

CLASE 10 / PASTELERIA



TEMA

Agentes Gelificantes. Masa Sablée De Manga Y Masa Sucreé.
Receta De Masitas Y De Tarta De Duraznos

OBJETIVOS

- ✓ Conocer los agentes gelificantes y sus características técnicas.
- ✓ Utilizar masa quebrada en preparaciones.



DESARROLLO DE LA CLASE

Primera parte:

Indicaciones para trabajar con la gelatina en pastelería

La gelatina es una proteína hidrosoluble extraída de los tejidos conectivos animales. Cuando se hidrata en un líquido y luego se calienta, al enfriarse forma una red con consistencia de gel que solidifica a los 16°C y se funde a los 30 °C.

La más utilizada en pastelería es la gelatina sin sabor. Se consigue en polvo o en hojas. Si se la quiere incorporar a una preparación, en cualquiera de sus presentaciones hay que hidratarla previamente con **cinco partes de agua** a temperatura ambiente y luego entibiar hasta que se vuelva transparente. Si se posee un horno microondas, es ideal hacer este procedimiento allí.

No olvidar que la proporción de agua y gelatina, se calcula 7x5 o sea por 7 gr de gelatina, vamos a poner 35mm de agua.

Cuanto más rápido se enfría una mezcla que incluye gelatina, **más pronto cuaja**, no obstante, se necesita tiempo para que el gel se estabilice y resulte firme. La rigidez aumenta con el tiempo, llegando a su límite a las 24 hs.

Si un gel se deja en reposo por algún tiempo, muchas veces se encoge y expulsa parte del líquido que tiene atrapado. Este fenómeno, que se conoce como SINÉRESIS, se observa, por ejemplo, cuando una mousse que ha permanecido refrigerada por más de 48 horas comienza a encogerse y a formar grietas con un líquido exudado que le confiere aspecto feo.





GELATINAS VS. ENZIMAS

Ciertas frutas tropicales (papaya, ananá, guayaba, kiwi) producen enzimas proteolíticas, es decir, que **rompen uniones aminoácidos de la gelatina** y por consiguiente impiden la coagulación. Es el caso de la papaína, presente en la papaya o la bromelina contenida en el ananá. La presencia de algunas de estas frutas frescas en una preparación puede malograr el resultado final.

Para destruir las enzimas y utilizar estas frutas, se debe calentar por encima de los 80°C. Luego proceder como indica la receta.



¿Qué es el AGAR-AGAR?

Origen malayo. Extraído de algas rojas japonesas. Tienen un poder gelificante 10 a 12 veces superior que la gelatina: solidifica entre los 35° y 43°C y se funde a los 90°C , por esto se lo emplea en las gelatinas calientes, como también en los climas cálidos. A diferencia de la gelatina forma geles quebradizos, no elásticos, que **no son afectados por las enzimas de la fruta**.

La proporción para su uso varía según el producto de base y la consistencia que se busque.



¿Para qué es útil la pectina?

Esta fibra está presente en frutas y verduras, donde cumple la función de enlazar las paredes celulares. Es un polisacárido que forma cadenas principales y secundarias ramificadas, **útiles como espesantes**.

El contenido natural de pectina de las frutas no es bastante para dar consistencia a las preparaciones, por lo cual se usa en mermeladas y confituras.

Los frutos que contienen la cantidad de pectina necesaria para formar un gel son las manzanas, los membrillos y los cítricos. En comercios se venden pectinas cítricas y de manzana.



CARRAGENINA

Participa como espesante en la composición del dulce de leche repostero. Su denominación abarca una familia de carbohidratos que se extraen de algas rojas.

Otros espesantes

Con el avance de la pastelería de vanguardia, aparecieron dentro de las recetas habituales agentes gelificantes y espesantes que se reservan solo para el uso industrial. Entre ellos: las gomas guar, xantana, garrofín, tragacanto y arábigo.



Segunda parte:

Uso de la Masa Sablée en manga y la Masa Sucrée

Ahora dejaremos la teoría sobre agentes gelificantes y pasemos a realizar la masa sablée en manga y la masa sucrée, las cuales nombramos en la ficha anterior. Es momento de ponerlas en práctica preparando masitas y tarta de duraznos. Presentaremos sus recetas, con ingredientes y procedimientos.

Receta de masitas con masa sablée:

Sus ingredientes son:

- 180 gr manteca pomada
- 100 gr azúcar impalpable
- 50 gr clara de huevo (PUEDE SER 1 UNIDAD Y MEDIA o PUEDE SER 1 HUEVO COMPLETO GRANDE).
- 1 cucharada de esencia vainilla
- 250 gr harina 0000.
- 5 gr de sal



PREPARACIÓN:

Batir la manteca pomada hasta alcanzar el punto crema, luego agregar el azúcar impalpable y blanquear, incorporar la clara, la esencia y por último la harina tamizada junto a la sal, unir la masa con rapidez e inmediatamente, colocarla en una manga con boquilla rizada.

Trazar las masitas sobre la placa enmantecada y fría decorar con cerezas o frutos secos. Enfriar las masitas en la heladera por 30 minutos. Pasado ese tiempo hornear a 170° o 180° hasta que comiencen a tomar una coloración dorada y hagan piso en la base. Retirar del horno y dejarlas enfriar sobre una rejilla y decorarlas con chocolate negro y chocolate blanco.

Algunos tips:

- La masa puede hacerse de chocolate reemplazando 25 gr de harina por 25 gr de cacao amargo.
- Las formas que le podemos dar son muchas como verán en el video y las fotos.
- Desde un simple bastón a una forma de ostra, un anillo, una rosa, herradura, o un corazón.
- Se conservan en frascos herméticos.

Podés ver la preparación en este video:

<https://youtu.be/52nt48z127Q>





Receta de tarta de duraznos con masa sucrée.

Sus ingredientes son:

- Harina 0000 250 gr.
- Azúcar 130 gr
- Manteca 110 gr
- Huevo 1
- Vainillín
- 1 sobre de gelatina de durazno-1 taza de agua hirviendo-1 taza de agua fría.
- 1 lata de duraznos
- Crema de leche 400 gr
- Azúcar impalpable 6 cucharadas soperas



PROCEDIMIENTO:

Crema manteca y azúcar enérgicamente hasta blanquear bien la preparación. **Perfumar** con el vainillín, **añadir** el huevo y **obtener** una crema. Por otro lado, **tamizar la harina con la sal y formar una corona**, colocar el batido en el centro de la corona y unir sin amasar con cornet. Enfriar en la heladera.

Sacar la masa de la heladera, **estirar** y fonsar un molde y **pinchar** con tenedor o rodillo. Llevar nuevamente a la heladera por 30 minutos, retirar y **colocar papel aluminio con material de carga** y cocinar por **10 a 15 minutos**, retirar el papel con el material de carga y **dejar en el horno** otros 10 minutos para dorar un poco. Retirar y dejar enfriar.



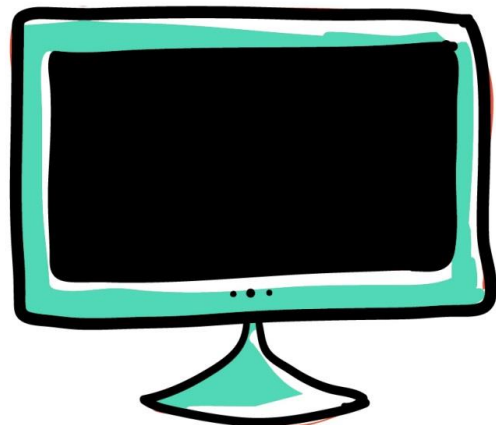
Mientras prepararemos la crema chantilly con el azúcar impalpable (dejamos a consideración de cada uno si quiere poner más o menos azúcar a la crema), tenemos que tener nuestra gelatina a medio punto. **En este punto tengamos en cuenta que va la mitad de agua de lo que dice la caja: es 1 taza de agua caliente y 1 taza de agua fría.**

Cuando **sacamos nuestra tarta del horno** la dejamos enfriar y le colocamos en la base un poco de crema, reservando un poco para decorar los bordes. Sobre la misma le colocamos la **rodaja de duraznos que ya tenemos cortadas** y hacemos el borde y lo llevamos nuevamente a la heladera para que **nuestro borde haga las veces de contenedor**. Lo retiramos y volcamos suavemente la gelatina sobre la misma y nos fijamos que los duraznos queden bien cubiertos.

Recordá que la crema, en lo posible, debe tener un tenor graso superior a 40 %.

Podés ver el procedimiento de la tarta frutal con masa sucrée en este video:

<https://youtu.be/UdvPdAUCOjw>



Actividad



1- Te proponemos investigar el uso de gelatinas en otras preparaciones propias de pastelería, puede ser una torta o un postre. Mencioná los resultados de tu investigación en el grupo de whats app. Podes buscar en libros de pastelería o en el buscador de internet.

2- **¡ANIMATE A CREAR!** Contanos qué postre o torta propia harías y en la cuál utilizarías gelatina. Compartinos cómo sería su preparación y para qué la usarías.

3- Por último, te pedimos que nos cuentes

- **¿cuáles son los aspectos positivos y los aspectos negativos del uso de gelatinas en preparaciones?**
- **¿qué opinión tenés sobre las recetas con este producto?**
- **¿te gustan? ¿te resultan complejas?**
- **¿tuviste alguna experiencia de preparación?**

Envía tus respuestas de manera escrita o grabando un video por el grupo de Whats App.

¡Las esperamos!





CIERRE DE LA CLASE

Te Invitamos a repasar los conceptos mencionados en esta ficha. Sobre los **agentes gelificantes**, realizamos una serie de indicaciones importantes a tener en cuenta para uso en pastelería ¿te acordás cuáles son?: la temperatura de solidificación y fundición, la importancia de hidratarla y luego entibiarla antes de incorporarla en cualquier preparación, la proporción de agua necesaria, el tiempo de enfriamiento y la sinéresis.

Hicimos la aclaración de que las enzimas proteolíticas rompen las uniones de aminoácidos de la gelatina, por lo cual hay que tener especial cuidado con la presencia de algunas frutas tropicales.

Te presentamos distintos espesantes y agentes gelificantes: el AGAR-AGAR, extracto de algas que tiene un poder gelificante superior que la gelatina; las PECTINAS que en ciertos frutos pueden formar un gel; la CARRAGENINA, que participa como espesante en la composición de dulce de leche repostero.

En la segunda parte de la ficha, pusimos en práctica la masa sablée en manga (aplicada a la preparación de masitas) y la masa sucrée (aplicadas a la tarta de duraznos) conocidas en la clase 9.



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/una5mzwyXSExMBq2>

AUTOEVALUACIÓN 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