

Material Imprimible

Curso Repostería

Módulo Introducción

Contenidos:

- Historia del origen de la repostería
- Distinción entre repostería y pastelería
- Azúcar. Los más utilizados en la repostería
- Elementos y utensilios que se utilizan en la repostería
- Consejos imperdibles para evitar errores al momento de realizar preparaciones

Historia de la repostería

La palabra “pastel” deriva del griego “pasté”, que define una mezcla de harina y salsa.

Por su lado, el diccionario de la Real Academia Española define “pastelería” como el arte de trabajar pasteles o pastas.

Y define “repostería” como el oficio del repostero, persona que tiene por oficio hacer pastas, dulces y algunas bebidas.

Viajemos ahora en el tiempo. Debemos remontarnos a la etapa de la prehistoria que, a su vez, abarca dos edades: la edad de piedra y la edad de los metales.

La edad de piedra está compuesta por el paleolítico y el neolítico. La primera abarca hasta el año 6000 antes de Cristo, y la segunda del 6000 al 3000 antes de Cristo. Por su parte, la edad de los metales comprende del 3000 en adelante.

Antes del año 3000 antes de Cristo, los hombres primitivos consumían alimentos azucarados y los extraían por medio de la savia del arce o del abedul. También obtenían dulces por medio de la miel silvestre, las frutas y las semillas.

¡Miren cuántos años atrás nuestros antepasados iniciaron la ingesta del azúcar mediante estos alimentos que hemos nombrado!

A inicio de la era neolítica se empezaron a colocar las frutas o semillas dulces sobre piedras calientes permitiendo, de esta forma, la elaboración de los primeros pasteles, y se comenzó a observar cómo la textura, color y aroma del azúcar se modifica en presencia del calor.

En Nueva Guinea, hace 8000 años, se utilizaba la caña de azúcar pero solo a nivel decorativo o para crear sus propios asentamientos, pero no como fuente de azúcar.

Más cerca del año 1000 antes de Cristo se empezó a cultivar más a fondo la caña y se dice que podría ser este el inicio de la extracción del azúcar a partir de ella. Es así como en esta época la miel de caña sustituye a la miel natural de abeja.

En el año 322 antes de Cristo, los griegos y los romanos empezaron a utilizar el azúcar cristalizado, y lo usaban mucho en la cocina para la elaboración de diferentes preparaciones y bebidas.

En este año surge el primer libro de gastronomía escrito por Archestrato, en la actual ciudad de Venecia, en el siglo V antes de Cristo.

Años más tarde comenzaron a surgir nuevos libros de Apicio y Ateneus, que fueron grandes valores en esa época respecto a la idea de gastronomía tanto en cocinas saladas como en dulces.

Pero... ¿Qué ocurrió durante la Edad Media, es decir, entre los siglos V y XV? En el siglo V, los productos elaborados con azúcares estaban de gran auge en todos los países de la actual Europa, con el nombre de arte de la pastelería.

En el siglo VII, los árabes extendieron la producción de la caña de azúcar por toda la rivera del Mediterráneo, mientras que se hacían muy famosos por sus pasteles de azúcar con frutos secos y consideraban al azúcar como una “fuente dulce exquisita con propiedades”.

En el siglo X después de cristo ya existían en Egipto las refinerías y se dio mucho más valor a la utilización del azúcar en compuestos medicinales y en brebaje, por ejemplo.

Hacia el siglo XV, que es en el que ocurrió el descubrimiento de América, se realizó la introducción de cacao en Europa. Esto incrementó el consumo de azúcar y fue muy aceptada, por lo que se extendió por todas las cortes europeas, y hacia el año 1520 el cacao comenzó a ser imprescindible y casi universal en la pastelería.

Un momento muy importante de la historia de la pastelería ocurrió en Francia, con la llegada de la noble Catalina de Médici desde Italia en 1553. Ella llevó consigo a sus cocineros y pasteleros, quienes introdujeron muchas recetas de pastelería, entre ellas el franchipán, que es una crema compuesta de crema de almendras y crema pastelera.

El rey de Francia Carlos IX colaboró en dar más auge a las temáticas de pastelería debido a su gran afinidad con esta actividad, por lo que en el año 1566, durante su mandato, nació la primera corporación de pasteleros, que reglamentaba el aprendizaje de técnicas de

pastelería caracterizado por un examen y la concepción de una preparación dulce. Asimismo, en esta etapa aparecieron los helados, de gran aceptación en Francia.

Luego, hacia el siglo XVII, se comenzó a usar la levadura biológica, que empezó a ser usada para preparaciones dulces que necesitaban llevar. De esta manera mejoraron las condiciones y se designaron claramente las funciones de los pasteleros y de los panaderos, ya que ambos utilizaban esta levadura en sus alimentos, pan y pastelitos.

En el siglo XVIII, en Francia, se desarrollaron los pasteles hojaldrados y la bollería, y con esta incorporación, inició la etapa de la Pastelería Moderna.

Posteriormente, al final de este siglo, inició la bollería vienesa, y con María Antonieta se hace conocido el croissant.

Hasta este siglo aún no existía el arte de la pastelería, pero en 1740 se introdujo en Francia el Babá por medio del Rey Polaco Estanislao Leszczyński, un apasionado por su gusto por la repostería.

El Babá es una preparación dulce muy esponjosa elaborada en el horno, muy tradicional en Francia y en la ciudad italiana de Nápoles. Tiene una forma de corona cuyo diámetro puede variar entre los 5 y 7 cm hasta los 35 y 40 cm, y una de las principales características es que la masa, que es más ligera que la de un bizcocho, está remojada en un almíbar aromatizado con licor, que generalmente es ron. De ahí que se denomine “babá al ron”. Sin duda, fue una gran época para la repostería francesa.

A fines de este siglo la profesión abarcó muchas recetas, formas de preparación y mejoraron las tecnologías y los utensilios. Además se especializaron las materias primas y se crearon los famosos establecimientos de repostería.

Luego, en 1805, Lorsa, un pastelero bordelés, creó la decoración de cornetes, y en 1863 nace la tartaleta de almendras de Ragueneau.

A principios del siglo XIX, Antoine de Carême publicó “El Pastelero Real”, que es considerado el primer libro de repostería moderna. A partir de este escrito, la decoración comenzó a ser importante en cada pastel.

La pastelería y repostería están muy asociadas a la evolución y respetan tradiciones de cada uno de los pueblos, aunque se fueron aggiornando a la época y mejorando en sus técnicas. Es por eso que actualmente se siguen implementando nuevos métodos para mejorar día a día.

Gastón Lenôtre fue una eminencia en la repostería francesa, y fue conocido como un posible creador del pastel de ópera, el fundador de Lenôtre, un imperio culinario. Además introdujo más preparaciones con menos azúcar, más ligeras, con menos crema y sustituyendo la margarina por manteca. Él es el creador de la mayor escuela de cocina profesional y el inventor de muchas tartas, masas, pastel de hojaldre, ópera y su famoso merengue de almendras.

Otro reconocido de la pastelería es Pierre Hermé, que comenzó su carrera en París como colaborador de Lenôtre. Fue muy importante y muchos lo consideran el número uno del mundo en Pastelería Francesa. Se especializó en milhojas y macarrones, praliné y crema mousseline. Además utiliza mucho el chocolate en sus preparaciones.

Distinción entre repostería y pastelería

¿Es lo mismo la Repostería que la Pastelería? La respuesta es no.

Si bien son dos conceptos muy parecidos que muchas veces solemos confundir, no es igual hablar de pastelería que de repostería.

La repostería hace referencia a las elaboraciones más “caseras” y realizadas de manera completamente artesanal, mientras que la pastelería hace alusión a la creación de postres más elaborados y profesionales, aplicando técnicas más complejas.

Por lo dicho, podemos manifestar que el repostero es el encargado de guardar y cuidar las provisiones, y se dice que para aprovechar el tiempo del que disponían en aquella despensa, comenzaron a elaborar pastas y otros dulces.

En cambio, el pastelero presta mucha atención a la presentación de los platos, las formas, los colores y las texturas para despertar la curiosidad y apetito del comensal y poder llamar su atención desde lo visual y olfativo, dos sentidos esenciales para la repostería.

Cuando hablamos de repostería y de reposteros, la tendencia es la de identificarla con artesanía y artesanos, con todos aquellos dulces de toda la vida, elaborados con masas bizcochadas, con masa sablée, con frutas, productos de bombonería, de confitería, entre otros, y elaborados de forma artesanal, sin utilizar maquinaria muy sofisticada y con pocos aditivos y conservantes.

Por el contrario, con el término de pastelería hacemos referencia a la elaboración de tartas, pasteles, postres de restaurante, mousses y dulces. Es decir, postres más elaborados, realizados de forma menos artesanal, con maquinaria especializada y muchas veces con la utilización de conservantes y colorantes para mejorar la calidad y la vida útil del producto.

La repostería se puede dividir en tres subgrupos: flanes, gelatinas y pasteles. Y otra clasificación más técnica es la siguiente: postres fríos, postres calientes, postres fritos, postres a base de helados, de quesos y de frutas naturales.

En cambio, el término pastelería surgió para definir una especialidad dentro de la cocina enfocada en la parte dulce.

El azúcar

Si bien hoy en día sabemos que muchas veces podemos sustituir el azúcar por edulcorantes o productos sintéticos que dan sabor dulce, este sigue siendo el protagonista de todas las preparaciones.

No obstante, muchas veces es una palabra temida, ya que sabemos que en altas concentraciones puede dañar nuestra salud. Es por eso que, como dijimos, en muchos casos se lo sustituye, pero siempre lo importante es controlar las cantidades de consumo. Los azúcares, también llamados hidratos de carbono o glúcidos, se encuentran dentro de la clasificación de los macronutrientes, es decir, nutrientes con moléculas grandes. De allí el prefijo macro.

Pero... ¿Qué es un nutriente? Es un componente que está dentro de los alimentos. Veamos juntos algunos ejemplos así se entiende mejor.

Si decimos que un alimento es la leche, podemos decir que sus nutrientes son el calcio, la vitamina D y las proteínas. Si hablamos de carnes, podríamos manifestar que su

nutriente esencial es el hierro. Por su lado, las vitaminas y minerales son nutrientes que se encuentran ampliamente en las frutas y verduras, y los azúcares están, por ejemplo, en las bebidas, gaseosas, golosinas, productos de kiosco, y también en las harinas.

Los nutrientes se pueden dividir en dos grandes grupos: los macronutrientes y los micronutrientes.

Los macronutrientes son aquellos nutrientes que tienen moléculas grandes y que aportan calorías, como, por ejemplo, los hidratos de carbono, las proteínas y las grasas, también llamados lípidos.

Cada uno de ellos aporta diferente cantidad de calorías:

- los hidratos de carbono aportan 4 calorías por cada gramo
- las proteínas también aportan 4 calorías por cada gramo
- pero las grasas o lípidos aportan 9 calorías por gramo

Podemos decir entonces que un gramo de azúcar aporta 4 calorías a la preparación.

El azúcar es una molécula que está formada por átomos de Carbono, Hidrógeno y Oxígeno, y su principal función es brindar energía a todo el cuerpo, pero sobre todo al cerebro. Por dicho motivo se dice que el cerebro es “glucodependiente”.

A los azúcares se los divide en tres grupos:

- Los monosacáridos poseen una sola unidad y, por ende, son las moléculas más pequeñas. Estos incluyen la glucosa, la fructosa y la galactosa
- Los disacáridos, por su parte, se forman cuando se unen dos monosacáridos iguales o distintos. Por ejemplo, son disacáridos la lactosa, que es el azúcar de la leche, la sacarosa, que es el azúcar de mesa, y la maltosa, que corresponde al azúcar de malta.
- Por último encontramos los polisacáridos, que están compuestos por 10 unidades o más de monosacáridos. Ellos son el almidón, que es el que se encuentra en la papa, la batata y los cereales, el glucógeno, que está en el hígado, y la celulosa

En este curso nos centraremos en el estudio de la sacarosa, ya que corresponde al azúcar de mesa, aunque también veremos que muchas preparaciones podemos realizarlas, por ejemplo, con fructosa o maltodextrina.

Los monosacáridos y los disacáridos son azúcares simples, es decir, que se absorben de manera rápida, por lo que, si los consumimos, nos va a subir muy rápidamente el azúcar en sangre. Además, que sean azúcares simples quiere decir que las partículas son más pequeñas y si se rompen, se forman moléculas.

Los azúcares simples se encuentran en los jugos, el azúcar de mesa, las gaseosas, los lácteos y las frutas.

Por su parte, los polisacáridos son azúcares complejos, por lo que se absorben de manera más lenta, ya que tienen cadenas muy largas. Por dicho motivo, si los consumimos, el azúcar en sangre subirá de forma mucho más lenta.

Los azúcares complejos los encontramos en los cereales, las harinas, los panificados en general, como galletitas, arroz, fideos, en la papa y en la batata.

En repostería trabajamos con varios tipos de azúcares: los simples darán sabor dulce a las preparaciones, y los complejos, como las harinas o almidones, darán textura, volumen y consistencia a las mismas.

Cuando hablamos de azúcar, siempre pensamos e imaginamos el azúcar blanco de mesa que le colocamos al café, pero la realidad es que existen otros tipos de azúcares. Entre ellos el azúcar negro y el azúcar mascabo.

El azúcar negro se forma a partir del azúcar blanco, ya que a esta última se la coloca en un bowl y se le agrega melaza.

Pero... ¿qué es la melaza? Es el azúcar blanco sometido al calor. Cuando calentamos dicho azúcar se forma una sustancia viscosa con la que luego obtenemos el azúcar negro.

La cantidad de melaza que se va a agregar va a depender si queremos obtener un azúcar moreno o un azúcar más intenso de color negro. Una vez que decidimos la cantidad de melaza que vamos a usar, se le agrega al azúcar blanco y la dejamos reposar. Posteriormente se realizan varios procesos de maduración y saturación, en donde se agrega agua que luego se filtra y se seca para que queden libremente los cristales de azúcar por medio de una decantación.

Una cuestión importante a considerar es que el azúcar moreno o negro es más pegajoso que el azúcar blanco, ya que este último no queda pegado en las manos. ¿Por qué ocurre esto? Por el agregado de melaza.

El azúcar blanco tiene un 95% de sacarosa y el resto de agua, mientras que el azúcar negro contiene un 85% de sacarosa y el porcentaje restante es agua y melaza.

¿Qué queremos decir con esto? Que calóricamente aportan la misma cantidad de calorías, por lo que podemos decir que una no es más o menos saludable que la otra, las dos aportan 4 calorías por gramo de alimento e influyen igual en la diabetes, en la obesidad, en el sobrepeso y en el aumento del azúcar de sangre.

Así como dijimos que podemos encontrar el azúcar negro, también podemos distinguir los llamados azúcares crudos, que son tres: el azúcar mascabo, el azúcar turbinado y el azúcar demerara.

El azúcar mascabo se obtiene del extracto puro de la caña, se lo somete al calor, se espera que se evapore el agua, y una vez seco, se muele.

Hay dos tipos de azúcar mascabo: el que es color café oscuro y el que es color café más claro. El más oscuro es más concentrado, tiene sabor a melaza o a caramelo, y es muy usado en la elaboración de productos de pastelería, productos integrales y veganos.

Dado que es un azúcar natural, tiene muchos beneficios:

- Tiene vitamina B1 y B2, que sirven para mejorar la digestión
- Tiene un poder endulzante cuatro veces mayor al azúcar común, por lo que se lo utiliza en menor cantidad
- No pierde los componentes nutricionales originales, por eso es rico en calcio, fósforo, magnesio, hierro y potasio

No obstante, una de las contraindicaciones se presenta en los casos de las personas con diabetes, ya que, a pesar de los amplios beneficios, no debe ser utilizado por estas personas, dado que aumenta los valores de azúcar en sangre de la misma manera que el azúcar blanco.

El azúcar turbinado, por su parte, se obtiene por la cristalización del jugo de la caña que se somete al proceso de centrifugación para deshidratarlo y purificarlo. Los cristales de azúcar son grandes y con sabor a melaza, pero se separan y no es nada pegajoso.

El término de turbinado significa que se obtiene de una técnica donde se gira al azúcar como dentro de una turbina.

Por último, encontramos el azúcar demerara, que se extrae de una especie de caña de azúcar original de la zona de Demerara, en Guyana. Este es también un tipo de azúcar rubio, de cristales grandes, bien separados entre sí y con sabor a miel.

Por dicho motivo podemos decir que los últimos dos que nombramos, es decir, el turbinado y el demerara son muy parecidos entre sí en su textura, color y sabor, las diferencias son muy poco significativas. Si se los quiere sustituir por el azúcar blanco, se los puede usar en la misma cantidad, es decir, en la misma cantidad de gramos.

En caso de usarlos para pastelería, a estos dos tipos de azúcar se le recomienda pasarlos por una procesadora para romper los grandes cristales que tiene. De lo contrario, los mismos quedarán muy visibles en una torta, budín u otro producto.

Haciendo un resumen podemos decir que el azúcar mascabo no siempre es más saludable que el blanco, ya que ambos tienen las mismas calorías. Lo que los hace diferentes, además del color, es su mayor sabor, por ello es que se usa en menor cantidad. Sin embargo, esto puede dar lugar a pensar que su consumo conlleva a una menor ingesta calórica, pero lamentamos decir que al igual que todos los demás azúcares, no está indicado para los pacientes prediabéticos y diabéticos. El azúcar, sea cual fuere, sigue siendo siempre azúcar, y nunca será apto para este tipo de pacientes.

Como dijimos antes, si pensamos que el azúcar mascabo es menos refinado y que tiene más vitaminas y minerales, sería ideal consumir estos nutrientes en frutas y verduras, por ejemplo, pero no en un alimento tan perjudicial para la salud como el azúcar, así que es importante prestar mucha atención en este tema.

Igualmente, a la hora de su utilización en la repostería es importante medir la cantidad por un tema de concentración de la sacarosa y para determinar qué coloración queremos darle al producto. De allí el uso de azúcar rubia, negra o mascabo.

Otro tipo de azúcar muy común y utilizado en la repostería es el azúcar impalpable, gran aliado para muchas preparaciones que veremos a lo largo del curso. Pueden prepararlo

en forma casera en sus casas y necesitan azúcar blanca común y almidón de maíz. Primero se colocan 200 gramos de azúcar común en una procesadora y un 3% de almidón de maíz, es decir, 6 gramos. Se procesan los dos ingredientes hasta que quede una solución homogénea y no se separen los componentes. Es más económico.

Avancemos un poco más... ¿Alguien sabe a qué se refieren las siglas JMAF?

Dichas siglas significan jarabe de maíz de alta fructosa, y es un preparado mucho más económico que el azúcar y las industrias lo utilizan para sustituir el azúcar de caña.

Son muy pocas las personas que, al leer una etiqueta, saben a qué se refiere la sigla JMAF. Muchos pensarán que son aditivos, otras colorantes, pero muchas otras no saben la magnitud del daño que esta sustancia produce en las personas.

El jarabe de maíz de alta fructosa tiene la consistencia de la miel, y se le adiciona a los productos que no son naturales. Además podemos decir que tiene baja viscosidad, y es de característica cristalina, incolora y de muy alto dulzor.

Asimismo, suele endulzar 20 veces más que el azúcar y es más barato, ya que se fabrica con el almidón de maíz y se le agregan sustancias que transforman el almidón en fructosa, por lo que es una azúcar industrializada con más cantidad de fructosa que cualquier otro alimento.

Este endulzante se empezó a usar en los años 70 en Estados Unidos debido a una sobreproducción de maíz, pero actualmente, si observan las etiquetas, están presentes en casi todos los productos.

El consumo de azúcar produce liberación de la dopamina, lo que genera una sensación de placer y felicidad temporal, y conduce a cambios de comportamiento.

La acción del azúcar genera alteraciones en el cerebro y patrones de estímulos de los neurotransmisores, similar a la dependencia a la comida en general. No obstante, no es la idea prohibir el consumo de azúcar, sino controlar su uso y las cantidades diarias consumidas.

También podemos decir que el azúcar y la grasa se asocian con la energía, y esto nuestro cerebro lo sabe, ya que cuando se consumen, se activan las sustancias del mismo.

Esto se genera desde el cerebro primitivo, desde los primeros hombres, dado que todo lo que aporta energía, va a generar placer. Piensen en los alimentos más altos en grasas y azúcares... son los que aportan más cantidad de calorías y, además, son los que generan mayores sensaciones de placer en el organismo. Es así como los alimentos ultraprocesados suelen tener grandes cantidades de azúcar.

Si uno quiere reducir la cantidad de azúcares se deben aminorar estos alimentos de manera paulatina y luego dejarlos del todo.

Las primeras semanas serán complicadas, ya que el intestino y el cerebro están acostumbradas a recibir altas cantidades de azúcar y es probable que sientan la necesidad de consumirlo. Por eso se indica dejarlos de a poco, para que no sea un cambio tan brusco y notorio en el cuerpo. Sin embargo, con el correr de los días y las semanas el cuerpo se irá acostumbrando a las bajas ingestas hasta limitarla del todo.

Se estima que luego de una semana que no consumir azúcares ya no se siente más la sensación de que el cuerpo lo pide.

Otro punto importante es siempre hacer ejercicio, ya que esto mejora notoriamente la utilización de los carbohidratos por el cuerpo y las acciones y funciones cerebrales.

Por último es esencial no comprar azúcar, dado que si en casa tenemos alimentos altos en azúcares, es muy probable que los consumamos y así nunca podremos lograr el objetivo. Por lo dicho, debemos cuidar y analizar las compras que hacemos.

Claramente, si tenemos alimentos con azúcar en casa y no nos genera adicción, podemos seguir teniéndolos sin problema; el tema aquí es cuando no podemos controlar las ganas o la necesidad del consumo de alimentos altos en azúcares. Mejor siempre evitar comprarlos.

Cuando el cerebro capta el aumento del azúcar, lo que genera es que se siga comiendo el alimento, ya que como dijimos, el azúcar aporta calorías y da energía al cuerpo. El cerebro no conoce de tiempos y no sabe cuándo vamos a volver a comer, entonces se generan estos mecanismos que hacen que se quiera consumir más y más cantidad para reservar energía en caso de que pasen muchas horas sin ingerir ningún alimento.

Pero repetimos: esto ocurre solo con los alimentos calóricos que aportan muchas calorías. Imagínense que no pasaría, por ejemplo, con una manzana. Si comemos esta fruta y nos sentimos saciados es porque rara vez comeremos una manzana. En cambio, si abrimos un paquete de galletitas dulces, es probable que no consumamos una sola, sino que comamos una tras otra.

El azúcar es atractivo, es parte de la evolución y es normal que ocurran los ejemplos que notamos anteriormente. Lo que observamos hoy en día es que cada vez más cantidad de alimentos contienen azúcar, y muchas veces no como azúcar en sí, sino como otras sustancias que contienen azúcares.

Más del 90% de los alimentos con los que se van a encontrar en el mercado contiene azúcar o algún tipo de alimento a base de azúcar. Muchos de estos llevan otro nombre,

por lo que el consumidor puede saber que se trata de azúcar. De allí la importancia de leer e interpretar siempre las etiquetas.

A los alimentos que contienen mucho azúcar se los llama comida chatarra, y aumentan más la tendencia a la obesidad y el sobrepeso justamente por este aumento de exposición que tenemos a los alimentos procesados y ultraprocesados, que lo que generan es una gran superación del sabor, característica que no tienen los demás alimentos.

El umbral para la tolerancia y el consumo de azúcares varía según cada persona. Por ejemplo, si una persona no está acostumbrada a consumir alimentos altos en azúcares, cuando los consuma sentirá mucho dulzor, lo que significa que tienen baja tolerancia al sabor dulce.

En cambio, en una persona que está más acostumbrada a consumir mayores cantidades de azúcares, su umbral de tolerancia será cada vez mayor. Por ejemplo, en un inicio le pondrán al café una cucharada de, luego dos y después tres, y así sucesivamente porque ya casi no sienten el sabor. Algo similar ocurre con la sal de mesa, pero no es tema de este curso.

Elementos y utensilios que se utilizan en la repostería

Es importante que tengan en cuenta que deberán contar con muchos de los elementos y utensilios que les nombraremos a continuación para poder practicar recetas y especializarse en repostería.

Si bien son muchos los elementos que se utilizan iremos conociendo uno a uno, sobre todo los esenciales que no pueden faltar.

A los elementos para repostería los vamos a dividir en tres categorías:

- Kit básico
- Kit intermedio
- Y kit avanzado

Dentro del kit básico de repostería encontramos:

- espátula de goma
- batidor

- tamiz
- palo de amasar
- bowl
- placas rectangulares
- moldes para pasteles, tortas o tartas
- y un vaso medidor

Las espátulas existen de varios tamaños y formas, pero las más utilizadas son las que tienen goma en la punta, ya que eso permite revolver, mezclar el contenido y limpiar los bordes del bowl.

Sobre el batidor podemos decir que el manual de alambre es el más útil porque es firme, no se deforma, y se puede usar también en preparaciones pesadas o de mayor consistencia. Estos existen de varios tamaños según lo que necesitemos mezclar o batir manualmente.

El tamiz también puede ser un colador chico para tamizar los secos, como la harina, azúcar impalpable o cacao. Lo importante es que sea de buena calidad para evitar que se oxide.

En cuanto a los palos de amasar, existen los de mármol y los de madera. Cualquiera y de cualquier tamaño que les sea más cómodo estará bien para nuestro kit.

Respecto a los bowls, estos pueden ser tanto de vidrio como de plástico. Si bien ambos son útiles, se recomiendan más los de vidrio, ya que se pueden lavar mejor y no levantan calor ni concentran olores.

Por su parte, las placas pueden tener varios tamaños y alturas para hacer diferentes preparaciones. La ideal es la de 30 x 40, y es importante que no se oxiden.

Respecto a las torteras podemos manifestar que existen varios moldes según la tarta o torta que realicen, y también de diferentes alturas. Existen de acero inoxidable, de silicona y desmontables, pero los ideales y recomendables son los de 24 cm con base desmontable. No obstante, existen también con bordes lisos, más usados en bizcochos, o rizados, para tartas.

Por último tenemos el vaso medidor, que puede ser de plástico o de vidrio, y tiene que tener una medición de cantidades pequeñas porque en repostería las cantidades exactas son esenciales para que la preparación salga de manera óptima.

Bien. Ahora vamos a conocer el kit de carácter intermedio, que está compuesto por el kit básico más espátula lisa, espátula de codo, cucharas y tazas medidoras, manga pastelera, papel film, papel de aluminio, papel manteca, pirotines varios para cupcakes, cortantes para galletas de diversos tamaños, y picos para manga liso y en estrella.

Una espátula lisa sirve para emparejar los bordes de una torta o tarta, para quitar el excedente de preparación en un bowl, o para decorar o estirar, por ejemplo, un pionono.

La espátula de codo, por su parte, se utiliza para untar el relleno de una torta y para realizar detalles en la decoración de la misma.

Las cucharas y tazas medidoras, por su lado, son más precisas que los vasos medidores que nombramos en el kit básico, sobre todo porque muchas de las recetas en repostería se declararon en tazas y cucharas. Por dicho motivo, con su uso es más fácil evitar el error. En Argentina se suelen utilizar más los gramajes, pero en otros países, como Estados Unidos, se emplea la onza, y generalmente se asocia a una medida en cucharas o tazas. Es por eso que si pueden tener cucharas y tazas medidoras, mucho mejor, aunque deberán realizar la conversión de cuchara o taza a gramaje.

En cuanto a las mangas pasteleras podemos decir que las hay de todo tipo, pero las ideales son las que se puedan lavar y volver a usar. Las más grandes son las de 30 centímetros, aunque el tamaño va a depender de la preparación que van a manguear y su volumen.

Ahora pasemos a los tres papeles de la cocina: film, de aluminio y manteca. El papel film nos sirve, por ejemplo, para envolver preparaciones varias y refrigerarlas para evitar la contaminación por olor.

El papel aluminio, por su lado, se usa mucho en el horno para que no se quemen las preparaciones, y también para guardar tortas y masas listas para consumir.

El papel manteca es esencial en la repostería, ya que es muy útil para colocar en la base de los moldes y así evitar que las preparaciones se peguen a la superficie. También, en un nivel más avanzado, veremos que el papel manteca sirve para estirar masa de galletitas y de hojaldre. Por dicho motivo, nunca debe faltar en la mesada de todo pastelero.

¿Y qué ocurre con los pirotines? Los podemos conseguir de varios tamaños y son útiles para realizar los famosos cupcakes, ideales para fiestas y cumpleaños, aunque muchas veces también se los suele utilizar para tartitas o tortitas individuales, como de manzana, lemon pie, cheesecake y hasta mini chocotorta para los más pequeños de la casa.

Los cortantes básicos para galletitas son ideales para los chicos y para hacer souvenirs. Pueden tener forma cuadrada, circular, forma de estrella, de corazón y hasta de letras. Siempre hay que tener cortantes en la mesada.

Finalmente diremos que los picos lisos y de estrella son los básicos para las mangas pasteleras, ya que son los más usados para decorar las tortas y quedan súper lindos. Sin embargo, deben tener en cuenta que se debe controlar que los picos sean aptos para la manga que tengan, ya que si son de diferentes fabricantes, pueden ser diferentes los diámetros.

Bien. Si lo que quieren es avanzar un escalón más en la repostería y comenzar a realizar preparaciones más complejas, tienen que tener en consideración el kit profesional o avanzado, que está compuesto por los elementos de los dos kit anteriores, y se les suma termómetro, cuchara para helado, tiras de acetato, pincel, rejilla, placa para muffins, balanza, rallador de cítricos, placa de silicona, batidora eléctrica, picos de diferentes forma y tamaño, cortantes para galletas de diversas formas más complejas que las que corresponden al kit intermedio, y diversos moldes para tortas circulares, cuadradas y rectangulares.

El termómetro de cocina es útil para medir la temperatura del almíbar, del caramelo, de aceites y del chocolate. También mide la temperatura del alimento y sirve para que sepamos si ya está en su punto justo de cocción. Anteriormente muchos de nosotros colocábamos un cuchillo dentro del alimento y observábamos si aún había restos o no de la preparación en el recipiente. Ahora esto se puede hacer con un termómetro, que es fácil de conseguir.

La cuchara para helados corresponde a un elemento del tercer nivel en repostería, pero no por la complejidad de su uso, sino porque en este nivel están en condiciones de elaborar helados ustedes mismos.

También, además de usarla para servir helados, se la usa para llenar los pirotines de los cupcakes, aunque no es imprescindible, ya que al cupcake lo podemos llenar con una manga o una cuchara.

Las tiras de acetato se usan para modelar mousse o cheesecake, y evitar que se peguen las tortas heladas y altas, por ejemplo. También se las utiliza para hacer tortas en capas.

El pincel, por su parte, se usa para pincelar con huevo o manteca las placas o las superficies de las torteras, o los moldes de los huevos de pascua en chocolatería.

Las rejillas sirven para hacer baños, sobre todo en la chocolatería, pero también para enfriar tortas.

La placa para muffins también tiene su uso en preparaciones saladas, por lo que siempre es importante tenerla si es que se van a dedicar a su preparación. La clásica placa de muffins es la número 9, pero esto va a depender del tamaño que le quieran dar a su muffin.

La balanza de cocina es necesaria cuando necesitamos pesar algo muy preciso, como por ejemplo, 5 gramos de gelatina, es decir, cuando no podemos medir en unidades. No obstante, también es de gran utilidad para pesar diversas materias primas, como harina, azúcar, entre otros.

El rallador de cítricos, al igual que la cuchara de helados, no es difícil de utilizar, y se emplea para rayar cáscaras de limón o de naranja. Muchas veces se usa el rallador del queso para lograr este objetivo, pero aunque lo lavemos muy bien, pueden quedar olores en el mismo. Por lo dicho, siempre es aconsejable tener un rayador para el trabajo en repostería.

También forma parte de este kit la placa de silicona, que se empezó a usar en los años 90. ¿Cuál es su fin? Que no se peguen las preparaciones, por lo que se puede decir que puede

suplantar tranquilamente al papel manteca. De igual manera, es de gran utilidad para hacer bombones y productos con chocolate que requieran desmoldado.

La batidora eléctrica, por su lado, es un complemento de los utensilios, y puede ser batidora de mano o la que tiene base en mesada. Todo va a depender de la preparación que se quiera realizar.

Respecto a los cortantes y a los picos, como ya dijimos, no son esenciales los que son complejos, pero son muy divertidos, ya que hay de muchísimas formas y tamaños. Cómpralos según lo que vayan a usar o a medida que los necesiten, siempre teniendo en cuenta que lo ideal es conseguir los de metal y no los de plástico, dado que suelen romperse y son poco higiénicos.

Por último vamos a nombrar a los diferentes moldes de tortas que se usan para darle a la preparación la forma que nosotros queramos.

Como muchos de estos moldes no tienen base, se recomienda colocar debajo un papel manteca o de aluminio, por ejemplo. Además podemos decir que muchas tienen de 5 a 8 centímetros de alto, existiendo algunas de hasta 10 para tortas más altas.

10 consejos para evitar errores en la repostería

El primer consejo tiene que ver con la mise en place, un término francés que significa todo puesto en su lugar.

Este es uno de los estándares principales de la repostería que significa que todos los ingredientes que vamos a usar deben estar disponibles y que no nos falte ninguno, sumado a que también deben estar pesados correctamente antes de iniciar, y además en este punto se incluyen todos los utensilios y moldes que usaremos para la receta.

La segunda recomendación es que los ingredientes a utilizar sean de calidad y óptimos para el consumo humano, incluyendo la fecha de vencimiento y la calidad y sabor del mismo, ya que cuando se usan ingredientes de baja calidad el sabor del producto final es muy diferente y muchas veces no tan aceptado por el cliente.

El tercer tip manifiesta entender los tiempos de la repostería. Aquí se fundamenta la paciencia en cada una de las preparaciones, y no apurar los procesos químicos y físicos de cada elemento.

El cuarto consejo es cumplir siempre con las cantidades estándares, ya que no por querer hacer más dulce una preparación debemos sumarle azúcar u otro elemento. No debemos modificar una receta, sino seguir cada paso y cantidad.

Con ello avanzamos al quinto consejo, que tiene que ver con el orden en cada uno de los procesos. Muchas veces pensamos que si mezclamos los ingredientes de manera diferente el resultado será el mismo, y no es así.

Siempre hay que seguir el orden en cada preparación, sumado a que podemos llegar a olvidar uno y sumarlo al final, desestabilizando la preparación. Todo orden tiene un por qué.

El consejo número 6 establece respetar las velocidades de cada preparación y los tiempos. Podemos citar como ejemplo el tiempo de batido, ya que no hay que pasarse de lo estipulado en la receta.

El séptimo consejo se asocia a recordar que el horno siempre lo debemos precalentar, ya que si no lo hacemos, puede afectar al resultado.

Precalentar el horno suele tardar entre 10 a 15 minutos, y debemos asegurarnos que cuando colocamos la preparación, el mismo ya alcanzó la temperatura adecuada.

El consejo número 8 corresponde a tener cuidado con nuestro alrededor al momento de realizar una preparación. ¿Qué queremos decir con esto? Que al sacar la torta o preparación del horno, no debe haber ventanas abiertas o una corriente de aire, ya que de esa manera es probable que se baje debido al cambio brusco de temperatura.

El consejo 9 se asocia al desmolde, y sostiene que nunca se debe desmoldar una torta aun cuando está caliente.

Para que una torta se desmolde bien hay dos puntos a considerar: tener el molde muy bien aceitado, enmantecado o enharinado, y que no esté recién salido del horno.

Si no esperamos un tiempo en que se enfríe, corremos el riesgo de que se quede pegado en el molde. Tengan en cuenta que se estima que hay que dejar pasar entre 15 a 30 minutos y recién ahí desmoldar.

El último consejo tiene que ver con la decoración, punto importante y no menor. Este tip manifiesta que siempre se debe decorar cuando la torta esté fría, nunca caliente ni tibia, porque el relleno se va a derretir con el calor y estéticamente no va a quedar adecuadamente.

Si sienten que el material para la decoración está flojo, se lo debe colocar unos minutos en la heladera para que se asiente. De allí que recordamos la importancia de los tiempos en cada proceso de repostería. Debemos tener mucha paciencia y todo saldrá bien.