



Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

Carme Picas • Anna Vigatà

Índice

INTRODUCCIÓN	13
--------------------	----

PARTE I: ZONAS DE PRODUCCIÓN DE POSTRES

1. EL OBRADOR Y SU MAQUINARIA	23
1.1. Las pastelerías y panaderías: actividad y clasificación	23
1.2. Condiciones que debe reunir el obrador o partida de pastelería	24
1.2.1. <i>Higiene y precauciones a tener con la maquinaria y utensilios</i>	25
1.2.2. <i>Higiene del local</i>	26
1.3. Características de la maquinaria	26
1.3.1. <i>Amasadora de brazos</i>	28
1.3.2. <i>Batidora-amasadora</i>	28
1.3.3. <i>Robot de cocina</i>	30
1.3.4. <i>Cocedor de crema</i>	30
1.3.5. <i>Heladora o mantecadora y pasteurizadora</i>	31
1.3.6. <i>Horno</i>	32
1.3.7. <i>Laminadora</i>	33
1.3.8. <i>Refinadora de almendra</i>	33
1.3.9. <i>Armario de fermentación</i>	34
1.3.10. <i>Temperador</i>	34
1.3.11. <i>Balanza</i>	35
1.3.12. <i>Divisora de masas</i>	35
1.3.13. <i>Escudilladora de planchas</i>	36
1.3.14. <i>Inyector dosificador</i>	38
1.3.15. <i>Mesas</i>	38
1.3.16. <i>Montador de nata</i>	39

1.3.17. Portalatas	39
1.3.18. Placa de inducción	40
1.3.19. Microondas	41
1.3.20. Licuadora	41
1.3.21. Batidora eléctrica o “Turmix”	42
1.3.22. Esterilizador de cuchillos	42
1.3.23. Deshidratador	43
1.3.24. Caseta de cobre	43
1.3.25. Cámaras refrigeradoras, de congelación y de ultracongelación	43
1.3.26. Abatidor de temperatura	44
1.3.27. Envasadora al vacío	44
2. LOS UTENSILIOS DEL OBRADOR	45
2.1. Evolución de los utensilios de pastelería	45
2.2. Utensilios del obrador	45
2.2.1. Aros y tortaderas	45
2.2.2. Candidera	46
2.2.3. Moldes	46
2.2.4. Peroles	47
2.2.5. Planchas	48
2.2.6. Acanalador y raspador de cítricos (zester)	48
2.2.7. Cortador extensible y ruleta cortapastas	49
2.2.8. Cortapastas	49
2.2.9. Manga pastelera	50
2.2.10. Marcador de tartas	50
2.2.11. Pala de quemar	50
2.2.12. Peine	50
2.2.13. Tenedores de bombones	50
2.2.14. Batidor	51
2.2.15. Cortante de masa	51
2.2.16. Cuchillos	51
2.2.17. Espumadera	51
2.2.18. Guantes	51
2.2.19. Librador	52
2.2.20. Embudo dosificador	53
2.2.21. Pinceles	54
2.2.22. Rodillo	54
2.2.23. Tamiz	54
2.2.24. Termómetro	54
2.2.25. Refractómetro	54
2.2.26. Sifón	55
2.2.27. Soplete	55
2.2.28. Contenedor de nitrógeno	55
2.2.29. Coladores	56
2.2.30. Espátulas	56

3.	LAS MATERIAS PRIMAS	59
3.1.	La evolución de la pastelería	59
3.2.	Los edulcorantes	60
3.2.1.	<i>Los azúcares</i>	60
3.2.2.	<i>Azúcares de origen</i>	61
3.2.3.	<i>Azúcar candi moreno y blanco</i>	62
3.2.4.	<i>Azúcar perlado</i>	62
3.2.5.	<i>Azúcares tecnológicos</i>	63
3.2.6.	<i>La miel</i>	64
3.2.7.	<i>Azúcar decorativo y aromatizado</i>	64
3.3.	Aromas	65
3.3.1.	<i>Vinos, licores y aguardientes</i>	65
3.3.2.	<i>Especias y hierbas aromáticas</i>	66
3.4.	Gelificantes	68
3.4.1.	<i>Agar agar</i>	68
3.4.2.	<i>Carragenatos</i>	68
3.4.3.	<i>Pectina de manzana</i>	69
3.4.4.	<i>Láminas de gelatina</i>	69
3.4.5.	<i>Gelatina instantánea</i>	70
3.5.	Los huevos	70
3.5.1.	<i>Clasificación por categorías</i>	70
3.5.2.	<i>Clasificación por peso</i>	71
3.5.3.	<i>Clasificación por sistema de conservación</i>	71
3.6.	Lácticos	72
3.6.1.	<i>La leche</i>	72
3.6.2.	<i>La nata</i>	74
3.6.3.	<i>Los derivados lácticos</i>	74
3.7.	Las grasas	74
3.7.1.	<i>Mantequilla</i>	75
3.7.2.	<i>Margarina</i>	75
3.7.3.	<i>Aceite de oliva</i>	76
3.7.4.	<i>Grasa de cerdo</i>	76
3.7.5.	<i>Las grasas vegetales</i>	76
3.8.	El cacao	77
3.8.1.	<i>El cacao en polvo</i>	77
3.8.2.	<i>Manteca de cacao</i>	77
3.8.3.	<i>Coberturas</i>	78
3.9.	Las frutas	79
3.9.1.	<i>Frutos frescos</i>	79
3.9.2.	<i>Frutos secos</i>	80
3.10.	Las harinas	80
3.10.1.	<i>Harina fuerza</i>	80
3.10.2.	<i>Harina floja</i>	81
3.10.3.	<i>Mezcla de harinas</i>	81
3.10.4.	<i>Harina integral</i>	81
3.11.	La levadura	81
3.11.1.	<i>Levadura madre</i>	82

3.11.2. Levadura prensada	82
3.11.3. Levadura seca	82
3.12. Los aditivos	83
3.12.1. Aromas y colorantes	84
3.12.2. Gasificantes, impulsores y mejorantes	84

PARTE II: MASAS, PASTAS Y ELABORACIONES BÁSICAS

4. MASAS FERMENTADAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA	87
4.1. Actuación de la levadura en las masas	87
4.2. Brioche	88
4.3. Aplicaciones del brioche dulce	88
4.4. Ensaimada	88
4.5. Savarin-babá	90
4.6. Croissant	91
4.7. Aplicaciones del croissant	93
4.8. Berlina	93
4.9. El pan	94
4.9.1. Enriquecidos	95
4.9.2. Panes integrales	96
4.9.3. Panes hiperhidratados	97
5. EL HOJALDRE	99
5.1. El hojaldre está compuesto por finas láminas	99
5.2. Hojaldre básico	100
5.3. Aplicaciones del hojaldre básico	102
5.3.1. Bandas de fruta	102
5.3.2. Cañas, cornetes y herraduras	102
5.3.3. Vol-au-vent	102
5.3.4. Aperitivos hojaldrados	102
5.3.5. Solomillo Wellington	103
5.3.6. Sopa de trufas Valéry Giscard d'Estaing (Paul Bocuse)	103
5.3.7. Verduras en costra	103
5.4. Medio hojaldre	104
5.5. Aplicaciones del medio hojaldre	105
5.5.1. Tartas y "quiches"	105
5.5.2. "Pies"	106
6. PASTAS ESCALDADAS	107
6.1. Pastas escaldadas	107
6.2. Pasta choux	108

6.3. Aplicaciones de la pasta “choux”	109
6.3.1. <i>Lionesas, palos y éclairs</i>	109
6.3.2. “ <i>Croquembouche</i> ”	110
6.3.3. “ <i>Saint Honoré</i> ”	110
6.3.4. <i>Buñuelos de viento</i>	110
6.4. Churros	111
7. MASAS ESPONJADAS	113
7.1. El aire y la levadura en las masas esponjadas	113
7.2. Bizcocho sencillo	114
7.3. Tronco o brazo de gitano	115
7.4. Pastel Massini	115
7.5. Bizcocho Sacher	115
7.6. Tarta Sacher	116
7.7. Selva Negra	117
7.8. Bizcocho genovés	117
7.9. Bizcocho joconde	118
7.10. Ópera	118
7.11. Magdalenas	119
7.12. Bizcochos de soletilla	120
8. PASTA BRISA Y “SABLÉE”	121
8.1. La materia grasa en las pastas brisa y “sablée”	121
8.2. Pasta brisa salada	121
8.3. “ <i>Quiche Lorraine</i> ”	122
8.4. Pasta brisa dulce	123
8.5. Tarta de limón	124
8.6. Pasta “sablée”	124
8.7. Aplicaciones de la pasta “sablée”	125
8.7.1. “ <i>Sablée</i> ” con <i>fresitas del bosque y crema pastelera</i>	125
8.8. Pasta “sablée” con almendra	125
9. CREMAS Y RELLENOS	127
9.1. Las cremas y sus diferentes sabores	127
9.2. Crema pastelera	127
9.3. Crema “chiboust”	128
9.4. Crema de yema o yema cocida	129
9.5. Crema de mantequilla	129
9.6. Crema de almendras	130
9.7. Crema de limón	131
9.8. Trufa cocida o “ganache”	132
9.9. Trufa cruda	132

9.10. Glaseado de chocolate	133
9.11. Praliné	133
9.12. Batido de flan	134
9.13. Tocinillos de cielo	134
9.14. Flan chino	135
9.15. Crema inglesa	136
10. LOS MERENGUES	137
10.1. La clara de huevo en el merengue	137
10.2. Merengue crudo o sencillo	138
10.3. “Progrés o succés”	138
10.4. Merengue italiano	139
10.5. Merengue suizo	139
11. MOUSSES Y BAVARESAS	141
11.1. El uso de la gelatina en “mousses” y bavaresas	141
11.2. “Mousse” de frambuesa	141
11.3. “Mousse” de chocolate	142
11.4. Bavaresa de vainilla	144
11.5. “Charlotte” de avellana	145

PARTE III: POSTRES DE COCINA

12. APLICACIONES DE LAS FRUTAS	149
12.1. Las frutas en pastelería	149
12.2. Mermeladas y confituras	149
12.2.1. <i>Confitura o mermelada de naranja</i>	150
12.3. Compota	151
12.3.1. <i>Compota de melocotón a la vainilla</i>	151
12.4. Jalea	152
12.4.1. <i>Jalea de grosella</i>	152
12.5. Pasta de frutas	152
12.5.1. <i>Pasta de frambuesa</i>	152
12.6. “Coulis”	153
12.6.1. <i>“Coulis” de kiwi</i>	154
12.6.2. <i>“Coulis” de mora</i>	154
12.7. Frutas en alcohol	154
12.7.1. <i>Ciruelas al brandy</i>	155
12.8. Crujientes de fruta	155
12.8.1. <i>Crujiente de manzana y piña</i>	156

12.9. Fruta salteada	156
12.9.1. <i>Plátanos flambeados</i>	156
12.10. Frutos secos garrapiñados	157
12.10.1. <i>Almendras garrapiñadas</i>	158
13. POSTRES DE RESTAURANTE	159
13.1. Arroz con leche, piña a las especias y barquillo crujiente	159
13.1.1. <i>Arroz con leche</i>	159
13.1.2. <i>Piña caramelizada a las especias</i>	160
13.1.3. <i>Barquillos</i>	160
13.2. “Coulant” de chocolate con estofado de cerezas	161
13.2.1. <i>“Coulant” de chocolate</i>	161
13.2.2. <i>Estofado de cerezas</i>	162
13.3. Natillas con helado de limón y crujiente de canela	162
13.3.1. <i>Natillas</i>	162
13.3.2. <i>Helado de limón</i>	163
13.3.3. <i>Crujiente de canela</i>	163
13.4. Fresas con nata	164
13.4.1. <i>“Mousse” de mascarpone</i>	164
13.4.2. <i>Lámina de fresa</i>	165
13.4.3. <i>Fresas confitadas</i>	166
13.4.4. <i>Granizado de fresas</i>	166
13.5. Torrijas con naranja	167
13.5.1. <i>Torrijas</i>	167
13.5.2. <i>“Panacota” de flor de azahar</i>	168
13.5.3. <i>Espuma de naranja</i>	168
13.6. Cuajada con nueces y manzana	168
13.6.1. <i>Cuajada</i>	168
13.6.2. <i>Sorbete de manzana verde</i>	169
13.6.3. <i>Bizcocho de nueces</i>	170
13.6.4. <i>Compota de manzana reineta</i>	170
15. “PETIT FOURS” Y PASTAS DE TÉ	171
14.1. Origen de los “petit fours”	171
14.2. “Cookies”	171
14.3. Lenguas de gato	172
14.4. “Financier”	173
14.5. Mazapanes	173
14.6. “Macaron”	174
14.7. Teja crujiente a la naranja	174
14.8. “Brownie”	175

15. LOS HELADOS	177
15.1. Definición	177
15.2. Ingredientes básicos del helado	177
15.2.1. Azúcares	177
15.2.2. Materia grasa	177
15.2.3. Magros de la leche	178
15.2.4. Neutros	178
15.2.5. Agua	178
15.2.6. Aire	178
15.3. Familias de helados	178
15.3.1. Crema blanca	178
15.3.2. Crema de yema de huevo	179
15.3.3. Crema de chocolates	180
15.3.4. Sorbetes	181
16. COBERTURAS DE CHOCOLATE Y EL AZÚCAR	183
16.1. Aplicaciones de las coberturas y el azúcar	183
16.2. Las coberturas de chocolate	183
16.2.1. Tipos de coberturas	183
16.2.2. Manipulación de las coberturas	184
16.3. Bombones moldeados	186
16.3.1. Bombón de vainilla y caramelo	188
16.4. Bombones bañados	188
16.4.1. Bombón de té de jazmín	188
16.4.2. Bombones de frutos secos	189
16.5. Piruleta de chocolate	190
16.5.1. Piruleta de frambuesa, yogur y petazetas	190
16.6. El azúcar	191
16.7. Puntos de cocción del azúcar	191
16.8. Diferentes manipulaciones del azúcar para decoración	192
16.8.1. Azúcar fondant	192
16.8.2. Glasa al agua	192
16.8.3. Glasa real	193
16.8.4. Azúcar estirado	193
GLOSARIO	197
BIBLIOGRAFÍA	205