

# CLASE 7 / PASTERIA



## TEMA

Detalles técnicos para la preparación de los budines. Recetas de budín inglés y budín hamburgués.

## OBJETIVOS

- ✓ Conocer los detalles técnicos, forma, tiempo de conservación y receta de los budines.
- ✓ Incorporar nuevas definiciones al vocabulario específico de la pastelería



# DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase, trabajaremos sobre los detalles técnicos de los budines para luego avanzar en el paso a paso de dos tipos de budín: el inglés y el hamburgués.



## ELABORACIÓN DE LOS BUDINES O BATIDOS PESADOS

Si bien los budines o batidos pesados son variados en su textura y composición, en general estas masas responden a una **secuencia de elaboración**, que se inicia con el **batido** de **materia grasa con azúcar (CREMAR)**, sigue con la **incorporación de huevos** y finaliza con el **añadido** de **harina con polvo de hornear**, más la **sal**.



## EL CREMADO



### ¿En qué consiste el CREMADO?

El método más clásico es el cremado o emulsión, consiste en trabajar la manteca pomada hasta que esté cremosa, incorporar el azúcar y batir hasta palidecer la preparación, a la que se la llama blanquear. A continuación, se perfuma con los aromas y se agregan los huevos de a uno hasta lograr una buena emulsión.

Es importante esperar a que cada porción este integrada antes de ingresar una nueva. Por último, se añaden los secos tamizados.

### Regla de oro para el cremado

Para la correcta y eficiente incorporación, los ingredientes deben estar a una temperatura ambiente de 21°C. Se recomienda retirar con tiempo los componentes del frío o atemperarlos en el horno o microondas.





### DETALLE TÉCNICO:

El cremado produce burbujas de aire que serán las encargadas de darle la textura tan característica al producto final. Los ingredientes que componen técnicamente el cremado son **materia grasa y líquida**, que por naturaleza son incompatibles. Por efecto del batido, ambos forman una **sustancia homogénea** llamada **emulsión**. Mirado con microscopio esa emulsión está constituida por gotas de agua rodeada de partículas de grasa. **Esta emulsión es muy sensible a la temperatura de la materia grasa.**

- ✓ Si se usa una manteca muy fría, ésta no se integrará correctamente, quedarán grumos y la masa cocida tendrá manchas oscuras. Por otro lado, la manteca muy fría o muy blanda no tienen la capacidad de formar celdas de aire durante el batido.
- ✓ Si los huevos están fríos, no lograrán emulsionarse y se producirá el mismo efecto que con la manteca fría. Si no se bate un buen tiempo la materia grasa con el azúcar no se obtendrá una buena estructura aireada.

Se deben **tamizar muy bien los ingredientes secos**, con el polvo para hornear y la sal, a fin de que quede distribuido de manera uniforme y, al hornearse, la cocción sea pareja. Los secos deben agregarse al final, y una vez integrados, se debe detener el trabajo para no desarrollar el gluten dentro de la masa. Esto daría como resultado un budín compacto.



### CONSERVACIÓN:

Estas masas se conservan en **sitios frescos** o se pueden **congelar**. Al retirarla del horno, se deben pasar a rejilla para su enfriado hasta que alcancen una temperatura ambiente. Luego se pueden **envolver en papel film** para evitar que se sequen.

En la heladera pueden conservarse **hasta siete (7) días**. Si se congelan, conviene que la masa este aun tibia en el momento de envolverla, luego guardar rápidamente en freezer hasta dos meses, para que mantenga la humedad.

Para utilizarlos, siempre hay que descongelarla en **la heladera**.



### IMPORTANTE: LAS FRUTAS

Las **frutas** que se agreguen a la masa deben **pasarse por harina** antes de ser incorporadas, a fin de evitar que se precipiten durante la cocción. En los budines se agregan con frecuencia frutas secos (nueces, almendras etc.) las mismas se pueden tostar antes para realzar el sabor.

Las **frutas confitadas y las pasas de uva** deben **remojar** en algún licor, coñac o rum para mejorar su sabor y fundamentalmente para mantener la humedad y el tiempo de conservación de los budines



### SECRETITO IMPORTANTE: PARA EVITAR UN BUDIN RESECO

Cuando tenemos un **budín grande** o sea que hicimos una receta doble, por ejemplo budín hamburgués para una torta, como lleva mucho tiempo de cocción en el horno y para evitar que nos quede un budín reseco, **se coloca en la chapa de la cocina una lata con agua y en la rejilla la torta**, este proceso es para que el agua haga vapor mientras se cocina nuestro budín.

Con esto tendremos un budín hamburgués húmedo.



Los **ingredientes** son:

250 gr manteca

300 gr azúcar común

3 huevos

375 gr harina leudante

Polvo para hornear

5 gr sal

200 cc de oporto o moscato

1 cucharada de miel

1 cucharada de vainillín

100 gr de nueces picadas

100 gr chips de chocolate

50 gr de cerezas (opcional).



### PREPARACIÓN:

**Batimos** manteca y azúcar hasta lograr un buen cremado, luego vamos **incorporando** los huevos de a uno **sin dejar de batir** muy bien con cada incorporación, **agregamos** la esencia, y la miel y **seguimos batiendo** hasta lograr una crema bien sedosa. En este punto dejamos la batidora y comenzamos a **trabajar con una cuchara de madera o espátula** y vamos a ir **intercalando** harina, **mezclamos, incorporamos** el líquido de a poco, otra vez harina, otra vez líquido hasta terminar los ingredientes. Tratamos de **mezclar** muy bien todo y lo último a agregar son las nueces picadas y el chocolate picado (*¡ojo! el chocolate picado ni muy grande, ya que al cortar la porción se nos rompería, ni muy chiquito porque se derretiría*).



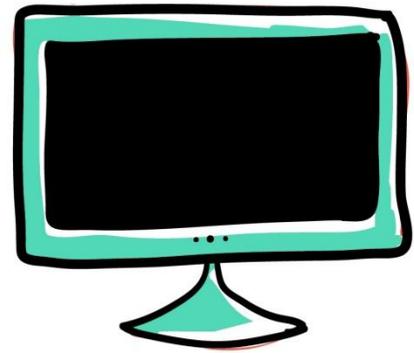
**Colocamos la preparación** en el molde y lo **llevamos a un horno** de 150° o 160°. Lo vamos a **cocinar por espacio** aproximadamente de una hora, hora y cuarto, puede llevar un poco más de tiempo según el horno.

**Controlar** colocando un palillo en el centro de la preparación para asegurarnos que esta cocido. Lo **retiramos del horno**, lo **dejamos** unos minutos y lo **desmoldamos** sobre una rejilla.

Podés ver el paso a paso de la preparación de la receta en estos **dos enlaces**:

Parte 1: <https://youtu.be/jv80ph8ecCw>

Parte 2: <https://youtu.be/BwQqqbzxf8>



### RECETA DE UN TRADICIONAL BUDÍN INGLES.

#### Ingredientes:

200 gr de manteca	200 gr fruta abrigantada
200 gr azúcar	100 gr pasas de uva
5 huevos	50 gr cerezas
1 copita de coñac	vainillín
350 gr harina leudante más sal	

Opcional se le puede agregar fruta seca (*¡Ojo! no mucha, por ejemplo 50 gr. de nueces*)





## PREPARACIÓN:

Batimos **azúcar con manteca** hasta que esté bien **cremado**, agregamos los huevos de a uno sin dejar de batir (acordarse de **partir los huevos** aparte para asegurarnos que estén en buen estado), seguimos cremando un rato más y luego vamos incorporando lentamente la **harina**, ya previamente habíamos tamizado junto al **polvo para hornear** y la **sal**, intercalamos con el coñac hasta terminar. Por último, agregaremos las **frutas brillantadas** y **pasas de uva**, las **cerezas** que teníamos en maceración, y que escurriremos y pasaremos por una rejilla para sacar el exceso de líquido, las pasaremos por harina y las incorporaremos a la preparación (no olvidar escurrir, secar y pasar por harina). Lo llevaremos a un horno 160° a 170° por espacio de aproximadamente 45 a 50 minutos.

Haremos el mismo procedimiento que el **budín hamburgués**: dejaremos un rato que pierda calor y desmoldaremos sobre una rejilla.

Podés observar el paso a paso haciendo **click** en este enlace:

<https://youtu.be/icY0tnRAELE>



# Actividad



Luego de leer las recetas de budines inglés y hamburgués, te proponemos responder las siguientes preguntas:

1. ¿Harías alguna modificación a la receta? ¿Cuál sería?
2. Si te proponemos que hicieras **una fórmula y media** de una receta ¿cómo la harías?
3. Imaginá para qué ocasión la harías y compartí tu idea en el grupo de Whats App.

Enviá tus **respuestas escritas**, por audio o video de whats app (a elección).

**¡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 que dediques exclusivamente al curso.
- ✓ Mirá **los videos** y también **tomá nota** de lo que escuches.
- ✓ Con las notas que tomaste **armá tu respuesta**. Podés escribirla en el cuaderno y copiarla en el **WhatsApp** o escribirla y leerla.



## CIERRE DE LA CLASE

En **esta clase**, planteamos la secuencia de **elaboración de budines** de tipo inglés y hamburgués, mostramos los ingredientes y el procedimiento.

Comenzamos comentando la definición de cremado o emulsión, donde compartimos sus detalles técnicos para lograr un budín compacto y la “regla de oro” para el **procedimiento de incorporación de ingredientes** en relación a su temperatura. A su vez, mencionamos los espacios y temperaturas óptimas para la conservación de las masas.

A lo largo de la clase, dimos algunos consejos en relación a **la incorporación de las frutas**: para los frutos secos, la importancia de pasarlos por harina antes de ser incorporados y, para las frutas confitadas, su remojo en algún licor, coñac o rum para mejorar su sabor y mantener la humedad y tiempo de conservación de los budines.

Dejamos una clave para tener un **budin grande y húmedo**: colocar en la chapa de la cocina una lata con agua y en la rejilla la torta. Adjuntamos los videos de las recetas para que puedan seguirlas desde el celular.





# AUTOEVALUACIÓN

Como adelantamos en la **clase 1**, cada material va a tener un apartado de autoevaluación sobre lo que nos pareció cada clase y sobre cómo resolvimos las actividades. Nos interesan sus respuestas **para mejorar cada clase** y para que ustedes puedan hacer un repaso de lo aprendido antes de pasar a la siguiente clase.

Por esta razón, les pedimos que hagan **click en el siguiente link** donde encontrarán un cuadro similar al de **la clase 1**. Allí podrán marcar las opciones que les parezcan.

<https://forms.gle/una5mzwyXSExMBq29>

AUTOEVALUCIÓN DE LA CLASE			
ACERCA DE LA CLASE	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Tuviste dificultades para acceder al material? (por el celular o por otros medios)			
¿Tuviste dificultades para leer el material escrito?			
¿Crees que hay relación entre el tema de la clase y la actividad propuesta?			
Otras observaciones que quieras realizar.			
ACERCA DE LAS ACTIVIDADES	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Te resultó complicado realizar la actividad?			
¿Tuviste dificultades para enviar tu actividad por WhatsApp?			
¿Te diste un espacio para revisar lo realizado antes de entregar?			
Otras observaciones que quieras realizar.			

**¡Nos vemos en una semana! Hasta la próxima clase**