



UNIVERSIDAD DEL
SURESTE

LIC.
GASTRONOMÍA

CATEDRÁTICO:
ANDRE DEL
ROSARIO
HENNING
FONSECA

ALUMNO: LUIS
ANTONIO SOLÍS
PÉREZ

TEMA: UTENSILIOS
RESPONSABLES
PARA REPOSTERÍA
Y PASTELERÍA

MATERIA:
REPOSTERÍA
GOURMET AVA

GRADO: 4TO
CUATRIMESTRE

GRUPO: "ÚNICO"

FECHA: 21/09/2020

Villa flores, Chiapas.

UTENSILIOS ESPECIALES PARA REPOSTERÍA

1.-LA BÁSCULA: Es uno de las herramientas de repostería imprescindibles de cualquier cocina. Es fundamental que sea digital, ya que te dará una mayor exactitud a la hora de pesar los ingredientes y, también, es preferible que tenga la función “tara” (o “tare” en inglés), que consiste en poder poner a cero los gramos de nuestra báscula cuando ponemos un recipiente encima, de manera que tan solo pesamos el ingrediente que vamos a añadir.



2.-BOLES: Los podemos encontrar de infinidad de tamaños y tipos, pero fundamentalmente necesitaremos dos. Uno con un diámetro de unos 25 cm y paredes altas para evitar salpicaduras, ideal para mezclar grandes cantidades de masa o para batir con varillas eléctricas. Y otro de un tamaño menor, unos 12 cm, para mezclas más pequeñas y con bastante profundidad. De esta manera la masa en lugar de extenderse por el fondo de nuestro molde se acumulará en altura y nos será mucho más fácil batirla.

4 pack



3. MOLDES; Otra de las herramientas de repostería imprescindibles son los moldes, y es que sin ellos no podemos hornear. Redondos, cuadrados, rectangulares, de plum

cake, para cupcakes... hay infinidad de ellos, así que la elección que hagas, que sea según el tipo de molde al que le creas que le sacarás más partido.



4. VARILLAS Y/O BATIDORA ELÉCTRICA: Siempre debemos tener a mano unas varillas manuales, para pequeñas mezclas rápidas o para fundir chocolate, derretir algún ingrediente, terminar de mezclar alguna preparación... Son muy útiles tanto para repostería como para cocinar cada día.



5. TAMIZADOR O COLADOR: En repostería es imprescindible tamizar la harina en casi todas las recetas, por ello debemos tener un tamizador o colador por el que poder pasar la harina para eliminar posibles grumos e impurezas. Lo ideal es que el tipo de malla de nuestro tamiz tenga un tamaño medio, de manera que la harina quede bien aireada, separada y sin grumos, pero sin que nos lleve muchísimo tiempo el proceso.



6. MANGA PASTELERA Y BOQUILLAS: Si quieres ir más allá en el mundillo de los cupcakes, tartas y galletas decoradas, éstas serán otras de las herramientas de

repostería imprescindibles. Las mangas pasteleras nos servirán para rellenar, cubrir o glasear las cremas con las que queramos decorar nuestros bizcochos o galletas.



7. REJILLA: Las hay de diversas formas y tamaños y su finalidad, fundamentalmente, es ayudar a que nuestras preparaciones se enfríen bien y correctamente. La rejilla permite que el aire circule por todo alrededor de la masa, evitando concentraciones de humedad en la base de bizcochos y galletas (con su consecuente “reblandecimiento”), o que el papel de los cupcakes.



8. ESPÁTULAS DE SILICONA: Las espátulas nos van a ir muy bien a la hora de rebañar los boles de masas o cremas, ya que al acoplarse por completo a las paredes del bol nos facilitan muchísimo el mover las masas dentro de un mismo recipiente o incluso el incorporarlas a uno nuevo, o al mezclar ingredientes de forma más homogénea.



9. RODILLO: Para aquellas personas que quieran meterse en el mundo de las galletas o la decoración con fondant, el rodillo va a ser uno de sus mejores amigos ya que es indispensable para poder alisar las masas con un grosor uniforme.



10. PAPEL DE HORNEAR: Aunque esté tan abajo, es un básico de los básicos en herramientas de repostería. Lo utilizaremos para hornear galletas, forrar moldes e incluso para hacer cápsulas caseras para nuestros cupcakes y muffins. Por suerte, lo podemos encontrar en cualquier supermercado.



MARIA lunarillos

UTENSILIOS ESPECIALES PARA PASTELERÍA

1. Tazón de acero inoxidable: A diferencia de los de plástico, el tazón de acero inoxidable mantiene la temperatura y esto es fundamental para montar claras o nata. Por otro lado, al ser un material no poroso, no quedan residuos después de lavarlo.

4 pack



2. Balanza digital: En las recetas de pastelería las cantidades deben ser exactas y por eso debemos valernos de una balanza, idealmente digital. Una jarra medidora puede llegar a servir sólo en recetas muy básicas, por ello no es recomendable.

3. Tamiz grande: Para preparar un pastel, siempre vamos a tener que utilizar bastante cantidad de harina, azúcar, bicarbonato y otros polvos que debemos tamizar. De allí la necesidad de contar con un tamiz de tamaño grande o, en su defecto, un colador.



4. Batidora eléctrica: La mayoría de las preparaciones necesitan airearse. Lo más cómodo es tener una batidora eléctrica de pie, que no sólo acelera el tiempo de batido sino que además permite dejarla en funcionamiento mientras avanzamos con otro paso de la receta

5. Espátula de goma: No es necesario que sean resistentes al calor, motivo por el cual pueden ser de goma. Se utilizan para integrar ingredientes, realizar movimientos envolventes, aprovechar al máximo la preparación y decorar el pastel.

6. Rodillo de madera: Existen rodillos de diferentes materiales: madera, plástico, mármol y vidrio. Para un pastelero principiante es mejor empezar con uno de madera, de tamaño mediano y con anillos para elevarlo -y así poder darle a la masa el grosor deseado-.

7. Molde desmontable: El mejor aliado para desmoldar los pasteles con facilidad y a

la perfección! Si es de chapa, después de lavarlo, hay que secarlo rápido para que no se oxide. Y si es de silicona, para evitar el mal olor. Por eso el acero inoxidable.

8. Termómetro digital: Indispensable si eres amante de los pasteles y del chocolate. Para obtener el resultado ideal en su preparación, necesitas contar con un termómetro digital de cocina, que te dirá la temperatura exacta en segundos.

9. Manga pastelera: Antes se utilizaban más las mangas de tela por fuera y de plástico por dentro. Pero requieren de mucho cuidado para no llenarse de hongos. Las mangas descartables de plástico las fueron reemplazando las de tela por una cuestión.

10. Cuchillo de pan: Los cuchillos paneros o de sierra permiten cortar porciones de mayor o menor grosor, pero siempre obteniendo un corte limpio y preciso, sin necesidad de ejercer demasiada presión sobre el pan, pastel, bizcocho, etc.



11. Batidora



12.- Horno



13.-Licuadoras



14.- Batidor globo + 2 espátulas



16.-Mesa de trabajo



17.-Moldes contenedores



18.-Charolas

