



MASAS Y PASTAS BASICAS DE REPOSTERIA

UNIVERSIDAD DEL
SURESTE
LIC. GASTRONOMIA
CATEDRATICO: ANDREA
DEL ROSARIO HENNING
FONSECA
ALUMNO: LUIS ANTONIO
SOLIS PEREZ
MATERIA: BASES DE
REPOSTERIA
GRADO: 3ER
CUATRIMESTRE
GRUPO: UNICO
FECHA: 06/06/2020

MASAS Y PASTAS BÁSICAS DE REPOSTERÍA.

Las pastas son las mezclas de los ingredientes tales como la harina, y una proporción de mantequilla o margarina y agua, que dan como resultado una masa que si se deja secar, la misma puede servir para unir algo, si se hornea se transforma en una especie de pan, o en la base para una tarta y por supuesto, se transforma en una pasta que será utilizada para realizar diferentes tipos de postres.

- Pasta quebrada azucarada: para lograrla se utilizan los mismos ingredientes que la pasta quebrada, pero se le añade una cantidad determinada de azúcar, para darle el sabor azucarado. Esta es la que se utiliza para elaborar las diferentes recetas de las galletas.
- La pasta brisé: esta pasta utiliza los mismos ingredientes que la pasta quebrada pero a su preparación se le añaden huevos.
- La pasta arenilla o sablee: es una pasta que tiene las características de la pasta quebrada y de la pasta azucarada, por ser elaborada con los mismos ingredientes que se utilizan para realizar dichas pastas, pero lleva una mayor cantidad de mantequilla o margarina en su preparación, por lo cual le da una característica especial, que es que al morderla la misma se deshace en tu boca.
- Pasta hojaldrada: es una masa que se debe trabajar con mucha cantidad de grasa o de mantequilla cortada de una forma especial, además de no requerir polvo de hornear para levar y preparación de la masa tiene varias fases de trabajo para poder incluir la grasa en la masa, la grasa al hornearla se distribuye en todas las láminas que se trabajaron y por lo cual la pasta al estar lista tiene una linda formación de varias capas.
- Pasta para churros o para freír: utilizan harina, huevos, azúcar, en algunos casos levaduras o polvo para hornear, para elaborarlos. La característica esencial de estas pastas es que solo se preparan de forma fría en ollas de fondo grueso, con mucha cantidad de aceite. Con esta pasta se pueden hacer las panquecas, los típicos churros, y en algunos casos se pueden elaborar con esta pasta los waffles en una wafflera.

MASAS

- Masa quebrada:

Son aquellas masas que, como su nombre indica, se quiebran o rompen fácilmente una vez horneadas, ya que se deshidratan por completo durante su cocción en el horno. Se conocen dentro de este tipo de masa la pasta brisa, la pasta frola o la pasta marbete. Este tipo de masas se deben amasar lo menos posible, lo justo para mezclar los ingredientes.

- Masa fermentada:

Este tipo de masas son las que necesitan hacerse con levadura fresca, para someterse a un proceso de fermentación, que hace que la masa aumente de volumen.

- Masas batidas:

Son las que utilizamos para hacer bizcochos, magdalenas, etc. Su característica principal es que son masas esponjosas debido a la introducción de aire durante su preparación. Una vez en el horno, por acción del calor, se expande y aumenta de volumen. También se debe este aumento de volumen a la acción de las levaduras, que se alimentan de los azúcares para emitir gases que produzcan ese aumento.

Dependiendo también de la textura de la masa, tendremos una u otra preparación: si es cremosa y aireada tendremos masa de bizcocho, para hacer bizcochos, magdalenas, cupcakes, muffins, brazos de gitano, bizcochos de soletilla, bizcocho genovés. Mientras que si es de textura líquida obtendremos crepes o tortitas.