

UDS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

TIPOS DE MASAS Y BISZCOCHOS

PRESENTA EDUARDO EFRAIN MORENO CAMAS

Tipos de masa

La repostería es todo un mundo que quien más o quien menos, todos quieren conocer pero siempre hay que partir de una base, y esa base es conocer los diferentes tipos de masas o pastas de las que parten la gran mayoría de elaboraciones de postres.

Podríamos clasificar las masas en 6 tipos:

- Masas quebradas.
- Masas fermentadas.
- Masas batidas.
- Masas escaldadas.
- Masas hojaldradas.
- Masas secas.

Para conocer mejor los seis tipos vamos a verlas una por una.

Masas quebradas.

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 murbet.

Este tipo de masas se deben amasar lo menos posible, lo justo para mezclar los ingredientes.

Es el tipo de masas que usamos para hacer de base en las tartaletas que luego rellenaremos de frutas u otro elemento.



Masas fermentadas.

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.

Con este tipo de masa es con la que elaboramos todo tipo de panes, brioches, berlinas



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, sobaos pasiegos, bizcocho genovés, etc), mientras que si es de textura líquida obtendremos crêpes o tortitas...



Tipos de bizcochos

En [Todo sobre un bizcocho](#) os hablé de lo que hay que saber a la hora de elaborar un bizcocho. Y allí mismo os puse sobre la pista, para hablaros de los diferentes **tipos de bizcochos**. Mi idea, así mismo, es ir haciéndoos una receta de cada tipo de bizcocho (o más, quien sabe).

Realmente los bizcochos **se pueden dividir en dos grandes grupos**. Los bizcochos **ligeros** y por otro lado los bizcochos **pesados**. Aunque hay quien hace más separaciones, diferenciando en cuatro grandes grupos. Los bizcochos cocidos al vapor, los bizcochos superligeros, los bizcochos ligeros y los bizcochos pesados. Incluso hay quien habla de una categoría más, los bizcochos semipesados. Pero eso ya es rizar el rizo.

Separando los bizcochos en dos categorías, tenemos los bizcochos **ligeros** que la **composición básica es azúcar, huevos y harina** o harina y almidón de ~~trigo~~ maíz (la maizena mundialmente conocida). Los bizcochos **pesados** son los que además se les **incorporan grasas** (manteca, mantequilla, aceite de oliva, etc.).

Claves de la tipología de bizcochos. Una curiosidad, y que nos hará desconfiar a la hora de comprar tartas en las pastelerías, es que se pueden utilizar **emulsionantes que facilitan el batido** y la mezcla de la harina. De esta forma se puede, incluso, llegar a sustituir el huevo por agua, resultando claramente bizcochos de inferior calidad. **La harina deberá ser floja** (mas refinada, fina) para facilitar el desarrollo y esponjosidad del bizcocho. Por eso cuando vemos en el supermercado: "harina para repostería", es esa la más idónea. Aunque sinceramente, la harina que tenemos en los supermercados es toda bastante similar y no llega a diferenciarse. Es mejor ir a sitios especializados a comprar una buena harina.

Los bizcochos **ligeros son más esponjosos**, ya que no contienen grasa. Pero esta carencia de grasa los hace que se resequen antes, con lo que debemos "emborracharlos" antes. Muchas pastelerías aprovechan este hecho para aumentar el peso de las tartas a base de un emborrachado de agua y de esta forma nos cobran más de lo que vale la tarta. Mala *praxis* de los mal llamados profesionales.

Los bizcochos pesados además de añadirles una grasa como ingrediente básico también se le puede añadir chocolate, frutas, etc. Y necesitarán algún tipo de impulsor para subir y que se hagan esponjosos.