

UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería

Elaborado por: María José Zambrana Martínez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16275-29-8 • Depósito legal: MA 1623-2014

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

Presentación

Identificación de la Unidad Formativa:

Bienvenido a la Unidad Formativa UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería que forma parte del Certificado de Profesionalidad HOTR0109: Operaciones básicas de pastelería, de la familia de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos:

La finalidad de esta Unidad Formativa es presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración, así como asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

Para ello, en primer lugar se estudiarán las masas y pastas de múltiples aplicaciones, los rellenos y cremas, jarabes, baños de cobertura y mermeladas. También se analizará la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, salsas y coulís, sorbetes y helados y postres en restauración, y por último las tartas y pastelería salada.

Objetivos de la Unidad Formativa:

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Índice

UD1. Masas y pastas de múltiples aplicaciones

1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas	11
1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).....	13
1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas	16
1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas	24
1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones	33
1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas	38
1.7. Refrigeración de productos de pastelería.....	44
1.8. Conservación y almacenamiento.....	46

UD2. Rellenos y cremas

2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones	143
2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias	145
2.2.1. Cremas con base de huevo	146
2.2.2. Cremas con nata	147
2.2.3. Cremas con frutas	147
2.2.4. Cremas con base de caramelo	148
2.2.5. Trufas y pralinés	149
2.3. Fases y procesos de elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.....	150
2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.....	172
2.5. Conservación y almacenamiento.....	172

UD3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias	183
3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas	188
3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas	201
3.4. Conservación y almacenamiento.....	201

UD4. Formularios

4.1. Formularios	213
4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petitfours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias	216
4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petitfours, así como las posibles variaciones de éstas.....	220
4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petitfours.....	233
4.5. Conservación y almacenamiento.....	234

UD5. Salsas y coulís

5.1. Formularios	243
5.2. Preparación de salsas y coulís, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.....	244
5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulís y salsas, así como las posibles variaciones de éstas	246
5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y salsas	261
5.5. Conservación y almacenamiento.....	261

UD6. Sorbetes y helados

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea	271
6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración	280
6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.....	285
6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes	300
6.5. Conservación y almacenamiento	301

UD7. Postres en restauración

7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén	313
7.2. Semifríos: bavarois y mousses	314
7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres	315
7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles, y las materias primas necesarias para su elaboración...	316
7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.....	318
7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas	329
7.7. Conservación y almacenamiento.....	330

UD8. Tartas

8.1. Tartas. Montaje y composición.....	339
8.2. Elaboración de tartas clásicas	343
8.2.1. Tarta alsaciana.....	343
8.2.2. Tartas de fruta.....	344
8.2.3. Tartas con crema de mantequilla	345
8.2.4. Tartas de yema	347
8.2.5. Tarta de nata	349
8.2.6. Tartas de trufa.....	349
8.2.7. Tarta de queso	350
8.2.8. Tarta de Santiago.....	351
8.2.9. Brazos de gitano	352
8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de fruta) ..	352
8.3. Tartas con base de semifríos o mousses.....	354
8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.....	355

UD9. Pastelería salada

9.1. Clasificación de los diferentes grupos.....	365
9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).....	365
9.1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).....	366
9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas)	366
9.2. Fórmulas y procesos de elaboración	367
9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)	373
 Glosario.....	381
 Soluciones	383

UD1

Masas y pastas de
múltiples aplicaciones

- 1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
- 1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
- 1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas
- 1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
- 1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones
- 1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
- 1.7. Refrigeración de productos de pastelería
- 1.8. Conservación y almacenamiento

1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas

En primer lugar para comenzar con este apartado, hay que señalar que al final de esta unidad se exponen tanto la norma de calidad para productos de pastelería como los reales decretos respecto a los colorantes, aditivos y edulcorantes que habrá que tener en cuenta para cualquier tipo de elaboración.

A continuación se señala la diferenciación entre la masa de la pasta:

- **La masa** se caracteriza por ser una mezcla básicamente de agua y harina, a partir de esa base, se pueden añadir diversos ingredientes que tengan una firmeza similar como por ejemplo leche, huevos, azúcar, etc.
- **La pasta** sería una mezcla de ingredientes que se van a amasar y es utilizada ampliamente en la pastelería.

Una vez realizada dicha diferenciación se verán las masas que más se suelen utilizar en la pastelería.

Hay que tener en cuenta siempre que cada masa es diferente, es decir, hay masas que por su composición necesitan un tiempo más prolongado mientras que otras necesitan menos tiempo, esto viene determinado por los ingredientes que contenga, por ejemplo una masa que tenga que fermentar como es el caso de las masas para la elaboración del pan son diferentes a por ejemplo una masa de hojaldre.

Ante todo siempre hay que tener en cuenta las proporciones. Se debe seguir al pie de la letra las cantidades en todo lo que se refiere a la pastelería ya que una mayor o menor proporción puede dar lugar a una masa que finalmente no sirva y haya que repetirla.

Cuando una masa se ha cocinado hay que esperar a que se enfríe totalmente para poder desmoldarla ya que apresurarse puede llevar a que se rompa o resquebraje por lo que habría que comenzar de nuevo el proceso.

Otro punto a tener en cuenta es además de todos los ingredientes, tener a mano todos los utensilios que vayan a ser necesarios desde el propio horno hasta los moldes, espátulas, peso, aparatos para mezclar, etc.

Sobre todo, hay que trabajar con calma. La pastelería en general es química y de nada sirve querer hacer en este caso una masa rápidamente, cada elaboración precisa de un tiempo que hay que respetar siempre.

Los tipos de masas que se verán en los próximos apartados son:

Masa hojaldrada	Masa batida o esponjada
Masa escaldada	Masa azucarada



Dependiendo del tipo de masa que se elabore el tiempo que debe reposar es diferente y la conservación durante dicho reposo también de manera que habrá masas que se dejen a temperatura ambiente mientras que otras pueden necesitar estar en el frigorífico incluso en el congelador.



1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)

Dependiendo del tipo de masa los utensilios son diferentes aunque por norma general hay algunos que son básicos en todas ellas.

A continuación se enumeran los más importantes para cada tipo de elaboración:

- **Masas hojaldadas**
 - Laminadora.
 - Rodillo.
 - Corta pasta.
 - Pinceles.
 - Cuchillo.
- **Masas batidas:**
 - Batidora- mezcladora.
 - Varillas.
 - Varios boles.
 - Moldes.
 - Espátula.
 - Una manga.
 - Boquillas de diferentes formas.
- **Masas escaldadas:**
 - Cacerola.
 - Un bol.
 - Espátula.
 - Una manga.
 - Boquillas de diferentes formas.

– **Masas azucaradas:**

- Rodillo.
- Moldes.
- Cuchillo.
- Espátula.
- Cortapastas.
- Rodillo aireador (con pinchos).



Métodos de engrasado de moldes y revestimientos en función del tipo de receta a elaborar

- Respecto a los moldes que se vayan a utilizar, hay que tener en cuenta que dependiendo de lo que se vaya a elaborar habrá que revestirlos de papel o bien utilizar algún tipo de grasa para que sea más fácil el desmoldado y no se rompa. Es cierto que actualmente se pueden encontrar en el mercado productos (en forma de spray) que son muy útiles y su función es precisamente para desmoldar.

- Si se va a elaborar una masa de hojaldre, lo ideal es coger la placa en la que se va a poner la masa y engrasarla mediante un pincel. Una vez hecho esto se puede poner el papel de hornear.
- En el caso de que la receta exija que el recipiente esté con gran cantidad de grasa, como ocurre en el caso del merengue, lo más aconsejable es por ejemplo si se va a utilizar mantequilla, sacarla de la nevera y dejarla un rato a temperatura ambiente y a continuación derretirla con cuidado que no se queme, de esta forma su aplicación con el pincel es más efectiva y se pueden aplicar varias capas.
- Cuando la receta lo necesite, se añadirá harina. Siempre hay que esperar a que la grasa que se haya puesto en el molde haya secado, a continuación se procede a espolvorear el molde con harina, normalmente suele haber un exceso de ésta por lo que es recomendable voltear el molde y golpearlo con suavidad para permitir que se expulse el exceso de harina.
- Siempre que se vayan a elaborar bizcochos como base para tartas hay que utilizar papel de horno al cual se le aplicará por ejemplo un poco de mantequilla derretida mediante un pincel. Hay que revisar que todo el molde haya quedado perfectamente untado y de forma uniforme de manera que no haya zonas con más mantequilla que otra.
- Cuando la receta sea de cupcakes y similares, no hay que derretir la mantequilla, sino dejarla a temperatura ambiente hasta que adquiera la consistencia de una pomada. A continuación se utilizará como en los casos anteriores un pincel para ayudar a extenderla de forma homogénea.
- Para los aros que se utilizan en las tartas y en algunos bizcochos es mejor utilizar la mantequilla y untarla directamente con las manos y posteriormente añadir un poco de harina, quitando el exceso.

El pintado de las masas

- Dependiendo del tipo de masa es posible que necesite que se pinten antes de introducirlas en el horno.
- Por norma general se suelen utilizar huevos aunque también se pueden pintar con una mezcla de huevos y leche. Esto dependerá del tipo de masa ya que no todas necesitan este tratamiento.
- La masa de hojaldre es aconsejable pintarla con huevo que debe hacerse con sumo cuidado para evitar que el pincel pueda producir alguna rotura

en la masa. Lo mejor es pintarla previamente al reposo que necesite (se verá posteriormente) y antes del horneado y siempre comenzando del centro a los laterales.

- En el caso de las masas tipo quebradas se suele pintar también dos veces.

Las masas que crecen, es decir, las batidas o esponjadas no suelen pintarse aunque hay algunas recetas que sí necesitan de esta técnica.

1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

Estas masas constan de múltiples hojas y tienen como característica que no se utiliza ningún tipo de levadura o similar para impulsar la subida de la misma, sino que esta función la va a realizar la mantequilla.

Es una técnica que requiere bastante paciencia pues hay que trabajar mucho la masa para conseguir las hojas.

La masa de hojaldre se compone de mantequilla o manteca de cerdo o incluso margarina, agua, sal y harina. Dependiendo del porcentaje de materia grasa que lleve quedará diferente y ello permite crear hojaldres adaptados al tipo de receta que se desea elaborar.

La elaboración requiere de tiempo ya que consiste en doblar de distintas formas la masa para conseguir las hojas.

Básicamente se puede distinguir entre:

Hojaldre básico o estándar	Hojaldre de mantequilla
El hojaldre denominado invertido	Hojaldre rápido

A continuación se expone la elaboración de cada tipo.

Receta de hojaldre básico

– **Ingredientes:**

- › Un kilo de harina.
- › Medio litro de agua.
- › 750 gramos de grasa (manteca de cerdo o mantequilla).
- › Otros 50 gramos de manteca de cerdo o mantequilla.
- › 20 gramos de sal.

– **Elaboración:**

- En primer lugar, hay que pesar todos los ingredientes. En este ejemplo se va a utilizar mantequilla pero se puede utilizar igualmente manteca de cerdo, que en ambos casos debe estar a temperatura ambiente.
- Se coge la harina y se pasa por un tamiz para evitar que tenga grumos.
- Una vez tamizada la harina se forma una especie de volcán en una superficie limpia.
- Se añade la sal y la mantequilla o manteca de cerdo (los 50 gramos).
- El agua es aconsejable añadirla en varias veces y no de golpe.
- Se procede al amasado.
- Una vez que todos los ingredientes estén integrados se forma una bola con la masa y se le hace en la parte superior una cruz con un cuchillo.
- La masa se debe envolver con film transparente o con un trapo y dejarle un reposo en el frigorífico 30 minutos.
- A continuación se saca la masa y sobre una superficie plana y limpia se comienza a extender dándole forma, es aconsejable espolvorear con harina la superficie para ayudar en el amasado.
- Por otra parte, se cogen dos láminas de papel de horno colocando entre ellas el bloque de mantequilla o manteca de cerdo y con el rodillo alisarla.

- Cuando se extienda la masa, hay que darle forma de cruz, una vez realizado este paso, se coloca encima la mantequilla o manteca de cerdo que previamente se ha alisado, de manera que quede justo en medio de la cruz.
- A partir de este momento, se comienza a cerrar la cruz que se ha formado de manera que se haga de extremo izquierdo a extremo derecho y de arriba hacia abajo. Si se observa que se la masa tiene demasiada harina de la que se utilizó para mejorar el manejo en la superficie se puede retirar con cuidado utilizando un pincel asegurándose que esté seco.
- Con el rodillo, se estira la masa que ha quedado anteriormente en forma de cuadrado más o menos pero siempre amasando en la misma dirección y una vez hecho esto, se volteá y se dobla de manera que quede a la mitad.
- De nuevo se vuelve a voltear la masa y se le vuelve a doblar de manera que su tamaño quede reducido a la mitad. A estos dobleces que se ha hecho en este punto y en el anterior, se les denominan vueltas sencillas.
- En este momento se aconseja envolver en film transparente la masa y volver a meterla en el frigorífico 30 minutos. Esta masa al llevar tanta cantidad de grasa al trabajarla se puede mermar ya que el calor hace que la grasa se derrita y es por ello que se realice este paso.
- Una vez transcurrido el tiempo, se saca y se le pasa el rodillo y a continuación se vuelve a plegar por dos veces, es decir, se hace un primer plegado quedando a la mitad de su tamaño y posteriormente se vuelve a doblar de nuevo.
- A partir de este momento todo depende de la receta en la que se vaya emplear. Si el hojaldre se va a utilizar de forma inmediata introduciéndolo en el horno no hay problema pero si no se va a utilizar en ese momento debe introducirse en el frigorífico.
- Es aconsejable si la masa no se va a utilizar de una sola pieza dejarlo cortado utilizando siempre un cuchillo que esté muy afilado, y siempre verificar que tiene el mismo volumen en toda la pieza de manera que no quede más alto por una parte que por otra.

Receta de hojaldre de mantequilla

Sería la misma receta anterior pero se utilizaría mantequilla y no manteca de cerdo.

Receta de hojaldre invertido.

– **Ingredientes:**

Para la masa se utilizará:

- › 700 gramos de harina.
- › 50 gramos de mantequilla.
- › 25 gramos de sal.
- › 400 ml de agua.

Para la grasa:

- › Un kilo de mantequilla.
- › 500 gramos de harina.

En esta receta como en la anterior descrita es muy importante los tiempos, trabajar sobre una superficie limpia y no dejar mucho tiempo la masa a temperatura ambiente ya que con el calor al amasarla se estropearía por ello hay que utilizar igualmente frigorífico y siempre respetar las proporciones.

– **Elaboración:**

- En primer lugar hay que tamizar la harina y que la mantequilla esté en forma de pomada (es por ello que hay que dejarla a temperatura ambiente hasta que esté blanda).
- Se hace una masa grasa con estos dos ingredientes (harina y mantequilla), meter en el frigorífico.
- Se coge la otra cantidad de harina previamente tamizada que había reservada y se le añade el agua y la sal. El agua debe estar fría.
- Una vez que se logre una textura adecuada se reposa.
- A continuación hay que estirar la masa realizada con la harina y la mantequilla hasta lograr un rectángulo.

- Posteriormente, se estira la otra masa también en forma de rectángulo pero procurando que sea de menor superficie que la anterior y se coloca la masa sobre la masa grasa.
- A partir de este momento, hay que comenzar a doblar el hojaldre como en el hojaldre básico:
 - Primero se cierra de izquierda a derecha y de arriba a abajo.
 - Se amasa con el rodillo.
 - Se pliega a la mitad y se amasa.
 - Se vuelve a plegar y se amasa.
 - Se deja reposar.
 - Se vuelve a plegar y se amasa.
 - Se deja reposar.
 - De nuevo se pliega y se amasa.

Se coge un cuchillo muy afilado para darle la forma necesaria en el caso de no se vaya a utilizar el hojaldre de una sola pieza.

El hojaldre rápido

Se caracteriza porque el tiempo de elaboración es menor pero debe utilizarse en poco tiempo.

– **Ingredientes:**

- › Un kilo de harina.
- › 20 gramos de sal.
- › Medio litro de agua.
- › 750 gramos de mantequilla o manteca de cerdo.

– **Preparación:**

- Se mezclan todos los ingredientes pero esta vez la mantequilla se incorpora en trocitos pequeños.