

UF0821: Presentación y decoración de productos
de repostería y pastelería

Elaborado por: Paula Rodríguez Méndez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16275-30-4 • Depósito legal: MA 1624-2014

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 **UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y 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 enseñar al alumno a 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 homeado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

Para ello, se estudiará el acabado y presentación de pastelería y la decoración de productos de repostería, además de la decoración con caramelo y frutas.

Objetivos

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Índice

UD1. Acabado y presentación de pastelería

- 1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.....9
- 1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.. 19
- 1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.....26
- 1.4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras,
entre otras32
- 1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación en pastelería.....41

UD2. Decoración de productos de repostería

- 2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones
básicas. Control y valoración de resultados55
- 2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según
momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.....60
- 2.3. Experimentación y evaluación de las posibles combinaciones62

2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones	69
2.5. Decoraciones con chocolate	74
2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura	78
2.7. Posibles problemas y como evitarlos.....	81
2.8. Composición básica de la cobertura	84
2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).....	87
2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.....	92
2.11. Mantenimiento y conservación	95

UD3. Decoraciones con caramelo y frutas

3.1. Materias primas para la obtención del caramelo.....	107
3.2. El azúcar, puntos y aplicaciones.....	113
3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.....	116
3.4. Cocción del azúcar	119
3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas)	123
3.6. Conservación y almacenamiento.....	127
3.7. Decoración con frutas	130
3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería	139
3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas	145
3.10. Posibles problemas y como evitarlos	150
3.11. Conservación y almacenamiento	153

Glosario.....	163
---------------	-----

Soluciones	167
------------------	-----

Anexos.....	169
-------------	-----

UD1

Acabado y presentación
de pastelería

UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

- 1.1 Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos
- 1.2 Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería
- 1.3 Esquemas, fases y riesgos en la ejecución
- 1.4 Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras
- 1.5 Técnicas de acabado y presentación de pastelería

1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos

Las propiedades organolépticas son las propiedades físicas de la materia, y son percibidas por los sentidos: gusto, olfato, tacto, vista, oído. Éstas provocan una impresión en los sentidos, lo que vendrá a determinar la aceptación de cualquier alimento, es decir, de considerarlo apto para su consumo. Una acertada combinación de éstas es fundamental, ya que de esto dependerá el éxito y el consumo de cualquier elaboración de pastelería.

Es necesario diferenciar entre sensación y percepción. Mientras que la sensación se define como una respuesta de los sentidos ante un estímulo, la percepción lo hace en términos de interpretación de esta sensación, dándole así un significado, un orden, un sentido.

El análisis de las propiedades organolépticas es muy importante en pastelería ya que permite evaluar las características de los alimentos.

Algunas propiedades organolépticas son:

- Sabor

Es una cualidad de los alimentos que es percibida por el sentido del gusto y que está determinado en gran manera por el olfato. Los sabores son percibidos en una parte determinada de la lengua a través de las papilas gustativas. Un ser humano adulto tiene unas 10.000 papilas gustativas, número que va disminuyendo con la edad.

Los sabores básicos son: dulce, salado, amargo, ácido, y el menos conocido, unami. Los demás sabores serían el resultado de la combinación de éstos.

- Dulce

Se detecta en la punta de la lengua y es asociado universalmente con el placer. Este sabor es el preferido en las primeras etapas de la vida de un ser humano, pero a medida que este crece, va aprendiendo a apreciar otra clase de sabores.

- Salado

Se detecta en la parte delantera, hacia un lado

- Amargo

Este sabor, detectado en la parte posterior de la lengua, constituye en la naturaleza, un peligro, ya que sería el sabor de muchas sustancias venenosas. La percepción de éste, podría considerarse un instinto de supervivencia.

- Ácido

Se detecta en los laterales de la lengua

- Unami

Producido por el glutamato monosódico!

La temperatura juega un papel importante a la hora de estimular la sensación del gusto; una temperatura elevada se asocia generalmente con lo dulce o amargo, al igual que una fría se interpreta como sabor salado o ácido.



El picante: no es un sabor, ya que no es detectado a través de las papilas gustativas, sino a través de las vías del dolor.

La sensación de dolor es subjetiva, el umbral del dolor varía de unas personas a otras, por eso algunas personas toleran mejor que otras el picante.

– Olor

La sensación del olor es el resultado de la percepción de un estímulo por el olfato, a través de las glándulas pituitarias, roja, situada en la parte inferior de la nariz y amarilla, situada en la parte superior. El significado de olor suele confundirse con el de aroma: la fragancia del alimento causante de la estimulación del olfato. La nariz humana es capaz de reconocer unos 10.000 aromas diferentes.

Tradicionalmente se consideran 7 tipos de olores reconocidos por el olfato. El resto resultarían de la combinación de éstos. Estos olores primarios son:

- Naftalina
- Almizcle
- Floral
- Mentolado
- Etéreo
- Picante
- Pútrido.

El olor, al igual que el color y el sabor, son capacidades adaptativas, son instrumentos para reconocer el peligro en la naturaleza. Por eso los dividimos en buenos y malos, es decir en peligrosos y no peligrosos. Esta conducta está basada en el instinto de supervivencia y reproducción.



Limón

Aunque el olor es el resultado de un fenómeno objetivo, existe un componente subjetivo en la percepción de éste, por eso a veces puede hacerse difícil la separación entre olores agradables y desagradables.

OLOR	AROMA
Percepción de un estímulo por el olfato	Fragancia causante de la sensación

Aunque de forma inconsciente, el olor determina la atracción entre los sexos, tanto en animales humanos como en animales no humanos. El olor de cada persona es característico, podría decirse que lo define, que lo hace único.

El olor nos trae recuerdos a la memoria con más facilidad que cualquiera de los otros sentidos. El olfato es el sentido más sabio de todos. La literatura lo ha hecho protagonista en obras tan conocidas como “El Perfume” de Patrick Süskind: esta es la historia de un hombre diabólico (Grenuille) con un olfato privilegiado, tanto que es a través de éste como Grenuille percibe el mundo. El problema es que él mismo no tiene olor. Es, quizá, esta la razón por la que el protagonista provoca tanto pavor e inquietud en las personas que lo rodean. Aterrorizado ante la idea de no tener olor, Grenuille se obsesiona y decide fabricarse uno.

- Textura: es una característica de los alimentos que se puede percibir por el tacto, el gusto y el oído. Existen diferentes tipos de texturas:



Frambuesas

Tipos de texturas
Duras
Blandas
Crujientes
Fibrosas
Granulosas
Gelatinosas
Líquidas
Untuosas
Frágiles
Viscosas
Elásticas

– Color

Es una percepción generada en el cerebro y resultante de la interpretación de las señales nerviosas enviadas por los fotorreceptores en la retina del ojo, que distinguen las diferentes longitudes de onda de la luz. El cuerpo iluminado absorbe una parte de la luz y refleja la otra, que es interpretada por el cerebro como distintos colores dependiendo de la longitud de onda.



Flores

La Teoría del Color: consiste en un conjunto de reglas básicas de combinación de colores.

- Modelo de color RGB

Este modelo trabaja con los colores primarios: rojo, verde y azul, correspondientes a cada uno de los tres tipos de conos sensibles al color localizados en el ojo humano. La mezcla de estos tres produce el color blanco.

- Modelo de color CMY(B)

Trabaja con colores secundarios: cian, magenta y amarillo, su combinación produce el negro.

- Modelo de color RYB

Este modelo considera colores primarios el rojo, el amarillo y el azul y a partir de la combinación de estos se conseguirían los colores secundarios.

Los ocho colores elementales son el resultado de la combinación de los tres primarios: rojo, verde y azul + los tres secundarios, resultado de la combinación de dos primarios: amarillo, cian y magenta + los dos colores acromáticos: blanco, resultante de la mezcla de los tres primarios, y el negro, que sería la ausencia de los tres.

Los colores son esenciales en decoración pastelera, ya que de éstos dependerá el atractivo de la elaboración. Pero no vale todo, hay que ser muy cuidadoso a la hora de combinar los colores, porque no todos son igualmente aceptables por el ser humano.



Definición

Instinto de supervivencia

Como hemos visto la adaptación sensorial está encaminada a la supervivencia y reproducción de la especie, y al igual que el sabor y que el olor, el color también tiene la misión de alertarnos del peligro. El color rojo, el negro, el amarillo, colores que se encuentran en avispas, serpientes, setas...nos avisan del riesgo de toxicidad, incluso muchos seres vivos adoptan éstos para evitar ser devorados. Alimentos rojos, como los tomates, los chiles...no han sido fácilmente aceptados para su consumo.



Frutos del Bosque



Otro color que provoca rechazo es el verde, sobre todo en l@s niñ@s ¿Porqué a l@s niñ@s no les gustan las verduras?

Existe un rechazo innato hacia los alimentos verdes y esto es debido a que el verde es señal de moho, podrido...en la naturaleza e instintivamente lo asocian con el peligro. De ahí el rechazo hacia estos ricos alimentos, que suele predominar en las primeras etapas de la vida, pero que con la edad tiende a desaparecer.

Los colores juegan, por tanto, un papel fundamental en decoraciones paste-leras, y de estos va a depender una buena parte del éxito de la elaboración en cuestión.

Los colores se dividen en:

Colores fríos: azul, verde...

Colores cálidos: naranja, amarillo, rojo...

Existe una tendencia a asociar colores fríos a preparaciones calientes y viceversa. Por ejemplo, asociamos el naranja o el rojo a ensaladas, helados...y el verde o el azul, los asociamos a elaboraciones calientes como las verduras.

Experimentos recientes han demostrado como el color del recipiente en el que se consumen los alimentos es determinante a la hora de valorar la elaboración, modificando incluso la percepción de su textura, aroma...

Para conocer más, puedes consultar el anexo Teoría del color.



Cupcakes

Normas y combinaciones básicas

1. La armonía, el orden, la acertada combinación de colores, sabores y formas, son determinantes y harán destacar a un artista sobre otros. Aquí jugará un papel fundamental la creatividad del autor, aunque existen distintos factores que condicionan la decoración, como por ejemplo:

- El alimento a decorar (clase de elaboración: verduras, ensaladas, postres...)
- El tiempo del que disponemos (La planificación es muy importante)
- Los ingredientes con los que contamos (no siempre es necesario contar con gran variedad de ingredientes, a veces menos es más)
- Las circunstancias (que rodean la celebración)
- El ambiente (estación del año...)

2. El/la pasteler@ dispone de los colores que le brindan los alimentos, y además puede jugar con diferentes texturas y formas, siempre dentro de los límites de la armonía estética.



Manzanas

Una buena combinación de colores hará más atractiva la presentación, por eso hacer un buen uso de éstos es tan importante. Esta combinación de colores se puede hacer de tres formas:

- Por analogía: mismos colores pero intensidad diferente: verde claro + verde oscuro
- Por contraste simple: combinar colores NO totalmente opuestos: rojo + azul
- Por contraste máximo: combinar colores totalmente opuestos: rojo oscuro + verde claro.

3. El recipiente en el que se sirve. Ya hemos visto como el recipiente en el que es servida la degustación es determinante y ha de tener en cuenta los siguientes factores:aterial adecuado a la presentación

- Material adecuado a la presentación
- Superficies lisas
- Colores discretos que dejen ver los colores de la elaboración
- Forma y tamaño en armonía con la preparación



Fresas con nata

4. El alimento a presentar debe cumplir los siguientes requisitos:

- Debe ser nutritivo
- Extremadamente limpio
- Si se emplea como decoración, éste debe ser comestible
- La decoración debe estar en armonía con el ingrediente principal
- Buena combinación de colores.

5. Existen elementos de decoración comestibles como frutas, bolitas de azúcar, etc y otros no comestibles, como por ejemplo: blondas para la decoración de bandejas, bandejas de colores, figuritas de plástico, etc...

6. Es imprescindible contar con unas herramientas adecuadas para garantizar un buen resultado. Algunas de estas herramientas son: Batidores, Brochas, Cuchara para helado, Espátula, Espolvoreador, Manga, Moldes, Marcadores para masa, Peines para decoración, Pinzas, Mecheros, Rodillos, etc...



Las propiedades organolépticas son las propiedades físicas de la materia, y son percibidas por los sentidos: gusto, olfato, tacto, vista, oído. Éstas provocan una impresión en los sentidos, lo que vendrá a determinar la aceptación de cualquier alimento, es decir, de considerarlo apto para su consumo.

Sabor: es una cualidad de los alimentos que es percibida por el sentido del gusto y que está determinado en gran manera por el olfato

Olor: la sensación del olor es el resultado de la percepción de un estímulo por el olfato, a través de las glándulas pituitarias, roja, situada en la parte inferior de la nariz y amarilla, situada en la parte superior. El significado de olor suele confundirse con el de aroma: la fragancia del alimento causante de la estimulación del olfato

Textura: es una característica de los alimentos que se puede percibir por el tacto, el gusto y el oído.

Color: es una percepción generada en el cerebro y resultante de la interpretación de las señales nerviosas enviadas por los receptores de luz en la retina del ojo, que distinguen las diferentes longitudes de onda de la luz. El cuerpo iluminado absorbe una parte de la luz y refleja la otra, que es interpretada por el cerebro como distintos colores dependiendo de la longitud de onda.

La adaptación sensorial está encaminada a la supervivencia y reproducción de la especie, y al igual que el sabor y que el olor, el color también tiene la misión de alertarnos del peligro.

La armonía, el orden, la acertada combinación de colores, sabores y formas, son determinantes

El/la pasteler@ dispone de los colores que le brindan los alimentos, y además puede jugar con diferentes texturas y forma

Es imprescindible contar con unas herramientas adecuadas para garantizar un buen resultado.

El recipiente en el que es servida la degustación es determinante

1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería

Existen numerosas formas de acabados y presentaciones en pastelería, dependiendo de los ingredientes y de la creatividad del/de la pastelero/a, pero podemos hacer una clasificación del tipo de acabados empleados con más frecuencia:

Presentación tradicional

Este tipo de acabado emplea ingredientes diversos y tradicionales y es muy empleada en decoración de tartas y pasteles al aceptar múltiples elementos decorativos, siendo los más utilizados el chocolate, el merengue, el chantillí, crema, caramelo...frutas, figuritas...Dado el gran número de acabados que permite este tipo de decoración se entiende que sea el tipo más empleado, ya que permite dar rienda suelta a la imaginación de su autor/a además de aceptar un gran número de ingredientes variados, por lo que nos facilita la elaboración si no contamos con un gran variedad de ingredientes.

- El chocolate es un producto derivado del cacao fruto de mezclar la manteca del cacao con la pasta de éste. Por sus maravillosas propiedades se dice que es el alimento de los dioses
 - El Chocolate (negro) es un producto derivado del cacao muy utilizado como cobertura.
 - El Chocolate con leche es simplemente chocolate al que se le ha añadido leche.

Hay que tener en cuenta que el chocolate empleado como cobertura lleva una proporción mucho mayor de manteca de cacao que otros tipos de chocolate.



El chocolate es un potente antioxidante que previene enfermedades del corazón, así como el cáncer, además de ser un alimento muy energético que actúa muy positivamente sobre nuestro estado de ánimo.

-
- El merengue:
 - El merengue francés o merengue común es una elaboración a partir de claras de huevo con azúcar, batidas a punto de nieve. Esta crema es muy utilizada en tartas y pasteles.
 - El merengue italiano emplea almíbar en lugar de azúcar. Muy utilizado en mousses.