



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

1.1 CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA PASTELERÍA Y PANADERÍA.

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA (4)

Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 1.1 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef Pastelero y Panadero Internacional, el alumno será capaz de:

1. Conocer los orígenes de la Panadería y su historia hasta el día de hoy
2. Aprender el glosario del Panadero y entender la definición de cada palabra.
3. Familiarizarse con el equipo de Panadería, su entorno y ambientación
4. Relacionarse con los orígenes de la Pastelería y sus creadores más ilustres.
5. Dominar los términos usados en la Pastelería.
6. Saber sobre los aspectos sensoriales, artísticos y decorativos de la pastelería.



PLAN DE ESTUDIOS

1er SEMESTRE

ASIGNATURA 1.1

TEMA: LA CULTURA TECNOLÓGICA Y PROFESIONAL DE LA PANADERÍA

1.1.1 El mundo de la Panadería, su historia y la Panadería de hoy.

1.1.2 El glosario del Panadero

1.1.3 La Panadería su equipamiento, la cadena Trigo, Harina y Pan

TEMA: LA CULTURA TECNOLÓGICA Y PROFESIONAL DE LA PASTELERÍA

1.1.4 Orígenes de la profesión de Pastelero

1.1.5 El Glosario en usanza en la Pastelería

1.1.6 Enfoque sensorial, artístico y decorativo en la Pastelería.

LA CULTURA TECNOLÓGICA Y PROFESIONAL DE LA PANADERÍA

1.1.1 EL MUNDO DE LA PANADERÍA, SU HISTORIA Y LA PANADERÍA DE HOY

HISTORIA DE LA PANADERÍA

PREHISTORIA

El pan acompaña a la alimentación de la humanidad desde 8000 a.C. Se sabe que la introducción del cereal en la dieta humana aparece en el hombre primitivo cuando este deja de ser nómada para ser sedentario probablemente algún tipo primigenio de trigo.

Es muy posible que en esos comienzos una mezcla de estos granos de cereal, toscamente molidos con una piedra y algo humedecidos, en lo que podrían haber sido unas primitivas gachas, acabaran por casualidad cerca de una fuente de calor: bien podría haber sido entre las cenizas de un fuego, o simplemente una masa líquida esparcida y expuesta al sol sobre una piedra.



Tal masa pronto adquiriría una consistencia sólida y comestible que podría haber sido el pan primitivo. No se sabe con certeza, pero cabe la posibilidad de que fuesen en un principio panes planos, debido a la facilidad de su elaboración; que no contuviesen levaduras en sus masas y se cocinasen en fuegos abiertos o en superficies calientes. La fermentación es probable que fuese el segundo hito en la historia del pan: hace que el pan sea más ligero o mejor dicho, menos denso, debido principalmente a la presencia de gases en su masa, de forma que tenga además un sabor apreciable.

Los panes planos presentes en diversas culturas pueden proceder de la Edad de Piedra, originándose en aquellas culturas donde el grano resultaba ser fundamental en la dieta. Algunas variantes de este tipo de panes han sobrevivido en la actualidad y pueden encontrarse en diversas partes de la tierra, como los lavash árabes, los pita griegos, los roti indios y las tortillas de los pueblos de Latinoamérica.



LAVASH



PITA GRIEGOS



ROTI INDIOS



TORTILLA

Algunos autores sugieren que en la historia de la alimentación humana los granos de cereal debieron de estar muy cerca del ser humano ya desde los comienzos, debido a que los dientes que poseemos son típicos de una mezcla entre granívoro y carnívoro. Las condiciones para cultivar el cereal en el Nilo eran muy favorables. Las periódicas crecidas (aproximadamente a mediados de julio) favorecían el cultivo de trigo. Las condiciones para cultivar el cereal en el Nilo eran muy favorables.

Hay evidencias arqueológicas que demuestran la elaboración del pan en el Antiguo Egipto. En cierta forma es de esperar que la fermentación del pan se lograra en la cultura egipcia. Es fácil suponer que una masa abandonada durante algún tiempo sea invadida por esporas del aire y que, en un ambiente húmedo, éstas se reproduzcan dando lugar a un proceso de fermentación.

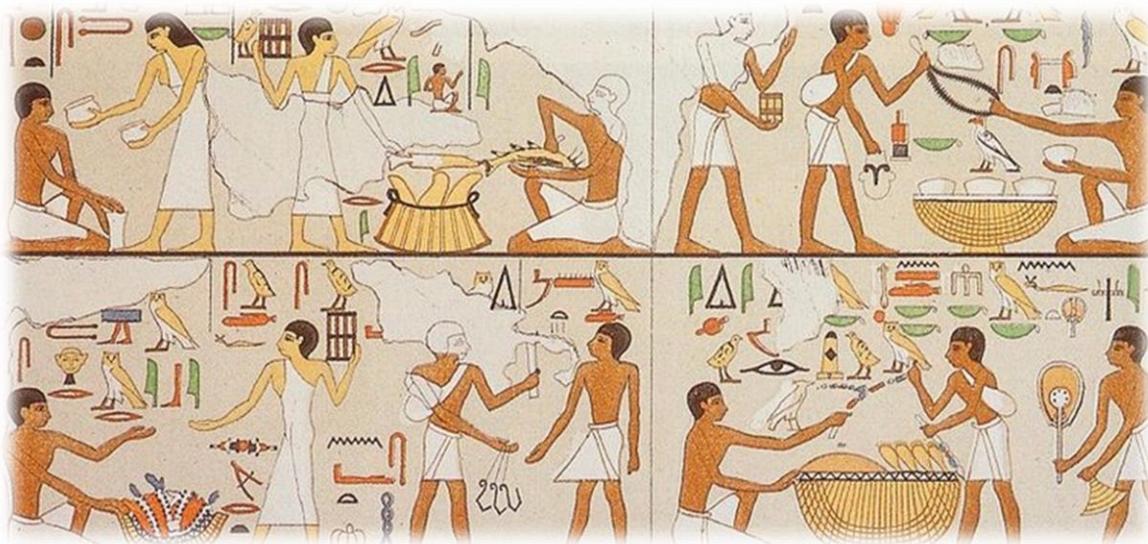
Las masas fermentadas se elaboraban posiblemente con harinas contaminadas de las levaduras de la elaboración de cerveza (emplean la misma levadura), pero es muy probable que «levaran» panes debido al uso de cereales con bajo contenido en gluten (el gluten es la proteína responsable de hacer posible que el pan leve).

Son los egipcios los que mezclan por primera vez las masas con semillas de diferentes plantas con el objeto de hacer panes más nutritivos.

Los sumerios hacían el pan enterrando la masa en un hoyo donde había cenizas y brasas de un fuego, lo cual se perfeccionó poco a poco mediante la observación y, de esta forma, uno de los inventos que se desarrolló en el antiguo Egipto fue el uso de hornos.

El empleo del horno hacía que los resultados finales de la panificación fueran más predecibles. Existen descripciones claras de cómo se realizaban las simples labores de panadería, se puede observar cómo se trabajaba la masa con las manos y con los pies, cómo había un cuidado especial en hacer las porciones de pan lo más similares posibles.

Los egipcios fueron los primeros que erigieron hornos cónicos, que se construían con adobe (ladrillos de lodo del Nilo) y poseían dos cavidades: en la inferior se producía la combustión y en la superior se cocía el pan. Horneaban más de un pan al mismo tiempo.



ANTIGUO EGIPTO

No se hacía crecer trigo en la Antigua Grecia hasta casi 400 a.C., aunque ciertamente cabe que existiesen panes elaborados con cebada (*Hordeum vulgare*) después de la llegada del trigo; esto hace sospechar que la cebada fuese al comienzo más popular. Es posible que se importara trigo desde Egipto, desde Sicilia o desde otros lugares para cubrir la demanda de las metrópolis.

La aparición de Solón hizo de Grecia una democracia agrícola capaz de rendir culto a Deméter (lo cual significa de alguna forma la elaboración del pan) en Eleusis. Los griegos no hicieron grandes avances en agricultura y esto hizo que la necesidad de cereales se cubriese abriendo rutas comerciales con otros países. La importancia del pan en la cultura griega puede notarse en que existían rituales de sacrificio denominados psadista, en los que se ofrecían a los dioses los tres alimentos básicos: pan, aceite y vino.

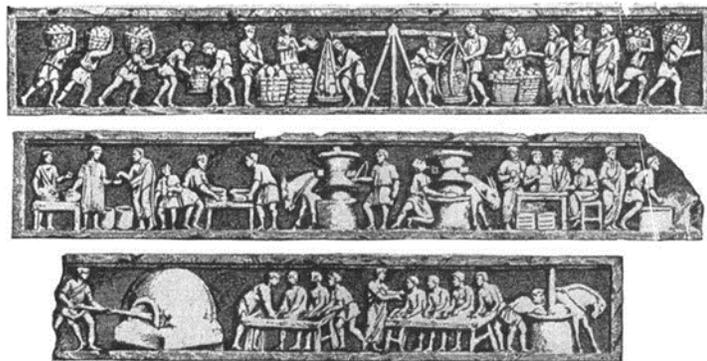
Los griegos tomaron la idea de los egipcios de emplear hornos de precalentamiento en forma de cúpulas y abiertos frontalmente para introducir las porciones de pan dentro de él. En estos hornos preparaban un pan que denominaban maza, que era elaborado con cebada. Otros panes como el artos sólo se podían servir en los días señalados de fiesta.

Ya en esta época el maza era más asociado con comida de gente humilde. Por regla general, el maza era un pan plano que se acompañaba de otros ingredientes (denominados opson). De estos, el más habitual era pescado (este pan se ha convertido hoy en día en la popular piada, que puede encontrarse en la región de la Emilia-Romaña). El procesado de los cereales hasta convertirlos en harina era una labor manual, generalmente realizada por esclavos o mujeres, en una especie de piedras redondas denominadas muelas.
GRECIA CLÁSICA

A pesar de los enlaces tanto culturales como comerciales entre la cultura griega y la romana, se puede decir que los romanos no empezaron a tener interés por la elaboración del pan hasta el siglo XVIII o XVII a. C. y que el pan se hacía en las casas de las familias, siendo predominante la influencia del maza griego.

Durante siglos estuvo prohibido el empleo de pan en los ofrecimientos de sacrificio de la religión romana, debido a la creencia de que la fermentación «impurificaba» a ese alimento. Ya en el siglo II a. C. había varios panaderos (denominados pistores) de origen griego en Roma. Los panaderos griegos tuvieron gran influencia en la Galia y pronto empezaron a fermentar el pan con los agentes de la cerveza (al igual que hicieron previamente los egipcios). Entre los cereales que más empleaban estaba el trigo, aunque conviene decir que sentían repulsión hacia la avena (pensaban que sólo era apropiada para alimentación animal), Cerca del 30 a.C., durante el reinado de Augusto, ya se podían contar cerca de 328 panaderías en Roma. Todas ellas tenían una forma legal denominada collegium (formando una especie de asociación profesional) y estaban regidas por leyes draconianas que no permitían libertad en la ejecución de sus labores de panificación, con el objeto de preservar su conocimiento (ars pistorica).

La profesión de panadero era muy bien considerada durante el periodo del Imperio romano, ya que sostenía el abastecimiento de un alimento básico a la población creciente que poco a poco dejaba de ser rural.



Los panaderos a veces optaban a cargos de poder político dentro de las ciudades; por eso, si se decía de una persona que hace buen pan, equivalía a que dicha persona era apta para representar al pueblo en el senado romano.

Durante la Edad Media el cereal más popular se puede decir que fue de nuevo el centeno y sin embargo era considerado un alimento de gente humilde. Hay que pensar que el cereal no tenía como finalidad última la elaboración del pan, pues la producción de cerveza se llevaba igualmente parte del consumo en la época medieval. En este periodo se olvidó la elaboración de panes levados en algunas partes de Europa y con ello la distinción entre los panes levados y no levados, pero, a pesar de esto, los normandos reintegraron el uso de la levadura en el año 1191.

La elaboración del pan fuera de la unidad familiar se convirtió en una tarea comunal, con el objeto de evitar tareas repetidas en la sociedad; es por esta razón por la que posiblemente al principio había personas especializadas en moler el grano (molinero), en hacer la masa y en introducir en hornos comunales el pan, hornos que estaban bajo el dominio de los señores del lugar. Otros pueblos del norte de Europa elaboraban panes planos no levados, como el lefse de los vikingos, que hoy en día resulta muy popular en los países escandinavos. Durante la Edad Media se establece en las grandes ciudades europeas la profesión de panadero. Carlomagno cuida que el número de panaderos permanezca constante en las ciudades de su imperio y hace vigilar la higiene de sus establecimientos. Durante el medievo, las panaderías van incorporando poco a poco los hornos de leña en los que preparan el pan. Al comienzo eran instalaciones alejadas de las zonas habitadas (generalmente cerca de un río), a causa del peligro de incendio que suponían, debido en parte a que la arquitectura medieval empleaba mucha madera.



El panadero tenía que transportar las masas de pan «ida y vuelta» a su establecimiento. Por regla general, había una persona dedicada en exclusiva a una labor de horneado, otra al mantenimiento funcional del horno, así como de alimentarlo de combustible. Por otra parte los privilegios que poseían los panaderos hacían que los aprendices tuvieran que pasar largos períodos como tales (se estima que siete años), tras los cuales recibían el título de maestro (maître).

EDAD MEDIA

Durante el Renacimiento, los cocineros italianos fueron famosos en Europa por su habilidad en el horneado y cocción del pan y por esta razón las familias nobles inglesas y francesas solían contratarlos como cocineros particulares en sus casas. Los nuevos productos del pan que introdujeron los denominaron biscuits (bizcocho, literalmente: «dos veces cocinado»).

El primer pastel con la masa esponjosa introducido en Inglaterra se debe a una receta de Gervase Markham en el año 1615, casi al mismo tiempo que Parmentier empezaba a popularizar la patata en Europa como alimento. En algún momento se empezó a pensar en este nuevo alimento como un sustituto del pan. Resulta curioso que el mismo Parmentier, junto con Cadet de Vaux, abriera el 8 de junio de 1780 una de las primeras escuelas de panadería (en la Rue de la Grande Truanderie). En la escuela se experimentaba con nuevas formas de hacer pan y entre las novedades se encontraba la «harina de patata». Es en el siglo XVIII cuando los hornos de panadería adquieren la tecnología que los hace más productivos, con la posibilidad de poder controlar la humedad durante su horneado y permitiendo la producción en serie, un limpiado eficiente entre cargas así como mayores tamaños de los panes.

El creciente uso de mantequillas y de azúcar desde el siglo XV en la elaboración de las masas panaderas, además del creciente uso de una delicia que proviene de las colonias del nuevo mundo y que se llama chocolate, hace que poco a poco se vaya haciendo una clara distinción entre la elaboración tradicional del pan y la repostería (que emplea masas dulces no sólo de harina). Ya en el siglo XVI se empieza a distinguir en Francia entre panaderos y reposteros de profesión.



De esta forma se tienen los Gugelhüpfe de Alsacia, los panettoni de Italia y el Christstollen de Alemania. Aparecen nuevas formas de pan como la baguette, cuya forma, según se cuenta, se debe a una orden de Napoleón para que los soldados franceses pudieran transportar el pan en sus pantalones. Otro pan que ha originado una disputa entre varios historiadores es el bagel, del que se sabe pudo tener un origen judío askenazí y haber aparecido por primera vez en Polonia en algún instante dentro del siglo XVII. El croissant

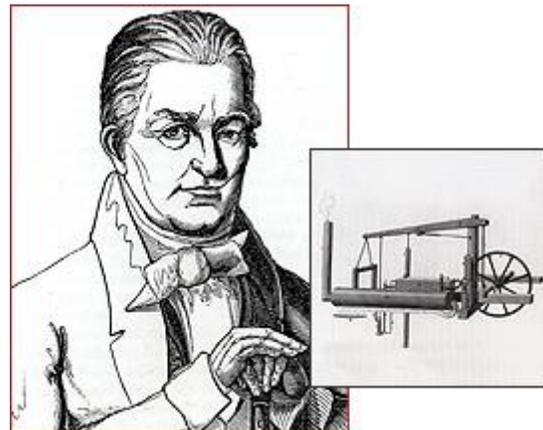
aparece como una masa especial en el asedio de los turcos a la ciudad de Budapest en el año 1686. Nuevas formas de pan aparecen en Europa, la patata se incorpora a la harina del pan y se elabora el pan de patata en el norte de Europa.

Ya en el siglo XVIII se empezó a buscar nuevas formas de «levar» el pan. La cocinera Amelia Simmons publicó en el año 1796 su libro *American cookery*, donde describe recetas que emplean carbonato de potasio (potasa), que, al ser alcalino y reaccionar con los componentes ácidos de la masa, produce un gas denominado dióxido de carbono. Esta emanación es un fenómeno muy similar al observado con las levaduras. De esta forma, la potasa sería la sustancia precursora de la levadura química, que posteriormente se desarrollaría en el periodo que va desde los años 1830 a los 1850.

El descubrimiento de la levadura química dará lugar a una nueva forma de elaborar masas y panes, como es el popular pan de soda en Irlanda, que se elabora de forma tradicional en recipientes denominados bastible. Por esta razón se suele denominar al pan de soda también como bastible cake, y se suele añadir a la masa suero de mantequilla, lo que le da una textura final característica.

La revolución industrial trajo varias mejoras en los molinos que permitieron incrementar la producción de pan, aunque también se comenzaron a adulterar las harinas introduciendo blanqueantes como la alúmina y rellenos elaborados a base de polvo de huesos de animales. Este proceso de industrialización hizo que la elaboración doméstica decayera, sobre todo en las áreas urbanas.

En Estados Unidos el inventor Oliver Evans desarrolló máquinas de vapor capaces de moler grandes cantidades de cereal en relativamente poco tiempo. A pesar de todo ese esplendor, Viena se fue convirtiendo a finales del siglo XIX en la ciudad europea que lideraba la producción de pan y en la Exposición Universal de Viena (1873) se pudieron comprobar los avances realizados en temas de panadería. Gran parte de los avances en panadería provenían de las mejoras tecnológicas introducidas por los molineros de Hungría gracias al esfuerzo de István Széchenyi.



Los avances científicos llevados a cabo a lo largo del siglo XIX hacen que aparezcan nuevas formas de pan, como el pan de Viena, que emplea vapor de agua en sus primeras fases de

cocción en el horno, consiguiendo de esta forma una corteza más dura y crujiente; hay constancia de recetas panaderas describiendo este proceso ya en el año 1907, en Viena.}

Las mejoras introducidas por el estadounidense Otto Frederick Rohwedder en el año 1912 comienzan con el desarrollo de un dispositivo que corta el pan en rodajas, aunque al principio las panaderías ofrecen una gran resistencia a emplear esta maquinaria, ya que el pan cortado suele ponerse duro antes de tiempo. No es hasta 1928, cuando Rohwedder inventa una máquina que al mismo tiempo corta en rodajas y envasa el pan, eliminando así las reticencias de los panaderos hacia este sistema. El pan en rodajas se pone a la venta gracias a que la empresa americana Wonder Bread Company lo introduce en el mercado en el año 1930. Curiosamente, en 1893 ya existía una tostadora de resistencias eléctricas comercializada por la compañía Crompton & Company del Reino Unido.

Durante los años de la Gran Depresión, se intentó por primera vez en la historia fortificar el pan añadiéndole vitaminas, antioxidantes y minerales, con la intención de mejorar los nutrientes ya presentes en la propia masa del pan, debido a que éste era uno de los alimentos mayoritarios de las poblaciones urbanas. Durante el comienzo de la Segunda Guerra Mundial el ministro de agricultura alemán empezó a lanzar propaganda sobre las virtudes del pan de centeno. Los alemanes pronto consideraron el empleo de harina de patata.

Gracias a las investigaciones realizadas a comienzos del siglo XX, se pudo comprobar que





aumentando la proporción de nitrógeno en los fertilizantes se podría duplicar la producción. Se aplicaron herbicidas y fungicidas a las cosechas con el objeto de disminuir el efecto del entorno y evitar las malas cosechas.

El consumo de pan está disminuyendo desde mediados del siglo XIX en los países en desarrollo. Por ejemplo, el consumo de pan diario por persona ha descendido un 70% desde 1880 hasta 1977. Las causas de este descenso son diversas; en la actualidad existe preocupación por las diversas dietas hipocalóricas, lo que, junto al recrudecimiento de enfermedades autoinmunes como la celiaquía (intolerancia al gluten), hace que la visión popular que existía acerca de lo que es el pan vaya cambiando poco a poco. A pesar de este descenso, se puede decir que la industria panadera ocupa el segundo lugar de importancia dentro de la industria alimentaria.

Desde comienzos del siglo XXI, el 70% del pan que se consume en el mundo es de harina de trigo. La tendencia a consumir otros cereales ha disminuido. No obstante, en los años 1990 aparecen panaderías artesanales en Europa que van captando clientela enamorada por el «sabor clásico» del pan. Se van poco a poco introduciendo los panes integrales debido a los beneficios de la fibra. Uno de los promotores de esta idea de un «nuevo pan» es el panadero francés Lionel Poilâne, que llegó a crear una cadena de panaderías con un estilo clásico: pan artesanal.

A comienzos del siglo XXI se regresa al pan elaborado con harinas poco refinadas y no resulta raro ver en las panaderías una sección con este tipo de pan a la venta. En Estados Unidos se denomina a esta corriente Artisan Baking (panadería artesanal) y se convierte en una nueva tendencia. Uno de los panes surgidos de esta moda actual de pan artesanal es el campailou francés, que es un pan de centeno. Muchos de los panes que en la Edad Media eran variantes dulces de masas levadas hoy en día forman parte de la gastronomía navideña y se disfrutaban en estas fechas, como, por ejemplo, el pain d'épice (pan de especias). La historia del pan en la alimentación corre paralela a la historia del uso de los cereales por parte del hombre. El pan es un producto directo del procesado manual de los cereales (procesado que con posterioridad se transformó en mecánico) y es muy posible que fuese la primera aplicación alimenticia de estos. El pan, el aceite y el vino quizás fuesen los primeros alimentos procesados en la historia de la humanidad.

Los cereales, por sí solos, no pueden ser digeridos por el aparato digestivo humano. Es por esta razón por la que los cereales son artificialmente procesados (molidos, remojados, etc.) y sólo a partir de este momento empezaron a convertirse en alimentos básicos para el hombre, aportando hidratos de carbono, los cuales se complementarían con las proteínas procedentes de las carnes (caza). Así pues, el pan primigenio (elaborado con especies antiguas de cebada) pudo haber sido uno de los primeros alimentos elaborados de la historia de la alimentación. Algunos autores afirman que el hombre empezó a cocinar los cereales antes que a elaborar el pan.



A lo largo de la historia de las culturas, el pan se ha ido elaborando con el cereal disponible en la zona o con la variante modificada más resistente. Así se tiene, por ejemplo, que el trigo, así como los otros cereales se han empleado en Europa y parte de África; el maíz es frecuente en América; el arroz, en Asia.

Un hecho social relativo al pan es que históricamente se ha establecido una distinción social en función del color de la miga de pan que se haya comido. Por ejemplo, los panes de centeno (de miga más oscura) han correspondido a las clases menos favorecidas, mientras que los de harina de trigo (de miga blanca) a clases más elitistas.

El pan es entendido por muchas culturas como un sinónimo de alimento y es un ingrediente que forma parte de diversos rituales religiosos y sociales en gran parte del mundo, siendo además en la actualidad un elemento económico que influye en índices económicos tales como el IPC (Índice de Precios al Consumo), empleado para determinar la evolución del costo de vida en las naciones.



1.1.2 EL GLOSARIO DEL PANADERO



1.- Amasijo o Masa

Se trata del nombre que recibe la mezcla cuando ya está formada o amasada. Lo esencial en una panadería.

2.- Amasar

Significa dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.

3.- Armadora

Es una máquina que permite elaborar panes de forma industrializada y no artesanal, funciona con un sistema de cintas y rodillos que les dan forma a los panes y los va armando con el formato de pan establecido. La máquina tiene graduaciones para armar distintos tamaños de pan. Es una máquina que no puede faltar en la panadería.

4.- Aros

Son instrumentos en forma de circunferencias de metal, fijas o regulables que permiten moldear cremas o también placas de bizcochos y otros derivados de pan.

5.- Bastón

Trozo de masa que se corta del amasijo, cuando se saca de la amasadora, o cuando está sobre el torno y se corta de forma rectangular, en tiras, para cortar distintos tipos de masas o bases.

6.- Brilla

Se trata de un trozo de madera de generalmente unos 25 cm de largo y 4 centímetros de diámetro. Su forma es cilíndrica y su uso especial, es para aplanar los rollitos de masa para darle forma de galleta. Se llama brilla, porque originalmente la herramienta era untada en aceite y brillaba.

7.- Cámara fermentadora

Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.

8.- Cáscara

Se le dice así a la corteza dura del pan, luego de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad. En el leudado del pan, se debe prestar especial atención, a las condiciones de temperatura y humedad. La formación de la cáscara, generalmente, no es provocada en la elaboración del pan.

9.- Descansar la masa

Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.

10.- Desgasificar

Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede desgasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos y también se puede desgasificar una masa pasándola por los rodillos de la sobadora.

11.- Empaste

Es una mezcla de harina con materia grasa, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°) que en algunas ocasiones no precisan de la adición de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina era la de evitar que la materia grasa saliera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada.

12.- Espátula

Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico, son utensilios de forma aplanada que permiten levantar mezclas sin utilizar las manos. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo, debido a que vienen en gran variedad de formas o tamaño que se adaptan a las preparaciones.

13.- Esponja

Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran proporción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevos o leche en polvo. La esponja lleva este nombre, porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento. Se deja leudar hasta que haya duplicado su volumen antes de ser incorporado a la masa.

Foto: 123rf

14.- Estibar

Es colocar o acondicionar el pan o sobre tendillos o placas para horno.

15.- Fermento

Se llaman fermentos a los componentes de la levadura, organismos vivos que aceleran la formación de una masa. Con un fermento, se regula el tiempo de fermentación de una masa. Algunos fermentos están elaborados con levadura natural, que es la que se encuentra presente en cereales como el trigo. Pero esta levadura natural, debe ser cultivada dándole alimento y este proceso puede llevar días.

16.- Fermentación

Es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol. El alcohol se evapora en el proceso de cocción, y el gas carbónico, es el causante del crecimiento de las masas. El proceso de fermentación descrito se corresponde con el de fermentación alcohólica. Pero las fermentaciones en las masas pueden ser alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosos para las masas panificables.

17.- Gransa

Masa disgregada o no unificada, la cual tiene poco porcentaje de agua.



18.- Harina Recta

Es la harina que contiene todo el grano de trigo, menos el salvado y el germen.

19.- Hornos

El horno es la herramienta de cocina más útil en términos panaderos. Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.

20.- Liga

Es cuando la mezcla de ingredientes ha dejado de ser una gransa y se ha transformado en masa, al adquirir resistencia elástica.

21.- Masa magra

Se le llama así, a una masa que es baja en grasa y azúcar.

22.- Levadura

Las levaduras son diversos hongos microscópicos responsables de la fermentación de diversos materiales orgánicos, principalmente azúcares e hidratos de carbono. La levadura es un organismo vivo que rompe las moléculas de almidón en azúcares. Algunos de estos azúcares le sirven de alimento, y otros crean un ligero sabor duzón que se aprecia en algunos panes, así no lleven azúcar.

23.- Macarrón

Es una galleta hecha de huevos (generalmente blancos) y pasta de almendra o coco.

24.- Marmolear

Se llama así al proceso de mezclar dos colores de masa de pastel o formación de crema para que los colores están en remolinos decorativos.

26.- Manga

Utensilio de tela, tela plastificada o incluso de plástico en forma de manga de camisa, que se utiliza con diversos tipos de picos, para rellenar masas o para decorar. Las mangas pueden ser lavables o descartables. En los últimos años, se ha expandido el uso de las mangas descartables.



27.- Masa Madre

Se denomina masa madre, a una masa elaborada a partir de la levadura natural cultivada. La elaboración de la masa madre, puede demandar entre 3 días y una semana dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad a las que esté sometido el cultivo. La masa madre le da fuerza y un toque de acidez al amasijo.

28. Masa previa

Porción de masa que se elabora con antelación a la formulación del amasijo. Esta masa previa, se formula generalmente con una porción de la harina y del agua y con gran parte o la totalidad de la levadura. Su confección tiene por objetivo dar impulso al amasijo y también manejar más de una instancia de fermentación, lo que hace que algunas masas resulten más livianas y esponjosas. Esta masa previa puede tener más de una instancia de fermentación, siendo desgasificada en el medio del proceso de leudado.

29.- Montado

Es el proceso de batir huevos o claras incorporando aire en el proceso manual o mecánico de batido, para aumentar el volumen de la mezcla hasta producir una sustancia cremosa, o montado.

30.- Pan

La razón de ser de la panadería. El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en el mundo. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua.

31.- Pan Podrido

En la antigua jerga de los panaderos, se llamaba pan podrido, al que se había pasado de punto llegando a perder el gas contenido en la masa. En esta instancia, se produce el achatamiento del producto y la masa adquiere un olor y un sabor ácido. Esta situación se produce, cuando ya está muy avanzada la fermentación acética y por lo tanto el alcohol se ha pasado a transformar por descomposición en vinagre. Este un proceso no deseado y por tanto no se debe llegar a este punto en la fermentación de la masa.

32.- Pica giratoria

Se le llama así a un rodillo de madera o metal, con puntas de metal que sobresalen del mismo. La herramienta o tiene un mango en cada extremo para poder sujetarlo con ambas manos o gira en una especie de horquilla mecánica a modo de eje con un mango del cual se puede sujetar. Se utiliza para picar masas de algunas especialidades que así lo requieren,



para evitar la acumulación de vapor de agua y que la misma se deforme. Se cortan con la pica giratoria, por ejemplo, los fondos de las tortas, la masa de los bizcochos de grasa y también la de algunas galletas.

33.- Pico

Accesorio de metal hueco y de forma cónica que se sujeta a la manga pastelera y es usado para formular distintas puntas decorativas con cremas, glasés, chocolate, dulce de leche y cualquier otra pasta para decorar o glasear.

34.- Punto

Punto o Al Punto, con este término se le conoce al estado en el que la pieza elaborada con levadura adquiere el volumen necesario y se encuentra lista para ser horneada.

35.- Rodado en la masa

Consiste en incorporar varias capas de masa y otras sustancias mediante el uso de un rodillo y procedimiento de plegado.

36.- Redondeo

Es el método de moldear una pieza de masa en una bola redonda contra una superficie suave.

37.- Sobar

Acción de pasar la masa por los cilindros de la sobadora, para desgasear o refinarla y también para darle forma o laminarla.

38.- Sobadora

Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de un sistema de cierres que permite ir ajustando el grosor de la masa. Este sistema de graduación es fundamental, para poder ir afinando la masa poco a poco. Ya que, si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.

39. Tamizar

Consiste en rociar harina o azúcar sobre una malla fina o colador para quitarle los grumos y residuos, refinando la mezcla, esto propicia la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo, colador o tamiz, los grumos quedan separados de la misma.

40.- Tamiz

Es el cedazo que se utiliza para cernir los ingredientes secos. El mismo se debe conservar seco, a fin de evitar que se formen grumos que luego caerían en la masa.

41.- Tablas

Las tablas eran los recuadros de madera de más de 3 metros de largo y uno 50 o 60 cm, de ancho que se utilizaban para estibar los panes crudos. Actualmente son un instrumento en extinción, puesto que se utilizan “tablas” de metal u otros materiales para distribuir los panes.

42.- Tendillo o tendadero

Es la lona que se coloca sobre la tabla de la panadería en el momento de estibar panes o galletería cruda, haciéndoles pliegues entre los bordes, para que las piezas no se peguen entre sí. El objetivo de poner esta especie de lona sobre las tablas es poder realizar los pliegues que separen las trinchas de pan y que los mismos no se peguen.

43.- Trincha

Estiba de 3 o más panes que han sido unidos entre sí por los extremos, con la finalidad de estibarlos en las tablas dentro de las panaderías.

44.- Torno

Mesa de trabajo del panadero, confeccionada en madera pesada y dura. No se puede trabajar en una panadería sin ella. En muchos lugares, a causa de las nuevas políticas de higiene, estos tornos, han sido reemplazados por mesas de acero inoxidable.



1.1.3 LA PANADERÍA SU EQUIPAMIENTO, LA CADENA TRIGO, HARINA Y PAN

EQUIPO MAYOR Y MENOR EN LA PANADERÍA



ARMARIO DE FERMENTACIÓN

Se trata de una cabina de fermentación controlada diseñada para tartas y todo tipo de productos de bollería y pastelería. Tiene todos los elementos necesarios para controlar los cambios de fermentación.



ESTIBADORES PARA LATAS

Ideal para el almacenamiento de Latas y para separar las

Latas Limpias y Sucias.

Montado sobre Ruedas Giratorias.

Estantes Inclinales



HORNOS

Existen diferentes tipos de hornos uno de ellos es el de pan con vapor, esta suelta el vapor necesario en el momento que el pan lo necesita para tener su tiempo de horneado específico. Normalmente son de acero inoxidable.



CAJAS PARA PAN

Las cajas de pan son elementos comunes de las cocinas desde hace mucho tiempo. Estas cajas decorativas cumplían dos funciones: no sólo protegen el pan contra la humedad y evitan que se pudra, sino que esconden el desorden del mostrador, dándole vida de anaquel al pan para evitar pérdidas.



CHAROLAS PARA PAN

La charola para pan es utilizada en la panadería para el horneado de las piezas. El material puede ser aluminio o acero inoxidable. También es utilizado para transportar el pan del horno a una estantería para su exhibición.



CAJA REGISTRADORA Y ESTANTERÍA

Utilizados para mantener los pasteles u otros productos en exhibición y al mismo tiempo en un estado fresco para el producto. Caja registradora, utilizada para la cobranza en una panadería.



BATIDORA INDUSTRIAL O AMASADORA

Es la clave para que el pan tenga una calidad excelente. Mezclar bien los ingredientes para que el resultado final sea el óptimo, es una de las claves del buen panadero. Los mejores panes son aquellos donde hay una mezcla de sabores exquisita. No importa la



materia prima, lo importante es el resultado final, y por eso el mejor pan saldrá siempre de las mejores herramientas y maquinaria.

ESPIGUERO

Es el utensilio utilizado para poner las piezas de pan crudas antes de entrar al horno o en su defecto las piezas de pan que salen del horno para llevarlo a anaquel.



HORNO DE CONVECCIÓN

horno de convección: equipo profesional a gas más usado por restaurantes, comedores industriales, pastelerías, negocios de repostería, pero puede hacer el trabajo de panadería o pizzería.



HORNO ROTATIVO

Genera vapor con circulación de aire para garantizar la uniformidad de cocción del pan. Es de acero inoxidable.



MESA DE TRABAJO

Utilizada para trabajar la masa del pan, darle forma al producto y decoración del mismo. Es un apoyo para que el panadero lleve a cabo su trabajo, el material del que este hecho debe de ser de acero inoxidable o en algunos casos de madera.



MOLDES PARA PANADERÍA

O refractarios son una herramienta muy importante para elaborar nuestros postres, pues son en estos donde se le da la forma al producto, ya sean pasteles, muffins, roscas, etc.



da

ESTANTERÍAS

Utilizados para la exposición o exhibición del producto terminado, es decir, el pan. Estos deben de ser de madera o acero inoxidable, ya que la frescura de esta ayudara al



pan a mantenerse fresco, aunque después del horno el pan empieza a envejecer. Es importante mantener estas estanterías limpias.

HORNO DE PIZZA

Utilizado en algunas panaderías para la elaboración de pizza, consiste en 4 quemadores o compuertas donde se pone la pizza o algunos productos de forma plana que necesiten este tipo de cocción.



CEPILLOS PARA LIMPIAR EL HORNO

Utilizados para la limpieza del horno, ayudan a quitar el cochambre creado por el uso de este. Es importante que este tipo de maquinaria siempre tenga una buena higiene.



CUCHILLOS PARA PAN

Este tipo de cuchillos ayuda a darle forma y en algunos casos decoración a la masa cruda para que tenga cierta forma al final del horneado.



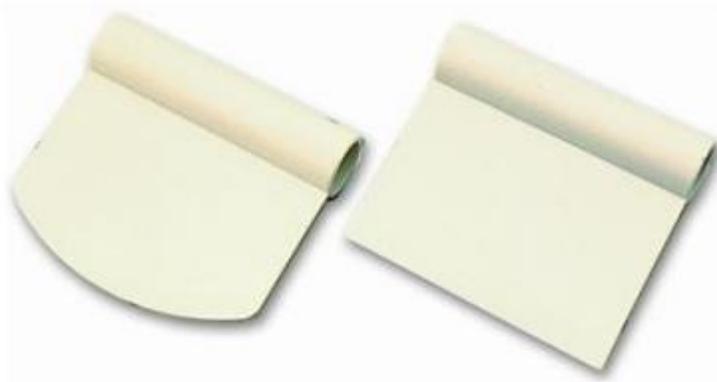
CORTAPASTAS

Utilizados en la elaboración de pasta fina, da la forma necesaria para tener cierto cortes de masa.



CORTANTES DE MASA

Utilizados en la elaboración de masas, ayudan a retirar los restos de masa que quedan pegados en la mesa de trabajo y /o rodillos.



TAZAS MEDIDORAS

Utilizadas para medir los ingredientes líquidos en la panadería, obteniendo resultados más exactos en la elaboración del pan.



PINCELES

Utilizados en algunas piezas de pan para dar brillo o untar.



RODILLOS

Utilizados para la decoración de algunas piezas o bien para que a estas tengan un mejor horneado.



TELAS PARA PAN BRIT - LINO

Este tipo de material de tela, normalmente es utilizado para algunas piezas como el bolillo, antes de ser horneado se deposita ahí para el reposo de la masa.

ESPÁTULAS

O miserables, son utilizados para retirar la masa de los bowls, mover o retirar masa.



CORTADORAS DE MASA

Este tipo de herramientas ayuda a la mejor formación al momento de cortar la masa, ya que

ofrecen una mejor exactitud, lo cual hace que el producto sea de mejor calidad.



MEZCLADORES PARA BATIDORA

Son tres los tipos de piezas para el amasado, según

la masa se ocupa una pieza. , mezclador de globo:

utilizado para masa más frágil o no tan dura.



PICOS PARA DECORAR DE ACERO INOXIDABLE

Los picos son utilizados en las mangas para la

decoración de pasteles o piezas de pan, según la

forma de cada pico se dará una forma al producto terminado.



BASCULA

Utilizados para la obtención de pesos.

Sirve para pesar los ingredientes y obtener resultados

más exactos.



CORTADORES PARA PASTEL

Utilizados para darle formas a la masa de pasteles individuales.



CORTADORES DE GALLETA

Utilizados en la repostería y panadería para dar forma a la masa de distintas figuras.



LA CULTURA TECNOLÓGICA Y PROFESIONAL

DE LA PASTERERIA

1.1.4 ORÍGENES DE LA PROFESIÓN DE PASTELERO



¿Qué es la pastelería?: “Oficio y arte de hacer toda clase de pasteles y dulces”.

La etimología de la palabra pastel, que generará a su vez la de pastelería, proviene de una arcaica palabra francesa watel que significa “alimento”, aunque algunos especialistas coinciden que esta otra proviene del latín tardío pasta que a su vez deriva del griego pasté que era como se les llamaba en la antigüedad clásica a la “mezcla de harina y salsa”.



La pastelería no comprende sólo el arte del pastelero, sino también los productos de su industria. Se divide la pastelería en ligeras y sólidas, sirviéndose la primera al fin de las comidas o en entremés como dulce, comprendiendo un sinnúmero de variedades (galletas, bizcochos, brioches, pastas) y dándose la segunda como parte de la comida y componiéndose a veces de carnes. La pastelería seca constituye una industria aparte y que desde hace medio siglo es de consumo universal. El arte de la pastelería se remonta a una gran antigüedad y hallamos señal de este en los banquetes griegos como en el *Symposion* y en algunos pasajes de Plutarco, Ctesión y Jenofonte. En Roma y por la famosa *Cena de Trimalcion*, de Petronio, sabemos que existían muchas variedades de pastelería. Debe mencionarse el *Artologanus*, de origen griego, cuya pasta contenía vino, leche, aceite y pimienta, la *Scribita* o pastel de queso, la *Placenta* o torta de harina de avena, queso y miel.

LA PASTELERÍA A LO LARGO DE LA HISTORIA

Remontándonos a épocas prehistóricas, se sabe que los hombres primitivos ya consumían alimentos azucarados extraídos de la savia del arce o del abedul, de la miel silvestre, las frutas y las semillas, productos que en el neolítico ya se mezclaban en papillas de cereales sobre piedras calientes, permitiendo de esta manera las elaboraciones de los primeros “pasteles”.

Las poesías populares de la Edad Media, de La Salle, Juan de Meung, Chaucer y Arcipreste de Hita mencionan el arte de la pastelería.”

En un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero probablemente su procedencia es de Nueva Guinea, dónde hace 8.000 años ya se utilizaba como planta de adorno en los jardines. También se cortaba y masticaba por su sabor agradable. Desde allí se extendió su cultivo y consumo por numerosas islas del sur del Pacífico, llegando hasta la India, dónde diez siglos antes del comienzo de la era cristiana empezaron a cultivarse, obteniéndose a partir de ella una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces. Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años a.c., cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. Los árabes extendieron su cultivo por toda la ribera del mediterráneo, y en el siglo X después de Jesucristo, existían refinerías en Egipto.

En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas



Por otro lado, la introducción del cacao en Europa incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación resultante, extendiéndose rápidamente por las cortes europeas. Aunque la producción de dulces y pasteles se venía haciendo en los países europeos a nivel familiar desde muy antiguo (con el comienzo de la Edad Media), se asegura que el origen de las tiendas de pastelería y confitería actuales, con su obrador en la trastienda, surgieron a partir de las farmacias.

Efectivamente, cuando las recetas se preparaban en la rebotica, se les añadía azúcar o miel para cubrir su gusto poco agradable.

Es también importante indicar que el origen de muchos dulces y pasteles surgió de la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos. Así, por ejemplo, se observó que, si se calentaba la leche con azúcar, dándole vueltas y dejándola que se concentrase, se obtenía un producto (la leche condensada) de agradable y dulce sabor, y que se podía conservar sin problemas durante largos períodos de tiempo. Igual se puede decir de las mermeladas hechas a partir de frutas y azúcar sometidas a cocción.

En otros casos, surgieron los dulces ante la necesidad de aprovechar determinados productos que existían en abundancia. Así, por ejemplo, el turrón surgió como consecuencia de la gran cantidad existente de almendras y miel en determinadas regiones.

El primer libro de Gastronomía fue escrito por Archestratus en el siglo IV a.c., del que se conocen solo fragmentos. Más tarde otros libros escritos por Apicius y Atheneus, fueron la autoridad en materia de gastronomía por muchos años.

Siglo XVI: La pastelería ya contaba con su propia historia cuando, en 1566, bajo Carlos IX, aparece la Corporación de Pasteleros, que regula la reglamentación y “aprendizaje” y el acceso a la “maestría”, caracterizado por un examen y la confección de una obra maestra. Aparecen también los helados, los petisús, los pithiviers, etc.

Siglo XVII Se descubre el empleo de la levadura biológica que especializa las profesiones de panadero, por una parte y de pastelero por otra; habiendo puntos comunes en el trabajo de las masas “panes” y “pasteles”.

Siglo XVIII Se desarrolla en Francia las pastas hojaldradas, la bollería y se consideraba que la pastelería ya tenía lo esencial de sus “bases”.

Siglo XIX, Es la época en que **Antonín Careme**, el famoso cocinero – pastelero, publica su obra *El Pastelero Real*, considerada como la primera de la pastelería moderna. En este siglo,

la profesión precisa sus recetas, sus modos de fabricación, progresa su tecnología, mejora sus utensilios, selecciona y especializa sus materias primas. Se crean los más famosos establecimientos que funcionan hasta hoy.

Siglo XX. Dominio del frío (y del calor) como factor de evolución, que abre nuevas perspectivas, mejora la calidad y la productividad.

La enseñanza que podemos sacar de la historia de la pastelería es que está sometida al signo de la evolución.

Corresponde a los jóvenes y a las escuelas dedicadas a la enseñanza de la pastelería hacer progresar esta profesión, respetando el capital de experiencia y tradiciones legado por las generaciones que, al cabo de los siglos, han labrado este inestimable corpus de conocimientos. Inspirándose en él con ingenio, sabrán sacar el mejor partido de los nuevos recursos ofrecidos por los descubrimientos de la ciencia y la tecnología.

¿Cómo ser un buen pastelero?

Primero que nada, hay que entender qué hace un pastelero: el pastelero es la persona que se dedica a la elaboración de productos de repostería, bollería, panadería y la elaboración de pasteles, por lo que podríamos decir que es el especialista en postres y todo lo dulce dentro de la cocina.

El primer paso para convertirse en un buen pastelero es prepararse. Existen en la actualidad múltiples ofertas de formación gastronómica en esta área. La especialización se enfoca en la repostería o pastelería. Se puede optar por estudiar la tan de moda carrera de Gastronomía y después especializarse en Repostería. O simplemente, como muchos maestros pasteleros lo experimentaron, es en la práctica donde obtuvieron su especialidad.



Ventajas y desventajas de un pastelero

Ser un **pastelero** reconocido lleva mucho tiempo y dedicación. Cuando alguien decide integrarse a esta rama deliciosa de la gastronomía, debe entender que hay que prepararse de preferencia en una escuela con reconocimiento si su interés es encontrar empleo posteriormente. Si lo que se desea es simplemente aprender una nueva habilidad, con un curso en una buena escuela bastará y la experiencia hará al maestro.

Podríamos decir que entre las ventajas de ser un pastelero están el que se puede iniciar un negocio con demanda constante con un poco de inversión y mucho empeño y creatividad.

Entre las desventajas podríamos mencionar que no hay muchas escuelas con validez oficial que ofrezcan esta formación. Adicionalmente, los pedidos dentro del trabajo suelen darse en períodos o fechas determinadas generando una sobrecarga de trabajo en ciertas fechas.

Lo más importante a la hora de convertirse en un buen pastelero es la práctica. Es realmente recomendable ejercitar nuestras habilidades en la elaboración de todo lo relacionado con la pastelería, panadería, bollería y demás, pues es en la práctica donde se alcanza la verdadera maestría y la creatividad se expande precisamente por la práctica continua.

Un consejo para quienes deseen aprender sería, primero, iniciar un curso para luego conseguir un empleo como ayudante de pastelero y ahí aprender en el día a día los trucos y secretos de los maestros experimentados.



Aprender hacer toda clase de postres como podrían ser los chocolates, es una adición natural y recomendable para el futuro pastelero, pues el chocolate es en verdad un preciado alimento que las personas adoran y resulta sumamente utilizado en repostería y pastelería.



1.1.5 EL GLOSARIO EN USANZA EN LA PASTELERÍA

Glosario de Repostería con los términos que podemos encontrar en los libros. Seguro que me faltan algunos, pero poco a poco y con vuestra ayuda irá creciendo. Y también si os gusta la alimentación ecológica os dejo aquí los principales términos que debes conocer. Por cierto, al final más bien esto es un Glosario Culinario porque me gusta agregar los nuevos términos que conozco cuando visito los países.

A fuego lento: Cocción lenta realizada con llama baja.

Ablandar: Cocer lentamente las frutas en un líquido hasta que queden blandas, pero no doradas. Este proceso se emplea a menudo para preparar rellenos de frutas destinados a empanadas.

Abrillantar o lustrar: Dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondantes.

Acaramelar: Bañar o untar con caramelo.

Ácido cítrico: Evita el azucaramiento de las mezclas y mejora el sabor, especialmente cuando se hacen gomitas, gelatinas o caramelos de sabores cítricos. Existe en forma líquida o en forma granulada, siendo ésta última más versátil ya que puede ser usado seco o diluido a partes iguales con agua para producir ácido cítrico en forma líquida.

Adelgazar: Se refiere a bajar el espesor de una masa, extendida con la ayuda de un rodillo y la forma deseada.

Adornar o Decorar: Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agaragar: Gelatina natural obtenida de algas marinas. Es muy potente debido a que gelifica hasta diez veces más que la gelatina neutra común. Alternativa vegetariana de algas a la gelatina.

Alisar: Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.



Almíbar: Jarabe hecho con azúcar disuelto en agua. Según la temperatura alcanzada y el tiempo de cocción, recibe varios nombres o puntos inspirados en el comportamiento que asume el almíbar (punto de hilo, punto de bola, etc.)

Almidón: Sustancia almacenada en la raíz, frutas y semillas que sirve de reserva alimenticia a la planta. En repostería, uno de los más utilizados es el almidón de maíz o maicena.

Amasar: Unir los ingredientes sólidos y líquidos que componen una masa a fin de hacer un bollo compacto o trabajarlo para conseguir determinados resultados durante el horneado.

Anillo – Aro: Molde sin base para fabricar bizcochos, tartas y otras preparaciones.

Apricotear: Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro: Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arrollar: Dar forma de rollo, también se dice enrollar.

Arropar: Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar: Dar sabor a una preparación con zumo, licores, condimentos y esencias.

Azúcar glas o Azúcar Lustre: Azúcar molido a tamaño de polvo a la que se añade un 2% o 3% de almidón.

Azúcar mascabado: Es el nombre que recibe el azúcar extraído de la caña que aún no ha sido refinado. De sabor ahumado y textura húmeda y apelmazada, mantiene todas las vitaminas y minerales del azúcar.

Bañar o emborrachar: Poner un pastel tipo bizcocho (babá o savarín) en remojo en un jarabe caliente o rociarlo varias veces hasta que esté enteramente impregnado.

Baño de hielo: Sumergir la base de un recipiente caliente en un cuenco con agua y cubitos de hielo para detener rápidamente el proceso de cocción.



Baño María: Técnica para calentar lentamente un alimento, que consiste en colocar la cazuela que lo contiene dentro de otra mayor, con agua hirviendo.

Baño María inverso: Bajar la temperatura de un alimento colocando el cazo que lo contiene dentro de otro mayor, con hielo o agua helada. Se suele emplear para batir la nata y para templar el chocolate.

Bañar o Cubrir: Pasar un producto por almíbar o licores suficientemente espesos para que permanezca.

Base: Término de pastelería generalmente empleado para designar una parte de pasta extendida con el rodillo, de un espesor determinado, según el uso que se le dará.

Batir: Remover con enérgicos movimientos circulares y ascendentes uno o varios ingredientes para que entre aire en el líquido o la masa que forman.

Batir con batidora de varillas: Mezclar los ingredientes empleando un movimiento de batido que permite incorporar aire a la mezcla. Se utiliza preferentemente con los ingredientes líquidos, más que con los secos.

Bizcochuelo: Torta a base de huevo, harina y azúcar que sirve de base en la repostería.

Blanquear en agua: Sumergir frutas frescas o frutos secos en agua hirviendo y a continuación en agua helada para desprender y retirar las pieles. El blanqueado también realza su color y atenúa su sabor amargo.

Blanquear yemas: Batir con varillas yemas y azúcar hasta que el color pase de amarillo fuerte a amarillo pálido. Aumentarán ligeramente de volumen.

Bol: Taza grande sin asa, de porcelana, de vidrio o metal que se utiliza para mezclar, amasar, etc.

Bol Refractario: En la cocina normalmente se les llama moldes refractarios a los moldes de vidrio. Estos moldes resisten las altas y bajas temperaturas, por lo que puedes hornear en ellos o meterlos al congelador. Eso sí en el caso que lo sacas del horno hay que ponerlo



sobre una rejilla o un trapo, porque si se pone en una superficie fría puede haber un choque de temperaturas que pueda romper el molde.

Boquilla: Cono de plástico o metal, con el vértice cortado en diferentes diseños, que se utiliza con la manga pastelera para dar forma a las cremas.

Borde o Ribete: Orilla de las masas.

Bouchées: Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con diferentes cremas, pero siempre salados.

Brullée: Derretir una cobertura de azúcar con el grill caliente hasta caramelizarla formando una costra crujiente.

Brunoise: Es un corte en forma de dados o cubitos de uno a tres milímetros.

Buttermilk o crema de mantequilla: Es una cobertura dulce a base de mantequilla batida y azúcar que se usa como cobertura final de una torta, como capa intermedia entre el bizcocho y el fondant, y como relleno. Puede ser elaborada con diferentes sabores y utilizada además para la creación de flores y otras decoraciones con Manga de Pastelería.

Buttermilk: Es un suero de leche que se usa en muchas recetas, se puede comprar hecha, y también hacerlo de forma casera con leche y vinagre/limón, se usa sobre todo en repostería para dar más esponjosidad y mejorar el sabor.

Buñuelo: Preparación pequeña recubierta con una masa espesa y frita a continuación.

Cake Pop: Es un pequeño dulce que está muy de moda en América y que poco a poco está ganando adeptos en el resto del mundo. Su mayor propulsora es Angie Dudley, también conocida como Bakerella. La palabra cake pops viene del inglés, “cake” significa bizcocho o pastel y “pops” se refiere a piruleta, es decir un **bizcocho con palito**, a modo de piruleta. Otros nombres que se utilizan para denominarlos son bizcos bolos, bizcoretas, chupetines, “sweest on sticks”, cake balls (aunque cuando hablamos de cake balls nos referimos a pelotas de bizcocho sin el palito, como si fuera una trufa).



Canutillo: Cono pequeño de papel vegetal, que se usa a modo de manga pastelera para trazar líneas finas.

Caramelizar: Calentar juntos agua y azúcar a la temperatura de 190 °C hasta que el almíbar alcance un color marrón oscuro y una consistencia apta para recubrir los alimentos. El azúcar puede asimismo caramelizarse una vez espolvoreado sobre un postre, en este caso se derrite en el grill caliente. Véase también Brullée.

Caramelo: Azúcar fundido al fuego hasta que esté líquido y dorado. Debe retirarse del fuego en cuanto coge un color dorado para que no amargue. Cuidado: una vez fuera del fuego, solidifica muy rápidamente.

Cardamomo: Especia de gran antigüedad que pertenece a la familia del jengibre. Se utiliza en tartas, pasteles, licores, café, natillas y platos de fruta.

Cernir o tamizar: Pasar a través de un tamiz, cedazo de malla gruesa o colador, con el objetivo de sacar impurezas de la harina, azúcar glass, maicena etc.

Chantilly: Nata montada con azúcar que puede aromatizarse con vainilla.

Chococa: Preparación ancestral a las brasas, típica de la isla de Chiloé, que consiste en un pan hecho de papa rallada y papa cocida.

Chutney: Conserva de frutas o verduras cocidas en vinagre, con azúcar y especias. Normalmente se consume con carnes frías, caza o quesos.

Cinta: Se da cuando una mezcla de azúcar y huevos batidos deja caer una especie de rastro al levantar la cuchara o batidora con que se han mezclado.

CMC: Carboximeytil-Celulosa. es una Goma sintética que se utiliza en lugar de la Goma Tragacanto, en la elaboración de la Pasta de Goma, Masa de Modelado y ciertos usos del Fondant, para dar elasticidad, firmeza o preservar. Se adquiere a una porción del costo de ésta.

Cobertura de chocolate: Chocolate rico en manteca de cacao, que se emplea para cubrir o envolver diversas preparaciones (tartas, frutas cortadas...).



Cocer por debajo del punto de ebullición: Mantener un líquido justo por debajo del punto de ebullición de forma que apenas hierva. La expresión también aplica a cocer lentamente los alimentos en aquel líquido.

Colador chino: Es un colador de forma cónica que se utiliza para filtrar cremas y salsas.

Colar: Filtrar un líquido por un colador privándole de impurezas.

Colorantes: Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S. Son vegetales y sirven para dar color a los productos.

Colorear: Dar color con colorantes vegetales permitidos por S.N.S. a un preparado.

Compota: Preparación de frutas frescas o secas, cocidas enteras o en trozos en un almíbar de azúcar poco concentrado.

Comprimir: Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Concentrar: Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

Consistencia de caída: Describe la consistencia de una mezcla que se deja caer a cucharadas sobre una placa de hornear y que conserva su forma una vez caída.

Cordón Bleu: Cocina altamente cualificada. Según la leyenda, Luis XV de Francia obsequió con una cinta azul a un jefe de cocina femenino que había preparado un menú fuera de lo corriente.

Cornet: Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glaze royal.

Corona Fontana: Harina que forma un círculo en donde se deposita líquido u otros ingredientes.



Cortar en dados: Cortar los alimentos en cubos pequeños.

Coulis: Puré de frutas o verduras tamizado mezclado con un agente endulzante y una pequeña cantidad de zumo de cítrico.

Crema de leche: Nata o grasa de leche, con consistencia cremosa.

Crema madame: A base de huevo, azúcar y leche; se mezcla también con otros preparados para enriquecerlos.

Creumar: Volver cremosa una materia grasa, mezclada con azúcar glass o azúcar granulada dejándola suave para su utilización.

Crepés: Pequeños y muy delgados panqueques. Deben quedar como seda.

Cristalizar: Frutas o pétalos de flores que se recubren con clara de huevo ligeramente batida y se pasan a continuación por azúcar. Se utilizan para decorar.

Cuajar: Solidificar un líquido en caliente a base de huevos, o en frío mediante gelatina. También se utiliza el término para helados.

Cubrir o Glasear: Tapar pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán o fondant.

Dacquoise: Bizcocho hecho principalmente de almendra u otros frutos secos tostados. Es típico en pastelería. Se utiliza como base para tartas y pasteles y también como postre individual, acompañado de una crema u otros condimentos. Tiene un sabor muy característico, puesto que se aprecian mucho los frutos secos.

Decorar: Adornar y embellecer una preparación culinaria.

Derretir: Convertir algo sólido a líquido mediante el calor.

Desbrazar: Desocupar un lugar donde se ha trabajado colocando cada cosa en su lugar habitual.



Descorazonar: Retirar el corazón central de las frutas, como por ejemplo manzanas y peras. Puede hacerlo tanto con las frutas enteras como cortadas a rodajas.

Descremar: Quitar la crema de la leche.

Desglasear: Operación que consiste en vaciar un líquido cualquiera en el recipiente donde se ha cocido, con mantequilla u otra grasa, un artículo cualquiera. Habitualmente el desglaseado se hace con un vino. Se puede hacer también con un fondo blanco u oscuro, crema, vinagre, etc.

Desleir o diluir: Agregar líquido frío a una harina o fécula para evitar la formación de grumos.

Desmoldar: Sacar de un molde una preparación de cocina o de pastelería caliente o fría. Para desmoldar flanes o preparaciones en gelatina, se sumerge durante unos segundos el fondo del molde en agua caliente, pero no hirviendo, retirarlo y sacudirlo un poco lateralmente, despegar el contorno de la preparación con la hoja de un cuchillo, colocar boca abajo sobre el molde una bandeja de servir, dar la vuelta a ambos al mismo tiempo y sacar el molde verticalmente. Para desmoldar bizcochos, la operación será más fácil si antes de la cocción se ha engrasado con mantequilla/margarina y enharinado el molde. El desmolde debe hacerse en cuanto sale del horno, sobre una rejilla, para que el pastel pueda enfriarse.

Destilar: Dejar estilar todo el líquido que le queda al elemento que se va a preparar.

Détrempe: Término francés que describe la pasta inicial que se utiliza para la preparación de la pasta de hojaldre.

Dextrosa: Glucosa. Se utiliza en polvo, como endulzante.

Diamantina: Es un producto abillantado a base de azúcar cristalizada utilizado para iluminar las decoraciones. Visualmente luce como la escarcha utilizada para trabajos manuales, pero es completamente comestible.

Disolver: Mezclar ingredientes líquidos y secos hasta incorporarlos.



Dorar: Poner a horno fuerte por breve tiempo un preparado que se ha pintado previamente con huevo o leche para que tome bonito color dorado.

Dora: Huevos enteros batidos con una gota de agua o leche. Se utiliza para pintar preparaciones.

Efilar: Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas.

Embeber: Usar un licor o almíbar aromatizado para remojar un pastel de modo que se le proporciona o darles consistencia.

Emborrachar: Empapar con almíbar y licor o vino, un postre.

Emincé: Corte de frutas, son tiras o tajadas gruesas.

Emulsionar: Mezclar dos líquidos a priori incompatibles entre sí como por ejemplo el agua y el aceite.

Enfriar: Colocar los alimentos en la nevera o en un baño de agua helada para enfriarlos o darles consistencia.

Enharinar: Espolvorear con harina los moldes engrasados. También se enharina el rodillo y la mesa donde se va a trabajar.

Engrasar: Untar un molde, fuente de horno o papel con un elemento graso (mantequilla, manteca o aceite) a fin de que la masa que se deposite sobre él no se pegue.

Enharinar: Cubrir un alimento con harina o espolvorear con harina un molde o una mesa de trabajo. Se enharina un molde para que sea más fácil luego desmoldar el postre.

Enriquecer: Añadir crema de leche, yemas de huevo o mantequilla a una mezcla o salsa para aportarle sabor o realzar su textura.



Escalfar o Escaldar: Sumergir los alimentos en un líquido que se mantiene justo por debajo del punto de ebullición para cocerlo. Puedo utilizar para ello agua, alcohol o almíbar de azúcar.

Escalibar: Asar un cierto número de vegetales –pimientos, cebollas, berenjenas– hasta que se rostizan.

Ecurrir: Poner una preparación en un colador para sacarle todo el líquido.

Esencia / Extracto de vainilla: Productos derivados de la vainilla que proporcionan un sabor auténtico a vainilla sin necesidad de incluir la vaina.

Espátula: Utensilio de plásticos de hoja plana que es fundamental en pastelería. Se utiliza para extender y uniformar.

Espicias chinas: Anís estrellado, nuez moscada, clavos de olor, jengibre, canela. Todo molido muy bien.

Espesar: Hacer más densa una salsa. Los métodos son variados, desde la reducción de líquidos hasta el añadido de espesantes como la harina o similares.

Espolvorear: Esparcir un ingrediente en polvo, pequeños granos o virutas sobre la superficie de una preparación culinaria.

Espuma: Alimento con gelatina o un alto contenido en grasa que se introduce en el sifón para que al salir quede espumado.

Espumar: Retirar la espuma de un líquido hirviendo, mermelada, gelatina o mantequilla clarificada.

Esterilizar: Acción de destruir por temperatura alta el total de los gérmenes.

Estirar: Adelgazar una masa o pasta.

Fécula: véase almidón.



Filetear: Cortar naranjas, limones, los gajos, sin la capa que los separa en formas de filete.

Filigranas: Son formas delicadas que se crean sobre un acetato o papel encerado y una vez secas se aplican con puntos de glasé sobre la torta de manera que sobresalgan. Esto da un aspecto delicado de encaje muy utilizado en Tortas de Boda.

Fitoplancton: Conjunto de organismos marinos vegetales –como microalgas– que se encuentra cerca de la superficie de aguas dulces o saladas.

Flambear (flamear): Añadir un licor a un postre y encenderlo para quemar su contenido alcohólico y retener su sabor.

Fondant: Es una masa dulce, elástica, hecha a base de azúcar, glucosa, glicerina y gelatina, que da a las tortas decoradas un acabado liso y satinado. Puede ser trabajado de un sinnúmero de maneras, por lo que su uso en la Decoración de Tartas es muy versátil.

Forrar: Cubrir moldes o bandejas de horneado, con masa o papel mantequilla.

Freír: Cocer los alimentos en una grasa caliente. Los alimentos fritos por inmersión se sumergen en grasa. Los salteados se cuecen en la grasa suficiente para recubrir el fondo del recipiente y evitar que se peguen.

Fresar: Trabajar pequeñas porciones de masa con la base de las manos.

Fuego alto: Calor a máxima potencia, fuego fuerte.

Fuego moderado: Calor en potencia media.

Fuego bajo: Mínima potencia, fuego lento o débil.

Fumet: Caldo concentrado a base de pescados, mariscos o crustáceos.

Fundir: Acción de derretir alimentos sólidos mediante calor.



Ganache: Es una crema densa y dulce de chocolate, con una consistencia que varía entre el mousse y el fudge. Se elabora a base de crema de leche y chocolate, pudiendo tener algún otro ingrediente que le añada sabor o enriquezca la consistencia, como la mantequilla sin sal, o algún licor o sabor preferiblemente natural.

Gelatina: Es un agente espesante inodoro, incoloro e insípido con una enorme variedad de usos en la repostería. Es una proteína pura derivada de tejidos cartilagosos. Viene en forma Granulada o en Hojas. Para preparar Gelatinas Decoradas, Gomitas, Marshmallows o cualquier pasta usada en decoración de Tortas, es indispensable adquirir la gelatina doble Fuerza o Industrial, que se consigue en las tiendas de repostería. La Gelatina en Hojas es más común para preparaciones de pastelería como Mousses o Bavarois y debe ser remojada en agua fría unos 5 minutos antes de ser utilizada.

Gellan: Goma vegetal gelificante soluble en agua. Se obtiene de la fermentación del almidón

Glacé: Solución de agua y azúcar glas que se emplea para abrillantar diversas preparaciones dulces.

Glacé real: Crema que se prepara con azúcar glas y clara de huevo, que al secar solidifica y adquiere un tono listo y brillante. Se utiliza en la decoración de tartas, pasteles y galletas.

Glasear: Cubrir los alimentos con un líquido dulce, como por ejemplo confitura derretida o glaseado de albaricoque que se solidifica formando un acabado brillante. También se aplica al pincelar las pastas con leche o huevo para abrillantarlas.

Glicerina: Es un compuesto a base de ácidos grasos, inodoro, incoloro e insípido, utilizado para retener la humedad, la maleabilidad y añadir dulzura. Es un ingrediente fundamental en la elaboración del Fondant, Pasta de Modelado, Pasta de Goma entre otras.

Glucosa: Azúcar sencillo extraído del almidón en forma de almíbar espeso y transparente que se usa en la cocción de azúcar para evitar su cristalización.

Goma tragacanto: Es una resina en polvo que da elasticidad a las masas de modelado

Goma arábiga: Es una resina en polvo que se obtiene de dos sub especies del árbol de la Acacia. Su principal uso en repostería y fabricación de alimentos es como estabilizante.



Gratinar o Dorar: Es colocar un producto al horno muy fuerte, sólo por algunos segundos, para que tome color dorado suave.

Grumos: Pequeños corpúsculos que se forman al no mezclar correctamente los ingredientes.

Guarnición: Todo lo que sirva para adornar o acompañar un postre.

Harina de todo uso o la harina común: Es una mezcla de harinas de trigo con alto y bajo contenido de gluten, sin ingredientes leudantes ni sal añadidos, por lo que es adecuada para la mayoría de los usos en pastelería e indispensable en panificación.

Harina leudante: Es una harina de trigo muy fina con sal y levadura añadidos. Se asume su aplicación principalmente en la elaboración de bizcochos, ahorrando el uso de levadura. (Harina+levadura)

Harina floja: Son las harinas de bajo contenido en proteína. Se emplean para masas con poca elasticidad como, por ejemplo, fondos de tarta o tartaletas.

Hervir: Calentar un líquido hasta que se formen burbujas en la superficie. Para hervir un alimento, hay que cocerlo en un líquido hirviendo (generalmente agua). El agua hierve a 100 °C, pero el punto de ebullición de otros líquidos es diferente.

Hidratar: Remojar la colapez o gelatina en líquido frío para luego disolver al calor otro preparado.

Hojaldre: Masa formada por harina y mantequilla que se dobla varias veces y que al hornearse aumenta su volumen, formando muchas capas delgadas y superpuestas.

Hornear: Cocer las preparaciones destapadas en el horno a la temperatura requerida.

Hornear a ciegas: Cocer parcialmente un fondo de tarta antes de rellenarla, cuando el relleno también deba cocerse.

Incisión: Corte hecho a queques durante su cocción.



Incorporar: Mezclar un ingrediente ligero con otro más pesado. El ligero se pone sobre el pesado y se mezclan con una cuchara metálica o espátula de goma empleando un movimiento de ochos. De esta forma no se deja escapar el aire de la mezcla.

Infusión: Aportar sabor y aroma a un líquido dejándola reposar con ingredientes aromatizantes, por ejemplo, piel de cítricos o especias.

Isomalt: Sustituto del azúcar de pocas calorías, muy maleable y resistente, por lo que permite el diseño de infinitas formas.

Jalea: Conserva de jugo de frutas. Las frutas son, primeramente, cocidas para que suelten mejor el jugo. Después son coladas o filtradas y mezcladas con el azúcar.

Jarabe de maíz: Es un derivado del maíz que se utiliza en repostería para prevenir el azucaramiento de los caramelos. El Jarabe de Maíz puede ser sustituido por Jarabe de Goma o Glucosa en la mayoría de sus aplicaciones, sin embargo, hay que advertir que la consistencia resultante va a variar ligeramente (el jarabe de maíz goma van a producir una consistencia más ligera que la glucosa). Usualmente, añade una consistencia pegajosa, que es lo que se busca en la elaboración de gomitas, marshmallows, o Fondant.

Juliana: Ingrediente cortado a tiras muy finas que se utilizan como decoración, como por ejemplo una tira de piel de naranja o limón.

Konso: Pescado de roca, de carne blanca y jugosa, muy abundante en Isla de Pascua. Suele cocinarse en plancha o a la parrilla.

Kuzu: Considerado un súper alimento, es un polvo extraído de la raíz de la planta Pueraria Lobata, originaria de China y Japón. No contiene gluten y también se usa como espesante

Lecitina de soya o soja: Normalmente en forma de gránulos, se utiliza como emulsionante y para generar aires o espumas livianas, ya que impide que las grasas formen depósitos al quedar en forma de burbujas estables.

Lejía: Ceniza fina que se utiliza para desprender la piel de ciertos granos, como el maíz. Muy popular en los pueblos andinos de Chile.



Leudar: Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.

Levadura: Hongo empleado para la fermentación de alcoholes, pastas y masas. Existen diferentes tipos: levadura fresca, levadura de panadero seca y levadura química.

Levar: Efecto que produce al fermentar la levadura.

Ligar: Espesar líquidos. Dar consistencia homogénea a una mezcla añadiéndole huevos, nata o mantequilla.

Macerar: Remojar elementos crudos, secos o confitados en un líquido (aguardiente, licor, mezcla agrídulce, vino, jarabe) para que se impregnen de su perfume.

Majar: Machacar en un mortero.

Manga pastelera: Cono de tela o plástico en cuyo vértice truncado se coloca una boquilla. Se emplea para distribuir y dar forma decorativa a las cremas.

Manteca de cacao: Materia grasa contenida naturalmente dentro del haba de cacao que facilita el fundido del chocolate.

Mascarpone: Es un queso suave que procede de Italia, ideal para realizar postres sabrosos.

Marmolado: Mezclar no por completo dos o varios colores para una presentación más sofisticada (chocolates, glase, etc.).

Marsala: Vino generoso siciliano utilizado para aromatizar algunos postres

Masa: Mezcla sin cocer de crepes, tortitas y pasteles preparada con harina, leche y huevos. También es una mezcla de harina y agua blanda y maleable pero lo suficientemente firme para mantener su forma. El término también se emplea para designar la cobertura de algunas preparaciones fritas por inmersión, por ejemplo, los buñuelos.

Masa de Hoja: Masa a base de harina, agua y mantequilla.



Masa de Levadura: Masa a base de agua, harina, materia grasa y levadura.

Masa de modelado: Es un término utilizado para agrupar a las masas a base de azúcar que son utilizadas para el modelado en la Decoración de Tortas. Incluye al Mazapán, Pasta de Modelado, Fondant, Pasta de Goma y Pastillaje.

Masa de Repollo: Masa a base de agua, harina, mantequilla y huevos.

Masa Seca: Masa a base de harina, materia grasa, huevos, y azúcar.

Mazapán: Es una pasta hecha de almendras, azúcar y claras de huevo que se utiliza mucho en el modelado o como cobertura de tartas bajo el fondant.

Membrana: Capa de piel blanca situada entre la piel externa y la piel de los cítricos. Tiene un gusto amargo.

Merengue: Preparación hecha con clara de huevo batida a punto de nieve y azúcar. Suele aromatizarse con vainilla y, a menudo, se le añaden otros ingredientes como coco rallado, frutos secos, etc. Se puede emplear como cobertura, como relleno de tartas y pasteles o cocer en el horno formando galletas o tartas.

Mermelada: Conserva de frutas o verduras en miel o azúcar. Las frutas o verduras se ponen a cocer directamente con el azúcar.

Mezclar: Amalgamar los ingredientes hasta que estén bien combinados.

Micuit: Media cocción. Usualmente se utiliza para pasteurizar un producto –un foie, por ejemplo– y alargar su vida útil.

Mimética: Se refiere a la utilización en El Celler de Can Roca de moldes de ingredientes, por ejemplo, en la receta de la mazorca para hacer mimetismo en la cocina. Así, a partir de dichos moldes fabricados con silicona o con material en 3D se consigue un negativo para crear formas idénticas a las originales.



Mirepoix: Combinación de diferentes verduras aromáticas cortadas muy finamente, para entregar fragancia a salsas, caldos o sopas.

Modificar: Derretir el chocolate y enfriarlo a continuación para amalgamar sus grasas, antes de preparar las decoraciones de chocolate.

Molde: Recipiente que se utiliza para cocer masas al horno o enfriar preparados que al cuajar conservarán la forma. Pueden ser de lata o de materiales antiadherentes. Existen diferentes formas: redonda, cuadrada, rectangular, de corona, etc.

Moldear: Determinar la forma de un postre colocando una mezcla blanda y maleable en un molde y dejándola solidificar enfriándola o empleando un agente cuajante como la gelatina.

Moler: Reducir alimentos secos a un polvo fino aplastándolos en un mortero o bien triturándolos en un robot eléctrico.

Montar: Batir enérgicamente una preparación hasta que espese. Es un término que suele emplearse para referirse a la nata y a las claras de huevo.

Montar a punto de nieve: Batir las claras de huevo hasta que tengan el cuerpo y una estructura suficiente, sin que se caiga.

Mousse: Postre frío con una textura ligera y aérea. Se prepara generalmente con leche, huevos y azúcar batidos.

Napar: Verter una salsa, una crema, un coulis, etc., sobre un alimento, de modo que lo cubra lo más completa y uniformemente posible.

Noisette: Técnica de corte esférico que se obtiene con un sacabocado, y que deja el producto –normalmente una papa– con la forma de una pequeña avellana.

Nueces de macadamia: También conocidas como nueces australianas, pues son originarias de este país. Se emplean mucho en pastelería y para la elaboración de helados.



Nuez: Pequeña porción de ciertos géneros como la mantequilla, cuyo tamaño es similar al de una nuez.

Obulato: Oblea de papa de aspecto plástico, transparente, comestible y muy fina, que se desintegra al entrar en contacto con un medio líquido.

Orear: Dejar al aire un ingrediente o preparación hasta que se deseque o pierda la humedad.

Pancake: Crêpe pequeña gruesa, que se come untada con chocolate, mermelada, jarabe de arce, etc.

Panetone: Pastel de brioche italiano, especialidad de la ciudad de Milán que tiene numerosas variantes regionales. Esta elaboración, tradicional en Navidad, se come también en el desayuno y se sirve a veces como postre, acompañada por un vino dulce.

Papel sulfurizado: Papel antiadherente muy útil para forrar moldes o para cubrir las placas de horno.

Papillote: Cocinar un alimento envuelto en papel resistente al calor (papel de aluminio o papel sulfurizado) en su propio jugo. Existen recipientes especializados de silicona.

Parrilla: Especie de sartén plana y sin borde de hierro colado y que es muy útil para cocer masa para tortiras o scones.

Pasta: Alimento molido hasta alcanzar una textura muy fina, y ligeramente humedecido para obtener una mezcla bastante densa útil para extender.

Pasta de goma: Es una masa de azúcar, de consistencia similar a la plastilina gracias a los compuestos que le dan elasticidad, como lo son el CMC o la Goma Tragacanto. Se utiliza principalmente en el modelado de Flores, ya que resultan muy similares a las reales. Al secar endurece y si es bien conservada, protegida de la humedad, las decoraciones hechas con Pasta de Goma pueden durar años.

Pastillaje: Es básicamente una masa de azúcar similar al Fondant, pero sin ninguno de los ingredientes que le otorgan elasticidad. Es utilizada para hacer construcciones que



requieren de gran fortaleza, tales como casitas, cajas, cunas de bebés, tarjetas, marcos, y muchas otras decoraciones y apliques tridimensionales. Es comestible, pero no se recomienda su consumo ya que endurece en altísimo grado.

Patrón: Molde o guía metálico o plástico que sirve como ayuda para arreglar platos verdaderos en forma muy agradable.

Pectina: Sustancia neutra vegetal presente abundantemente en las semillas que se utiliza para entregar consistencia a mermeladas, jaleas y gelatinas.

Perfumar: Añadir a la preparación un elemento que le dé aroma.

Picar: Cortar los alimentos en pequeños trozos, ya sea manualmente o en un robot eléctrico.

Piel de los cítricos: Capa externa coloreada de la piel de los cítricos.

Pies: Son especies de kuchenos de frutas. Se les llama así en la lengua inglesa. Tartas proviene del Frances Tarte y Kuchenos (Cujenes) de la lengua alemana

Pincelar o Pintar: Humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masa, antes de hornearla para que brille y quede más tostada. También puede ser para que se peguen dos trozos de masa.

Pinchar: Marcar o picar con un tenedor el centro y contorno de una masa antes de su cocción con el fin de lograr un desarrollo regular.

Piping gel: Es un gel transparente, insípido, que combinado con colorantes da efectos de cristal cuando es utilizado como pintura sobre las decoraciones.

Pistola para galletas o pistola para repostería: Utensilio de cocina en el cual se coloca la masa cruda para que, accionando una palanca, forme las galletas. También se emplea como manga pastelera.

Pizca: Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.



Praliné: Es una preparación a base de azúcar, almendras y avellanas y se utiliza para dar sabor a cremas de mantequilla y otras.

Pulpa: Es la carne de la fruta.

Punto de nieve: Trabajar enérgicamente con un batidor eléctrico, claras de huevo hasta que alcancen una gran densidad, como espuma.

Punto de pomada: Se denomina así a la mantequilla a temperatura ambiente o las cremas que, tras batirlas, adquieren una textura suave y lustrosa.

Puré: Reducir alimentos sólidos ya sean crudos o cocidos con un molinillo manual o batidora mezcladora para obtener una pulpa lisa que puede utilizarse como salsa o base para postres.

Quenelles: Término culinario que se le da a un alimento maleable al que se le da forma ovalada, normalmente con el uso de dos cucharas. Es muy común en helados o yogures. Se suelen utilizar para decorar.

Raspar o Rallar: Despojar por frotación un limón o naranja de la primera piel para utilizarla, sin llegar a la parte blanca. También se llama zeste.

Rebozar: Cubrir un producto con una salsa, una crema jarabe espeso.

Rectificar: Añadir sazón (sal, pimienta, especias) si tras probar el plato sintiéramos que falta algo de sabor. También en las salsas añadiendo algún espesante si hubiera quedado demasiado líquida, o líquido si quedara muy espesa.

Reducir: Hervir una salsa, caldo o un líquido para hacerla más sustanciosa por la evaporación producida. Aumentando así su sabor, por la concentración de los jugos y haciéndolo más untuoso y consistente en reservar y apartar a un lado los ingredientes, mezclas o preparaciones que están destinadas a ser utilizadas más tarde en la preparación del postre.

Reforzar: Poner a una salsa un preparado que intensifique su sabor o color natural.



Repulgo: Ondas que se forman presionando con los dedos ó algún elemento (tenedor, etc.) alrededor de la masa.

Reservar: Apartar a un lado los ingredientes, mezclas o preparaciones que están destinadas a ser utilizadas más tarde en la preparación del postre.

Revestir: Aplicar al interior y en las paredes de un molde una capa de masa, mantequilla y harina, papel o galleta. Luego rellenar este espacio cubierto con alguna otra preparación (crema pastelera). Al desmoldarlo se obtiene una preparación interna recubierta de una “camisa” o envoltorio.

Rociar o Regar: Consiste en humedecer los alimentos mojándolos o pincelándolos con un líquido para facilitar la cocción y aportar sabor.

Rodajas: Son tajadas finamente cortadas.

Roner: Aparato creado por Joan Roca y Narcís Caner que permite cocinar, gracias a un termostato, a temperatura baja, constante y por largas horas.

Roux: Mezcla de materia grasa y harina. Roux + leche, es igual a la salsa bechamel.

Royal: Es la mezcla de leche, huevos y azúcar.

Rubans: Son las yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas.

Sabayón: Crema italiana batida de yemas de huevo, vino y azúcar. Es un postre y también se emplea como relleno.

Salicornia: Planta carnosa –o suculenta– de textura fibrosa y a la vez jugosa, de sabor salino y a la vez vegetal, que crece en el borde costero. Se le conoce como espárrago de mar. Abunda en las costas de Pichilemu e Isla Negra, en Chile.

Salsear: Verter salsas sobre los alimentos.

Savarin: Pastel o molde en forma de corona.



Sellar: Presionar los bordes de una masa para que no se escape el relleno.

Silpat: Lámina antiadherente recubierta con silicona, que resiste altas temperaturas. Suele usarse en el horno tanto en salado como en dulce.

Soufflé o Suflé: Preparación muy liviana a la cual se le incorpora aire, a través de claras batidas o crema chantilly. Las versiones cocidas aumentan de volumen a lo largo de la cocción.

Strudel: Especialidad vienesa. Es un pastel que se hace en forma de rollo, la masa debe ser muy fina, según recetas originales, debe leerse una carta de amor a través de ella.

Tamiz: Especie de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar flor y otros productos.

Tamizar: Pasar la harina, el azúcar o la levadura a través de un tamiz para obtener texturas más finas y evitar posteriores grumos en la masa.

Tartaleta: Pastelillo, el cual se rellena con frutas y crema.

Té matcha: Es un té verde japonés de alta calidad. Se puede utilizar para aromatizar bizcochos y helados.

Temperar: Temperar el chocolate. Hacer pasar el chocolate fundido por tres superficies de temperatura diferentes para mejorar el brillo y aspecto del chocolate y hacerlo apto para la confección de bombones.

Tempura: Masa líquida de origen japonés a base de harina y agua con hielo. Se usa para rebozar alimentos y después freírlos.

Terroir: Terruño. Designación geográfica en donde el clima, suelo, variedad e intervención del hombre generan condiciones únicas e irrepetibles, de gran carácter y autenticidad.

Trabajar: Es revolver mucho, mezclar bien o amasar con las manos, si se trata de una masa.



Toffee: Preparación a base de azúcar y nata que se utiliza para hacer caramelos, salsas y mousses, dando un sabor caramelizado.

Tornear: Dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Torta: Pastel o tarta de repostería.

Triturar: Moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente.

Umu Pae: Cocimiento rapanui hecho en un hoyo –similar al curanto chilote–, en el que se cocinan diferentes carnes intercaladas con piedras volcánicas calientes, tapadas con hojas de plátano.

Untar: Esparcir una capa fina de materia grasa.

Uslerear: Extender una masa con uslero y darle el espesor deseado.

Vacherin: Son merengues que se hacen tres o cuatro del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos salado o dulce.

Velouté: Salsa clara que es el resultado de la emulsión de un caldo –de pescado o pollo, por ejemplo– con un roux, mezcla densa de harina y mantequilla.

Volcar: Verter, vaciar.

Vol au vent: Molde elaborado con masa de hoja en forma cilíndrica y hueco en su interior, el cual, se rellena, salado o dulce.

Xantana: Goma que se obtiene de la fermentación del maíz y tiene un efecto espesante. Los hermanos Roca la popularizaron al crear el cava sólido con Agustí Torelló.

Zeste: Ralladura de los cítricos sin lo blanco.

Zumo: Extracto o jugo de frutas concentrado.

1.1.6 ENFOQUE SENSORIAL, ARTÍSTICO Y DECORATIVO EN LA PASTELERÍA.

PASTAS

Se caracterizan por tener una gran cantidad de mantequilla, generalmente la proporción es de 2 partes de harina por 1 de mantequilla. Entre más mantequilla contenga, más quebrada será; además se trabajan poco tiempo con las manos.

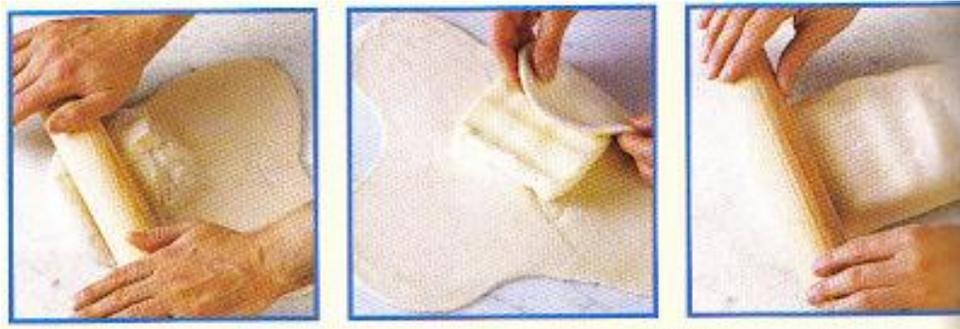
Este tipo de pastas se pueden usar solas o como fondo que se puede rellenar con distintas preparaciones como: frutas, cremas, etc.

Se incluyen en este grupo las siguientes pastas:

- **Pasta Quebrada:** esta pasta lleva doble cantidad de harina que de mantequilla. Sus características son: se corta fácilmente al estar cruda, cuando está cocida se quiebra al comerla, tiene un sabor marcado a mantequilla.
- **Pasta Brisée:** se caracteriza por ser una pasta quebrada con huevo, también se le llama pasta para enfondar.
- **Pasta Azucarada (Sucrée):** Es la misma técnica que la pasta quebrada, solo que a ésta se le agrega azúcar.
- **Pasta Arenilla (Sablée):** es una pasta quebrada y azucarada que se deshace al morderla. Lleva una proporción mucho más alta de mantequilla que las otras pastas.



- **Pasta Hojaldrada:** es la incorporación de materia grasa en una masa para formar capas. La grasa que se encuentra en el interior, por acción del calor que le aporta el horneado, hace que la grasa comience a hervir y ésta al estar entre láminas produce una presión por el vapor que desprende, levantando así cada capa.



MERENGUES

Consiste simplemente en claras de huevo batidas y endulzadas, se utiliza en diferentes postres, tanto cocidos como no cocidos.

Las claras no deben tener restos de yema ni el equipo restos de grasa, así alcanzarán un buen volumen una vez batidas.



Tipos de Merengues:

- FRANCÉS: Se utiliza para moldear y secar las formas en el horno o para escalfar.
- SUIZO: Se utiliza para extender con la manga pastelera y modelar.
- ITALIANO: Este merengue es muy firme y brillante, se utiliza para extender con manga pastelera, como cobertura ligeramente dorada y para aligerar mousses.

SALSAS

Representan una parte importante dentro de la repostería ya que, además de mejorar su sabor, le dan mayor presentación. Se dividen en dos grupos:

1. **Calientes:** se hacen a base de almíbares y frutas o jugo de frutas. También pueden prepararse con leche y huevos o teniendo como base una crema inglesa ligera.



2. **Frías:** Se utilizan los mismos ingredientes que en las calientes, pero se sirven siempre frías y generalmente se les añade crema batida para darles consistencia.



CREMA

Son composiciones no muy espesas hechas casi siempre a base de leche, huevos, almíbar y mantequilla, se puede perfumar con un licor o una esencia.

Si se usa una especia se deberá añadir al inicio; si es una esencia se agregará en el último hervor y si es un licor se incorporará fuera del fuego.

Las cremas más conocidas son:

- Inglesa
- Pastelera
- Chantilly
- Mantequilla

1. **Crema Inglesa:** su composición es con una base de leche, azúcar y yemas de huevo que son las que le darán consistencia. Si a esta crema se le agregan otros elementos, tomará entonces el nombre del elemento. Ejemplo: crema de café, caramelo, etc. Si se le agrega grenetina recibe el nombre de crema encolada.
2. **Crema Pastelera:** Es muy parecida a la inglesa, pero tiene una consistencia más espesa puesto que se le añade fécula de maíz. También en esta crema existen variantes al agregar otro elemento como: almendras - crema frangipane, praliné en polvo - crema praliné.

3. **Crema Chantilly:** Conocida como crema batida, se usa una crema con un 30% de grasa y azúcar hasta obtener el punto de turrón. La denominación se debe a la reputación que tenían las cocinas del castillo de Chantilly, cuando Vatel oficiaba en ellas, a mediados del siglo XVII.

4. **Crema a la Mantequilla:** Su base es de mantequilla batida a la cual se le añade una crema inglesa, un almíbar o un merengue. Al preparar estas cremas debe cuidarse que los elementos estén tibios para que puedan incorporarse a la mantequilla y resulte cremosa.



FRUTAS

Dentro de la repostería se presentan para confeccionar toda clase de postres. Para usarlas se requiere frecuentemente de una preparación previa como: jalea, mermelada, confitura, compota o frutas cristalizadas o de un tipo de cocción: horneadas, papillote, escalfadas, salteadas, entre otras.



CLASIFICACIÓN DE PREPARACIONES

- **Jalea:** preparación transparente de aspecto gelatinoso hecha con jugos y zumos de fruta azúcar y agua. La pectina es una sustancia *mucilaginosa* (sustancia viscosa que resulta de la disolución de una goma o hidrocoloide en agua) contenida en la fruta y que al reaccionar con el azúcar forma un coloide. Las frutas con más cantidad de pectina son: manzana, membrillo, tejocote, grosella y frambuesa.



- **Mermelada:** Preparación a base de fruta y azúcar con la consistencia de un puré. Es necesario considerar el porcentaje de agua en la preparación para evitar cristalización.
- **Glaseado:** Se le denomina así a todas las coberturas, pero especialmente a las que se preparan a base de una mermelada hervida y colada que sirve para relleno o como cubierta que aporta brillo.

- **Confitura:** Preparación hecha a base de frutas y azúcar, muy parecida a la mermelada, pero con la diferencia que incluye menos azúcar y se liga con fécula desleída para darle una textura tersa. Puede incluir un licor que le dará mayor calidad.
- **Compota:** Se conoce con este nombre a toda la fruta cocida en un almíbar, puede ser elaborada a partir de fruta seca o fresca. Según el tipo de fruta puede usarse entera o cortada en mitades o cuartos. Según el grado de firmeza de las frutas será el tipo de almíbar (más o menos denso)
- **Frutas Cubiertas:** preparaciones en donde el jugo de la fruta es sustituido por azúcar. Para su elaboración es importante que las frutas estén firmes y sean de buena calidad. [21:53](#)

AZUCAR

Cocción del azúcar

En este punto es necesario contar con un cazo(cobre) limpio, libre de grasas y que sea destinado exclusivamente para coccionar azúcar.

Para iniciar la cocción, se pone el azúcar en el cazo y se agrega la mitad de su peso de agua. Se mezcla antes de llevar al fuego.

Durante la cocción se debe de tener algunos cuidados:

1. No mover el azúcar
2. Espumar con frecuencia
3. Limpiar las paredes del cazo con una brocha húmeda para evitar cristalización.





PUNTOS DE COCCIÓN:

Jarabe o almíbar:

Grados: 18 - 28°C

Características: Se alcanza este punto después de estar hirviendo 5 minutos

Usos: Elaboración de compotas, para embeber bizcochos y endulzar frutas

Hebra Fina:

Grados: 29°C

Características: Se forma un hilo que no se rompe entre los dedos.

Usos: Confección de pasta de almendra y frutas en almíbar

Hebra Fuerte:

Grados: 30° C.

Características: Se forma un hilo que se estira y no se rompe.

Usos: Confección de confituras

Perla:

Grados: 33°C

Características: En la superficie se forman burbujas pequeñas al hervir

Usos: Preparación de confituras

Gran Perla:

Grados: 35°C

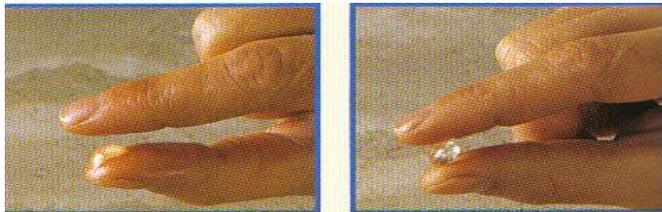
Características: Se forman grandes burbujas en la superficie al hervir

Usos: Para preparar fruta escarchada o glaseada.

Bola Blanda:

Grados: 37°C

Características: Se deja caer un poco de almíbar sobre agua fría, formándose una bola blanda al trabajarla.



Usos: Merengue italiano, confitura, salsa musselina

Bola Dura:

Grados: 38°C

Características: Se forma una bola más consistente como de goma

Usos: Pastas, postres diversos.

Lámina o Escarchado.

Grados: 39°C:

Características: bola resistente al morderla.

Usos: caramelos suaves, chiclosos entre otros.

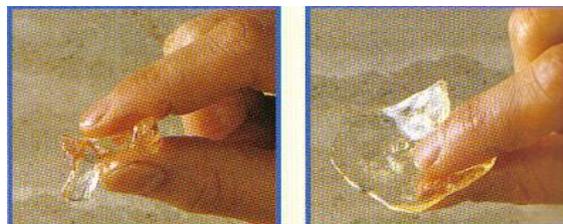


Lámina Quebradiza o Caramelo:

Grados: 40°C en adelante Características: se forma una bola que al morderla se rompe sin pegarse a los dientes. En esta etapa el agua se ha evaporado por completo, es ya un caramelo; si continúa en el fuego el caramelo se puede quemar por lo que hay que tener mucho CUIDADO. Si se desea que el caramelo sea transparente se deberá agregar glucosa o usar azúcar isomalt. Usos: Cobertura de bombones, para hacer azúcar hilado, para cremas y turrone. La versión oscura se usa para praliné o guirlache.



- **FONDANT**

Características: Es una pasta blanca que se utiliza para el relleno de bombones o como cobertura de dulces y pasteles. Puede colorearse y perfumarse con escancias y licores.

Composición:

- 500 g azúcar
- 250 c.c. agua
- 50 g glucosa
- licor o colorante

Técnica:

Se cuece el azúcar a punto de hebra fuerte (30°C.). Se vierte en un mármol húmedo y se deja enfriar un poco. Se trabaja con una espátula hasta que quede completamente blanca. Se coloca en un recipiente cubierto con un lienzo húmedo.

- **GLASA REAL**

Características: Glaseado blanco que se utiliza en pastas secas y en pasteles.

Composición:

- Azúcar glass, Clara de huevo y Jugo de limón

Técnica:

Al azúcar glass se le añade la clara de huevo y el limón y se trabaja hasta que quede una pasta blanda y lisa. Se usa para cubrir pieza, las cuales se deberán hornear para que adquiera brillo.



DECORATIVO EN LA PASTELERÍA.

ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. INTRODUCCIÓN

La pastelería y la repostería son técnicas culinarias cuyos productos tienen un factor visual muy importante, ya que es innegable que su consumo empieza a realizarse con los ojos, es decir, la correcta atracción visual del resultado final de una elaboración es un elemento del que dependerá en gran medida la venta del producto.

La decoración de pastelería abarca un campo muy amplio, ya que comprende unas posibilidades prácticamente infinitas en su ejecución en cuanto a creatividad y modos de presentación, por lo que se tendrá además que tener en cuenta un elevado número de técnicas, métodos, herramientas y utensilios para llevar a cabo esas posibilidades, así como sus correspondientes materias primas y su viabilidad.

Sin embargo, dentro de esas innumerables posibilidades con sus correspondientes materiales para la decoración de pastelería, existen una serie de normas, directrices y técnicas que se deben interiorizar para realizar un buen trabajo.

2. NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS: LOS SENTIDOS

La decoración de pastelería es un campo que abarca un infinito número de posibilidades, técnicas, materiales y combinaciones que dependerán de la necesidad de cada elaboración, los medios y conocimientos de los cuales se dispongan, la creatividad del pastelero o la demanda del cliente. Es por ello por lo que no existen unas normas definidas de cómo elaborar las posibles combinaciones, sin embargo, sí se encuentran una serie de directrices que pueden ayudar a elegir las formas correctas de proceder a la hora de decorar las elaboraciones.

En primer lugar, debe tenerse en cuenta que el factor visual es muy importante en pastelería, ya que como se sabe siempre se tiene tendencia a degustar una elaboración con la mirada, por lo que no solo se deben crear elaboraciones apetecibles visualmente, sino que también se debe buscar siempre llamar la atención, dotar de una cierta magia o encanto al producto a fin de hacerlo atractivo e impresionante, llenando de ilusión al cliente.

Este factor es especialmente importante en las tartas de cumpleaños para niños, siendo este un público muy exigente para elegir el producto.

Del mismo modo que debe buscarse impresionar y crear el atractivo visual en las elaboraciones, se tiene que tener en cuenta que es preferible hacerlo a través de decoraciones sencillas que resulten a la vez eficaces. Ya que, por una parte, el pastelero no dispondrá siempre del tiempo o los recursos necesarios para elaboraciones demasiado complejas, y por otra, porque una decoración demasiado compleja puede generar un cierto rechazo al parecer demasiado manipulado y adquirir un carácter artificial, lo que aleja el concepto de alimento de la elaboración, resultando, por tanto, menos atractiva para su cometido.



Aunque el sentido de la vista es el más influyente a la hora de elegir una elaboración de pastelería, no hay que olvidar los demás.

Una excesiva decoración con demasiados elementos decorativos puede además generar empalago y confusión en el sabor.

Debe tenerse en cuenta que la decoración de la repostería se realiza para realzar la elaboración, nunca esconderla, es por ello que esa decoración que se aplique debe ir acorde con el producto base respecto a sabores y colores. En cuanto a los colores utilizados en la decoración, es por lógica que debe tener cierta similitud o referencia con el sabor de la pieza base, lo que lo hará más agradable y evitará confusiones.

Se entiende de este modo que en una tarta con relleno de fresa sería conveniente tener elementos rojos o rosados en su decoración, lo que ubicaría al consumidor en las características gustativas de la tarta solo con el contacto visual.

Por otra parte, el sabor de la decoración debe ir acorde también con el de la base, puesto que una mala mezcla podría generar contrastes desagradables que rebajaría muchísimo la calidad de nuestra elaboración.

Los colores de nuestra decoración además tienen que estar debidamente elegidos y combinados. Ya no solo por ir acorde con el sabor de la pieza base, si no por lograr una armonía visual correcta y hacer más atractivo nuestro producto.

Debe elegirse prioritariamente colores cálidos, ya que estos incitan más a la degustación. Los colores fríos será mejor utilizarlos para elementos decorativos inferiores.

Para la presentación de las elaboraciones pasteleras deben elegirse prioritariamente colores cálidos, ya que estos incitan más a la degustación. Los colores fríos será mejor utilizarlos para elementos decorativos inferiores.



3. CLASIFICACIÓN Y TIPOS DE ACABADOS Y PRESENTACIONES DE PASTELERÍA

Los tipos de acabados y presentaciones en la decoración de pastelería son tan variados como las materias primas, medios disponibles y la propia imaginación. Sin embargo se puede clasificar el tipo de acabados en las categorías que se muestran a continuación.

3.1. PRESENTACIÓN TRADICIONAL

Es la presentación más usual en tartas y pasteles y la que más variedad en coberturas y elementos decorativos admite. En este tipo de elaboraciones es donde se aplica mayoritariamente las principales técnicas de pastelería, así como el uso de los ingredientes más tradicionales.

En esta clase de presentación se pueden encontrar las tartas acabadas y decoradas en gelatina, chocolate, crema, chantillí, yema, caramelo, glasé, merengue, etc., pudiendo ser adornadas con frutas frescas o confitadas, frutos secos, cremas, sin olvidar otros elementos decorativos, como figuras de chocolate o azúcar y cualquier alimento acorde con la preparación, o incluso sin ser alimentario.

Chantillí

Es una crema batida azucarada aromatizada con vainilla, de uso común en la decoración de pastelería, aunque también es conocida por su utilización en helados y su uso en la preparación del café vienés.



3.2. PRESENTACIONES ACTUALES

Hoy día existen nuevas técnicas de pastelería aplicadas a la decoración que dan lugar a novedosos tipos de presentaciones y acabados, atendiendo a los nuevos conceptos y hábitos culinarios propiciados por el incesante interés de complacer al cliente y la aparición de otros productos que permiten su desarrollo. En estas presentaciones destaca el uso del fondant, permitiendo tanto la culminación de tartas de corte tradicional (redondas, cuadradas, triangulares, etc.) como tartas modeladas, en las que cualquier figura puede ser representada.

Tartas de dos dimensiones (corte tradicional)



El fondant es una crema elaborada con agua, azúcar y glucosa cuyo resultante es una pasta maleable muy utilizada en la decoración de pastelería, más concretamente como recubrimiento o forrado de pasteles e incluso en la elaboración de pequeñas piezas decorativas.

En la pastelería moderna este material es muy utilizado por su versatilidad a la hora de realizar decoraciones y por su facilidad de manejo. El fondant, aparte de ser de fácil plasticidad y elasticidad, ofrece un acabado muy uniforme y brillante, de carácter casi porcelanoso, además de las posibilidades en coloración y modelado.



Proceso de forrado de tarta con fondant

La principal diferencia de las tartas en dos dimensiones realizadas con fondant radica en que este material, debido a su composición íntegra de azúcar y agua, tiene fácil tendencia a fundirse con la humedad, por lo cual no admite elementos decorativos que o bien aporten agua o necesiten de refrigeración para su conservación, ya que no es conveniente refrigerar este tipo de material porque el cambio de temperatura puede alterar las condiciones del fondant. Es por tanto que frutas, cremas, mermeladas y demás ingredientes húmedos y que requieren conservación en frío no podrán ser utilizados para decorar un pastel de este tipo, e incluso debe tenerse especial precaución en su uso como relleno.

Un pastel de fondant será decorado mayormente con el propio fondant, ya sea con diferentes formas adheridas, variedad de colores e incluso figuras realizadas con él. También es muy común hoy día la decoración con impresiones fotográficas comestibles.



Las tartas modeladas son aquellas cuya elaboración y decoración está realizada en altura a través de elementos modelados cuyo resultado es una escultura comestible, realizada con fondant, mazapán u otros materiales alimentarios aptos para una elaboración de este tipo, es decir, que soporten el peso, la forma y sea factible para esta clase de decoraciones.

Este ejemplo de presentación es muy novedoso y está en auge debido a la versatilidad artística y las grandes posibilidades en materia de personalización que estas creaciones ofrecen. Actualmente estas elaboraciones son muy demandadas para todo tipo de reuniones sociales, celebraciones, eventos de empresa y fiestas temáticas para aportar un toque de distinción, simpatía e incluso un aspecto cómico al evento.



**Tarta modelada con fondant
con forma de jaula**

La decoración presentada denotará la profesionalidad del maestro pastelero.

La presentación y aspecto final de este tipo de elaboraciones son elementos muy a tener en cuenta en referencia al éxito que se quiera alcanzar con el producto, ya no solo por hacerlo atractivo visualmente, si no por mostrar un aspecto cuidado que además transmita profesionalidad en su realización.

Este proceso se ha de realizar de manera ordenada y sistemática con la intención de lograr un resultado satisfactorio y evitando posibles problemas que pudieran surgir durante el proceso.

A continuación, se muestran los pasos necesarios para realizar correctamente la decoración de una tarta.

4.1. DISEÑO DEL BOCETO PARA LA ELABORACIÓN DE LA DECORACIÓN

Es imprescindible tener muy claro el montaje y la decoración concreta que se va a realizar antes de proceder, ya que hay que tener muy en cuenta que este tipo de trabajos no siempre permite rectificaciones, por lo que no se puede dejar a la improvisación o al azar la decoración de un pastel, puesto que podrían darse diferentes problemas así como resultados no deseados e irreversibles. Es conveniente por tanto la realización de un boceto con la idea que se quiere llevar a cabo en la elaboración, así como las posibles combinaciones o alternativas, anotando los ingredientes y herramientas necesarias para ello. Otra forma es contar con un modelo concreto de elaboración que se quiera copiar o modificar, ya sea en fotografía o en presencia real.



Un pequeño boceto de la idea que se quiere realizar puede ayudar a actuar con mayor seguridad.

Normalmente, para producciones en serie de pasteles similares, el maestro pastelero realiza un diseño que servirá a los trabajadores como pauta para llevar a cabo el proceso de decoración.

4.2. PREPARAR LA MISE EN PLACE

Una vez que se ha establecido la decoración que se va a realizar, así como los ingredientes y materiales necesarios, se debe preparar la mise en place.

La mise en place es una expresión de origen francés que se utiliza en pastelería para referirse a la puesta en disposición de los materiales e ingredientes de manera organizada y al alcance de la mano. Ha de realizarse antes de proceder con el trabajo para garantizar que este se efectúa de forma rápida y evitando problemas en la medida de lo posible, teniendo en cuenta que es un trabajo que requiere de una gran precisión y precaución en su proceso. Así, para el trabajo de decoración debe prepararse previamente:

- La pieza base a decorar: debe estar ya disponible para su decoración, es decir, previamente desmoldada, bañada, rellena y realizado todo el proceso previo a la decoración.
- Los elementos decorativos: son aquellos elementos para complementar la decoración y embellecer el producto. Pueden ser de elaboración propia o adquiridas industrialmente, como figuras de mazapán o azúcar, frutas frescas o confitadas, frutos secos, piezas de chocolate, confites, etc.
- Las preparaciones intermedias: estas son las cremas, nata, chantillí, o las diferentes coberturas. Deben estar previamente preparadas y listas para usarse.
- Equipo y utensilios: deberán estar limpias y al alcance aquellas herramientas que se vayan a utilizar en la decoración de la elaboración. Estas herramientas serán comúnmente la manga pastelera y boquillas, lenguas para rebañar, espátulas para extender, tamices, cuchillos, acanaladores, etc.



Cualquier ingrediente, utensilio o herramienta a utilizar durante la decoración deberá de estar a mano.

4.3. COBERTURA

Se trata de revestir la superficie de la pieza base con la cobertura correspondiente a la decoración que se desea llevar a cabo, incluyendo sus bordes. Esta cobertura puede ser de crema, merengue, gelatina, chocolate, etc.

Esta operación es conveniente realizarla con la pieza colocada sobre un plato giratorio, lo que facilitará el trabajo y se realizará con mayor precisión y seguridad.



El uso de un plato giratorio para tartas facilitará la labor del pastelero.

Es preciso que la cobertura quede perfectamente lisa y uniforme, recubriendo bien toda la superficie de la pieza base, salvo en el caso de que los bordes vayan a llevar un recubrimiento de granillos de chocolate, confites, frutos secos u otro elemento decorativo.



Este paso del proceso de decoración es muy importante, por ello debe tenerse en cuenta una serie de consideraciones para evitar posibles problemas y dificultades en el trabajo:

- Las coberturas, en el caso de estar conservadas en refrigeración, deberán ser puestas a temperatura ambiente con suficiente anterioridad para que esta recupere su consistencia adecuada. En el caso de las cremas, si fuese necesario, la cobertura deberá ser calentada o batida nuevamente, lo que ayudará a devolverle el brillo y la consistencia.

- Las coberturas deben probarse antes de aplicarse para certificar que están en perfectas condiciones de salubridad. Si fuese necesario se elaboraría una nueva cobertura.
- A fin de conseguir una superficie uniforme deben evitarse bolsas de aire en la aplicación de las coberturas.
- Los movimientos de la espátula deben realizarse uniformemente de un extremo a otro de la superficie, manteniendo la espátula plana y horizontal. Debe presionarse ligeramente la espátula al extender la cobertura realizando las menos pasadas posibles, con la intención que crear un recubrimiento lo más uniforme posible y sin dañar la base.
- Es conveniente limpiar la espátula en cada pasada con un paño húmedo, eliminando la cobertura adherida, de esta forma se alisará con mayor precisión la superficie del preparado.



La cobertura debe aplicarse cuidadosamente.

4.4. DECORACIÓN

La decoración es la fase final del proceso de realización de una elaboración de pastelería, consistiendo en dar a la preparación el acabado final para su presentación. Es la fase más importante, debido a que será cuando se le dé al producto el toque especial que lo hará visualmente atractivo para su consumo.

En el proceso de la decoración se podrá comenzar por cubrir los laterales de la pieza base, pudiendo quedar tal cual, siempre y cuando la cobertura se haya aplicado de manera uniforme y presentable y el tipo de recubrimiento lo permita, o bien aplicar sobre esta cobertura alisada una decoración sencilla de motivos especiales realizados con manga pastelera u otros utensilios, así como otros adornos sencillos que dejen a la vista los costados del producto. Cuando no es así suele decorarse aplicando sobre la cobertura granillos de chocolate, frutos secos triturados, confites, golosinas o cualquier producto alimentario de pequeño tamaño que aguante pegado al costado sobre la cobertura del producto.



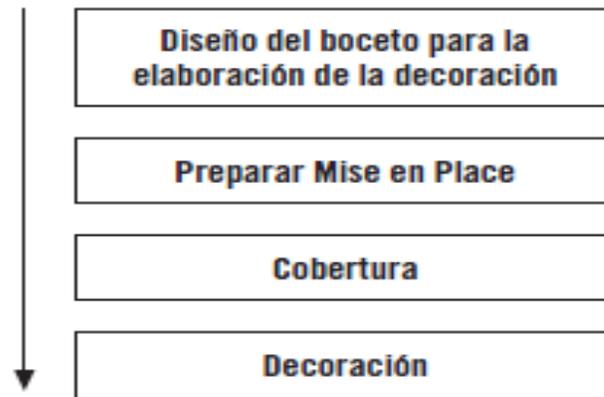
Proceso de decoración con granillos de chocolate

Para decorar la parte superior de la elaboración las posibilidades son mayores, pudiendo colocar en la superficie toda clase de componentes, ya sean frutas frescas o confitadas, frutos secos, caramelos, figuras de azúcar o chocolate, aplicaciones con manga pastelera, etc., e incluso elementos que no tienen carácter alimentario, como flores, figuras o papeles de colores.



En la parte superior se pueden colocar toda clase de adornos.

Esquema de la ejecución en la decoración de repostería



Nota

La colocación de figuras en las tartas es muy común en celebraciones concretas, como los cumpleaños infantiles, donde se colocan figuras de plástico; o las bodas, en las que en la tarta se suele incorporar tradicionalmente una figura de porcelana simulando a los novios.

NAPAR

Cubrir un alimento con una crema o salsa densa.

Baños con chocolate

Son los baños más utilizados, tanto por su facilidad de empleo como por el protagonismo y aceptación que tienen. En ellos el elemento principal es el chocolate, pudiendo ser de diferentes clases, atendiendo a la cobertura empleada y el tipo de chocolate usado. Se caracterizan por aportar brillo a la elaboración, además de complementar su sabor.



Baños con azúcares

Otro tipo de cobertura son los baños con azúcares, donde dejando a un lado los escarchados, son protagonistas el fondant y las salsas de caramelo.

Fondant

El fondant, como se ha citado anteriormente, es una masa de azúcar que debidamente estirada puede aplicarse como recubrimiento total de una elaboración, pudiendo ser coloreada y decorada con piezas del mismo material aportando una gran versatilidad a la hora de realizar decoraciones sencillas y de un acabado perfecto.



Baño de caramelo

El caramelo, preparado de forma correcta según el tipo de decoración, es un gran aliado no solo del sabor, ya que tiende a armonizarlo en determinadas elaboraciones, sino que también aporta un toque atractivo muy especial en las decoraciones sencillas.



Tarta tradicional decorada con yema y caramelo líquido



Crema praliné

El baño con crema praliné es un recubrimiento sencillo realizado con una mezcla de frutos secos triturados o pulverizados, normalmente almendras o avellanas con azúcar caramelizada. Este producto intermedio también se usa habitualmente como relleno.

Baño de mantequilla

También se puede realizar un recubrimiento sencillo a base de azúcar mezclándola con mantequilla batida y huevos, aunque existen varias versiones de su elaboración, resultando una crema consistente y suave. Esta crema permite una gran versatilidad de saborizaciones y aromatizaciones, ya sea con frutas, licores, especias, etc. Además, se puede colorear fácilmente. También suele usarse como relleno de tartas y pasteles.



Tarta recubierta con crema de mantequilla chocolateada

5.2. Escarchados

Se puede hablar también del azúcar glaseado, que es una preparación sencilla obtenida tras la mezcla de azúcar pulverizado con agua, pudiendo aplicarse sobre prácticamente todo tipo de elaboraciones dulces y cuyo resultado es un aspecto brillante y solidificado tras su secado, aportando además una gran proporción de sabor dulce a la elaboración.

La cobertura de los donuts es un claro ejemplo del uso del azúcar glaseado como cobertura.



Un uso muy común del azúcar glaseado es en los típicos donuts (bollería de masa de rosquilla), donde el producto aporta ese aspecto escarchado y la profundidad dulce al sabor de esta elaboración.

Con el mismo azúcar pulverizado que se utiliza para la elaboración del azúcar glaseado es muy usual también el uso para la decoración sencilla de diferentes elaboraciones de pastelería y bollería aplicándose directamente encima del producto mediante un tamiz.

Por otra parte, está la glasa real, que es una elaboración algo más compleja, donde el azúcar se mezcla con clara de huevo y tras solidificarse muestra un aspecto blanquecino más satinado que el azúcar glaseado y más sólido, aportando más cantidad de azúcar.

5.3. Gelatinas

Otra forma común de hacer una cobertura sencilla es con la aplicación de gelatina sobre la superficie del producto, aunque esto suele hacerse simplemente para dar un aspecto brillante a determinadas elaboraciones de pastelería y bollería. Lo común en la preparación de tartas y pasteles es extender la gelatina uniformemente sobre la parte superior del preparado previamente coloreado con algún producto de color con la suficiente consistencia, como mermelada, confitura, azúcar quemado o yema de huevo.



Una capa de gelatina sobre la superficie coloreada con yema y azúcar quemado

5.4. Borduras

Por último, cabe mencionar la decoración consistente en la realización en la superficie, bordes y laterales del producto de motivos, orlas o borduras con nata, merengue, chantillí o chocolate, a fin de dotar a la elaboración de un aspecto más esmerado y aportar al mismo tiempo un toque de sabor.



Tarta decorada con borduras de nata utilizando boquilla rizada o forma de estrella.

6.1. Técnica de uso de la manga pastelera

La manga pastelera, como se sabe, es una herramienta de uso común en pastelería empleada para multitud de labores diarias, sin embargo, se destaca su uso en la decoración de pastelería para la realización de motivos y borduras en la superficie de las elaboraciones.

Este tipo de trabajo requiere de una gran precisión y dominio de la técnica, puesto que debe intuirse claramente el tamaño y la forma de la dosificación. En cualquier caso es una técnica que requerirá de cierta práctica hasta aprender a dominar perfectamente su manejo. Sin embargo, debe tenerse en cuenta una serie de consideraciones para evitar posibles problemas y trabajar cómodamente:

- Debe elegirse siempre la boquilla adecuada al motivo a realizar y asegurarse que esta se encuentra en perfecto estado. Se comprobará que está adecuadamente fijada.
- Es conveniente no rellenar demasiado la manga ya que se pueden tener dificultades a la hora de sujetarla y entorpecería la precisión, además de poder rebasar el contenido.
- Debe conocerse siempre el motivo a realizar a fin de actuar con decisión.
- Se debe trabajar siempre en una postura cómoda para facilitar el trabajo correcto.
- Las cremas que dosificar con la manga pastelera deben ser lo suficientemente blandas como para evitar atrancamientos o la necesidad de ejercer demasiada presión para expulsarla, lo que dificultaría la precisión de la aplicación, aparte de trabajar con cierta incomodidad.



Motivos aplicados con la manga pastelera

La decoración y acabado con manga pastelera es una técnica que permite una gran versatilidad y opciones creativas debido a las múltiples boquillas que se pueden utilizar, lo que permite y facilita la realización de los diferentes motivos, ya sean ribetes conchos, trenzas, estrellas, etc.

Boquillas de manga pastelera: Lisa, de estrella y de pétalo

Para realizar los motivos existen boquillas de diversas formas: de estrella en múltiples tamaños, plana, también llamada de pétalo o lisa, de flores, hojas, cesta, etc.

6.2. Técnica de uso del cornete

El cornete o cartucho es una herramienta para decorar de confección propia. Consiste en un cucurucho de papel de parafina, es decir, un papel enrollado en forma de cono similar a una manga pastelera en miniatura, cuya aplicación es exclusiva para la decoración, más concretamente, para la realización de escritura, dibujos, peinetas, ribetes y cualquier motivo gráfico decorativo sobre la tarta o pastel. Es decir, viene a ser la pluma del pastelero.



Pequeño cornete realizado con papel parafinado

Este instrumento se utiliza con mantequilla, cobertura de chocolate, glasa real o nata, por lo que ha de realizarse con papel impermeable y resistente para aguantar el material de relleno, ya que siempre será húmedo y graso.

El manejo del cornete requiere de una gran destreza y precisión, además de una buena dosis de paciencia, ya que en el caso de equivocación la corrección del error podría ser dificultosa y se podría echar a perder gran parte del trabajo realizado. Debe tenerse buen pulso y actuar con decisión, además de tener buena caligrafía y algunas nociones de dibujo. También se deberá desarrollar cierta creatividad e imaginación para crear buenos motivos y caligrafías en las decoraciones.

Antes de proceder se debe tener muy claro el motivo que se va a realizar y el espacio disponible. Para ello sería interesante tener una imagen o modelo de lo que se quiere realizar, ya que dejar este trabajo tan sofisticado a la improvisación podría ocasionar resultados indeseados. Es conveniente estudiar también posibles motivos y caligrafías e ir tomando ideas para las decoraciones.



Al igual que la manga pastelera, el dominio de este instrumento requerirá, sobre todo, de una gran práctica a lo largo de los años. Sin embargo, antes de ponerse a trabajar con el cornete es necesario tener unas nociones básicas sobre su preparación y posibles problemas:

- El producto con el que se vaya a dibujar ha de estar lo suficientemente suave para dosificarse ligeramente y sin interrupciones. En el caso de estar muy duro se corre el riesgo de hacer estallar el cornete al apretar demasiado, además de producir un cansancio rápido en la mano que haría perder precisión.
- Al igual que la manga pastelera, el cornete no debe ser llenado en exceso para que se pueda cerrar fácilmente.
- Se debe procurar sujetar en vertical, es decir, con la punta perfectamente apuntando hacia la elaboración, a una distancia entre 3 y 5 centímetros.
- Los trazos deben realizarse de una vez, es decir, no se debe interrumpir nunca una trazada. Por ello ha de actuarse con plena decisión.
- Es conveniente coger el cornete casi como una jeringuilla, agarrado con todos los dedos de la mano y apretando la parte superior con el pulgar para dosificar el contenido.
- Para terminar un trazo bastará con dejar de presionar y bajar la punta hasta tocar el final del trazo realizado, así se evitará arrastrar el sobrante que quede enganchado en la punta del cornete.