

**UF1362: Realización de decoraciones de
repostería y expositores**

Elaborado por: Rafael Pérez López

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16424-85-6

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 **UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores**. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo **MF1061_3: Procesos de repostería** que forma parte del Certificado de Profesionalidad **HOTR0110: Dirección y Producción en cocina**, de la familia de **Hostelería y Turismo**.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a diseñar y realizar todo tipo de decoraciones para repostería y productos similares, preparar y presentar todo tipo de helados y postres de cocina tradicionales y de autor, y por último, a preparar y presentar diferentes tipos de productos de repostería de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

Para ello, se estudiará la decoración y exposición de elaboraciones de repostería, la presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería y la decoración y exposición de helados. Por último, también se profundizará en las cubiertas.

Objetivos de la Unidad Formativa

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas.
- Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Índice

UD1. Decoración y exposiciones de elaboraciones de repostería.. 9

1.1.	Normas y combinaciones básicas	11
1.2.	Control y valoración de los resultados	20
1.3.	Necesidades de acabado según tipo de elaboración	23
1.4.	Modalidad de comercialización y tipo de servicio.....	27
1.5.	Normas y combinaciones organolépticas básicas	28
1.6.	Realización de motivos decorativos	33
1.7.	Teoría y valoración del color en la repostería.....	36
1.7.1.	Contraste y armonía.....	37
1.7.2.	Sabor	38
1.7.3.	Color y sensaciones.....	39
1.8.	El dibujo aplicado a la repostería.....	40
1.8.1.	Instrumentos	42
1.8.2.	Útiles	43
1.8.3.	Materiales de uso más generalizados.....	45
1.9.	Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.....	51

1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.....	66
1.11. Experimentación y evaluación de resultados.....	75
UD2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	93
2.1. Decoración y presentación de postres emplatados	95
2.2. Normas y combinaciones básicas	100
2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones...	110
2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados	116
UD3. Decoración y exposición de helados	131
3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.....	133
3.2. Realización de motivos decorativos	139
3.3. Teoría y valoración del color en heladería.....	143
3.4. Contraste y armonía.....	145
3.5. Sabor, color y sensaciones	147
3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.....	158
UD4. Cubiertas	171
4.1. Definición.....	173
4.2. Tipos	174
4.2.1. Chocolate.....	175
4.2.2. Preparados a base de frutas y otras.....	177
4.2.3. Glaseados	181
4.2.4. Pasta de almendra	182
4.2.5. Pasta de azúcar	185
4.3. Ingredientes y formulación	186

Índice

4.4.	Secuencia de operaciones.....	203
4.5.	Consistencia y características.....	216
4.6.	Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.....	218
4.7.	Conservación y normas de higiene	221
4.8.	Utilización en los distintos productos de repostería y gallería	223
	Glosarios.....	233
	Soluciones	235

Área: hostelería y turismo

UD1

Decoración y
exposiciones de
elaboraciones
de repostería

- 1.1. Normas y combinaciones básicas
- 1.2. Control y valoración de los resultados
- 1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
- 1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas
- 1.6. Realización de motivos decorativos
- 1.7. Teoría y valoración del color en la repostería
 - 1.7.1. Contraste y armonía
 - 1.7.2. Sabor
 - 1.7.3. Color y sensaciones
- 1.8. El dibujo aplicado a la repostería
 - 1.8.1. Instrumentos
 - 1.8.2. Útiles
 - 1.8.3. Materiales de uso más generalizados
- 1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes
- 1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones
- 1.11. Experimentación y evaluación de resultados

1.1. Normas y combinaciones básicas

En repostería tenemos una serie de elementos que van a intervenir en la decoración y exposición de las elaboraciones que realizamos, estos elementos son imprescindibles y a la vez un gran sustento en esta labor de comercialización de nuestros productos.

Debemos tener en cuenta que no estamos vendiendo tan solo un alimento que deba cubrir los nutrientes de los consumidores, sino que estamos vendiendo sensaciones, las cuales han de satisfacer tanto a los sentidos que intervienen en su percepción como los sentimientos que nos producirá su ingesta.

Los elementos que van a entrar en juego en dicha función de decoración y exposición son los siguientes:

Elaboración
repostera

Bandejas/platos

Elementos
decorativos

Expositor

- **Elaboración repostera.** Es fundamental, ya que es lo que estamos comercializando.

La elaboración repostera es el elemento principal, sin el cual carece de sentido los demás elementos, ya que es el elemento que debe ser realizado, es decir, estamos vendiendo un bizcocho y no el azúcar glasé que lo cubre. Nos podemos encontrar con una variedad de diferentes elaboraciones reposteras, veámoslas:

- **Tartas.** Nos podemos encontrar con una gran variedad de tartas y pasteles de diferentes tamaños e ingredientes.
- **Productos basados en el chocolate.** Tales como bombones, chocolates, turrones.
- **Dulces.** Productos que sean derivados del azúcar, pastelitos, etc.

- **Bollería.** De diferentes clases, rosquillas, hojaldres, etc.
- **Productos salados.** Pastas saladas, empanadas, etc.
- **Bandejas/platos.** Las bandejas y platos donde van a estar contenidos las elaboraciones reposteras juegan un papel fundamental, no tan solo en su papel de continente y servicio, sino en realzar las cualidades de la elaboración repostería.

Van a jugar igualmente un papel fundamental en la venta de las elaboraciones reposteras, ya que debe ir en consonancia y armonía con ellas, en caso contrario estaremos creando una disfunción que, aunque el cliente no lo perciba conscientemente, inconscientemente ser verá influenciado negativamente ella.

Las características que han de cumplir las bandejas y platos son:

- Deben tener un tamaño proporcionado a la elaboración que contiene.
- No debe tener colores chillones.
- Debe tener una superficie llana y fácil de limpiar.
- Deber estar fabricado de un material apto para el uso con alimentos.
- Tendrá formas acordes a la elaboración que contenga.



La utilización de utensilios de madera en los establecimientos que ofrecen comida al público está prohibida, debido a que la eliminación de gérmenes y bacterias se vuelve imposible.

-
- **Elementos decorativos.** Los elementos decorativos son todos aquellos que, sin ser un ingrediente de la elaboración en sí, nos va a ayudar a realizarla y embellecerla.

Los elementos decorativos son todos aquellos que están dispuestos en la elaboración repostería con objeto de embellecer, pero que sin ellos, la elaboración repostería sigue manteniendo el sentido de ser. Los elementos decorativos no son imprescindibles en las elaboraciones reposteras, pero sí que pueden ser un factor determinante en la venta de nuestros productos.

Las características que deben reunir los elementos decorativos son:

- Deben ir en armonía con la elaboración repostera.
- Tienen un papel secundario dentro de la decoración, ya que el papel protagonista es de la propia elaboración repostera.
- Pueden ser comestibles o no, pero nunca han de ser nocivos.
- La proporción de elementos decorativos no debe ser superior al de la elaboración repostera.
- **Expositor.** Es el lugar donde vamos a colocar la elaboración repostera para mostrarla al público.

Y el último de los elementos de la decoración, es decir el lugar donde vamos a colocar las bandejas con las elaboraciones reposteras. El expositor ha de cubrir una serie de necesidades:

- Debe disponer de las funciones de conservación y refrigeración necesarias.
- Debe estar en un lugar donde se pueda visualizar fácilmente por parte del cliente.
- Debe disponer de diferentes dependencias o separadores que nos ayuden a exponer varias elaboraciones reposteras simultáneamente, manteniendo un orden y coherencia.

Veamos ahora una serie de utensilios y herramientas que vamos a utilizar en nuestra labor de decoración repostera:

- **Aro de tarta.** Son aros de acero inoxidable que nos sirven para la elaboración de tartas.
- **Biberón.** El biberón basa su nombre en el utensilio para alimentar bebés, ya que tiene la misma forma y funcionamiento, se trata de un contenedor de forma cilíndrica, el cual es acabado con un dosificador, el cual nos sirve para poder verter de forma controlada los diferentes tipos de salsas que podemos usar.
- **Boquillas.** Son los orificios utilizados en las mangas pasteleras para dar diferentes formas a lo que estemos escudillando.

- **Brocha.** Se trata de una brocha de silicona, que la utilizamos para pintar con diferentes preparados como huevo batido, mermeladas, etc.
- **Cortapastas.** Son moldes que nos ayudarán a cortar y dar formas a las pastas o diferentes masas con las que podemos trabajar.
- **Cucharilla sacabocados.** Es utilizada para sacar formas redondas de frutas y poder utilizarlas como decoración en las elaboraciones reposteras.
- **Espátula.** Se trata de una hoja de acero inoxidable, pudiendo ser de diferentes tamaños, que se utiliza para la untar o nivelar cremas y rellenos.
- **Flanera.** Es un molde que se utiliza para realizar flanes.
- **Hilador.** Es un pequeño embudo que nos sirve para elaborar huevo hilado.



Huevo hilado: es una técnica de decoración que consiste en realizar pequeñas líneas de huevo en las elaboraciones reposteras.

- **Lustrera o polvera.** Es un bote cilíndrico que contendrá diferentes tipos de ingredientes tales como azúcar lustre, canela molida o cacao, que sirve para espolvorearlos.
- **Mandolina.** La mandolina es una herramienta de corte que sirve para realizar cortes regulares en frutas y hortalizas. Podemos utilizar diferentes tipos de cortes:
 - Recto.
 - Estriado.
 - Con forma de rejilla.
- **Manga pastelera.** Es una bolsa impermeable (las más utilizadas ahora son las de plástico desechable) que son utilizadas, junto con las boquillas, para dar forma a masas blandas o cremas.

- **Moldes.** Se trata de utensilios que sirven para dar forma a elaboraciones, nos podemos encontrar con moldes de diferentes tamaños y formas, dependiendo de para que se vaya a utilizar, así pues podemos enumerar los siguientes:
 - Molde de bavarois.
 - Molde de biscuit.
 - Molde de bomba helada.
 - Molde de carlota.
 - Molde de flores.
 - Molde de magdalenas.
 - Molde de pan inglés.
 - Molde de savarín.
 - Molde de tarta o bizcocho.
 - Molde de tartaleta.
 - Molde de plum-cake o pudding.



Imagen de galletas con formas

- **Pala de quemar.** La pala de quemar es un instrumento eléctrico que dispone de una resistencia destinada a coger altas temperaturas y que se utiliza para dorar o quemar superficies con cremas, salsas o azúcar.
- **Pie de tarta.** Utilizado en eventos como soporte para grandes tartas que dispongan de varios pisos de altura.
- **Rizador de mantequilla.** Es una pequeña herramienta que
- **Sifón.** El sifón es una botella que gracias a que utiliza gas comprimido, puede montar diferentes compuestos, tales como nata, salsas, mousses, espumas, etc.
- **Soplete.** El soplete tiene la misma misión que la pala de quemar, pero en esta ocasión utilizando una llama para ello.
- **Tijeras.** Con las tijeras podremos cortar los productos y dar la forma deseada.



Imagen de diferentes herramientas de un cocinero

Veamos ahora una serie de técnicas que podemos usar en la decoración:

- **Acanalar.** Se trata de realizar canalitos en la piel de frutas con una herramienta llamada acanalador, con ello podremos realizar distintos tipos de dibujos.

- **Acaramelar.** Se trata de verter caramelo líquido sobre una elaboración repostera.
- **Alisar.** Se trata de embellecer la superficie de crema o nata de la elaboración repostera, pasando para ello una espátula.
- **Abrillantar.** Se trata de, utilizando una brocha, aplicar sobre la elaboración repostera diferentes preparaciones como mermelada, almíbar, grasa o gelatina y de esa forma dar brillo.
- **Bañar.** Se trata de cubrir la elaboración repostera con algún preparado tal como chocolate, gelatina, fondant, etc.
- **Colorear.** Se trata de utilizar colorantes alimenticios para cambiar el color de una elaboración y dar con ello mayor vistosidad.



Los colorantes han existido en la cocina desde tiempos inmemoriales, siendo utilizados originariamente para dar color y sabor y actualmente nos lo encontramos que tan solo dan color a los platos.

- **Cuadrar.** Se trata de cortar de forma regular la elaboración repostera, desechariendo de esa manera los bordes irregulares.
- **Dentar.** Se trata de realizar igualmente cortes, pero en esta ocasión con un cuchillo especial que va dejando las marcas dentadas en la elaboración repostera.
- **Enmoldar.** Poner en moldes las preparaciones reposteras para, bien en su elaboración, bien en su montaje, tome la forma del molde.
- **Emborrizar.** Se trata de cubrir la elaboración repostera en azúcar normal de grano.
- **Enfondanar.** Se trata de cubrir con fondant una elaboración repostera.



Fondant: elaboración a base de agua, azúcar y gelatina que sirve para cubrir elaboraciones reposteras.

- **Engranillar.** Se trata de utilizar granos de frutos secos o crocanti en los bordes de las tartas.
- **Espolvorear.** Cubrir con ingredientes en polvo las elaboraciones reposteras.
- **Flamear.** Se trata de utilizar una llama sobre la elaboración repostera, utilizando un soplete.
- **Glasear.** Cubrir con glasa una elaboración repostera.



Glasa: preparado a base de agua, azúcar, limón y clara de huevo.

- **Lustrar.** Espolvorear azúcar lustre sobre una elaboración repostera.
- **Marmorizar.** Se trata de utilizar la técnica del glaseado pero hasta conseguir que la elaboración tenga la apariencia del mármol.
- **Pastillaje.** Es una elaboración formada por azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua, que se puede usar para realizar figuras decorativas.
- **Salsear.** Cubrir una elaboración repostera con una salsa.
- **Quemar.** Tostar la superficie de una elaboración con la intención de decoración.

Para realizar la decoración debemos basarnos en tres pilares fundamentales:

Elección de productos complementarios entre sí

Utilización de las técnicas adecuadas al caso

Tener una idea de cuál debe ser el resultado

Sobre estos principios debemos hacer girar las posteriores acciones de decoración y exposición de nuestros productos. Por lo tanto, podemos decir que estos tres pilares van a estar encuadrados dentro de las dos primeras fases del proceso de elaboración y decoración del producto repostero:

- Planificación:
 - Elección de productos complementarios entre sí.
 - Tener una idea de cuál debe ser el resultado.
- Elaboración:
 - Utilización de las técnicas adecuadas al caso.
- Control:
 - Realización de catas.
 - Medición del esfuerzo.
 - Comprobación las materias utilizadas.
- Evaluación:
 - Comparación con la idea inicial.
 - Valoración del resultado obtenido.
 - Inclusión de variantes.

Para poder cimentar los tres pilares debemos realizar una serie de acciones:

- Elección de productos complementarios entre sí: estará basado en las características organolépticas de los ingredientes.
- Utilización de técnicas adecuadas al caso: dependerá de qué y cómo queramos decorar y presentar.

- Tener una idea de cuál debe ser el resultado: para ello realizaremos bocetos y modelos gráficos realizados previamente.



Organoléptico: Dicho de una propiedad de un cuerpo: Que se puede percibir por los sentidos.

1.2. Control y valoración de los resultados

Para el control de la elaboración debemos tener en cuenta la planificación previa de la elaboración en la que tendremos anotados los ingredientes necesarios, así como sus cantidades y las técnicas que vamos a utilizar en la elaboración.

Una vez realizada la elaboración del producto repostero debemos realizar una anotación de los siguientes factores:

- **Ingredientes utilizados.** Debemos conocer detalladamente la descripción de cada uno de ellos y las cantidades exactas para cada elaboración.
- **Técnicas utilizadas.** Una vez elaborada habremos podido variar las técnicas debido a que nos hayamos encontrado con dificultades para realizar la idea original, por lo que anotaremos los pasos seguidos.
- **Tiempo de elaboración.** Debemos tener una medición del tiempo empleado en la elaboración y así poder tener una previsión ante futuras realizaciones.

Para la realización del control deberemos utilizar indicadores, los cuales nos darán una visión objetiva de los términos a controlar. Las características de los indicadores han de ser:

- Deben medir los objetivos a cumplir por la elaboración.
- Deben expresarse en forma cuantitativa.
- La relación entre ellos debe indicar el cumplimiento de objetivos fijados.