

CLASE 3 / PASTELERIA



TEMA

Elaboración de bizcochuelo (gâteau en francés) y almíbar

OBJETIVOS

- ✓ Incorporar el paso a paso de la preparación de recetas: bizcochuelo y almíbar.
- ✓ Conocer los diferentes tipos de harina.



DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase les proponemos conocer los detalles de **la elaboración del bizcochuelo y el almíbar**, sus pasos a seguir con **“tips”** y secretos para lograr una buena torta. Además, mencionaremos los diferentes tipos de harina.

Pongamos en práctica los pasos previos al inicio de la elaboración, mencionados en la clase 2: las normas de higiene, las conductas apropiadas y el orden necesario en nuestro espacio de trabajo tanto de los alimentos como de los materiales. Tengamos presente **sacarnos los anillos, lavarnos** bien las manos, **atarnos** el cabello (en el caso de tenerlo largo), nos colocamos **gorro y delantal**, armamos nuestra **“mise an place”**, colocamos la receta paso a paso **sobre la mesada...** y ¡ahora sí! ¿están preparadxs?

¡Arrancamos a trabajar!

En primer lugar, encendemos el horno, nos aseguramos tener todos los **ingredientes** a usar y el molde preparado (enmantecado y enharinado).



¿Cómo hacemos un bizcochuelo?

Receta del bizcochuelo clásico:

- ✓ 200 grs de azúcar.
- ✓ 200 grs de harina 0000.
- ✓ 6 huevos.
- ✓ 1 cucharadita de vainillín.
- ✓ Horno medio: 180°.
- ✓ Tiempo de cocción: 30-35 minutos.





Modo de preparación:



- ✓ Partir los huevos por separado, para asegurar que estén bien y no correr riesgo de tener que tirar la preparación.
- ✓ Batir muy bien hasta llegar a punto letra, llevando el batidor y con el mismo poder dibujar sin que se baje.
- ✓ Introducir la harina siempre de a poco y tamizada, para que no se formen grumos.
- ✓ Mezclar con cuchara de madera o espátula en forma envolvente para que nuestro batido no se baje.
- ✓ Llevar a horno medio (180 grados, siempre dependiendo de cada horno) más o menos 30-35 minutos. Recordar controlar la cocción. Está cocido cuando se introduce un palillo brochette en el centro del bizcochuelo, y si sale seco ya está listo.

¡No se puede abrir el horno antes de los 15 minutos!

Cuando lo saquemos del horno, lo dejamos enfriar un poco, **pasamos un cuchillo** alrededor para poderlo desmoldar sobre una rejilla para que se airee.

Te contamos un secreto:

Los huevos siempre tienen que estar a temperatura ambiente, no de la heladera. El peso de los huevos varía, pero regularmente pueden pesar los grandes **70 gs**, los medianos **64 grs**, y los chicos **56 grs** aproximadamente. Por lo general, **el 30%** es de yema y **el 60%** de clara, **el 10%** restante corresponde a la cáscara.



UNA VARIANTE: BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE



Si quisiéramos hacer el bizcochuelo de chocolate siempre se usa **cacao amargo**, por su sabor y color intenso. De los 200 grs de harina 0000 que empleamos **sacamos** 3 cucharadas soperas de harina y la **reemplazamos por 3 cucharadas soperas de cacao** amargo. Siempre los ingredientes secos tienen que pesar 200 grs.

Paso a paso en videos:

Te mostramos el paso a paso explicado por la docente haciendo click en estos **links**:

Parte 1: <https://youtu.be/lseCtC7eLUA>

Parte 2: <https://youtu.be/7ZU6ghQBsbY>

Parte 3: <https://youtu.be/azCyZorNRBg>

Parte 4: https://youtu.be/Hmvmp0_XLC8



Tabla aproximada de moldes:

Si queremos hacer un bizcochuelo, tendremos que saber el diámetro del molde y la cantidad de huevos necesarios.

Diámetro del bizcochuelo	Cantidad de huevos
18 cm	3
24 cm	6
28 cm	9
30 cm	12

A la hora de calcular la cantidad de huevos, siempre hay que tener en cuenta su tamaño

Para un bizcochuelo relleno, te mostramos **la cantidad de porciones** que vamos a obtener, según el tipo de molde:

Molde redondo	
Medidas	Cantidad de porciones
16cm de diámetro	10 porciones
18cm de diámetro	15 porciones
20cm de diámetro	18 porciones
26 cm de diámetro	30 porciones
28 cm de diámetro	35 porciones
30 cm de diámetro	45 porciones

Molde cuadrado	
Medidas	Cantidad de porciones
18 x 18	18 porciones
20 x 20	22 porciones
28 x 28	30 porciones
30 x 30	40 porciones
38 x 38	75 porciones

Estas medidas sirven a **la hora del encargo** que les puedan hacer y en relación a la necesidad de porciones que quiera el/la cliente/a.



¿CÓMO ES LA PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR?

Para la realización del **almíbar**, te mostramos la receta y el paso a paso.

Receta:

- ✓ 200 grs de azúcar.
- ✓ 200 grs de agua.
- ✓ 1 cucharadita de esencia de vainilla.





MODO DE PREPARACIÓN:

Se **colocan** en partes iguales **agua** y **azúcar** (por ejemplo, colocamos 200ml de agua y 200grs de azúcar) a **fuego medio**. Revolvemos hasta que rompa en hervor. Cuando esto ocurre, **agregar** una cucharadita de esencia, para **dejar hervir** 5 minutos más.



¿Cómo uso el almíbar?

Antes de usarlo, **dejarlo enfriar**. El almíbar se puede **utilizar en momento** o **guardar en un frasco** y conservar en la heladera por unos días. Hay diferentes tipos de almíbar que ya los iremos viendo a lo largo del curso.

Decoración del bizcochuelo

Para decorar un bizcochuelo, debo **dejarlo reposar 24 horas antes de cortarlo**. Esto es **para que se asiente bien y no se desgrane**. Si hago un bizcochuelo hoy, recién mañana lo relleno (este es un tema que volveremos a ver más adelante).



¿Qué son las harinas?

Son productos de las moliendas de trigo. La harina 000 posee **color cremoso**, por su gran cantidad de gluten, se usa para **amasados y panificados**; harinas 0000 se extraen del centro del grano, son **más blancas, más refinadas** y contienen **poco gluten**, y se recomiendan para las **tortas** y todas las **preparaciones de pastelería**. Y también están las harinas leudantes, que es harina 0000 **adicionada con polvo para hornear y sal**.

Para finalizar les dejamos algunos **datos de interés**:

Los **bizcochuelos** entran dentro de las preparaciones denominadas **BATIDOS LIVIANOS**. A lo largo del año veremos que también están los batidos pesados.

Actividad



1 Luego de leer atentamente el **desarrollo de esta clase**, te pedimos que elijas una situación, evento o instancia en la cual asumirías la tarea de la realización de un bizcochuelo, por ejemplo un cumpleaños.

- ✓ Comentá en el grupo de **whatsapp** cuáles fueron los motivos que hicieron que elijas esa situación
- ✓ Pensá un relleno y **un decorado para la torta** y, de manera breve, contanos cómo lo harías y qué elementos usarías.

2 Propuesta **opcional** práctica:

En el caso de que cuentes con los elementos te proponemos que realices la receta del bizcochuelo en tu casa y **redactes un texto** breve en donde tengas en cuenta los siguientes elementos:

- ✓ **¿Cómo sentís que te fue con la producción del bizcochuelo?**
- ✓ **¿Tuviste algún problema con su preparación? ¿Cuáles? ¿Cómo lo resolviste?**
- ✓ **¿Cuál te resultó la parte más complicada de la receta y cual la más sencilla?**
- ✓ **¿Se te presentaron dudas con la receta? ¿Cuáles?**





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.
- ✓ Te recomendamos que desarrolles la actividad propuesta a modo de “pasos”. Por ejemplo: “primero corto el bizcochuelo en dos partes con un cuchillo fino, luego...”. Las reglas de higiene y mise and place, las damos por incorporadas así que **comenzá directamente con la descripción del relleno y el decorado**.



CIERRE DE LA CLASE

Comenzamos esta clase retomando las normas vimos en la **clase 2** para aplicarlas a dos recetas, con el fin de incorporar las normas, el orden, la seguridad y la higiene de los alimentos y materiales en el espacio de trabajo. En un segundo momento, nos abocamos **al paso a paso de las preparaciones: el bizcochuelo y el almíbar**.

De paso, conocimos **tips y secretos** para que el bizcochuelo salga esponjoso y no se apelmace; explicamos la proporción de huevos según la medida del molde que contiene el bizcochuelo. Por último, mencionamos los tipos de harina, una materia prima de suma importancia para la receta presentada y propuesta.

Una vez que desarrolles la actividad, te invitamos a completar **la autoevaluación**.



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