

## **UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales**

Elaborado por: Equipo Editorial

**EDITORIAL ELEARNING S.L.**

ISBN: 978-84-16102-27-3 • Depósito legal: MA 185-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

# índice

MFo261\_2: Técnicas culinarias. UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

## ***UD1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería***

1.1.	Características de la maquinaria utilizada.....	9
1.2.	Batería, distintos moldes y sus características.....	12
1.3.	Uillaje y herramientas .....	13

## ***UD2. MATERIAS PRIMAS***

2.1.	Harina: distintas clases y usos.....	21
2.2.	Mantequilla y otras grasas .....	24
2.3.	Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes .....	26
2.4.	Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.....	32
2.5.	Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) .....	34
2.6.	Almendras y otros frutos secos.....	35
2.7.	Huevos y ovoproductos .....	37
2.8.	Gelatinas, especias, etc.....	41
2.9.	Distintas clases de mix.....	43
2.10.	Productos de decoración.....	49

## ***UD3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería***

3.1.	Materias primas empleadas en repostería.....	57
3.2.	Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.....	61

3.3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización. ....	107
3.4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.....	126

## ***UD4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales***

4.1. Asar al horno.....	133
4.2. Freír en aceite.....	133
4.3. Saltear en aceite y en mantequilla. ....	133
4.4. Hervir y cocer al vapor .....	133

## ***UD5. Postres elementales***

5.1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.....	141
5.2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.....	141

## ***UD6. Regeneración de productos utilizados en repostería***

6.1. Regeneración: definición. ....	153
6.2. Clases de técnicas y procesos.....	153
6.3. Identificación de equipos asociados.....	154
6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.....	154
6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.....	156
6.6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases. ....	156

## ***UD7. Presentación y decoración de postres elementales***

7.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre. ....	165
7.2. Utilización de manga, cornets, biberones y otros utensilios. ....	165
7.3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.....	167
7.4. Importancia de la vajilla.....	170





# UD1

## *Maquinaria, batería, utilaje y herramientas propias de repostería*

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada
- 1.2. Batería, distintos moldes y sus características
- 1.3. Utilaje y herramientas

|hostelería y turismo

## 1.1. Características de la maquinaria utilizada.

La relación que se expone a continuación pretende abarcar, si no toda, la mayor oferta posible de maquinaria existente en la actualidad y la más básica. Pero como continuamente aparece nueva tecnología, será tarea personal de cada uno el reciclarse constantemente e investigar la oferta ofrecida por el mercado.

### Amasadora

Como su nombre indica, esta máquina sirve para unir diferentes géneros en los que normalmente interviene la harina.

Amasa con regularidad por medio de un motor que se puede controlar de tal manera que el producto final quede perfectamente homogéneo.

Actualmente, en el mercado existen varios tipos de amasadora, pero nos vamos a referir a dos tipos en concreto:

- La que consta de dos brazos rectos.
- La que consta de un solo brazo en espiral.

Tanto una como la otra, prácticamente, tienen el mismo funcionamiento. Constan de un perol o tolva donde se colocan los alimentos, un motor y los brazos. Es aconsejable utilizar las de dos brazos para aquellas masas que lleven en su composición levadura ya que le ofrece el trabajo justo y correcto.

### Batidora

Como su nombre indica, sirve para batir, aunque tiene otras muchas aplicaciones. Existe, al igual que en la anterior, mucha variedad de marcas y modelos.

Constan de un cuerpo central, pie y motor de uno o dos peroles y de tres tipos de apliques: varilla, pala y gancho o rabo de cerdo.

Las varillas sirven para montar, la pala para mezclar ciertas preparaciones y masas y el gancho para unir pequeñas cantidades haciéndonos las veces de pequeña amasadora.

### Horno

Existen multitud de formas, modelos y capacidades. Dependiendo del trabajo que vamos a desarrollar, así se elegirá para que se adapte a nuestro trabajo.

El horno de pastelería se diferencia de los hornos de cocina por constar de varias cámaras de cocción diferentes en las que podemos regular la temperatura de forma independiente según las necesidades de las preparaciones que se van a realizar. Incluso hay algunos que tienen una cámara de fermentación. También existen modelos que disponen de chorro de vapor de agua para la cocción del pan.

Cada cámara de cocción consta de:

- ⌚ Reloj temporizador: con él se puede seleccionar el tiempo que necesitamos para la preparación y nos avisa por un pitido o también lo podemos tener en ciclo continuo.
- ⌚ Termostato con regulador de temperatura: con él indicamos la temperatura que queremos y la que tiene el horno en ese momento.
- ⌚ Selector techo/suelo: nos permite seleccionar el porcentaje de calor que se genere en una y otra parte, normalmente se tiene al 50%, pero como norma general se tiene más el suelo para bizcochos y masas esponjadas y el techo para masas tiradas con mangas.
- ⌚ Tiro: es una ventana que existe en el interior del horno y que le permite salir el calor, como norma general se tiene el tiro cerrado para bizcochos y hojaldres y abierto para aquellas que deben secar como pastas laminadas y de manga.

## Trituradora-refinadora

Es una máquina necesaria en un obrador porque el trabajo de triturar y refinar es imposible hacerlo a mano con garantías.

Constan de un cuerpo central con motor y dos rodillos, unos dentados y otros lisos, y la tolva o cajón para recoger la pasta resultante.

## Estufa

Aparato que se asemeja a un armario, generalmente eléctrico, con puerta de cristal para ver el interior. Se utiliza para fermentar las masas que contengan levadura antes de hornearlo. Llevan termostato y pueden dar calor seco o húmedo, o ambos a la vez.

## Laminadora de hojaldre

Sirve para extender masas hojaldradas o similares con el grosor deseado. Constan de un cuerpo central con el motor y los rodillos y dos alas con lona móviles.

## Boleadora

Maquina automática que da forma redonda a las piezas de masa que han salido cortadas de la máquina divisoria para su posterior forma.

## Cámara frigorífica y congelador

Es estrictamente necesaria en todo obrador ya que mantiene a la temperatura adecuada de los géneros que vamos a utilizar.

## Báscula

Instrumento de medida absolutamente necesario para la buena dosificación de las recetas. No hay que olvidar que la pastelería es una mezcla de ciencias, matemáticas, física y química, y sin ella estaríamos perdidos.

## Atemperador de chocolate

Es un recipiente dotado de unas resistencias que al calentarse se derriten y mantienen la cobertura fundida templada y lista para ser utilizada a una temperatura que no sobrepasa los 30°C.

## Heladora-sorbetera

No es estrictamente de pastelería, pero puede formar parte de ella. Sirve para hacer helados y sorbetes. Es importante para obtener una textura cremosa y correcta utilizar una máquina con inyección de aire.

## Molinillo de azúcar

Ya está en desuso porque se utiliza para hacer azúcar glacé y este ya se comercializa.

## Divisora de masa

Sirve para porcionar la masa exactamente iguales de peso. Consta de tres partes, un cuerpo central fijo, una palanca y segundo cuerpo móvil y una tolva para la masa.

## Compresor

Motor eléctrico que produce aire y que se utiliza normalmente junto con el aerógrafo y la pistola para pintar y colorear.

## Cuecremas

Como su nombre indica, se utiliza para la elaboración de cremas. Además, se pueden programar, pasteurizar y enfriar guardando todas las garantías sanitarias.

## Máquina escudilladora en masas

En esta máquina introducimos la masa en crudo y saldrá racionada en cantidades iguales por otra parte.

## Fileteadora

Es una máquina con un juego de cuchillas que se emplea para filetear almendras, pero ya está en desuso porque se comercializa en el mercado.

## Tren de laboreo

Es una máquina en la cual introduciremos los ingredientes de la masa que hay que elaborar, lo programaremos y al final del proceso la masa saldrá formada y dividida.

## **Inyectadora**

Sirve para llenar piezas ya cocidas con diferentes rellenos, ya sean cremas, trufas, etc.

## **Armario ultracongelador**

Estos armarios tienen la particularidad de congelar a -40°C y de congelar un producto en 7 minutos.

## **Bañadoras de chocolate**

Se utilizan principalmente para bombones, aunque también se emplean en otras elaboraciones que van cubiertas de chocolate.

## **Guitarra cortadora**

Pieza manual metálica con dos juegos de hilos regulables que permiten porcionar piezas que se coloquen sobre la guitarra que sean relativamente blandas.

## **1.2. Batería, distintos moldes y sus características.**

Esto son los distintos moldes de batería de cocina que se pueden encontrar en una pastelería-repostería.

- ⌚ Aros tarta: aluminio, inox o plástico.
- ⌚ Aros bizcochos: de lata, aluminio o PVC.
- ⌚ Bandeja: aluminio, inox o plástico.
- ⌚ Boles: cristal, plástico, aluminio o inox.
- ⌚ Caldereta de acero inoxidable.
- ⌚ Cazo de acero: para realizar distintas elaboraciones como infusiones, cremas, etc.
- ⌚ Colador rejilla: recipiente para que no pasen restos sólidos que se encuentran en otro líquido.
- ⌚ Colador chino: es igual que el anterior, pero se utiliza para pasar elaboraciones que previamente se han triturado y quiere que salga más fino.
- ⌚ Embudo: para traspasar líquidos de un recipiente a otro sin que se derrame.
- ⌚ Exprimidor: para hacer diferentes zumos para preparaciones posteriores.

- ⌚ Flanera: recipiente de acero inoxidable que se utiliza en la elaboración del flan.
- ⌚ Glasera: consta de dos partes, una de una rejilla donde se coloca la tarta para terminarla con cobertura o glasa y la segunda de una bandeja para recoger el exceso de la preparación.
- ⌚ Lata acanalada: se utiliza para elaboraciones como planchas de bizcochos con distintas formas.
- ⌚ Lata aluminio nevera: se utiliza principalmente para almacenaje.
- ⌚ Lata de horno hierro: se utiliza expresamente para meterlas en el horno.
- ⌚ Moldes: bizcochero, bombones, bombas, charlotte, huevos de chocolate, magdalenas, tartitas (lisas y rizadas) savarines, plum-cake, puding, tocinillo de cielo, etc.
- ⌚ Placa de freír o asar.
- ⌚ Paila o paellera.
- ⌚ Peroles de acero: para montar, mezclar, poner al baño maría géneros como chocolate.
- ⌚ Recipientes de plástico.
- ⌚ Tamiz: se utiliza en pastelería para tamizar, colar las harinas, para que salga fina y no apelmazadas.

### 1.3. Utillaje y herramientas

- ⌚ Acaramelador: utensilio provisto de un mango y una parte superior mediante la cual se recogen las piezas de repostería que se someterán a su posterior bañado, bien sean con fondant, caramelo o chocolate.
- ⌚ Afilador metálico, de piedra o eléctrico.
- ⌚ Alarma: no es más que un temporizador que nos avisa cuando el tiempo se ha acabado.
- ⌚ Boquillas: utensilio complementario de la manga pastelera que se dispone en uno de los extremos de esta, empleándose tanto para decorar como para escudillar. Pueden ser lisas o rizadas, de aluminio, lata o plástico y de diferentes tamaños.
- ⌚ Brocha: utensilio empleado tanto para calar elaboraciones como para pintarlas.
- ⌚ Cepillo: utensilio empleado para barrer el excedente de harina restante de una mesa de trabajo o de una elaboración.
- ⌚ Cortapastas: redondos de figuras geométricas, lisos y rizados.

- ⌚ Cucuruchos de latón: con forma de pequeño cono para dar forma a diferentes masas.
- ⌚ Descorazonador: para quitar el corazón de distintas frutas como manzanas o peras.
- ⌚ Espátula: goma, acero inox. Para mezclar, rascar, etc.
- ⌚ Hilador: utensilio empleado exclusivamente para confeccionar huevo hilado.
- ⌚ Hoja goma silpat: hoja plana de silicona que permite someterlo a cualquier elaboración fría o caliente y además es antiadherente.
- ⌚ Manga pastelera: es una especie de manga, parecida a la de una camisa de forma cónica, con una abertura más grande para introducir los géneros y otra más pequeña donde está acoplada la boquilla, que es por donde sale el producto con la forma deseada.
- ⌚ Juego de medidas:  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ , 1 litro, ya sean de plástico o metálicas.
- ⌚ Paletinas: utensilio para trabajar los batidos, cremas, etc. parecido a los palustres de la obra.
- ⌚ Peine: puede ser de plástico o de acero. Se utiliza para decorar sobre todo el chocolate y ciertas masas.
- ⌚ Pelador: instrumento que sirve para quitar la piel a diferentes frutas y hortalizas.
- ⌚ Pesajarabes: sirve para medir la densidad de los almibares y caramelos.
- ⌚ Rallador: utensilio que se utiliza para rallar diferentes productos con diferentes cortes.
- ⌚ Rodillos: de madera, aluminio, PVC para trabajar las masas y dejarlas finas.
- ⌚ Soporte de tartas: es para colocar las tartas una vez terminada.
- ⌚ Termómetros: pueden ser analógicos o digitales para poder controlar las distintas temperaturas.
- ⌚ Tijeras: herramienta que se utiliza para cortar objetos, consta de dos cuchillas unidas por un punto en el centro
- ⌚ Varillas: utensilio que se utiliza para montar, emulsionar etc, por la acción del batido el cual le introduce aire a los productos.

# UD1

## lo máS importante...

- En este tema se han detallado la maquinaria y los utensilios que se utilizan en pastelería y repostería.
- Entre las principales máquinas con que debe contar un repostero se encuentran la amasadora, la batidora, el horno, la divisora de masa, la báscula y la inyectadora.
- Como continuamente aparece nueva tecnología, será tarea personal de cada uno el reciclarse constantemente e investigar la oferta ofrecida por el mercado.



# UD1

## autoEvaluación

- 1.** ¿Qué interviene normalmente para unir diferentes géneros con la amasadora?

  - a) Agua.
  - b) Vino.
  - c) Azúcar.
  - d) Harina.
- 2.** ¿Cuál es la composición de masa recomendable para usar la amasadora de dos brazos rectos?

  - a) Harina floja.
  - b) Levadura.
  - c) Harina compacta.
  - d) Mazapán.
- 3.** ¿En qué se diferencia los hornos de pastelería con respecto a los de cocina?

  - a) Son más caros nada más.
  - b) Calientan más rápido.
  - c) El tamaño únicamente.
  - d) Por constar de varias cámaras de cocción diferentes.
- 4.** ¿Qué equipo se emplea para fermentar las masas que contengan levadura antes de hornearlo?

  - a) Estufa.
  - b) Batidora.
  - c) Trituradora-refinadora.
  - d) Microondas.

**5.** ¿Para qué se emplea una boleadora?

- a) Triturar carne.
- b) Aplastar los alimentos.
- c) Dar forma redonda a las piezas de masa.
- d) Freír en aceite hirviendo.

**6.** ¿Qué temperatura no sobrepasa el atemperador de chocolate?

- a) 100°C.
- b) 30°C.
- c) 15°C.
- d) 50°C.

**7.** ¿Qué equipo se emplea normalmente junto el aerógrafo y la pistola para pintar y colorear?

- a) Motor de coche.
- b) Compresor.
- c) Tren de laboreo.
- d) Inyectadora.

**8.** ¿De qué material está normalmente construido la flanera?

- a) Hierro inoxidable.
- b) Cristal.
- c) Plástico.
- d) Acero inoxidable.

**9.** ¿Qué nombre tiene el utensilio que sirve para barrer el excedente de harina restante de una mesa de trabajo o de una elaboración?

- a) Cortapastas.
- b) Brocha.
- c) Cepillo.
- d) Hoja goma silpat.

**10.** ¿Cómo pueden ser los termómetros usados en la cocina?

- a) Digitales y analógicos.
- b) Sólo analógicos.
- c) Sólo digitales.
- d) Ninguna son correctas.

# UD2

## *Materias primas*

- 2.1. Harinas: Distintas clases y usos
- 2.2. Mantequilla y otras grasas
- 2.3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 2.4. Cacao y derivados: Distintos tipos de coberturas de chocolate
- 2.5. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
- 2.6. Almendras y otros frutos secos
- 2.7. Huevos y ovoproductos
- 2.8. Gelatinas, especias...
- 2.9. Distintas clases de 'mix'
- 2.10. Productos de decoración

|hostelería y turismo