere un sabor desagradable.

EVITAR LA OXIDACIÓN DE LA FRUTA...

Banana:

Para que la fruta no se oxide conviene frotarla (una vez cortada) con jugo de limón.



Manzana:

También se puede hacer lo mismo que con la banana o colocar agua y jugo de limón en un recipiente y colocar la fruta. Este procedimiento también evitará que se oxide.