

CLASE16 / PASTELERIA



TEMA

Torta de crema de leche. Alfajores de maicena. Torta galesa.
Scones.

OBJETIVOS

- ✓ Aprender la elaboración de la torta de crema de leche.
- ✓ Aprender la elaboración de los alfajores y las propiedades de la maicena.
- ✓ Conocer la historia de la torta galesa y su preparación.
- ✓ Conocer la historia de los scones y su preparación.



DESARROLLO DE LA CLASE

En la clase esta clase empezaremos con una rica y fácil **torta de crema de leche**, que sirve para cualquier ocasión, tanto una merienda como también decorada puede formar parte de un cumpleaños. Seguiremos con un clásico de la pastelería como lo son los **alfajores de maicena**, en donde hablaremos acerca de las propiedades de la maicena. Luego haremos una breve síntesis de la historia de la **torta galesa** (llamada torta negra en un primer momento). Por último, algo que no puede faltar en la pastelería, los exquisitos **scones** para el té.



TORTA DE CREMA DE LECHE

A esta torta normalmente se le colocan trocitos de dulce de membrillo dentro de la preparación, pero también se le pueden hacer variantes como dulce de batata u otras opciones que les agraden. **La original va con dulce de membrillo.**



Ingredientes

3 huevos, 1 pote de crema de leche, 2 potes de azúcar común, 3 potes de harina leudante más una pizca de sal, vainillín, 400 gramos de dulce de membrillo.



Preparación:

- Batimos los huevos con el azúcar bien hasta llegar casi a punto letra. Agregamos el vainillín, la crema y seguimos batiendo.
- Dejamos la batidora y con espátula vamos integrando la harina con la sal que ya tenemos tamizada (siempre de a poco y con movimientos envolventes para no bajar la preparación). Cortamos trozos de dulce de membrillo no muy chicos, para que no se derritan, los pasamos por harina y lo incorporamos.
- Tenemos que tener lista una tartera enmantecada y enharinada. Horno precalentado a 180°, cocinamos por aproximadamente 50 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos. **Si se quiere es apta para forrar, ya que es una torta firme.**

Video de la preparación:

https://www.youtube.com/watch?v=TxHLtmOkA_8&feature=youtu.be



ALFAJORES DE MAICENA

Ahora hablaremos de los famosos alfajores de maicena, pero también lo haremos de su componente principal, la fécula de almidón. El almidón y la fécula son las denominaciones dadas a una misma sustancia química de orígenes diferentes:

- *Almidón*: extraído principalmente de granos de (maíz, trigo, arroz).
- *Fécula*: proviene de los tubérculos, tallos y raíces (papa, mandioca).

Ambos son utilizados como espesantes en salsas y rellenos en caliente. También reemplazan la harina en proporciones que rara vez superan el 50% de la misma, para lograr budines o bizcochuelos más aireados y finos.

Los granos de almidón se hinchan en contacto con agua. Si la temperatura del líquido es fría, los granos se hinchan parcialmente y permanecen en suspensión mientras el líquido es agitado, pero se precipitan si se detiene el movimiento. Si el líquido se calienta, el almidón comienza a hincharse dando lugar a la gelatinización,

que aumenta la consistencia del producto deseado en forma irreversible. Este fenómeno se observa al hacer una crema pastelera.

El poder espesante de los almidones depende del origen (papa, maíz, mandioca, etc.) y del resto de los ingredientes que componen el preparado. Los ácidos como el jugo de limón en una crema de lemon pie, hacen que la crema sea más líquida que una pastelera tradicional.

El **almidón modificado** se refiere a las alteraciones químicas (no genéticas) que modifican sus propiedades: solubilidad, capacidad espesante, etc. Estos almidones adquieren capacidad de espesar en frío, lo cual es útil para la confección de cremas cuyos ingredientes pierden aromas al ser calentados. Cuando fueron creados constituyeron un gran avance en la elaboración de cremas pasteleras en frío, donde se eliminaron los riesgos de contaminación bromatológica propia de productos confeccionados en caliente y luego enfriados.



Ingredientes para los alfajores de maicena

150 gramos de maicena, 100 gramos de harina 0000 más una pizca de sal,

1 cucharada polvo para hornear, ½ cucharadita bicarbonato de sodio,

1 copita de coñac, 100 gramos de manteca, 75 gramos de azúcar, 2 yemas, ralladura de 1 limón, dulce de leche repostero (cantidad necesaria), coco rallado (cantidad necesario).



Preparación:

- Tamizar la harina, sal, maicena, polvo para hornear y el bicarbonato de sodio.
- Batir en un bol la manteca con el azúcar (cremar), agregar de a una las yemas, el coñac, la ralladura de limón, los ingredientes secos y la esencia. Mezclar bien y formar una masa.
- Colocamos la masa en papel film, estirada con las manos y la llevamos a la heladera por espacio de 30 m.
- Retiramos la masa de la heladera, floreamos la mesada con un poco de harina y estiramos con palo de amasar.
- Tomamos un cortante de aproximadamente 4 cm y cortamos las tapitas. Enmantecamos y enharinamos una placa, sobre la cual distribuiremos los discos separados entre sí.
- Llevaremos a horno 180° por aproximadamente 12 a 15m (hasta que haga piso). Retiramos y dejamos enfriar antes de sacar de la placa ya que son muy frágiles y se pueden romper.
- Una vez fríos tomamos una manga con pico liso y rellenamos nuestros alfajores, los hacemos rodar por el coco y listos para degustarlos. **Salen aproximadamente 30 alfajorcitos de 4 cm de diámetro** (depende del grosor que los estiren).

Video de la preparación

[:https://www.youtube.com/watch?v=XIxelqpjo0w&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=XIxelqpjo0w&feature=youtu.be)





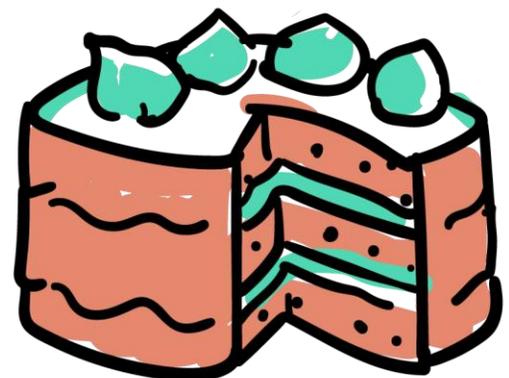
TORTA GALESA

Al contrario de lo que su nombre parece indicar, no vino de Gales. En realidad es todo un símbolo de la fuerza con que los/as primeros/as galeses/as que llegaron al valle del Río Chubut enfrentaron las dificultades que les interpuso el medio ambiente.

En 1865 en el velero Mimososa, llegaron a las costas de Chubut 153 poblador entre hombres y mujeres, proveniente del País de Gales. Querían huir del acoso Inglés y mantener sus tradiciones, cultura y su religión. El gobierno argentino en el proceso de constitución del Estado Nacional promovió por aquellos años la llegada de inmigrantes para poblar el inmenso territorio y contribuir al proceso “civilizatorio”. Territorios que estaban atravesados por conflictos internos debido a ataque extranjeros, pero también con respecto a los pueblos originarios que lo habitaban.

Los/as galeses/as debieron enfrentar entre muchas cosas la falta de agua dulce y la escasez de alimentos. Los hombres recorrieron las tierras buscando un lugar con buena agua y protegidos de ataques, las mujeres hacían malabares para hacer rendir los pocos alimentos con los que contaban y hacerlos durar en el tiempo. Así fue como empezaron a mezclar los ingredientes que tenían a mano: harina, azúcar negra, nueces, frutas que habían sido azucaradas para la conservación, miel, y otros. El resultado fue una torta que tenía dos propiedades fundamentales: un alto valor calórico y una larga perdurabilidad.

Cuando la peor época pasó los/as primeros/as galeses/as y sus descendientes pudieron por fin sentirse en su casa en estas lejanas tierras y una tradición más se había agregado a las que trajeron de Gales, la famosa **TORTA NEGRA**. Cada familia tiene su receta y también su ingrediente secreto (son muy celosas de su creación). La pequeña localidad de **Gaiman** en el valle inferior del Río Chubut es el símbolo mayor del desarrollo de la comunidad galesa en la Patagonia





Ingredientes para la torta galesa

200 gramos de manteca, 350 gramos de azúcar negra, 4 huevos, 2 cucharadas de miel, 450 gramos de harina, levadura más una pizca de sal, vainillín, 50 gramos de fruta abrillantada, 100 gramos de nueces, 100 gramos de pasas de uva, 50 gramos de cascaritas de naranja confitadas, polvo para hornear, ralladura de naranja, ralladura de limón, canela, nuez moscada, clavo de olor, jengibre, manzana verde (1 chica), jugo de una naranja grande.



Preparación:

- Cremar bien manteca con azúcar negra, va tomando un color más clarito y, obviamente, más cremoso. Agregar de a uno los huevos y seguir batiendo, incorporar la esencia, la miel, las ralladuras de naranja y limón.
- Aparte debemos mezclar todos los secos (harina, polvo para hornear, sal, etc.).
- Incorporar todas las especies: canela, nuez moscada, 2 clavo de olor, jengibre (½ cucharadita en todos los casos).
- Intercalar secos con jugo de naranja hasta terminar con los ingredientes. En ese momento agregamos todo pasado por harina, las nueces, las ciruelas, pasas de uva, fruta abrillantada y la manzana cortada en trocitos. Mezclar bien y tener preparado un molde enmantecado y enharinado.
- Volcar la preparación y llevar a horno 170° por espacio de 1 hora y media aproximadamente. Dejar enfriar desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable



¿Sabes cuáles son las propiedades y beneficios de las especias que se utilizan en esta receta?

- **Jengibre:** posee gran variedad de nutrientes, tiene sabor alimonado y picante. Se produce normalmente en la India, Jamaica, Indonesia y Australia. Se utiliza para tratamientos de enfermedades como artritis reumatoide, asma, estreñimiento y diabetes. La raíz del jengibre contiene carbohidratos, fibra, proteína, sodio, hierro, vitamina C, potasio, vitamina B6 magnesio fósforo y zinc.
- **Canela:** ayuda a controlar la diabetes y mejora trastornos digestivos (como gases y para tratar diarrea). Procede de la India, Malasia, Brasil y China. Contiene vitamina B1, hierro, potasio, calcio y fósforo.
- **Clavo de olor:** contiene altos niveles de magnesio, vitamina K, potasio, calcio, ácidos grasos, omega 3. Proviene de Indonesia, Madagascar y también de la India. Gracias a sus propiedades antiinflamatorias combate la indigestión, alivia la diarrea y estimula una buena circulación.
- **Nuez moscada:** contiene minerales y vitaminas como calcio, hierro, magnesio, zinc, potasio y fósforo. Acción antiinflamatoria y diurética, alivia dolor de cabeza y ha sido empleada destacada también por su poder afrodisíaco.



Video de la preparación:

<https://www.youtube.com/watch?v=CYpen4pfzSY&feature=youtu.be>.





SCONES

Los Scones se originaron en Escocia a principios del 1500. En el verano de 1840 **Anne Marie Stanhope Duquesa de Bedford**, comenzó a servir a sus amigos un té con masas y scones en el castillo de Belvoir a las cinco de la tarde. Los hay dulces y salados. También se les puede poner arándanos o pasas de uva.



Ingredientes de los scones

250 gramos de harina 0000 más sal, 3 cucharadas polvo para hornear, 100 gramos de manteca, 1 huevo, 70 gramos de azúcar, ralladura 1 limón, 70 cc de leche (se puede poner en vez de leche la misma cantidad, pero de crema de leche), 1 huevo para pintar.



Preparación:

En un bol colocar la harina, la sal, el polvo para hornear. Hacer un hueco y agregar la manteca mezclando con carnet (arenado), sumar el azúcar e integrar.

Colocar la ralladura, el huevo y la leche, formar un bollo. Lo aplanamos, lo envolvemos en papel film y lo llevamos a la heladera como mínimo media hora.

Luego de ese tiempo, retiramos, floreamos la mesada con harina, estiramos nuestra masa no fina, pincelamos la mitad (como se ve en el video y doblamos) y cortamos círculos con cortante de 4 cm de diámetro.

Colocamos la elaboración en una placa preparada con distancia entre cada uno de los círculos.

La cocción se realiza con el horno a 180° por espacio de 10 a 15 minutos (hasta hacer piso). Los recortes se unen y se hacen más (no estirar finitos).

Video de la preparación:

https://www.youtube.com/watch?v=DV_9Xuzjv2c&feature=youtu.be

Actividad



Luego de leer la ficha de clase y de mirar los videos, te acercamos las siguientes preguntas:

- 1) ¿Harías modificaciones a la tarta de crema de leche? Justificar la respuesta.
- 2) En la ficha mencionamos que los scones se pueden hacer salados, ¿qué ingrediente/s agregarías para hacerlos salados?
- 3) ¿Conocías algunas de las historias de las preparaciones? Menciona brevemente algunos aspectos que te hayan parecido interesantes y por qué.
- 4) Sobre la información acerca de las propiedades de las especies usadas en esta ficha, ¿por qué considerás que las incorporamos? ¿conocés algunas otras propiedades además de las mencionadas?
- 5) En caso de que hayas optado por practicar en casa estas recetas, comentá si tuviste dificultades y cuáles fueron.

¡Nos leemos en el celular!



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase y tomá algunas notas aparte, en una hoja o cuaderno.
- ✓ Con las notas que tomaste armá tu respuesta. Podés escribirla en el cuaderno, sacarle una foto de calidad y enviarla, y/o compartirla en formato digital.
- ✓ No dejes de leer lo que responden tus compañeros/as.



CIERRE DE LA CLASE

En la clase vimos las preparaciones de la torta de crema de leche, los alfajores de maicena, la torta galesa y los scones. Pero no nos quedamos solamente en su preparación, sino que, en algunos casos también presentamos algo de su historia y sus propiedades nutricionales.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!