



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CONFITERÍA Y CHOCOLATERIA

***QUINTO CUATRIMESTRE
SEMIESCOLARIZADO***

CHEF MARLIZ TECO RUIZ

***ALUMNA: YANNINE ODALYS LARA
MARTÍNEZ***

***TEMA: TECNICAS BÁSICAS DE
REPOSTERÍA***

22/ENERO/2021

VILLAFLORES CHIAPAS

TÉCNICAS BÁSICAS DE REPOSTERÍA

La repostería, sin ponerlo en duda, es un arte maravilloso. Tomar cursos de repostería es indispensable para seguir mejorando el sabor y la calidad de los pasteles, tartas, galletas, budines y demás, mediante el aprendizaje de técnicas innovadoras. Sin embargo, en este punto resulta importante resaltar la existencia de técnicas básicas, las cuales son clave en la repostería. A continuación, verás algunas de ellas.



INCORPORADO.

esta acción consiste en tomar dos materias primas y lograr una penetración completa entre ambas. para realizar una correcta incorporación, se debe considerar el grosor de la mezcla que se desea realizar: líquida, blanda o dura. la herramienta empleada para realizar la incorporación es clave, ya que de ella depende el grosor de la mezcla: una espátula o batidor.

como ejemplo de incorporación, se puede mencionar: incorporar harina a un batido, añadir huevos a la pasta frola, o añadir azúcar a las claras que están siendo montadas.



BATIR.

Se trata de remover de manera enérgica dos o más ingredientes en estado líquido o semilíquido, para concluir en un estado esponjoso, lo cual se logra con el aire incorporado al momento de batir. Por lo general, esta acción es ejecutada por batidores, los cuales pueden ser manuales, manual-eléctrico o máquinas.

Los ingredientes necesarios para realizar una mezcla con la técnica de batido deben cumplir con determinadas características, como contar con materias grasas que funcionan como emulsionantes, o un ingrediente que ofrezca la posibilidad de absorción de aire, como la clara del huevo.

El batido es requerido, por ejemplo, para aligerar con incorporación de líquido alguna crema que se haya endurecido, remontar crema de leche, montar claras, o en la preparación de bizcochos.



Claras a punto de nieve.

Si bien está considerada como una técnica sencilla, su ejecución es un tanto compleja. Las claras a punto de nieve son empleadas para preparar merengues, hojaldres, mousses, bizcochos y tiramisús, por nombrar algunos.

Los ingredientes necesarios son tres: huevos, sal y una cucharada de azúcar por cada huevo (en caso de requerirlo, por ejemplo, al preparar merengue). Debes cerciorarte que las herramientas que usarás estén limpias y secas, ya que algún residuo en ellos puede impedir el montado de las claras.

Después, separa las yemas de las claras, cuidando que las claras queden sin rastro de las yemas. Coloca las claras en un bowl y añade una pizca de sal. Puedes realizar el proceso con una batidora eléctrica o de forma manual. En caso de requerir azúcar, esta debe añadirse cuando las claras empiecen a hacer espuma y sigue batiendo hasta que las claras tengan una consistencia parecida al mousse. Como consejo para saber si las claras están en su punto, da la vuelta al bowl y, si la mezcla se mantiene sin derramarse, las claras ya se encuentran bien montadas.



MEZCLAR CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

En más de una receta de repostería te has encontrado con la recomendación de “mezclar con movimientos envolventes”. Se trata de una técnica básica que requiere de un proceso definido para llevarse a cabo adecuadamente:

La mezcla más pesada debe quedar debajo de la mezcla más ligera. Para lograr esto, es necesario verter con cuidado la mezcla ligera, con la finalidad de evitar una mezcla por inercia.

Dicha mezcla debe realizarse con una varilla de metal, la cual debe colocarse en medio del recipiente donde vayas a mezclar. El proceso debe ser completamente a mano, con movimientos ascendentes (de abajo hacia arriba), con la finalidad de añadir aire a la mezcla y evitar que “se baje”. El proceso debe repetirse hasta que la mezcla se encuentre en un punto medio: esto es, ver ambas mezclas entrelazadas, pero no como una mezcla homogénea.

Como recomendación adicional, en el caso de las mezclas con movimientos envolventes, la fuerza aplicada al momento de remover debe ser moderada para evitar la pérdida de volumen y textura deseados.

