



INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA

REPOSTERÍA



NIVEL: FORMACIÓN BÁSICA

VENEZUELA, 2002



INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
SECTORIAL INCE TURISMO
GERENCIA DE FORMACION PROFESIONAL
UNIDAD DE TECNOLOGIA EDUCATIVA

REPOSTERÍA



NIVEL: FORMACIÓN BÁSICA
MODO: HABILITACIÓN

Caracas, Marzo 2002

Dirección General de INCE TURISMO
Coronel (Ej.) Glenn Sherman Brathwaite

Gerencia de Formación Profesional de INCE TURISMO
Lic. Ada Rizzo Rizzo

Asesoría Técnica
Lic. Encarnación Barreto

Especialistas en Contenidos
Héctor Talavera
Pastelero de Primera en Repostería Fina

Colaboradores en la Validación
Mario Lobo
Pastelero Repostero Hotel Caracas Hiltón

Yolanda Serrano
Instructora de Repostería
Centro de Adiestramiento Laboral Negra Matea

Jacinto Ortega
Chef Pastelero Radisson Plaza Eurobuilding Caracas

Analista Integral
T.S.U. Lucía Torrealba

Analista Productor de Medios
José Gerardo León Plaza

Transcriptora
María Elena Rondón

Coordinación Técnica Estructural
División de Recursos para el Aprendizaje

Coordinación General
Gerencia General de Formación Profesional
Gerencia de Tecnología Educativa

Primera Edición 2.001

Copyright INCE

CONTENIDO

	Pag.
- ¿ Qué es INCE TURISMO?	
- Presentación	
- Introducción	
- Objetivos	
- Unidad I – Técnicas para la Elaboración de Tortas	
- Herramientas de Repostería.....	9
- Bizcocho.....	10
- Ponqué Básico.....	11
- Unidad II – Elaborar Merengues	
- Crema de mantequilla.....	17
- Merengue.....	22
- Unidad III – Decoración Básica para Tortas	
- El Glass.....	27
- Técnica de Manguero.....	28
- Técnica de Cartucho o Dulla de Papel Parafinado.....	31
- Pasta Oro.....	34
- El Pastillaje.....	36
- Modelado en Pastillaje.....	42
- Procedimiento para decorar Tortas.....	44
- Bibliografía.....	47

¿QUÉ ES EL INCE TURISMO?

El Instituto de Capacitación Turística INCE TURISMO, es una Asociación Civil sin fines de lucro, constituida mediante documento firmado el 23 de Septiembre de 1976, por la Corporación de Turismo de Venezuela, CORPOTURISMO y el Instituto Nacional de Cooperación Educativa, INCE; para la formación, adiestramiento y especialización de los Recursos Humanos que requiere el país en las áreas del Turismo y la Hotelería. Dicho documento fué debidamente protocolizado e insertado en el libro de registros correspondientes el 9 de Noviembre de 1976

¿QUÉ HACEMOS?

El INCE TURISMO desarrolla programas de formación, capacitación, adiestramiento y especialización a través de un Sistema de Formación Profesional al servicio de la Hotelería y el Turismo en Venezuela.

NUESTRA MISIÓN

Ejecutar en concordancia con el INCE RECTOR, bajo la tutela del Estado y la participación de Patronos y Trabajadores, las acciones necesarias para alcanzar una formación y capacitación continua de la fuerza laboral, complementando la educación recibida en el sistema formal.

Ofrecer asesoramiento técnico a empresas e instituciones públicas y privadas vinculadas a la Hotelería y al Turismo.

Promover la Actividad Turística y la incorporación de nuestros egresados al mercado laboral.

PRESENTACIÓN

Apreciado participante: Este manual es el resultado del esfuerzo de un equipo que ha trabajado arduamente con el fin de ayudarle a formarse en el oficio que ha seleccionado.

El contenido se ajusta a un programa de estudio diseñado según los requerimientos del oficio; pero deseáramos que, además, investigue en otras fuentes para incrementar los conocimientos adquiridos.

Esperamos que aproveche al máximo la oportunidad que el INCE le brinda de convertirse en un trabajador altamente capacitado, que responda ampliamente, a las exigencias de su área laboral y se constituya en un ejemplo a seguir en su futuro desempeño.

INTRODUCCIÓN

El manual de Instrucción de Repostería tiene como finalidad introducirnos en este fascinante mundo que ha sido a través de la historia el centro de atracción de grandes y chicos, ubicándose en uno de los más privilegiados lugares; por su arte, detalle y acabado en las tortas usadas en diferentes eventos sociales. Es por eso que siempre se debe tomar en cuenta a la hora de elaborar tortas la importancia de cuidar todos los detalles que involucran el buen sabor y la delicada presentación de las mismas, así como, la aplicación de las técnicas apropiadas que faciliten la elaboración de ponqué, de las tortas, tales como la de manguero, elaboración de merengue y el modelado de figuras con pastillaje.

Las técnicas utilizadas facilitan la adquisición de la destreza manual y la creación de nuevos modelos, diseños exclusivos dignos de una obra de arte.

El manual de Repostería consta de 3 unidades Instruccionales, donde se conjugan la teoría con la práctica; de aquí la importancia que tiene para el logro de los objetivos, que el curso se desarrolle en un ambiente donde exista la posibilidad de utilizar los recursos, equipos, herramientas e insumos requeridos para formar mano de obra calificada.

OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios para Decorar Tortas siguiendo el procedimiento establecido y cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

UNIDAD I

TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE TORTAS

HERRAMIENTAS DE REPOSTERÍA

Son herramientas que facilitan la elaboración y decoración de tortas; entre ellas se destacan los cuchillos de repostería, espátulas, recogedor, corta pastas, mangas, boquillas, rodillas, ralladores, cucharas de medir, batidores, brochas tijeras, bandejas, batidora, blonda, disco de cartón, A continuación se describe aquellas que implican una mayor destreza manual.



MANGAS

Son bolsas de tela impermeables o lona de forma cónica en su parte más delgada se colocan las boquillas para lograr diferentes efectos en la decoración.

BOQUILLAS

Son pequeñas piezas cónicas de acero o plástico, su parte más angosta termina en diferentes formas; existen lisas y rizadas. La boquilla se inserta a la manga, para dar diferentes formas al decorado de la torta.

RODILLO

Son utensilios de madera o plástico de forma cilíndrica y alargado; liso o con figuras de dimensiones variables, estos se emplean para estirar y aplanar pastillaje durante su preparación y elaboración de piezas.

BIZCOCHO

Se denomina bizcocho a la mezcla de batido ligero, conformada por huevos, azúcar y harina. Se caracteriza por ser de consistencia suave y seca, carece de toda humedad por no tener ningún líquido en su composición.

Para la preparación del bizcocho se utilizan los ingredientes que a continuación se señalan:

- 6 huevos enteros.
- 144 grs. de azúcar.
- 180 grs. de harina todo uso.

El Procedimiento para su elaboración es el siguiente:

En un bowl libre de grasa, se baten los huevos enteros con el azúcar hasta obtener una crema blanca, espesa y de apariencia gelatinosa.

Con paleta de madera se incorporan la harina poco a poco hasta uniformarla bien, pero sin sacarle todo el aire a la mezcla, para que el bizcocho quede suave y esponjoso. Seguidamente, colocar la mezcla en un molde engrasado y enharinado y cocinar en horno precalentado a 300 grados hasta que suba y dore ligeramente.

Para la utilización de los bizcochos en repostería, se aconseja humedecerlos con jarabe o algún otro licor de su preferencia.

PONQUE BASICO

Se denomina ponqué a una mezcla de apariencia homogénea, cremosa de cuerpo consistente, aroma y buen sabor; dichas características son de la mezcla en crudo, puesto que una vez cumplida la fase de cocción, se

presenta con una apariencia compacta, húmeda, esponjosa y con un color dorado claro en toda su superficie.

Existen diferentes procesos para la elaboración del ponqué, los cuales se describen a continuación:

Ponqué Básico I

Para la preparación de este ponqué se utilizan como ingredientes:

- 400 grs. de mantequilla sin sal.
 - 450 grs. de azúcar.
 - 6 huevos.
 - 800 grs. de harina todo uso.
 - 2 tazas de leche.
 - 1 cucharada de esencia de vainilla.
- Ralladura de limón al gusto.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.

Preparación

En un bowl batir a velocidad media la mantequilla con el azúcar, hasta que duplique su volumen.

Incorporar los huevos uno a uno por espacio de un minuto entre huevo y huevo para evitar perder el punto de cremado. Previamente pasar por un colador o tamiz la harina que deberá tener el polvo para hornear e

incorporarlo a la mezcla anterior, alternándolo con la leche, que también se agrega poco a poco. Añadir la ralladura de limón y la vainilla.

Elaborar la mezcla, untar el molde con abundante mantequilla y enharinarlo bien antes de vaciarla.

Con la ayuda de una espátula, ir emparejando la mezcla del centro hacia los extremos para garantizar la pareja cocción de la torta en el horno.

Cocinar en horno precalentado a 250 grados por espacio de una hora y cuarto aproximadamente.

Para cerciorarse que la torta esté lista antes de sacarla del horno, se le introduce un palito de madera en el centro y si este sale limpio y seco, la torta estará lista para ser retirada del horno inmediatamente.

Dejar enfriar en una rejilla antes de decorar.

Ponqué Básico II

Para elaborar esté ponqué es necesario disponer de los siguientes Ingredientes:

- 400 grs. de mantequilla sin sal.
- 450 grs. de azúcar
- 6 amarillas de huevo.
- 6 claras de huevo.
- 800 grs. de harina todo uso.
- 2 tazas de leche.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- Ralladura de limón al gusto.
- 1 cucharada de esencia de vainilla al gusto.

Para su preparación se debe llevar a cabo el siguiente procedimiento

En un bowl batir la mantequilla con el azúcar, hasta obtener una mezcla de consistencia cremosa, blancuzca y de volumen doble. Agregar las amarillas de huevo una a una, sin perder el punto de cremado. Luego la harina que deberá tener de antemano unido el polvo de hornear a la mezcla anterior, alternándola con la leche, que también se agregará poco a poco.

Incorporar la ralladura de limón y la esencia de vainilla.

A mano, con movimientos envolventes se incorporan las claras de huevos batidas en un bowl libre de grasa ,a punto de nieve.

Engrasar y enharinar un molde para tortas, colocar dentro la mezcla, emparejándola con una espátula para que la cocción sea pareja.

Cocinar en horno precalentado a 250 grs. por espacio de una hora y cuarto aproximadamente.



UNIDAD II - ELABORAR MERENGUES

CREMA DE MANTEQUILLA

La crema de mantequilla se elabora batiendo y oxigenando sus ingrediente hasta que cremen, en algunos casos utilizan diferentes ingredientes per manteniendo siempre la mantequilla como componente base, los demás, pueden variar de acuerdo a la fórmula.

A continuación se mencionan los ingredientes que se utilizan para su preparación:

- 2/3 de tazas de mantequilla sin sal
- 4 ½ tazas de azúcar pulverizada
- 2 yemas de huevos
- 2 cucharaditas de crema de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

El procedimiento para su elaboración se especifica a continuación:

En un bolw se bate la mantequilla hasta que esté suave, se le añade poco a poco la mitad del azúcar pulverizada. Se bate hasta que todo esté suave, homogéneo, haya duplicado su volumen y cambiado de color.

Agregar las yemas, batir hasta que se incorporen completamente a la preparación. Añadir el resto del azúcar pulverizada poco a poco, alternando con la crema de leche.

Una vez que la preparación esté lista, con aspecto suave y terso, agregar la esencia.

Recomendación

Si la preparación está un poco floja, suave, de poca consistencia, se añade un poco más de azúcar y si por el contrario está firme y dura se le agrega crema de leche, hasta suavizarla.

Crema de Merengue

La crema de merengue se utiliza para cubrir y rellenar tortas; de consistencia suave si está a temperatura ambiente y algo más firme, si se mantiene en la nevera

Los ingredientes para elaborar esta crema son:

- 1/3 taza de agua
- 2/3 taza de azúcar granulada
- 3 claras de huevos
- 6 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1 taza de mantequilla sin sal, suavizada

Preparación

En una olla hervir el agua y el azúcar hasta obtener un almíbar a punto de bola suave. Batir las claras a punto de nieve, añadir poco a poco las cucharadas de azúcar pulverizada, agregar el almíbar y batir hasta que se unifique por completo.

En un bolw colocar la mantequilla a temperatura ambiente, batir hasta que se suavice y cambie de color. Agrégár a la mezcla anterior hasta homogeneizar bien.

Existen variaciones de Crema de Merengue según la esencia que se utilice:

- De fresa: Cuando se baten las claras a punto de nieve y se incorpore el azúcar pulverizada, agregar unas gotas de colorante rojo. Termine la preparación como se indicó anteriormente arriba y agregar una cucharadita de extracto de fresas. Igualmente puede agregarse esencia de naranja, piña, etc.
- De café: Añadir a la mantequilla, ya batida, una cucharadita de café instantáneo, batir hasta que el café se incorpore a la mantequilla y continuar la operación ya descrita. Al final, añadir una cucharadita de Brandy.
- De chocolate: Añadir a la mantequilla batida, de una a dos cucharadas de cacao en polvo y batir hasta que se homogenice. Realizar el mismo procedimiento anterior.

CREMA MOKA

Es una preparación elaborada básicamente con café, pero se le agrega chocolate, para darle un sabor más agradable, se utiliza para rellenar o cubrir tortas.

Para elaborar esta crema es necesario disponer los ingredientes que se mencionan a continuación:

- ½ taza de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 ¾ tazas de azúcar pulverizada, cernida
- 170 gramos de chocolate de taza
- 2 cucharadas de ron o brandy

Para la preparación de la crema de Moka el procedimiento a seguir es:

En un bowl batir la mantequilla, la cual debe estar a temperatura ambiente, hasta que esté suave, agregar el café instantáneo y poco a poco el azúcar, hasta obtener una preparación suave y homogénea.

Rallar el chocolate de tableta y calentar a baño de María. Una vez derretido, agregar poco a poco, el licor. Cuando la preparación esté tibia incorporar suavemente a la mezcla anterior, hasta que esté suave y uniforme, lista para utilizarla.

CREMA DE FRUTOS SECOS

Esta crema se puede hacer con nueces, avellanas, almendras, pistacho, y merey. Esta preparación es muy agradable cuando se utiliza en el relleno de tortas, como también se puede utilizar para adornarlas, empleando una manga con boquilla, que le dé forma a la decoración.

Los ingredientes que se utilizan en la elaboración se señalan a continuación:

- 1 taza de mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar pulverizada
- 1 taza de frutos secos triturados o finamente rallados

El procedimiento a seguir para su preparación es el siguiente.

Colocar la mantequilla en un bolw a temperatura ambiente y batir hasta suavizarla. Agregar el azúcar pulverizada y batir hasta obtener una crema suave y tersa, de un color blancuzco, que haya doblado su volumen original. Incorporar poco a poco los frutos secos y continuar batiendo hasta que todo se homogenice.

MERENGUE

Se denomina merengue a la unión de claras de huevos y cristales de azúcar blanca formándose una mezcla cremosa y brillante con mucho cuerpo; se usa para cubrir y decorar tortas para ser utilizadas en diferentes eventos sociales

Existen diferentes merengues para cubrir y decorar tortas entre ellos:



Merengue Frío

Para elaborar el merengue frío es necesario disponer de los siguientes ingredientes:

- 4 Claras de huevos
- 250 grs. de azúcar blanca
- Cítrico y esencia al gusto

Su elaboración se especifica a continuación:

En un bolw batir las claras de huevos a punto de nieve.

Agregar el azúcar poco a poco hasta formar una crema blanca, esponjosa y brillante.

Colocar esencia al gusto y una puntilla de cítrico.

Cubrir la torta con este merengue.

Merengue Caliente

Se denomina merengue caliente a la unión de claras de huevos y azúcar cocida (jarabe a punto de hebra floja), obteniéndose una mezcla cremosa, esponjosa, brillante y con mucho cuerpo. Se recomienda agregarle el jarabe de azúcar en forma de hilo fino y continuo para así lograr que las claras suban y se unan al jarabe de azúcar).

Existen diversos procedimientos para la elaboración de merengue caliente:

Merengue Caliente I

Ingredientes:

- 5 Claras de huevos
- 250 grs. de azúcar
- ¼ de taza de agua

El procedimiento para elaborar este merengue es el siguiente:

En un bolw batir las claras a punto de turrón, simultáneamente llevar al fuego el azúcar y el agua hasta que forme punto de hebra floja.

Cuando el jarabe de azúcar esté en su punto, se une en forma de hilo continuo a las claras ya montadas sin dejar de batir, hasta formar una crema de apariencia, esponjosa que formen picos firmes.

Merengue Caliente II

Ingredientes:

- 5 Claras de huevos
- 200 grs. de azúcar

El procedimiento a seguir para su elaboración es el siguiente:

En una olla colocar las claras y el azúcar, llevar a fuego bajo y con la ayuda de un batidor de mano batir continuamente para que se calienten las claras y se disuelva el azúcar.

Seguidamente bajar de fuego y batir a máxima velocidad para que aumente el volumen sin que se enfríe, logrando así una crema con mucho cuerpo.

Merengue Francés

Es un merengue muy suave que sirve para decorar o cubrir tortas.

Seguidamente se detallan los ingredientes a utilizarse en la preparación de este merengue.

Cocinar el agua con el azúcar hasta obtener un almíbar a punto de globo.

Batir las claras a punto de nieve, agregar la pizca de sal. Una vez que esté firme añadir las gotas de limón.

Agregar una a una las cucharadas de azúcar pulverizada y no agregar la siguiente hasta que la anterior se haya disuelto.

Cuando la preparación de las claras tomen un aspecto firme y homogéneo agregar el almíbar poco a poco, batiendo vigorosamente, hasta que tome un aspecto firme y terso.

Aspectos que se deben considerar para la elaboración de merengues:

- Todos los implementos y herramientas utilizadas para la elaboración del merengue deben estar libres de grasas y secos.
- Las claras deben estar a temperatura ambiente y sin partículas de yema.
- El azúcar debe ser lo más blanca posible.
- Es importante no sobrepasar el tiempo de batido de las claras, debido a que en estas condiciones no soportan el peso de azúcar y se bajan.

- La incorporación del azúcar debe hacerse lentamente para que el batido tome cuerpo y quede liso.
- La mezcla para los merengues debe iniciarse a velocidad alta, tomando la precaución de disminuirla antes de incorporar el azúcar o el jarabe, para evitar que el batido se baje.

UNIDAD III - DECORACIÓN BÁSICA PARA TORTAS

EL GLASS

Se denomina glass a la unión de clara de huevo y azúcar en polvo, esta mezcla se utiliza como pegamento en piezas de pastillaje y para decorar tortas con detalles en filigranas e hilos de azúcar. Su consistencia se gradúa según su uso, es decir; para la escritura de mensajes en glass recomienda que éste sea más ligero, más fluido, mientras que para la unión de piezas de pastillaje, es recomendable que el mismo tenga un poco más de cuerpo para que pueda soportar la forma que describe la boquilla utilizada para tal fin.



Los ingredientes para la elaboración del glass se señalan a continuación:

- 1 clara de huevo.
- Unas gotas de limón.
- Azúcar en polvo la necesaria.

El procedimiento para su elaboración es el siguiente:

Se baten a punto de nieve floja las claras, luego se le va agregando azúcar en polvo lentamente, por cucharadas a intervalos; batiendo por un minuto, luego a mitad del preparado, se le agregan las gotas de limón y azúcar en polvo hasta conseguir el punto deseado, para decorar o hacer flores; teniendo siempre la precaución de levantar un poco el glass con un cuchillo hasta observar que el pico que se forme sea firme.

Para colorear el glass se utilizan colorantes vegetales; se recomienda no colocarle sabor artificial porque altera la composición del glass, perdiendo propiedades al momento del secado.

TÉCNICA DE MANGUEO

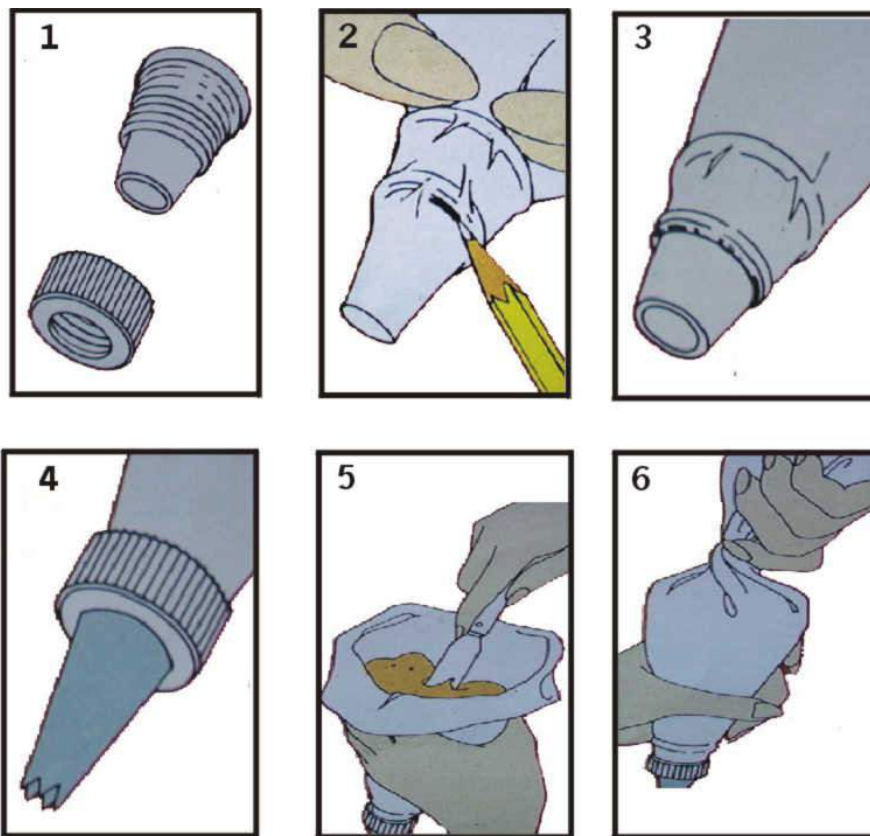
Se denomina manga a una bolsa de forma cónica, elaborada en materiales plásticos, de vinil o tela impermeable, la cual contiene en su extremo más angosto una abertura en donde se coloca la boquilla elaborada en metal, lo cual ayuda a que la crema describa la forma específica en la punta.

También se encuentra en el mercado una variedad de mangas, como por ejemplo la manga con empalme, que permite cambiar las puntas o boquillas mientras se usa la misma manga con crema.

Instrucciones paso a paso, para preparar la manga con empalme:

- 1- Desenroscar el anillo del empalme.
- 2- Colocar la punta del empalme dentro de la manga y empujar hacia abajo con los dedos pulgares. Con un lápiz marcar la última rosca del empalme que se marca a través de la manga, retire el empalme del interior y córtela por la marca del lápiz.
- 3- Es importante señalar que para las mangas de vinil no es aconsejable cortar el extremo puesto que la boquilla se introduce con la parte ancha y queda sujeta automáticamente al extremo más angosto de la misma.
- 4- Colocar la boquilla de metal sobre el empalme y asegurarla enroscando nuevamente el anillo del empalme, logrando así que la punta o boquilla quede sujeta y pueda describir la forma en la crema, a medida que vamos haciendo presión para que salga la misma, obteniendo de esta forma hermosos y artísticos diseños.
- 5- Para llenar, se abre la boca manga (parte más ancha de la manga) sobre la mano colocar el merengue o crema dentro de ésta con la ayuda de una espátula, llenar hasta la mitad. Para remover el merengue de la espátula mantener la manga en la parte de afuera entre el pulgar y los otros dedos. Luego sacar la espátula de la manga usando los dedos como pinza a fin de limpiar la misma.
- 6- Para cerrarla es necesario dar vuelta al extremo superior de la manga, empujando el merengue hacia abajo, manteniendo la vuelta entre el

pulgar derecho y el índice. A medida que aplica presión en la manga, el merengue saldrá solo por el extremo que tiene la punta de metal o boquilla.



TÉCNICA DEL CARTUCHO O DULLA DE PAPEL PARAFINADO

Son mangas desechables para decorar y se hacen de papel parafinado.

El procedimiento para elaborar los cartuchos se especifica seguidamente:

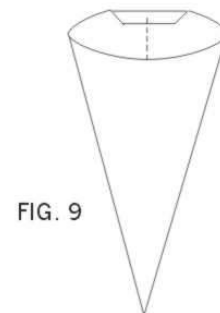
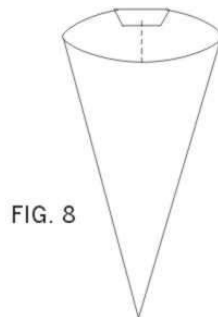
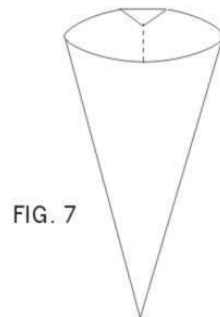
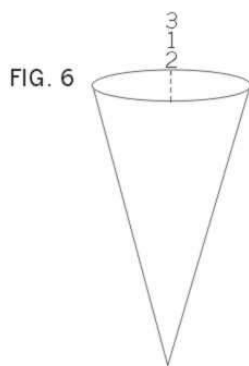
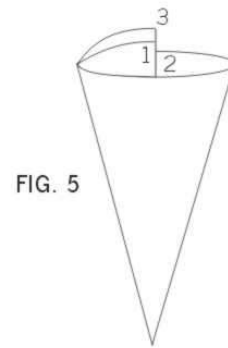
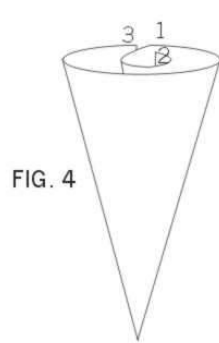
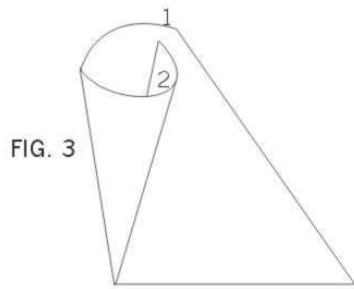
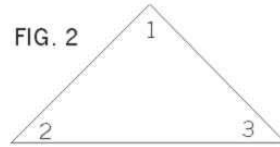
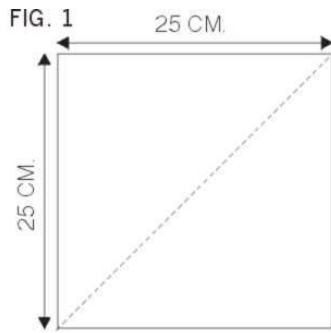
Figura No. 1 cortar un cuadrado de 25 cms. X 25 cms., por la diagonal.

Figura No. 2 se obtienen dos triángulos iguales, como los de esta figura.

Figuras Nos. 3, 4, 5 y 6 tomar el triángulo con la punta 1 hacia arriba, enrollar hacia adentro y coincidir la punta 2 con la punta 1, envolver por fuera, haciendo coincidir la punta 3 con la punta 1.

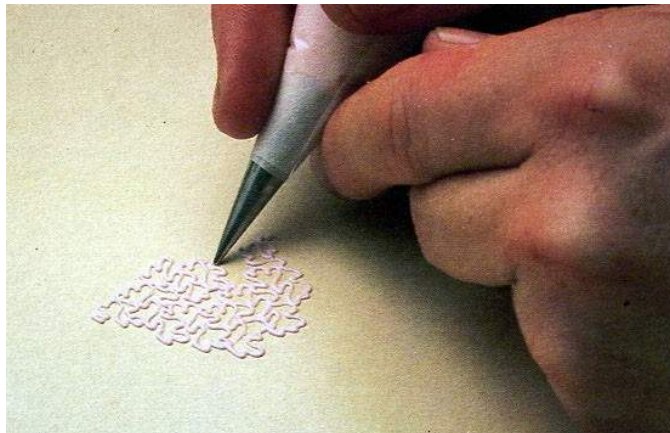
Figuras Nos. 7,8 y 9, cuando tenga niveladas todas las puntas en un mismo sitio, doblar por la parte donde se unen las puntas tres veces, un doblez sobre otro, para darle firmeza a la manga. Al terminar, ésta tiene que quedar como lo muestra la figura # 9, es decir, exactamente un cono. A este cono se le corta la punta del tamaño adecuado y se le coloca la boquilla y el conector. Si no tiene boquillas ni conector, podrá convertir la manga en una simple boquilla decoradora, cortándole la punta con una tijera. De acuerdo a la cantidad que le corte, va a salir más o menos mezcla, de forma circular, que también le sirve para hacer bonitas decoraciones dependiendo de los movimientos que se haga.

TÉCNICA DEL CARTUCHO O DULLA DE PAPEL PARAFINADO



Filigranas:

Son diseños elaborados con hilos en glass, directamente sobre la torta; dándole un toque especial a su presentación.

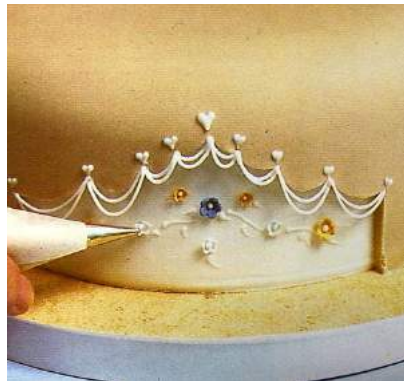


El procedimiento para elaborar las filigranas se menciona a continuación:

- Realizar un glass de consistencia media
- Colocararlo dentro de una dulla o cartucho, elaborado con papel parafinado.
- Disponer en las superficie de la torta el glass en forma de hilo, dándole movimiento para lograr el punto perdido y otros arabescos; tal como se observa en la figura.

Encajes

Se denomina encajes a las figuras realizadas en hilos de glass ya secos; siguiendo un patrón. Dichos encajes se colocan sobre la torta en ángulo de 45° a 30°, unidos o pegados con punto de glass en la torta, logrando así una apariencia de tela en la presentación de la misma.



PASTA ORO

Se denomina pasta de oro a la mezcla de agua, glucosa, gelatina, glicerina, azúcar pulverizada y goma tragacanto, la cual es utilizada para cubrir tortas, dándole un acabado de tela suave y tersa a las mismas. Su utilización es ya antigua, pero se considera como la pasta madre de todas las cubiertas a nivel europeo, con esta pasta podemos ir tomando experiencia y seguridad para cuando llegue el momento de trabajar con las otras pastas derivadas de ella.



Los ingredientes para elaborar la pasta oro son los siguientes:

- 1 ½ cucharadas de gelatina sin sabor.
- ½ taza de glucosa.
- 2 cucharadas de manteca vegetal.
- 1 cucharada de glicerina.
- 1 cucharada de goma tragacanto.
- 2 kilos de azúcar pulverizada .
- Esencia de almendras al gusto.

El procedimiento para su elaboración se especifica a continuación:

Disolver la gelatina en el agua y dejar reposar por 5 minutos.

Transcurrido este tiempo, agregar la glucosa, la glicerina y la manteca vegetal, llevar a fuego bajo hasta disolver todos los ingredientes, pero sin dejar hervir.

Unir la goma tragacanto con un kilo de azúcar pulverizada.

Añadir azúcar pulverizada poco a poco batiendo con paleta de madera y esencia de almendras, seguir agregando azúcar hasta que la mezcla este fuerte y se dificulte la acción de batido, colocar en la mesa de trabajo con el resto del azúcar hasta darle cuerpo; es decir, que no se pegue ni de la mesa ni de las manos.

Colocar la pasta en una bolsa plástica y dejarla reposar por 10 minutos antes de usar.

Esta pasta puede durar 3 semanas resguardada en una bolsa plástica a temperatura ambiente.

EL PASTILLAJE

Se denomina Pastillaje a la mezcla de agua, gelatina y azúcar en polvo, la cual forma una pasta blanca, brillante y suave, que se modela o se estira con un rodillo para formar piezas de elementos decorativos a relieve o plano. Se considera un elemento básico en la presentación de los más bellos trabajos de repostería fina, demostrando la máxima dedicación en la transformación del azúcar en una suave y práctica pasta para modelar.

Clasificación

Entre los pastillajes más usados encontramos:

- Pastillaje de Gelatina.
- Pastillaje de Glucosa.
- Pastillaje de Huevo.
- Pastillaje de Maicena.

PASTILLAJE DE GELATINA

Las piezas elaboradas con esta pasta, son de mayor consistencia y firmeza que las anteriores, se recomienda trabajarla reposada para lograr una textura de apariencia tersa y brillante.

Sus ingredientes son:

- 1 cucharada de gelatina en polvo.
- 6 cucharadas de agua.
- 1 kilo de azúcar en polvo.

Su procedimiento se realiza de la siguiente manera:

En las seis cucharadas de agua se hidrata la gelatina por espacio de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, se pasa por fuego bajo para disolverla, pero sin dejarla hervir.

Se baja del fuego y se le incorpora el azúcar pulverizada poco a poco batiendo con paleta de madera, hasta formar una masa suave, blanca de aspecto brillante y flexible. Seguidamente, se pasa a la mesa de trabajo con un poco más de azúcar pulverizada hasta darle el punto de pasta con cuerpo, que sirva para modelar figuras y marcados con molde.

Se recomienda guardar el Pastillaje en una bolsa plástica al vacío para evitar que se seque y se agriete.

PASTILLAJE DE GLUCOSA

Sirve para modelar figuras, elaborar trajes y flores.

Los ingredientes para elaborar el pastillaje de glucosa son las siguientes:

- 1 cucharada de tragacanto.
- 4 cucharadas de agua.
- 1 pelotita de glucosa del tamaño de una avellana
- 1 kilo de azúcar pulverizada.

Su preparación se realiza de la siguiente manera:

Tibiar en una olla las cuatro cucharadas de agua, retirar del fuego y agregar la glucosa; mover con paleta de madera hasta fundirla. Incorporar el azúcar que deberá tener unido el tragacanto.

Se amasa muy bien hasta obtener una pasta suave, blanca y brillante.

Guardar en una bolsa plástica para evitar que se seque.

PASTILLAJE DE HUEVO

Se considera el pastillaje mas fuerte después del de gelatina, pero no se recomienda para realizar trabajos de modelado, sino para otros usos.

Para la preparación del Pastillaje de huevo se utilizan los ingredientes que a continuación se señalan

- 1 clara de huevo.
- 1 cucharada de goma tragacanto.
- Azúcar en polvo.

Una vez seleccionados los ingredientes, se procede a su elaboración:

- En una taza de azúcar pulverizada, colocar una cucharada de goma tragacanto y unir muy bien.
- La clara se espuma ligeramente, agregar el azúcar pulverizada que tiene ya el tragacanto unido y el resto del azúcar de la receta y se amasa hasta obtener una pasta de textura y forma deseadas para poder trabajar y modelar.

PASTILLAJE DE MAICENA

La característica principal de este pastillaje es que se puede estirar al extremo de la delgadez, pudiéndose realizar trabajos tan finos y delgados como una hoja de papel, es el pastillaje que le da más naturalidad a las flores y se presta para plisados, lazos, vestidos, etc.

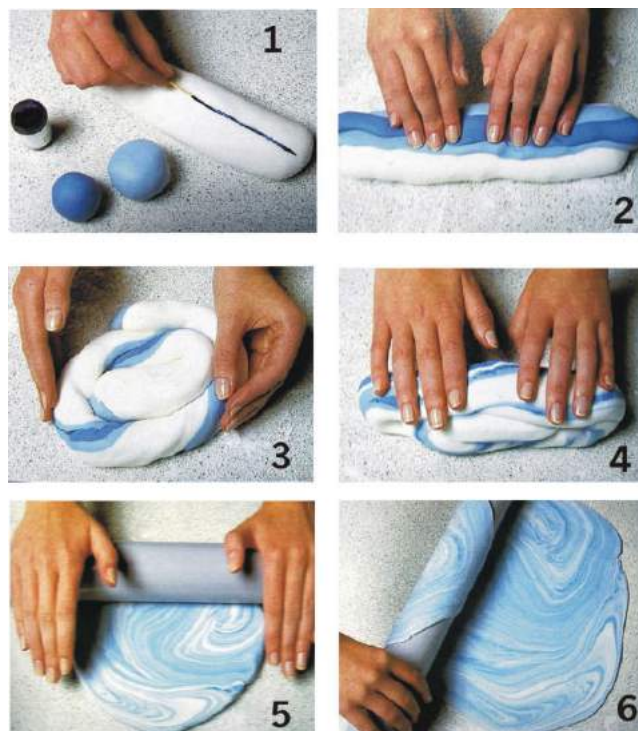
Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de este Pastillaje se señalan a continuación:

- 1 taza de azúcar pulverizada.
- 1 $\frac{1}{4}$ de taza de maicena.
- 1 cucharada de agua.
- 1 clara de huevo pequeña (ligeramente batida).
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de goma tragacanto.

A continuación se menciona el procedimiento para su elaboración:

- Batir ligeramente la clara de huevo hasta que espume, junto con el agua; aparte se unen la maicena y el azúcar pulverizada.
- En un bolw colocar cinco cucharadas del azúcar en polvo con la maicena, agregar el tragacanto, unir muy bien e incorporar la clara batida unida con el agua.
- Agregar el resto del azúcar y amasar hasta formar el Pastillaje.

PROCEDIMIENTO PARA ESTIRAR PASTILLAJE CON RODILLO



Pasos a seguir en la elaboración de piezas, placas y flores de azúcar.

- Colocar en la mesa de trabajo un poco de azúcar pulverizada y disponer el pastillaje ya listo sobre la misma.
- Con la ayuda del rodillo ir estirando la pasta desde el centro hacia los extremos, dándole el grosor necesario para la elaboración de flores se recomienda sea lo más fina posible.

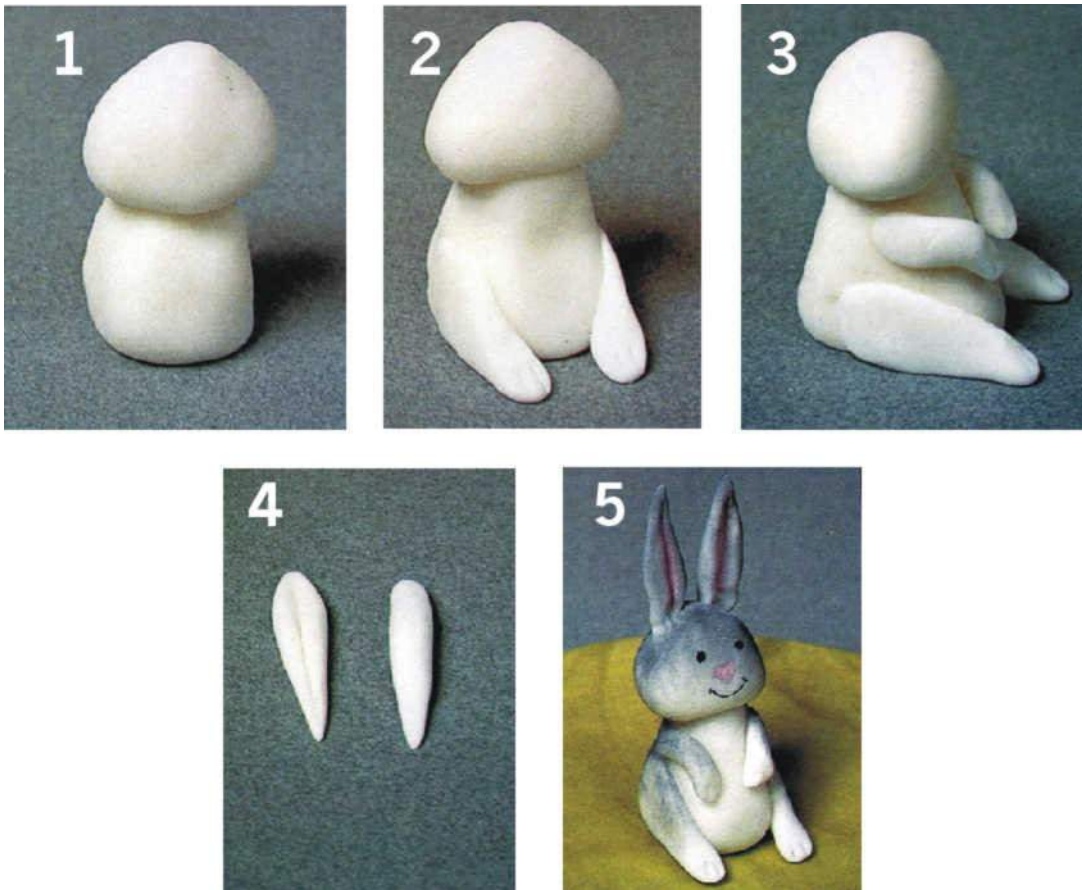
- En caso de ser necesario se utilizará maicena para darle un acabado más suave y terso.
- Se recomienda mantener el pastillaje en una bolsa plástica bien cerrada para evitar que se seque y ablandar el Pastillaje por medio de la técnica del amasado con las palmas de las manos para evitar que el mismo se agriete, se reseque y se torne quebradizo.
- En la elaboración de piezas en molde, se recomienda que el pastillaje esté lo más fresco posible para que pueda adquirir la forma exacta que tiene el molde, así como los detalles y rasgos que también posea.

Modelado en Pastillaje

Se denomina modelar a la realización de figuras de pastillaje con moldes.

Para modelar, se toma pastillaje, se alisa con rodillo, espolvoreándolo con maicena, se calcula la cantidad de pastillaje a usar, según la figura que describa el molde, tomando la precaución de que no sobre mucho, porque de lo contrario, el peso del sobrante tiende a borrar las marcas hechas por el molde en la pasta. Luego, se coloca sobre el molde y con la yema de los dedos se va apretando todo lo que se palpe en las partes muy hondas; se coloca un pedacito de pastillaje para marcar sobre más grueso y no se rompa al estar todo marcado, seguidamente se coloca sobre la mesa, se recorta la orilla, y se vuelve a llevar al molde. A la otra cara del molde se le humedecen los bordes con un poco de agua y se unen para cerrar por completo la figura, se aprieta un poco y se rellena con papel toilette, para

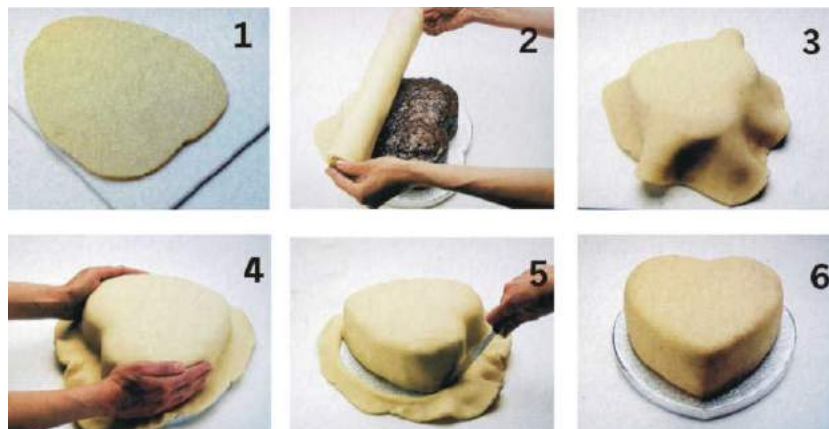
proporcionarle algo de soporte, luego se destapa y se perfilan los bordes para emparejar; y se deja reposar en el molde por dos ó tres días. Transcurrido este tiempo, se le liman los bordes sobrantes para disimular las uniones y se procede a pintar la pieza.





Procedimiento para Decorar Tortas

Es necesario conocer bien las técnicas para cubrir tortas con pasta oro; ya su dominio permite corregir cualquier error o imperfecto visible en la torta, logrando un mejor acabado y una presentación impecable.



Para la decoración de tortas se deben seguir los pasos que se señalan a continuación:

- Colocar azúcar pulverizada en la mesa de trabajo, disponer la pasta sobre la misma. Estirar la pasta con un rodillo dándole ancho y largo para poder cubrir por completo la torta.
- Cubrir el ponqué con una capa pareja de merengue para pegar la cubierta de la torta.
- Una vez estirada la pasta, enrollarla en el rodillo, levantar y colocar sobre la torta y deje deslizar el rodillo por toda la superficie con mucha suavidad para no romperla, ni marcarla
- Luego de colocar la pasta sobre la torta, sobarla suavemente para sacarle posibles burbujas de aire.
- Cortar el exceso de pasta que cae sobre la base donde se coloca la torta. Decorar el borde inferior con manga y boquilla, colocar un detalle elaborado con pastillaje.

BIBLIOGRAFÍA

BAYINA Marta. Lo Básico y no tan Básico en decoraciones de Tortas. Ediciones Argentinas. 1996

BAYINA, Marta. Decorando Tortas para todas las Ocasiones Ediciones Argentinas, 1998

HERBERT, Lesley. El Gran Libro de los Pasteles de Boda. Ediciones LTDA. 1997

LODGE, Nicholas. Colección del Arte del Azúcar Internacional, Editorial Atlanta. 1998

MAYTHAM, Jill Torta Simple y Bonita Editorial Englan, 1997

Fantasias En Azúcar Adornos Para Repostería, Tomo I, II, III y IV. Ediciones Hynsa-Grupo Editorial Edipresse, Barcelona

Decoración de Biscocho, Washington (U.S.A.) Wilton 1982 35 p.