

Introducción a la : Repostería - Panadería



reposteriaaydecoraciones.com





Índice:

Introducción.....	2
Harina.....	3
Azúcar.....	4
Tipos de Azúcar.....	5
Grasas.....	7
Tipos de Grasa.....	8
Productos Lacteos.....	10
Huevos.....	12
Agentes Leudantes.....	14
Frutas, Nueces y Semillas.....	16
Sal, Especias y Saborizantes.....	18
Extractos y Emulsiones.....	19



Introducción.

Para adentrarnos en este maravilloso y fascinante mundo, debemos comprender que los principios básicos de la Repostería y Panadería derivan de los materiales y/o insumos utilizados en nuestras recetas.

De los ingredientes depende el éxito de la receta o el fracaso total de la misma, por ello te daremos de una forma resumida los ingredientes básicos a utilizar en la preparación.

Por ello te damos la bienvenida a esta explicación, estamos seguros que te ayudara bastante a mejorar o fortalecer tus destrezas.



Harina

La Harina es conocida comúnmente como Harina de trigo, 0000, Común, Sin esfuerzo, Floja o simple, es el ingrediente principal en la Repostería y Panadería.

Con este ingrediente podemos iniciar nuestras preparaciones, aunque en el mercado actual podemos conseguir Harina para Pastelería.

Para algunas personas este tipo de Harina no es la más recomendada, ya que tiene adiciones que pueden alterar la preparación, por lo que prefieren la Harina Común.

Características:

Tócame para más

- * Es el ingrediente principal de la panadería.
- * Proporciona volumen y estructura.
- * La característica de la harina depende si es (duro o blando).

H. Dura:

- Las harinas fuertes (trigo duro) contienen un alto porcentaje de proteínas llamadas glutenina y gliadina las cuales, juntas forman el gluten cuando la harina se amasa e hidrata.
- Se utilizan para la elaboración de panes y otros productos de levadura.

H. Blando:

- Las harinas débiles o pobres (trigo blando) contienen un bajo porcentaje de proteínas, son utilizadas en la producción de pasteles, galletas y pays.

AZUCAR



El Azúcar es uno de los ingredientes principales en la Repostería y Panadería.

Ya que le dará un toque dulce que hace irresistible nuestras recetas, en el mercado hay gran variedad de endulzantes, por los que te los explicare:

Características:

- * Son todos los productos refinados derivados de la caña de azúcar o de la remolacha. Cumplen con las siguientes funciones en la panificación:
- * Agregan dulzura y sabor.
- * Suavizan y hacen la textura más fina.
- * Dan color a la corteza.
- * Mejoran las características de conservación al retener la humedad.
- * Se comportan como agentes que acreman al combinarlos con grasas, y como espumante al combinarlo con el huevo.
- * Le proporcionan alimento a la levadura.



Tipos de Azúcar

En el Mercado moderno existen varios tipos de azúcares, por lo que te dare las características de cada uno:

Azúcar Invertido:

- * °C + sacarosa + ácido (ácido tartárico) = Azúcar Invertido
- * Dextrosa y levulosa.
- * 30% más dulce que la sacarosa.
- * Absorbe humedad y no se cristaliza.

Azúcar Granulado:

* Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización

Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada.

Azúcar Refinado:

- * Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.
- * Este tipo de azúcar se obtiene sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a proceso de refinación.

Azúcar Glass:

- Mezcla almidón.
- 10X azúcar fino (betun).
- 6X azúcar común repostería.

Jarabe de Malta:

- * Se utiliza en panes de levadura.
- * Sirve de alimento para la levadura.
- * Da mejor sabor al pan y color a la corteza.

Tócame para más



Azúcar Moreno.

- * Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, que se encuentran cubiertos por una película de su miel madre, en una concentración mínima de 96 % de polarización.

Este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso industrial conformado de las operaciones unitarias de extracción, clarificación, evaporación, cristalización y centrifugación.

Melaza.

- * Jugo caña de azúcar.
- * Sabor amargo.
- * Retienen humedad.

Jarabe de Malz.

- * Agua + goma dextrosa (glucosa).
- * Ayuda a conservar la humedad.
- * Aporta el toque dulce.

Miel de Abeja.

- * Conserva la humedad del producto.
- * Da mejor textura en la receta.
- * En un toque dulce y natural.

Para tener en cuenta:

- * Es importante conservar este ingredientes en recipientes con tapa, alejados de la humedad o el Agua, ya que se pueden apelmazar y minimizar su vida util.
- * Los sacos de azúcar deben estar protegidos de la humedad, fuego, chispas, colillas de cigarrillo y plagas que deterioren el material del empaque.

En caso de incendio, apagar con extintor multipropósito.

Tocame para más

Grasas



La grasas cumplen un papel muy importante en los postres: mantienen la humedad, estabilizan la textura, atrapan sus sabores y los conservan frescos por más tiempo.

En el mercado existen distintos tipos de grasas que se pueden usar en nuestras recetas y de cada una se obtienen productos con características diferentes.

Características:

- * Suavizar la textura del producto.
- * Agregar la humedad y enriquecerlo.
- * Aumentar sus características de conservación.
- * Mejorar el sabor.



Tipos de Grasas

En el Mercado moderno existen varios tipo de grasas, por lo que te dare las características de cada uno:

Manteca:

- * Grasa sólida, blanca, sin sabor, especialmente formulada para la panificación.
- * En general, mantecas son 100% grasas.

Mantecas Emulsionadas o Emulsificadas:

- * Textura suave.
- * Soportan mayor cantidad de líquido y azúcar.
- * Dan a los pasteles textura fina, tersa y mayor humedad.
- * Se utiliza cuando el peso azúcar para la masa de un pastel es mayor que el del peso de una harina.
- * También llamada mantecas de alta proporción.
- * Comúnmente usada para los betunes.

Mantecas Comunes:

- * Textura firme y cerosa.
- * Mezclan bastante aire.
- * Sólo se derriten a altas temperaturas.
- * Se utiliza para productos quebradizos, como cortezas para pay, panes, pasteles.

Mantequilla:

- * 80% grasa + 15% agua + sólidos de leche.
- * Salada y sin sal.
- * 50% mantequilla + 50% manteca.

Margarina:

- * Combinación de grasas animales y vegetales hidrogenadas, saborizantes, emulsificantes, colorantes y otros ingredientes.
- * 80-85% de grasa + 10-15% humedad + 5% sal, sólidos de leche y otros componentes.

Tocame para más



Margarina para Pastas:

- * Resistentes y elásticas.
- * Consistencia cerosa.
- * Formulada especialmente para masas que forman capas como la pastelería danesa y pasta hojaldre.

Melaza:

- * Son grasas líquidas.
- * No utilizadas comúnmente en panadería porque se esparcen en las pastas o masas y acortan demasiado las fibras del gluten.
- * Se limita única y exclusivamente para engrasar moldes, fritura de donas y como baño o barniz para algunos bollos.

Para tener en cuenta:

Debe envolverse o guardarse en un recipiente hermético porque absorbe fácilmente los aromas y sabores de otros alimentos.

Aun así, se recomienda usarla lo más pronto posible porque el frío prolongado puede cambiar su sabor.

Con los Aceites es recomendable guardarlos en un armario o cajón y evita dejarlos en el auto.

Una regla de oro es mantener los aceites en un lugar fresco y oscuro. Cuídalos cuando te desplaces.



Productos Lácteos

Los derivados lácteos son todos aquellos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

Entre ellos se incluyen algunos como la nata, la mantequilla, el queso o el suero lácteo.

Por otro lado, en función del tratamiento que reciba la leche, también se puede distinguir entre distintas clases: leches higienizadas, leches certificadas, leches especiales (concentradas, desnatadas, fermentadas o acidificadas, enriquecidas, adicionadas de aromas y/o estimulantes) y leches conservadas (esterilizadas, evaporadas, condensadas y en polvo).

Algunos productos Lácteos:

- * Cuajada
- * Flan
- * Helados
- * Leche condensada
- * Leche de cabra
- * Leche desnatada
- * Leche entera
- * Mozzarella
- * Nata
- * Natillas
- * Queso de burgos
- * Queso de cabrales
- * Queso en porciones
- * Queso manchego curado
- * Requesón
- * Yogur



* Leche Entera: Contiene 3.5 % grasa + 8.5% sólidos no grasos de leche y 88% agua.

* Leche pasteurizada: °C destruir bacterias.

* Cruda o bronca: No ha sido pasteurizada.

* Certificada: Leche orgánica de alta calidad.

* Homogeneizada: Se procesa para que no se le separe la crema.

* Descremada o desgrasada: Se elimina el 95% de la grasa.

* Buttermilk: leche fresca, líquida y ácida.

* Crema ácida: con 18% de grasa.

*El yogurt es leche entera o baja en grasa).

*Leche evaporada es leche, entera o descremada, se le elimina 60% del agua.

* Crema fresca:

- Para batir: 30-40% grasa.

- Ligera: 30-35% de grasa.

- Espesa 36-40% de grasa.

* Ultrapasteurizada: Donde su tiempo de vida es mayor que otras cremas pasteurizadas.

* Crema ligera: También llamada crema de mesa o para café. 16-22% grasa.

* Media crema: 10-12% grasa, demasiado bajo para considerarse como crema.

* Leche condensada: Es leche entera, se le elimina 60% agua y se endulza con azúcar.

* Leche en polvo: Deshidratada, se rancia con facilidad por contener la grasa.

* Queso de pastelería: suave, sin añejar, bajo contenido de grasa, seco, flexible y puede trabajarse como masa.



Huevos

El huevo es un alimento considerado como derivado de las aves de corral, éste se conjuga como uno de los alimentos más rico en nutrientes proveniente de un animal; está protegido por una cáscara de colágeno natural y es un alimento versátil que puede ser utilizado para cocinar comidas tanto dulces como saladas.

De acuerdo a su gran aporte proteico el huevo está constituido principalmente por aminoácidos y pequeñas proporciones contiene vitaminas, minerales y ácidos grasos, que complementan el balance proteico de este alimento natural que juega un papel importante en la dieta; este alimento es ideal para la prevención de enfermedades crónicas debido a su bajo porcentaje calórico beneficioso para el estado de salud en un paciente.

Características:

- * Yema: alto contenido en grasa y proteínas, hierro y varias vitaminas. Color amarillo u oscuro, dependiendo alimentación del animal.
- * Clara: proteína de albúmina, clara y soluble al estar curdo, pero blanca y firme al coagularse, azufre.
- * Cascarón: frágil, poroso, permite absorber olores y sabores y además pierde humedad aun entero.



Más sobre el Huevo

1. Huevos grandes promedios y pesos aproximados sin cascarón.

- * Un huevo entero.....47 grs
- * Una clara de huevo..... 28 grs
- * Una yema de huevo.....19 grs
- * 21 huevos enteros.....1 kg
- * 36 claras.....1 kg
- * 53 yemas.....1 kg

2. Presentación de los huevos en el mercado.

- Huevos frescos - Huevos congelados - Huevos en polvo.

3. Funciones de los huevos.

- * Dar estructura: Coagulándose ya que si se utilizan en grandes cantidades hacen al producto de panadería chicloso o duros (grasa + azúcar = suavizantes).
- * Emulsificar grasas y líquidos: Producen masas tersas, contribuyendo al volumen y textura de los panes.
- * Leudar: Atrapar aire en burbujas, con el calor leuda.
- * Acortar las fibras del gluten: Lubrica y acorta las fibras del gluten.
- * Hidratar: Por su alto contenido de humedad en la clara.
- * Dar color: Color amarillo a las masas y pastas, también color dorado dando color a la corteza.

Tócame para más



Agentes Levadantes

Significa producir o incorporar gases en el producto de panadería para aumentar su volumen y dar forma y textura.

Levadura:

- * Se utiliza en panes, bollos, pastelería y productos similares.
- * Fermentación: es el proceso por el cual la levadura actúa sobre los azúcares, los convierte en bióxido de carbono gaseoso y alcohol.

El alcohol se libera después del horneado.

- * La levadura es sensible a la temperatura:
- * 1°C - 33°F: Inactiva (temperatura de almacenamiento).
- * 15-20°C - 59-68°F: Acción lenta.
- * 21-32°C - 69-89°F: Mejor crecimiento (temperatura de primera y segunda fermentación para masas de panes)
- * 38°C - 100°F: La reacción es más lenta.
- * 60°C - 140°F: Se destruye la levadura.



Más sobre los Leudantes

* Leudantes químicos:

- Bicarbonato de sodio (sosa para hornear).

* Polvos para hornear:

- Mezcla de bicarbonato de sodio con un ácido.
- No abusar del polvo para hornear para evitar sabores no deseables en nuestro producto final.

* Amoniaco para hornear:

- Mezcla de amonio, bicarbonato de amonio y carbamato de amonio. Crean bióxido de carbono gaseoso, gas de amonio y agua durante el horneado.

* Aire:

- El aire se expande durante el horneado y esponja los productos.
- Acremado: batir grasa + azúcar para incorporarle aire a la mezcla.
- Espumado: batir huevos, con o sin azúcar, para incorporarles aire.

* Vapor:

- El agua se convierte en vapor, su volumen original se expande 1100 veces.

Mantener temperatura alta para activar la acción leudante inmediatamente.



Frutas, Nueces y Semillas.

Se utilizan para hacer postres y como parte de decoraciones y recetas, ya que pueden aportar sabor, textura o ese toque crocante que a muchos de nosotros nos gustan en nuestras preparaciones.

Frutas:

- Frescas.
- Enlatadas y Congeladas
- Secas
- Cristalizadas y Glaseadas.
- Otras frutas procesadas.

Melaza:

- Almendras.
- Coco.
- Nueces de Castilla.
- Cacahuates.
- Avellanas.

Chocolate y Cacao

Son derivados del grano del cacao, cuando los granos se fermentan, asan y muelen, se obtiene licor de chocolate, el cual contiene una grasa blanca o amarillenta llamada manteca de Cacao.

• Cacao: Polvo seco que queda después de extraer la parte de la manteca de cacao del licor del chocolate.

*Chocolate amargo: Es licor de chocolate puro, no contiene azúcar y tiene un fuerte sabor amargo.

•Se utiliza para darle sabor a los productos que tienen otro endulzante.

* Chocolate dulce: Es chocolate amargo al que se le agrega azúcar y manteca de cacao en diferentes cantidades.

Tócame para más



- * Más del Chocolate dulce: Si el porcentaje de dulce es bajo se llama SEMIDULCE, cuando lleva menos azúcar se llama SEMIAMARGO.
- * Chocolate de leche: Es chocolate dulce al cual se le agregan sólidos de leche.
- * Chocolate blanco: Se elabora con manteca de cacao, azúcar y sólidos de leche.



Sal, Especias y Saborizantes

Se utilizan en la Repostería y Panadería, para muchos vbenficion en las preparaciones, los cuales puedes ser desde el ayudar a los Leudantes o potenciar el sabor de la preparacion, incluso hasta dar color.

* Sal:

- Refuerza estructura del gluten y la hace más elástica, mejorando así la textura de los panes.
- Inhibe el crecimiento de la levadura, por lo tanto, la cantidad debe ser controlada cuidadosamente.
- Demasiada sal, tanto fermentación como la maduración se hace más lenta.
- Poca sal, la fermentación avanza rápidamente, la levadura utiliza demasiada azúcar de la masa, como consecuencia, la corteza no se dora bien.

* Especias:

-Se utilizan para saborizar los alimentos o aportar textura, entre ellas podemos encontrar:

- Ajonjolí.
- Anís Canela.
- Clavos.
- Jengibre.
- Nuez moscada.
- Pimienta dulce.
- Ralladura de limón y de naranja.



Extractos y Emulsiones

Extractos son aceites o otras sustancias de sabor concentrado disueltas en alcohol. Incluyen los extractos de vainilla, limón y almendra.

Las emulsiones son aceites de sabor concentrado mezclados con agua mediante la ayuda de emulsionantes como gomas vegetales.

Las emulsiones más frecuentes son las de limón y naranja, aunque en el mercado podemos encontrar infinidad.

Ya solo sería elegir la de tu gusto.