



Universidad del sureste UDS

Materia:

Confitería y chocolatería

Tema:

Técnicas De Repostería

Nombre del alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Nombre del maestro:

Marlis Tecu Ruiz

Fecha:

22/01/21

Baño María



Lo podemos entender como un elemento auxiliar para mantener algunos alimentos calientes, o para calentar suavemente preparaciones delicadas como el chocolate o las cremas a base de huevo y que se puedan separar o quemar fácilmente.

Consiste en colocar un bol o refractario sobre una cacerola con agua hirviendo donde el vapor será el medio que nos dará el calor de forma muy suave; como método de cocción el baño maría se usa para cocinar flanes y cremas dentro de un horno en un recipiente de agua tibia y el cual evita que los huevos se corten y que las superficies sequen.

Movimientos envolventes



Técnica clásica de la repostería el cual sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con una más densa, o viceversa, sin remover o batir, evitando que la mezcla más ligera baje su volumen en exceso, regularmente la mezcla más ligera son claras o huevos batidos.

Debes tomar, con tu mano dominante, la espátula y preferentemente debe de ser una de silicón; por otra parte, con tu otra mano tomar el bowl donde tienes la base a la que se va a agregar el batido y siempre debes hacerlo en varias partes (2-4).

Agregamos el batido, con la espátula despegamos de la orilla la base, y

giramos la muñeca hacia adentro del bowls como si quisiéramos hacer un remolino dentro del mismo, una vez que se haya integrado la primer parte, repetimos con las partes restantes del batido.

Perfumar



Dar a un alimento o preparación un perfume adicional acorde con su aroma natural, por adición de una especia, de un aroma, un vino, un aguardiente, etc.

Infusionar



Resultado de verter un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar que adquiera los aromas de ésta.

Caramelizar



Transformar azúcar en caramelo, calentándolo a fuego lento y el cual puede ser con ayuda de un soplete o a fuego directo.

A cremar



Batir mantequilla hasta que esponje o tome una consistencia cremosa.

Montar



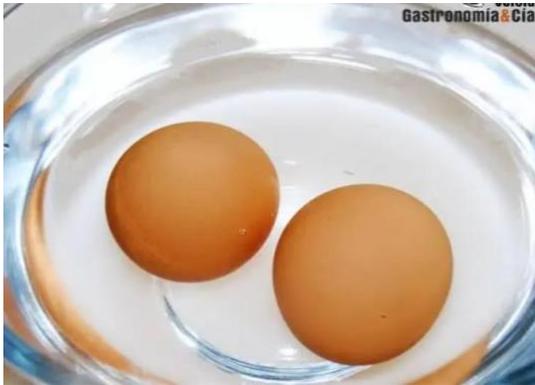
Batir con un movimiento constante y a una velocidad media o media alta una crema o mantequilla hasta que esponje, regularmente toma volumen generados por algún elemento el cual comúnmente es azúcar, debido a que sus cristales nos generan estas cavidades cavernosas de aire.

Emulsionar



Consiste en mezclar de una manera permanente un líquido no mezclable con otro (Ejemplo, agua con aceite).

Temperar huevos



Nivelar la temperatura de dos líquidos hasta que quede estable.