



*Introducción a la
Repostería y
Panadería - 2*



INDICE



Introducción.....	1
La Repostería.....	2
Descripción y características de equipos y utensilios.....	3
Proceso de elaboración de batidos.....	4
Tipos de rellenos y cubiertas para tortas.....	5
Bizcochos.....	8
Técnicas de camuflaje.....	9
Normas de higiene.....	10
Recetas.....	13

INTRODUCCIÓN



El presente Ebook - PDF Introducción a la Repostería y Panadería - 2 creado por reposteriydecoraciones.com, te servira de apoyo siguiendo los programas de formacion de diversos paises.

Por lo cual te servira como material de apoyo cuenta con las informaciones e instrucciones necesarias para aprender a elaborar productos variados y de calidad.

Este manual contiene los pasos, productos, utensilios, instrumentos y materiales necesarios con gran variedad y colores para elaborar productos ricos, bien presentados.

También aparecen las medidas y equivalencias, del contenido de los principales productos de la panadería y repostería, una gran variedad de imágenes con modelos creativos.

El objetivo es que los participantes aprendan y se generen oportunidades de trabajo, pero si ya cuentas con experiencia, aun asi te servira para afianzar conocimientos.

Asi que Adelante!



reposteriydecoraciones.com

LA REPOSTERÍA



Es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres dulces como bizcochos, o tortas. Los siguientes elementos suele usarse, para casi todos los alimentos de la repostería:



Azúcar



Huevos



Harina



Mantequilla



Vainilla



Polvo de hornear o levadura

En la elaboración de postres se utiliza cualquier tipo de fruta, nueces y/o chocolate.

A continuación algunas frutas frescas y nueces que pueden ser enlatadas, congeladas, secas, cristalizadas o glaseadas:



Manzana



Guineos



Naranjas



Limones



Ciruelas



Uvas



Piña



Almendras



Coco



Maní

Tocame para más



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS



Horno convención: Tienen ventiladores que hacen circular el aire, destruyen el calor rápidamente en su interior el aire en estos hornos puede deformar productos suaves.

Batidor vertical: hacen la mayor parte del trabajo de mezcla en la repostería. La de mesa con capacidad de 5 a 20 litros, los atadores de anillos permiten utilizar diferentes tamaños de tazón en una maquina, tiene de 3 a 4 velocidades de operación.



Cilindros o rodillo: Sirven para preparar masas.



Moldes: vienen con diferentes formas y tamaño para darle la forma deseada a nuestros pasteles.



Cucharas de medir: son utilizadas para medir pequeñas cantidades de ingrediente.



Tócame para más



PROCESO DE ELABORACIÓN DE BATIDOS

La mezcla de la torta y la forma de batirla dará diferentes resultados.

Por esta razón, existen algunos métodos para batir y añadir ingredientes y realizar la mezcla.

Estos métodos son muy simples y podremos escoger cuál nos conviene más o nos resulta mejor en nuestras recetas de tortas caseras.

Frotado fregado:

Lo podemos utilizar con éxito en tortas pequeñas y en mezclas para hornear en bandejas bizcochos para brazo gitano y consiste en frotar la mantequilla con la harina hasta lograr una arenilla que luego humedecemos con huevos, leche y azúcar y añadiendo otros ingredientes para darle sabor y textura.

Cremado:

Usado para la elaboración de pequeñas tortas, o tortas enriquecidas con frutas como las tortas de pascua, y consiste en batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una crema, casi blanca y vaporosa, con el azúcar disuelto, y luego ir agregando paulatinamente los otros ingredientes que exige la receta.

Derritiendo la mantequilla:

Se usa para tortas especiadas, también para hacer los brownies, consiste en derretir la mantequilla o la grasa utilizada en la preparación y luego añadir los otros ingredientes, resultando una mezcla muy fluida.

Batido:

Lo utilizamos para realizar tortas verdaderamente esponjosas, y consiste en batir muy bien los huevos y el azúcar hasta que levantan y están cremosos y luego añadir los otros ingredientes.

Tocame para más



TIPOS DE RELLENOS Y CUBIERTAS PARA TORTAS

Sabor del BIZCOCHO	RELLENOS que NO necesitan frío	RELLENOS que SI necesitan frío
Vainilla	Cremas de Chocolate Fundido Dulce de Leche Mermeladas Frutales Crema de Leche Condensada y Almendras Merengue Suizo	Crema Chantilly, Chantilly de Café Buttercream de Vainilla, de Café, de Chocolate, etc. Crema de Coco Cremas de Requeson (Ricota) Crema de Queso y Vainilla Merengue Francés
Limón o Naranja	Merengue Sulzo de Naranja o Limón Crema de Manzanas Mermeladas Frutales Cremas de Chocolate Fundido Dulce de Leche Cabello de Angel Crema de Fresas y Amaretto	Merengue Francés de Naranja o Limón Buttercream de Limón o Naranja Buttercream de Frutos secos Crema de Naranja y Chocolate Crema de Requeson de Limón o Naranja Crema de Queso de Limón o Naranja Crema de Manzanas y Nata
Chocolate	Merengue Suizo de Naranja Cremas de Mermeladas Cítricas Crema de Chocolate Amargo Dulce de Leche Crema de Leche Condensada y frutos secos	Merengue Francés de Naranja Crema Chantilly Crema de Cerezas o Fresas Buttercream de Mokka Crema de Amaretto Crema de Coco Crema Irlandesa (Baileys) Crema de Frambuesas Crema de Menta y Chocolate
Fresa	Merengue Suizo Cremas de Chocolate Fundido	Crema Chantilly Cremas de Nata Crema Pastelera
Almendras	Gansache de Chocolate Buttercream de Rosas Buttercream de Almendras	Mermelada de Naranja Amarga Crema de Leche Condensada y Almendras Dulce de Leche
Zanahoria	Mermeladas de Melocoton, Albaricoque, Naranja, tomate o zanahoria. Merengue Sulzo de Naranja Crema de Avellanas Dulce de Leche	Buttercream de Queso Crema y Naranja
Platano	Caramelo Praliné de café espresso Crema de trufa.	Buttercream de Queso Crema Buttercream de chocolate negro o café espresso Buttercream de Vainilla
Coco	Praliné Mermelada de Frutas de la Pasión	Buttercream de Lima. Crema de Piña colada

Tocame para más



Los postres helados: Son recomendados en toda época de año, siempre llevan nata líquida y huevos.

Diferentes tipos de postres helados



La preparación de las galletas decoradas

Mezclamos muy bien el azúcar y la mantequilla que tendremos a temperatura ambiente. Cuando esté bien mezclada, le agregamos la esencia de vainilla y el huevo. Removemos y mezclamos. Vamos agregando la harina tamizada poco a poco mientras mezclamos hasta conseguir una masa homogénea y que no sea pegajosa. La envolvemos en film transparente y enfriamos en la nevera durante 30 o 45 minutos.

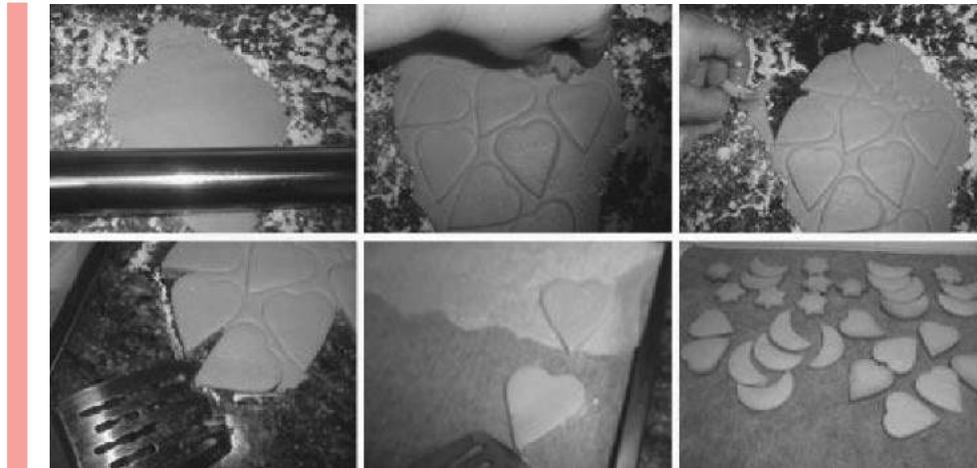


Precalentamos el horno a 180°. Vamos extendiendo porciones de masa y la dejamos con un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente y la vamos cortando.

Tocame para más



Las colocamos en una bandeja con papel de horno y horneamos durante 20 minutos aproximadamente, hasta que estén ligeramente doraditas por la parte de abajo.



Las dejamos enfriar durante unas horas. Cuando estén totalmente frías, preparamos la glasa real.

Ponemos la clara en un bol, y con la ayuda de un batidora eléctrica, las subimos a punto de nieve, y empezamos agregarle el azúcar glasé mientras vamos removiendo, le agregamos también el zumo de limón y continuamos con el azúcar hasta que la textura de la glasa nos quede como el yogurt líquido.



La glasa real la podemos colorear, la ponemos en mangas pasteleras de boquilla estrecha y las vamos decorando con los dibujos y las formas que nos apetezcan.

BIZCOCHO



Los bizcochos son masas esponjadas por huevos, cuya composición está formada por harina floja, huevos y azúcar generalmente.

Pueden llevar o no grasas, y también levadura. Todos se caracterizan por ser suave.



Primera comunión



Infantiles

El Bizcocho constituye, en las fiestas, toda una obra de arte, que refleja el motivo y el estilo de la fiesta. Todos los sueños e ilusiones pueden ser retratados a través de la torta, por lo que el diseño de mismo debe ser creación total de la imaginación.

Hay con diferentes estilos; tradicional o sencillo bien sea rectangulares, redondos, cuadrados, envinados con frutas cristalizadas y decorado en pastillaje o flores naturales.



Cumpleaños



Baby Shower



Quince años



Bodas

Tocame para más

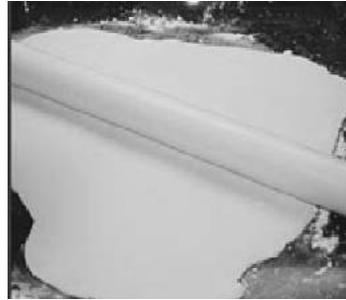
TÉCNICAS DE CAMUFLAJE



En este caso usamos lo llamamos un sterofoam, y preparamos un poco de royal icing o glaze real, en consistencia firme, sin nada de agua.



Humedecer el camuflaje con un paño húmedo que no quede muy mojado.



Luego extender el fondant en una superficie con azúcar en polvo glass.



Después cubren el camuflaje con el fondant.



Alisan con las manos



Retiran los excesos con un cortador.



Colocan la plantilla con alfileres.



Aplican con una espátula una fina capa de royal icing.



Dejar que seque un poco para luego retirar.



Finalmente le agregamos un poco de Royal Icing alrededor

Tocame para más

NORMAS DE HIGIENE



Introducción

Nadie debe enfermarse por los productos por los productos vendidos, por lo que es muy importante ofrecer comida segura y saludable, esto implica una optima higiene personal.

Higiene personal

- Lavar las manos con jabón antibacterial
- Restregarse las manos y las uñas vigorosamente por 20 segundos
- Remover joyas y esmaltes de las uñas
- Secar las manos con servilleta higiénicas o con secador

Este procedimiento debe llevarse a cabo antes y después de ir al baño, antes de comenzar su trabajo, durante la preparación, al finalizar el trabajo y cuando se va a cambiar de alimento crudo a cocidos.

Alimentos potencialmente peligrosos

- Huevos
- Leche y crema de leche
- Rellenos
- Glaseados

Zona de peligro de la temperatura:

40° F – 140° C

4° C - 60° C

Guantes

Nunca tomar productos listos sin guantes, puede usar servilletas.

Otros puntos de higiene personal

Uñas cortas, no accesorios, cabellos protegidos, uniformes y adelantar limpios y trabajar en pleno estado de salud.

Saneamiento

Existe una gran diferencia entre limpiar y sanear.

- Limpiar: remover el sucio de las superficies
- Sanear: Eliminar los macroorganismos

Se debe tomar en cuenta que la limpieza y el saneamiento es muy importante, antes, durante y después del trabajo.

Tocame para más



Área de preparación

Fregado tiene 5 pasos:

1. Retirar los residuos
2. Lavar
3. Enjuagar
4. Desinfectar
5. Secar al aire

Área de ventas

- Limpiar constantemente exhibidores y vitrinas, tanto por fuera como por dentro.
- Retirar los residuos de mostradores. Tomar en cuenta que el producto debe ser aplicado en el paño no en la superficie.
- Limpiar y desinfectar las canastas de servicio.
- Lavar y sanear las pinzas una vez al día

Almacenamiento

- Al recibir productos debe tomar precaución para mantenerlos frescos.
- Revisar que los productos recibidos son los correctos y que las cantidades sean las correctas.
- Revisar que los productos no estén rotos ni contaminados. No recibir productos abiertos, rotos o dañados.
- Los productos refrigerados deben llegar a una temperatura de 40° F o 4° C. Colocarlos en el refrigerador inmediatamente (Recordar que el primero en entrar es el primero en salir).
- Etiquetar los productos o ingredientes recibidos primero con la fecha de entrada. Los productos más viejos son colocados en el frente. Monitorear la frescura y fechas de vencimientos. Los productos dañados se botan, incrementando los gastos (pérdidas).

Para almacenar apropiadamente hay que tener en cuenta los siguientes:

- Mantener los alimentos potencialmente contaminables fuera de la temperatura de la zona de peligro.
- Nunca almacene productos contaminados sobre productos horneados. Revise siempre la temperatura de los cuartos fríos: refrigeración 40° F (4° C) congelación 0° F (-18° C)
- Almacenar productos a 6 pulgadas del piso y la pared para la circulación del aire y mantener roedores e insectos alejados.



Los productos secos: Guardar los ingredientes secos en cajas, nunca en fundas abiertas, de esta forma previene el contacto con insectos o roedores, por ello se recomienda que las cajas deben estar etiquetadas con la fecha de entrada.

Los productos lácteos: Las leches y cremas frescas se almacenan refrigeradas.

Las enlatadas: se conservan en un lugar fresco mientras están cerradas, luego de abiertas refrigerar por 1 semana.

Las leche en polvo: se guardan en un lugar seco, fresco, fresco y en un recipiente bien cerrado.

Los leudantes: El bicarbonato de sodio, la levadura en polvo y el amoníaco deben almacenarse en recipientes herméticamente cerrados.

A continuación algunas ideas de cómo almacenar los siguientes productos:

Los productos refrigerados: Siempre revisar las fechas para asegurar la frescura.

Trabajar con cantidades pequeñas de ingredientes refrigerados.

Poner los alimentos dentro del refrigerador si no van a ser utilizados.

Descongela productos a temperatura ambiente, los microondas son los principales enemigos de los alimentos y de más fácil contaminación.

Descripción	Grados Celsius (°C)	Grado Fahrenheit (°F)
Súper bajo	100°	225°
Súper bajo	120°	250°
Muy bajo	140°	275°
Muy bajo	150°	300°
Moderado	180°	350°
Moderado	190°	375°
Caliente	200°	400°
Caliente	220°	425°
Muy caliente	230°	450°
Muy caliente	250°	480°
Súper caliente	260°	500°



Bizcocho de Aceite:

Ingredientes:

220gr. De huevo (4 unidades)
190 gr. de azúcar
150 gr. de leche
175 gr. de aceite
190 gr. de harina
Un sobre de levadura
Ralladura de medio limón
Una pizca de canela molida



Preparación:

- Ponemos el azúcar y la piel de limón y pulverizamos.
- Añadimos los huevos y con la batidora programamos 4 minutos.
- Cuando termine programamos 1 minuto más y dejamos caer poco a poco el aceite, después la leche.
- Añadir la harina tamizada junto con la levadura y batimos por 5 segundos más y acabamos de mezclar con la espátula.
- Verter sobre un molde previamente engrasado.
- Hornear a 175° durante 30-35 minutos.



Fondant:

Ingredientes:

- 1 Taza de mini malvaviscos (Marshmallow)
- 1 Cucharadita de agua
- 1 1/2 - 1 3/4 tazas de azúcar pulverizada azúcar glass



Preparación:

- Medir una taza de malvavisco bien apretados en la taza, poner en un recipiente de microondas y agregar el agua. Ponerlos por 20 segundos, se expanden y se suavizan, sacarlos y revolver con una cuchara hasta que esté bien incorporado, se ve como sopa muy líquido
- Agregar el azúcar poco a poco y mezclar hasta que ya no esté en pegajoso.
- Sacar del recipiente y amasar por unos 7-8 minutos. Lo estiras y lo usas para pastel o decoraciones. Lo puedes pintar con colorantes vegetales.



Crema Pastelera:

Ingredientes:

Dos yemas de huevos
Dos cucharadita de azúcar
Una cucharada de harina
Una pizca de sal
Un cuarto litro de leche
25gr. de mantequilla
Canela
Dos cucharadas de agua



Preparación:

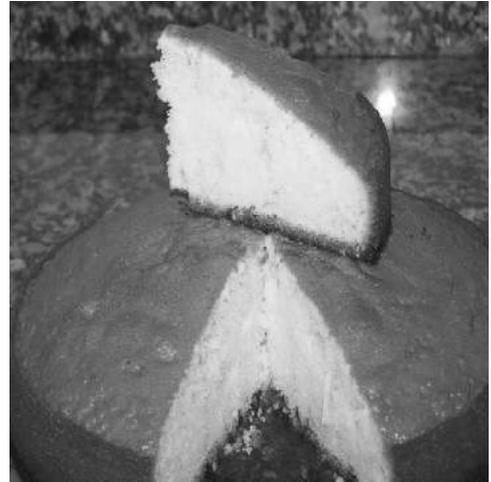
- Poner en un tazón las dos yemas de huevos, una cucharada de harina, dos de azúcar y la pizca de sal, remover bien con una cuchara de madera, reservar.
- Hervir la leche aparte y volcar sobre la mezcla que tenemos en el tazón, reservar y añadir dos cucharadas de agua y un poco de canela, batir mucho hasta que empiece a hervir.
- Bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos siempre removiendo con cuchara de madera para que no formen grumos, pasado este tiempo bajamos del fuego y mezclamos su contenido con los 25 gramos de mantequilla, continuar removiendo hasta obtener una crema fina y brillante, dejar enfriar y usar.



Bizcocho de Vainilla:

Ingredientes:

2.5 libra de harina
12 huevos
5 barras de mantequilla de 90 g.
3 tazas de azúcar refinada
6 cucharadas soperas de royal
6 cucharada de vainilla cafeteras
Medio litro de leche



Preparación:

- Primero se crema la mantequilla con la batidora y enseguida se agrega la azúcar y se sigue batiendo a velocidad media.
- Se agregan 6 huevos enteros y 6 yemas una a una, después se va agregando la harina y el royal ya cernidos y alternando con la leche, y por último la vainilla.
- Se engrasan y enharinan dos moldes redondos de 30 cms. De diámetro ó moldes cuadrados de 22 ó 23 cms.
- Se hornean a 170 grados por 45 minutos.



Pastel de Chocolate:

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
 - 3 cucharaditas levadura Royal
 - 1/4 de cucharadita de sal.
 - 225 gramos de mantequilla.
 - 1 1/2 tazas de azúcar.
 - 1 1/2 cucharadas de vainilla.
 - 5 huevos.
 - 1 taza de cacao en polvo
 - 1 1/3 tazas de leche.
- Ingredientes para la cobertura y relleno:
- 300 gramos de chocolate semi-amargo rallado.
 - 3 cucharadas de mantequilla.
 - 2 cucharadas de nata montada



Preparación:

- En un bol mezclar la harina, el cacao, la sal y la levadura.
- Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Incorporar la vainilla y los huevos uno a uno batiendo bien entre cada adición.
- Agregar a la mantequilla, la harina alternando con la leche hasta formar una pasta suave.
- Verter la masa en un molde previamente enmantequillado y enharinado y hornear a 200 grados aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar.
- Preparación de la cobertura y el relleno: Fundir el chocolate junto con la mantequilla al baño de María. Dejar entibiar y mezclarlo con la nata montada.
- Abrir el bizcocho por la mitad y rellenarlo con la mezcla anterior. Tapanlo y cubrirlo con la misma mezcla.



www.reposteriaaydecoraciones.com