

Material Imprimible

Curso Repostería

Módulo Elementos y técnicas de repostería

Contenidos:

- Recomendaciones para vender productos de repostería
- Tipos de bocas o boquillas
- Manga repostera. Armado
- Tipos de batidos
- Ingredientes básicos de la repostería
- Tipos de horneados
- Tipos de merengues
- Preguntas clásicas que surgen en repostería

Antes de empezar este nuevo módulo queremos hacerles una sugerencia que les servirá para el resto del curso. Como sabrán, la repostería es una disciplina práctica, por lo que no solo va a ser muy importante que adquieran los conocimientos teóricos de cada una de las preparaciones dulces, sino también que estén cómodos y cancheros con la práctica.

Muchas veces querrán hacer una preparación que luego no saldrá como han esperado, ¡pero no se decaigan! Debemos volver a intentarlo con todos los tips que van a aprender acá.

Es por todo esto que les sugerimos que todo este material teórico lo complementen con los videos a los que tendrán acceso por medio del material complementario. En ellos podrán observar claramente la técnica para cada uno de los procedimientos. Recuerden que esa es una parte esencial para las buenas prácticas de repostería.

Recomendaciones para vender productos de repostería

Hoy en día, muchas personas con habilidades en lo culinario deciden comenzar sus propios emprendimientos gastronómicos o de repostería.

Con toda la información que se van a llevar del curso no dudamos que contarán con las mejores herramientas para iniciarse en el mercado laboral y promocionar sus productos. Es solo cuestión de animarse.

Lo que nosotros les recomendamos, en primer lugar, es tener en cuenta los costos que implica comenzar a emprender. Esto implica sobre todo la calidad y costos de los ingredientes que usen y de allí el valor de la preparación final.

Ustedes deben sacar el costo de la preparación a través del costo en gramos de cada uno de los ingredientes que van a usar. Por ejemplo, si usan 4 huevos, deben hacer el cálculo del costo de 4 huevos y no del maple que compren en el mercado, porque les daría un costo erróneo.

Cada uno hará su propio balance en función del valor de la materia prima, y luego ese valor total se lo suele multiplicar por 3, para llegar a obtener el valor de nuestro producto final. Por supuesto que esto es un estimativo, ustedes decidirán si lo multiplican por 2 o por 3.

El multiplicar por 2 o por 3 implica el tiempo, el trabajo, el servicio, los gastos de luz, gas y eventualmente también, y no un tema menor, el envase, bandeja o caja en el que entregaremos el producto.

Respecto a la compra de ingredientes es normal que cuando inicien compren en mercados más pequeños, ya que quizá no tengan muchos clientes, por lo que no ganarán tanta cantidad de dinero. A medida que tengan más pedidos deberán empezar a comprar por mayor, lo que nos reducirá el costo y nos dará más ganancia.

El tercer punto tiene que ver con la publicidad, que es fundamental para que la gente los conozca y que los recomienden también en el boca a boca.

Esto implica, principalmente, sacar buenas fotos y de calidad a los productos, ya que cuando está presente la atracción visual es más probable que nos contacten. No se olviden que primero siempre se vende por la foto, y si a eso le sumamos un buen sabor, vamos por muy buen camino.

El servicio y la atención también es fundamental, ya que cuando llegan los clientes a nuestro negocio, la amabilidad es importantísima, como así también la agilidad. Asimismo, los tiempos de entrega son esenciales y siempre se deben cumplir para que el cliente quiera volver a adquirir nuestros productos.

De igual manera, la calidad es importante, y cambiar ingredientes es cambiar la finalidad de la preparación, ya que el sabor se modifica si la materia prima no es la adecuada.

Por otro lado, como estudiamos respecto a los kits, no es necesario realizar una gran inversión para comenzar, solo con el kit básico basta para comenzar con las preparaciones clásicas y simples. A medida que el negocio avance, podrán ir adquiriendo mayores utensilios y elementos de trabajo.

Hoy en día es muy utilizada la llamada pastelería online, es decir, que no hace falta tener un local comercial a la calle para la fabricación de productos dulces, sino que uno mismo puede vender desde su propia casa.

Otra cuestión esencial a tener en cuenta es mantener una correcta higiene y control sobre las técnicas de pastelería y también de inocuidad de los alimentos, en el orden y en la limpieza.

Por último diremos que es importante capacitarnos, ya que la educación nunca ocupa lugar y siempre es útil que conozcamos nuevas técnicas, implementaciones y saberes para dar un mejor servicio a nuestros clientes.

Bocas o boquillas de decoración

Cuando aprendimos sobre los kits de repostería hemos nombrado a las bocas o boquillas como picos, pero también se los puede llamar bocas de repostería o simplemente boquilla, como ustedes prefieran.

En primer lugar diremos que existen diversos tipos de boquillas y, además, también podemos encontrar adaptadores.

Algunos de los picos más conocidos son los picos redondos, picos de estrella abierta, picos de estrella cerrada, picos de pétalo, picos de hoja, picos de canasta, picos especiales o con varias aberturas, entre otros.

¿Alguna vez escucharon hablar acerca de Wilton? Este es el fabricante indiscutible en el campo de la pastelería creativa y el diseño de tortas en torno a la masa de azúcar.

El método Wilton es un programa que fue desarrollado por Wilton Enterprises hace más de 80 años en Estados Unidos y Canadá y que ha sido altamente exitoso, por lo que actualmente es famoso en todos los países.

Wilton comenzó con la única tarea de enseñar maneras bonitas de decorar tortas en su propia casa, pero en poco tiempo estas clases se extendieron a negocios y locales comerciales hasta ser hoy en día uno de los más grandes proveedores de técnicas de decoración a nivel mundial.

Ahora nos preguntamos... ¿Cómo saber qué boquilla usar? Hay dos factores clave que hay que tener en cuenta a la hora de determinar el tamaño de la boquilla para poder obtener los mejores resultados. En primer lugar, se debe examinar el recubrimiento que se va a usar, y en segundo lugar, hay que tener en cuenta el cuerpo y superficie de su torta o preparación.

Además de las bocas o picos que hemos conocido también podemos encontrar en el mercado acoples o adaptadores para picos.

Estos pueden ser de varios tamaños y sirven para adaptar las bocas a la manga y también para ir cambiando de boquilla con facilidad, aunque la manga esté llena. De esta forma, se pueden cambiar las bocas y siempre usar la misma manga.

Manga repostera y su armado

La manga se utiliza para distribuir un determinado contenido en una preparación y los picos elegidos son los que le darán la forma.

Estas tienen forma cónica, y como ya hemos explicado, hay mangas de diferentes materiales: desechables de papel, desechables de polipapel, desechables de plástico y reutilizables de tela o plástico.

Tipos de batidos en repostería

En primer lugar tenemos que realizar una distinción entre batidos pesados y batidos livianos.

Los batidos pesados son los que tienen una composición muy alta en grasas, ya sea porque tienen manteca, margarina o aceite; y los livianos son los que están preparados a base de otros ingredientes bajos en grasas, por eso es que se usan, por ejemplo, para preparaciones frías. Pero aprendamos un poco más con el siguiente video.

Ingredientes básicos de la repostería

Vamos a hablar de:

- Margarina y manteca
- Azúcar
- Huevo
- Harina
- Y crema de leche

Empecemos por la margarina y la manteca. Existen varias diferencias entre ambas: en primer lugar tenemos el color. La manteca es de color más amarilla y la margarina blanca, y esto es porque la manteca es un derivado directo de la leche con sus agregados industriales, mientras que la margarina es, nada más ni nada menos, que un aceite vegetal hidrogenado.

¿Qué significa esta terminología? que es un aceite inicialmente en estado líquido que fue manipulado por la industria para pasar a ser un tipo de grasa compacta y sólida. De allí el proceso de hidrogenación. Por esto es que la margarina es una grasa tan perjudicial como cualquier otra grasa trans.

Otra diferencia entre la manteca y la margarina es su composición química, lo que hace que reaccionen de diferente manera al cambio de temperatura. La manteca se derrite mucho más rápido que la margarina. De allí que esta última es más fácil para moldear ya que no se derrite tan rápidamente como la manteca.

Otro aspecto diferente es el sabor: la manteca tiene lactosa por ser derivado de la leche y de origen animal, por lo que tiende más al sabor dulce. En cambio, la margarina es más salada y queda persistente en el paladar del comensal. Es por eso que la manteca es la más utilizada en las preparaciones de repostería.

Ahora pasemos a los azúcares. Como aprendimos, hay mucha variedad, pero vamos a focalizarnos en las técnicas. Para hacer un merengue suizo o caramelo necesitamos un azúcar con granos pequeños.

En cambio, para hacer tortas y conservar la humedad es mejor usar el azúcar de cristales más gruesos, ya que hará que no se seque tanto la torta.

También debemos tener en cuenta que el azúcar negra es igual de procesada que la rubia, pero su uso va a depender del color que queramos darle a la preparación.

El azúcar impalpable, por su lado, es de gran utilidad en repostería, y se usa para realizar decoraciones con fondant y mazapán, pero no para hacer merengues, ya que tiende a secar el mismo y no sería lo ideal.

Pasemos a otro de los ingredientes básicos de repostería: los huevos. Se recomienda que estos sean de tamaño mediano ya que tienen un peso estándar de 50 gramos.

Además, nunca se recomienda guardar los huevos en las cajas originales dado que generalmente están muy sucias y pueden estar contaminadas con microorganismos. Lo ideal es guardarlos en la heladera.

Otro punto importante y consejo respecto a los huevos es que siempre debemos cascarlos en un bowl aparte a la preparación, ya que no podemos observar el contenido interno hasta que lo rompemos y muchos, quizá, no estén en condiciones para usarlos.

Si los cascamos dentro de la preparación y el huevo no está en condiciones de consumo debemos desechar toda la preparación que hemos hecho y es un desperdicio de ingredientes. De allí que es recomendable cascarlos aparte, observar que su color y consistencia sean las adecuadas y posteriormente introducirlas en la preparación.

Otro de los ingredientes clave en la repostería son las harinas. Existen varios tipos, pero una de la que más se usa en dichas preparaciones es la harina leudante, ya que viene complementada con algún tipo de levadura o aditivo leudante. Si no la encontramos la podemos hacer añadiendo a la harina normal un poco de levadura o polvo para hornear. También podemos utilizar la harina 0000, que es refinada y posee menos impurezas, sumado a que no absorben mucha agua y tampoco tienen una gran cantidad de gluten.

Por último hablaremos de la crema de leche, y vamos a manifestar que dependiendo de su tenor graso, será más o menos viscosa, alcanzando una mayor viscosidad aquellas que tengan mayor contenido lipídico.

Las cremas con más grasa son más fáciles de batir y toman consistencia mucho más rápido que las bajas en grasa, y lo ideal para batir es que la crema tenga, como mínimo, de un 35 a 40% de grasa, ya que obtendrá más consistencia.

Tipos de horneados

Existe una gran diversidad de hornos, ya sea para hacer pizzas, tartas y muchas preparaciones más, pero usualmente los hornos para repostería son muy similares a los tradicionales que todos conocemos.

En muchas preparaciones de repostería se usan los hornos caseros, pero muchas veces la desventaja es que suele “escaparse” el calor, y eso hace que la preparación no tenga una temperatura constante, por lo que no se cocinará de forma homogénea.

Además, el horno casero no tiene funciones especiales como los hornos comerciales, que poseen, por ejemplo, entrada y salida de aire y la convección que hace que el calor se expanda de manera pareja en todo el horno, cocinando al alimento en todos sus ángulos. Por eso el horno tradicional y casero lo recomendamos para las preparaciones más simples y sencillas, pero si queremos hacer otro tipo de tortas o repostería avanzada o que requieran de mejor utilización del calor, se necesita un horno más sofisticado.

Existen varios tipos de hornos comerciales. El primero es el horno de convección, eléctrico o de gas, que hacen circular el aire, lo que genera una cocción más pareja. No obstante, son costosos.

En segundo lugar encontramos los hornos de gas, que son los que se conectan a los tanques de gas o tienen pequeños tanques de gas adheridos al equipo. Estos suelen ser mucho más económicos pero al ser de gas necesitan ciertos requisitos a la hora de su conexión para evitar inconvenientes.

Por último encontramos el horno eléctrico, que se conecta a la electricidad mediante una instalación. Su desventaja es que son costosos.

Existen también los hornos de leña, pero estos son más recomendados para la elaboración de pizzas o panes, ya que la leña y el carbón dan un sabor clásico a las preparaciones. Su desventaja es que para tener uno debemos contar con mucho espacio físico.

Ahora nos preguntamos... ¿cómo elegimos qué horno usar?

- el primer factor tiene que ver con el costo, la inversión que deseen hacer
- el segundo tiene que ver con el tipo de preparaciones que hagan
- Y por último debemos tener en cuenta el espacio de las instalaciones, ya sea a nivel casero o en un local comercial

Tipos de merengues

Seguramente sabrán que el merengue es una crema preparada con claras de huevo y azúcar, que se utiliza para decorar o cubrir tortas y otros dulces, y también como base o relleno.

Muchos se preguntarán ¿es lo mismo la crema chantilly y el merengue? Visualmente son muy similares; sin embargo, la base del chantilly es crema de leche y azúcar, mientras que la base del merengue son claras de huevo y azúcar.

Existen tres tipos de merengue: italiano, francés y suizo.

Dudas más frecuentes que se pueden tener en la repostería

Una de las consultas más frecuentes es... ¿a qué temperatura debo poner el horno?

Existen muchas temperaturas, pero veamos las más clásicas:

- los merengues se hornean a 100 grados centígrados
- Los batidos pesados, que son los que tienen mucho contenido de grasa, deben hornearse a una temperatura entre 170 y 180 grados
- Por su lado, los batidos livianos entre 180 a 200 grados

En relación a la temperatura del horno encontramos la siguiente pregunta... ¿Por qué muchas veces los bizcochos quedan con forma de “volcán”? La respuesta es porque el calor no se generó de forma homogénea, por eso es esencial recordar que siempre debemos precalentar el horno entre unos 15 a 20 minutos antes de colocar la preparación. Si a la preparación le damos de golpe un shock térmico es probable que ascienda la región central y no quede de la forma adecuada.

Además, tengan en cuenta que los moldes que tienen centro, como por ejemplo la flanera, hacen que la cocción sea mucho más pareja a diferencia de los típicos moldes para bizcochuelo tradicional.

Otra consulta muy común es ¿Cómo hacer para que una torta crezca? Muchas veces colocamos polvo para hornear en la preparación, pero aun así la torta no crece. Esto se debe a que hay varios factores implicados, sobre todo el buen batido y el orden de los ingredientes que es básico para un buen levado.

Debemos batir muy bien el encremado en caso de los preparados pesados y los huevos en caso de los livianos. De esta forma se incorpora agua y da esponjosidad a la preparación. El polvo de hornear es solo una “ayudita”.

Otra duda que muchas veces surge tiene que ver con las técnicas de remojo. ¿A qué se llama remojo? A colocar en el bizcocho un almíbar o una esencia que tiene un sabor determinado para darle humedad.

Esto se hace mucho en las tortas que contienen margarina, ya que se secan con facilidad, o también en las de chocolate, dado que tienen como ingrediente el cacao, que tiende a retener líquidos y quitarle la humedad a un bizcocho.

¿Aceite o manteca? buena pregunta que quizá muchas veces nos hicimos a la hora de tener que seleccionar la materia grasa de nuestra preparación. Sabemos, en rasgos generales, que el sabor va a ser mejor con la manteca que con el aceite.

Cuando elegimos aceite es cuando queremos darle mucha más humedad a la preparación y cuando la grasa no sea el sabor esencial. Por ejemplo, podemos usarlo para preparar un carrot cake, ya que en él, el sabor primordial se lo da la zanahoria, por lo que no se sentirá el aceite; o para preparar una tarta de manzana, ya que posee altas cantidades de esta fruta, que le darán su sabor. Pero si vamos a hacer una preparación de chocolate, limón con amapola o naranja, por ejemplo, debemos usar la manteca.

Lo que sí se puede hacer en un batido pesado es reemplazar parte de la cantidad de materia grasa de la manteca por aceite. Es probable que no leve, pero lo que sí hará es ayudar a conservar la humedad y que se sienta más suave.

Otra gran duda es ¿por qué una torta se rompe? siempre se romperá si la cortamos cuando aún está caliente, por lo que debemos cortar el bizcocho una vez que esté muy frío para evitar que las migas rompan la textura.

¿Cuál es el mejor azúcar para usar en repostería? Es otra pregunta clásica, y la respuesta es: el mejor azúcar, sin duda, es el blanco refinado con cristales pequeños.

¿Y el mejor chocolate? Más adelante veremos preparaciones con chocolate, pero les adelantamos que el mejor chocolate y el de calidad es el que tiene mayor porcentaje de cacao. Además, les recomendamos no usar el de cobertura, ya que tiene un exceso en la cantidad de grasa.

Ustedes mismos pueden saber si un chocolate es de calidad o no, ¿saben cómo? Si al momento de comer chocolate sienten que la grasa queda en el paladar mucho tiempo, no es de buena calidad.

Los buenos chocolates de cacao no se sienten en el paladar, ya que no tienen grasas agregadas. Por eso, a mayor tenor graso, menor calidad.

Por último nos referiremos al queso crema, que también genera muchas dudas. Lo ideal es, por su textura, elegir quesos tipo philadelphia, que son más fáciles de manipular con espátulas que los tradicionales y que no sirven para repostería.