

Material Imprimible

Curso Repostería

Módulo Preparaciones reposteras I

Contenidos:

- Utilización del chocolate en repostería
- Torta rogel
- Pasta frola
- Mousse de chocolate
- Ganache de chocolate
- Trufas
- Macarons
- Galletitas de manteca
- Cupcakes
- Muffins

Torta rogel

El alfajor santafesino tipo torta, también conocido como rogel, es un pastel tradicional de Argentina que consta de sucesivas capas de masa alternadas con abundante dulce de leche y finalmente cubierto por una capa de merengue.

¿Cuál es la diferencia entre el rogel y milhojas? En primer lugar vamos a decir que la clásica torta Rogel es un invento argentino, y la torta milhojas es europea. También podemos manifestar que la rogel sí o sí lleva dulce de leche; en cambio, un milhojas puede tener un relleno dulce o salado. Podemos hacer milhojas con masa filo, con papas, con verduras, etc.

¿Conocen la historia del rogel? En el siglo XIX, hubo un pastel a base de dulce de leche, creado por una señora llamada Petrona Arias, que fue el antecesor del muy criollo rogel. También, como vimos, se sabe que puede tener antecedentes del alfajor santafesino, que es similar al rogel, aunque el primero tiene sólo 3 o 4 capas de masa gruesa, cuya receta Doña Petrona describe en uno de sus libros editado en 1949.

Pero el rogel, tal como hoy lo conocemos, tiene una historia más cercana en el tiempo, ya que data de la década de 1960. Resulta que en 1964, la cocinera Charo Balbiani hacía una suerte de torta a base de varias capas de masa, inspirada en una vieja receta holandesa, aunque modificada. La pastelera la elaboraba de forma casera en su departamento del barrio de Recoleta para ayudar a solventar la economía hogareña, mientras Ricardo, su marido, realizaba estudios universitarios. El producto era tan bueno que ambos lo empezaron a vender a confiterías y negocios de comida.

Bien. Para preparar un rogel necesitamos:

- 600 gramos de harina 0000
- 10 gramos de azúcar
- 4 yemas
- 130 gramos de manteca
- 5 gramos de sal
- y 200 mililitros de agua

Primero debemos colocar en un bowl la harina junto con la sal y el azúcar, y mezclar.

El segundo paso consiste en hacer una corona con la harina y colocar ahí las yemas, el agua y la manteca derretida, y mezclar todo hasta formar una masa.

Luego tenemos que volcar la preparación en la mesada y amasar a mano por un minuto, para después cubrir con papel film y dejar reposar por 1 hora.

Pasado este tiempo, tenemos que separar la masa en 8 o 10 partes, dependiendo de la cantidad de tapitas con las que queremos armar nuestra torta rogel. Estas deben tener de 2 a 3 milímetros de espesor.

Después tenemos que colocar las masas cortadas en una placa para horno previamente enharinada y pinchar la superficie de la masa con un tenedor, para luego cocinarlas a 200 grados por 8 a 10 minutos, hasta que la tapa esté dorada.

Una vez cocinadas las tapas debemos comenzar con el armado. Para esto tenemos que untar cada tapa con dulce de leche repostero colocando la cantidad necesaria y por encima otra tapa y aplastamos ambas. Repetir la acción hasta completar todas las tapas. ¡Pero ojo! La última tapa no lleva dulce de leche, lo que lleva es merengue.

Pasta frola

Es un pastel cubierto generalmente de dulce de membrillo o de batata y decorado con tiras entrecruzadas de la misma masa que la base.

Para preparar la masa de la pasta frola necesitamos:

- 100 gramos de manteca fría
- 400 gramos de harina leudante
- 60 gramos de azúcar
- 1 huevo

Para el relleno vamos a necesitar:

- 500 gramos de dulce de batata o membrillo
- Y agua

Para hacer la masa vamos a colocar en un bowl para batidora de pie 100 gramos de manteca fría, 400 gramos de harina leudante, 60 gramos de azúcar y vamos a mezclar los ingredientes. Luego agregamos un huevo y continuamos batiendo.

Una vez homogeneizado colocamos la preparación en la mesada para empezar a estirla con las dos manos.

Cuando esté moldeada deberán colocarle un film y dejarla reposar durante 30 minutos.

Una vez que la masa esté fría debemos separar un cuarto de la masa y estirla de 3 milímetros de espesor, y luego la colocamos en un molde número 20 previamente enmantecado y retiramos el excedente de masa.

Ahora vamos a hacer el relleno. Para eso tenemos que aplastar el membrillo o la batata con un tenedor y debemos colocarlo en una cacerolita con un cuarto taza de agua y la llevamos a fuego medio revolviendo continuamente hasta que el dulce compacto se disuelva.

El siguiente paso es verter el dulce dentro de la masa que preparamos pero nunca hasta el borde para que no se desborde en la cocción.

La masa que no usamos la vamos a estirar de 3 milímetros de espesor con palo de amasar, y una vez estirada la cortamos en tiras iguales de aproximadamente 2 centímetros de ancho para colocarlas por encima del relleno de nuestra torta, formando el enrejado típico de la pasta frola.

Luego pincelamos la superficie de la masa con huevo batido para dar color y brillo en la cocción, y la llevamos a horno precalentado a 180 grados durante 45 minutos, momento en el que ya observarán el cambio de color de la masa. Una vez fría se puede desmoldar y servir.

Utilización del chocolate en repostería

El chocolate es un ingrediente muy utilizado en repostería, y lo primero que tenemos que tener en cuenta es que existen dos tipos de chocolate: el tradicional, o también llamado real, y el de cobertura.

La diferencia entre ellos es que el real está compuesto por pasta de cacao y cacao, y el de cobertura tiene grasa, es decir, que es un producto a base de grasa con saborizante de chocolate, no a base de chocolate y cacao.

Otra diferencia entre el real y el de cobertura es que al primero, si lo colocamos en nuestras manos y lo frotamos, se va a derretir más rápido que el de cobertura.

Existe 4 tipos de chocolate real:

- Chocolate amargo
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco
- Chocolate rubí o rosado

El chocolate amargo tiene un alto grado de concentración de cacao, mayor al 60%, y componentes como lecitina, vainilla, y poca concentración de azúcar.

Dentro de esta primera clasificación podemos tener subclasificaciones que tienen que ver con la cantidad de cacao que puede tener el chocolate. Por ejemplo, el chocolate semi amargo está elaborado con un 40% de cacao. A mayor cantidad de cacao, más amargo es.

En segundo lugar tenemos el chocolate con leche, que al igual que el amargo tiene cacao, azúcar, lecitina, vainilla pero además tiene agregado de leche en polvo, lo que hace que el sabor del cacao sea menor intenso.

En tercer lugar encontramos el chocolate blanco, que no tiene cacao, sino manteca de cacao, azúcar y leche.

Por último tenemos el chocolate rubí, que es de muy buena calidad y su sabor es incomparable. Se hace con unos granos de cacao especial de tono rosa y tiene un sabor totalmente diferente al de los demás, más afrutado, y se lo trabaja con una técnica diferente.

Por otro lado tenemos el chocolate cobertura, y para trabajar con él debemos tener en cuenta diversas cuestiones:

- El chocolate no debe estar en contacto con el agua, sobre todo si vamos a manipularlo con utensilios que estén mojados
- No se recomienda guardarlo en la heladera; la mejor manera de almacenarlo es a una temperatura entre 15 a 20 grados y generalmente en una caja de aluminio para que no ingrese humedad
- El chocolate absorbe sabores, por lo que debe estar lejos de alimentos que despiden aromas fuertes, como cebolla, pescado, gelatinas y especias

¿Les ha pasado alguna vez de abrir un envoltorio de chocolate y ver una coloración blanca? Eso indica que ha estado refrigerado, y se torna de color blanco porque la grasa del chocolate, debido a los cambios de temperatura en su conservación, se enfría, y al no encontrar espacio en el interior para cristalizar sale a la superficie, donde aparece esa capa blanca.

Por lo dicho es que se recomienda usar el chocolate real en todo tipo de pasteles de repostería.

No obstante, para realizar las decoraciones y diseños es mejor utilizar el de cobertura, ya que nos va a facilitar realizar la decoración de manera adecuada por su contenido de grasas y estabilidad al calor, puesto que una vez que se realiza el diseño queda en esa forma que le hemos dado y no se modifica.

¿Alguna vez templaron un chocolate? Consiste simplemente en fundir el chocolate controlando su curva de temperatura, y esta técnica nos permite trabajar el chocolate a nuestro gusto y obtener un resultado perfecto para todas sus realizaciones.

Una cuestión importante a tener en cuenta es que cada chocolate tiene temperaturas diferentes, por lo que se recomienda observar en el envase de cada uno cómo realizarlo.

Pero... ¿Cómo sabemos si hemos templado bien el chocolate? Si lo templamos de manera correcta, el chocolate se desmolda perfectamente y posee brillo y color homogéneo. En cambio, cuando no lo templamos bien veremos que se parte y escucharemos un chasquido, un crujido seco.

El chocolate puede fundirse de dos maneras: a baño maría o en microondas.

En la técnica de baño maría debemos tener cuidado con el agua, porque como dijimos, es el principal enemigo del chocolate. Por eso es que se recomienda colocar el bowl separado del agua y que esta agua no hierva jamás. Solo tenemos que lograr que emane vapor y que desde allí funda el chocolate.

No obstante, el baño maría es un método lento a comparación del microondas, que se realiza de la siguiente manera: debemos colocar el chocolate en un bowl apto para microondas por 20 a 30 segundos, dependiendo de la potencia del microondas. A los 20 se recomienda sacarlo y mezclarlo, ya que las ondas del microondas otorgan el calor de afuera hacia adentro y puede ser que esté derretido por fuera pero aun compacto dentro. Cuando lo sacamos debemos mezclarlo para igualar la temperatura y luego colocarlo en el microondas por 20 segundos más hasta que esté totalmente fundido.

Si quisiéramos hacer más líquido un chocolate se puede usar materia grasa, como aceite neutro o de coco, que no tenga un sabor muy invasivo como el de oliva. Pero recuerden que nunca se usa agua.

Otro dato es que si desean cambiarle el color al chocolate blanco les recomendamos que no usen colorantes liposolubles, es decir, solubles en grasa, ya que la mayoría no lo son y no podrá ser absorbido por el chocolate.

Mousse de chocolate

Para prepararla necesitamos:

- 250 gramos de chocolate semi amargo
- 60 gramos de manteca
- 500 mililitros de crema de leche
- Azúcar
- Y agua

Primero vamos a cortar en trocitos muy pequeños el chocolate, luego lo colocamos en un bowl y le agregamos la manteca previamente cortada también en pequeños trocitos.

Ese bowl lo ponemos a baño maría, le agregamos la crema de leche previamente batida y lo mezclamos con movimientos envolventes para que no se pierda el aire, que es lo que

va a dar textura a la mousse, hasta formar un sistema homogéneo y que se derrita por completo el chocolate y la manteca. Luego le agregamos una cucharada de azúcar.

De a poco la mezcla comienza a tener textura de mousse. El secreto está en no pasarse con el tiempo de batido de la crema y con el movimiento envolvente final.

Para finalizar se coloca en vasos individuales o en un bowl grande y se lleva a la heladera por una hora aproximadamente. Se la puede decorar con trocitos de frutos rojos, baño de chocolate o mermelada de frutos rojos derretida o por qué no, con hojitas de menta.

Ganache de chocolate

Veamos juntos el paso a paso, pero primero conozcamos los ingredientes:

- 180 gramos de chocolate amargo
- 200 mililitros de crema de leche que contenga un mínimo del 40% de materia grasa

Primero tenemos que picar el chocolate y luego colocarlo en un bowl.

Posteriormente colocamos a fuego medio la crema de leche hasta que comience a burbujear, y allí se coloca el chocolate pero fuera del fuego, para que comience a fundirse con el calor de la crema. Mezclamos muy despacio pero sin dar aire.

Una vez homogeneizada la mezcla, le colocamos por encima un papel film y lo dejamos a temperatura ambiente para que se enfríe entre una a dos horas. Si queremos que tome más cuerpo, debemos llevarla a la heladera.

Trufas de chocolate

Lo bueno de esta receta es que no necesitamos horno, y los ingredientes son:

- 200 gramos de galletitas de chocolate de tamaño rectangular, las clásicas que usan para la chocotorta.
- 180 gramos de dulce de leche clásico
- 200 gramos de dulce de leche repostero

El primer paso consiste en moler en una procesadora las galletitas pero cuidando que queden con consistencia granulada, es decir, que no lleguen a la consistencia polvo.

Luego le agregamos el dulce de leche tradicional y el repostero, y mezclamos con una espátula toda la preparación hasta que esté homogénea. De ser necesario se puede agregar más dulce de leche o almíbar para humedecer.

Con ambas manos separamos bolitas y las moldeamos en forma circular. Una vez moldeadas le podemos poner coco rallado, cacao en polvo o granas de colores para decorar.

Pueden hacerlas del tamaño que prefieran, aunque el tamaño típico es el de una nuez. Con estas cantidades se estima que salen entre 20 a 25 trufas, y es ideal para compartir esta receta con los chicos.

Macarons

Estos son uno de los postres más ricos pero más difíciles de elaborar. El macaron perfecto debe ser esponjoso por dentro y crujiente por fuera, y tiene una corona que debe ser lisa y perfecta.

Para hacer las tapitas necesitamos:

- 125 gramos de harina de almendras
- 125 gramos de azúcar impalpable
- 125 gramos de claras de huevo, que serían 4 unidades aproximadamente
- 100 gramos de azúcar común
- Colorante vegetal, cantidad necesaria
- Manteca, cantidad necesaria

Para los rellenos necesitamos:

- Crema de leche, a gusto
- Pasta de frutilla, a gusto
- Menta, a gusto
- Dulce de leche, a gusto
- Café, a gusto

Para la ganache tenemos que tener:

- 300 centímetros cúbicos de crema de leche
- 200 gramos de chocolate blanco

- 200 gramos de chocolate negro

¡Comencemos con la preparación! Para hacer las tapitas lo primero que tenemos que hacer es llevar a baño maría las claras con el azúcar y batir hasta diluir la preparación.

Luego retiramos del fuego y batimos en caliente con batidora hasta que esté firme.

Después tenemos que sumar los secos previamente tamizados e integrarlos a la preparación anterior con movimientos envolventes para no perder el aire.

Posteriormente separamos parte de la pasta y coloreamos con el colorante deseado. Integrar con espátula.

El siguiente paso es colocar la preparación en manga y dar forma de tapita de alfajor en placa con silicona, o bien con papel manteca enmantecado y espolvoreado con azúcar impalpable.

Dejar orear por 2 horas y cocinar al horno a 160° precalentado por 4 minutos. Girar y hornear nuevamente por 4 minutos. Dejar enfriar y despegar.

Para las cremas de relleno, tenemos que calentar la crema de leche y emulsionar a gusto con menta, café, dulce de leche o pasta de frutilla. Integramos, montamos y reservamos en heladera, para después rellenar las tapitas a gusto con la manga.

Para las ganache de chocolate negro y blanco tenemos que calentar la crema de leche y la vertemos sobre chocolate picado. Usaremos 150 centímetros cúbicos para cada chocolate. Luego integramos y montamos.

Galletitas de manteca

A partir de esta receta podrán agregarle diferentes ingredientes para darle diversos sabores y colores a las galletas. También recuerden que es muy importante la decoración de las mismas, y se les puede adicionar dulce de leche, chocolate o mermelada de frambuesa para lograr unas ricas pepas. Los invitamos a usar la imaginación y crear las más ricas galletitas.

Los ingredientes son:

- 125 gramos de manteca
- 160 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 450 gramos de harina leudante
- ralladura de limón
- un sobre de 16 gramos aproximadamente de gelatina sin sabor
- una pizca de sal
- y cortantes de diversas formas y tamaños para galletitas

En un bowl colocamos la manteca a temperatura ambiente y le agregamos los huevos, el azúcar, la pizca de sal para potenciar el sabor y la ralladura de limón, entero o por la mitad, según el sabor que quieran darle.

Mezclamos bien todos los ingredientes y agregamos la harina. Integramos todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea para hacer las galletas. Tapamos la masa con papel film y la colocamos en la heladera por media hora aproximadamente.

Una vez fría la masa comenzamos a separarla para estirar en la mesada. Si no vamos a usar toda la masa lo que se recomienda es que el resto se guarde nuevamente en la heladera. Este es el momento para colocar algún adicional, como por ejemplo, chips de chocolate.

Estiramos la preparación sobre la mesada tratando de que toda quede de la misma altura para que las galletas queden iguales, y con los cortantes empezamos a separar cada una de las galletas. Si se pega en la mesada se puede levantar con una espátula, y los recortes se pueden volver a amasar, estirar y hacer nuevas galletitas.

Si observamos que la masa no está fría se recomienda colocarla en la heladera y una vez alcanzada la temperatura nuevamente moldear y formar las galletas.

Una vez diseñadas se las coloca en el horno a 150 grados durante 10 minutos aproximadamente, en una fuente con papel manteca. Pasado el tiempo se retiran y se dejan enfriar para comenzar la decoración.

Cupcake y muffin

Ahora les preguntamos... ¿conocen la diferencia entre un cupcake y un muffin? Estas dos preparaciones son muy usuales dentro de la pastelería y tienen en común dos cosas: son pequeños e individuales, y se hacen a partir de masas poco líquidas parecidas a la de un pastel. Si bien estos postres clásicos comparten algunas características, es la textura final y el decorado de cada uno lo que termina distinguiéndolos.

El cupcake es un pastel pequeño y esponjoso dado que para su elaboración se incorpora aire con el batido, creando una estructura estable a la que después se le incorporan los secos de forma envolvente para no perder volumen.

Además son dulces y en la parte superior tienen un decorado a base de cremas, merengues, fondant o algún otro elemento que aporta humedad y sabor a la hora de morder. Suele ir relleno de alguna mermelada, queso o ganache, dando así más sabor y textura.

En cambio, el muffin suele ser suave y no tan dulce como el cupcake. Su miga puede llevar, por ejemplo, frutos secos, frutas deshidratadas, fruta fresca, chips de chocolate e incluso algunos ingredientes salados. Otra de sus características es que no lleva decoración en la parte superior, es decir, es más sencillo.

Ambos son muy populares en fiestas de cumpleaños y como souvenirs en fechas importantes por su decoración, ya que marcan tendencia en los eventos.

Para realizar cupcakes necesitamos:

- 130 gramos de manteca
- 130 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de piel de 1 limón
- 195 gramos de harina
- Una pizca de sal
- 7 gramos de polvo de hornear
- 60 centímetros cúbicos de leche
- 12 pirotines grandes

Para la cobertura tenemos que tener:

- 130 gramos de manteca
- 30 centímetros cúbicos de crema de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 230 gramos de azúcar impalpable
- Colorante en pasta, a gusto
- Granas o golosinas, opcional

En un bowl debemos colocar la manteca a temperatura ambiente con el azúcar y batir. Luego agregamos los huevos, de a uno por vez, sumar la esencia de vainilla y la ralladura de limón.

Después le agregamos la harina, la sal y el polvo para hornear y posteriormente le sumamos la leche y mezclamos.

Disponemos la mezcla en 12 pirotines y los cocinamos en el horno precalentado, a 180°C de 18 a 20 minutos. Retiramos y reservamos.

Para la cobertura, en un bowl batimos la manteca a temperatura ambiente hasta que esté cremosa. Agregamos la crema y la esencia de vainilla. Bajamos la velocidad e incorporamos el azúcar impalpable de a poco.

Si queremos hacer una cubierta de varios colores, dividimos la crema en pequeños bowls y sumamos el colorante en pasta a elección en cada uno. Mezclamos y colocamos la mezcla en una manga con pico de repostería rizado o liso y decoramos los cupcakes con el frosting, haciendo copos o la figura que les guste.

Ahora aprendamos a hacer muffins de vainilla. Necesitamos los siguientes ingredientes:

- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 400 gramos de harina 0000
- 380 gramos de azúcar
- 180 gramos de manteca pomada
- 30 gramos de polvo para hornear
- 1 taza de leche

- Sal cantidad necesaria

Primero mezclamos la manteca y el azúcar y batimos hasta integrar. Luego agregamos los huevos de a uno y batimos cada vez que se añade cada uno. Incorporamos esencia de vainilla e integramos.

Después agregamos la harina, el polvo de hornear y la sal y mezclamos con espátula de goma hasta integrar los ingredientes. Incorporamos la leche y volvemos a mezclar hasta homogeneizar.

Posteriormente colocamos la preparación en moldes para muffins hasta $3/4$ de su altura y los cocinamos en horno a 180°C por 25 minutos.

Antes de finalizar este módulo queremos recordarles un punto muy importante que les ayudará a complementar este curso de repostería. Si bien hemos estado intercambiando recetas, comentarios y sugerencias, les recomendamos ver los videos que están a su disposición en el material complementario. Muchos de ellos podrían ser de gran utilidad a la hora de observar de manera práctica cómo es la técnica de cada una de las preparaciones de repostería.

Si tienen dudas podrían buscar más recetas o escribirnos por el foro y con mucho gusto les responderemos a fin de que puedan realizar con seguridad y eficiencia sus preparaciones.