

Preparaciones y usos de cremas en pastelería

Breve descripción:

El componente presenta la preparación y usos de diversas cremas en pastelería, como la crema chantilly, pastelera, inglesa y de mantequilla. Incluye recetas detalladas, equipos e ingredientes necesarios, y técnicas de elaboración. Además, se mencionan métodos de preparación para batidos livianos y pesados, así como decoraciones con pastillaje, ganache, brillo de chocolate y salsas de frutas.

Septiembre 2024

Tabla de contenido

Introducción	1
1. Cremas.....	2
1.1. Crema chantilly	3
Preparación	4
Proceso de elaboración	6
1.2. Crema pastelera.....	7
Preparación	7
Proceso de elaboración	8
1.3. Crema inglesa	10
Preparación	10
Proceso de elaboración	11
1.4. Crema de mantequilla.....	12
Preparación	13
Proceso de elaboración	13
1.5. Cremas industriales	14
2. Batidos livianos y pesados	15
2.1. Bizcochuelo o biscuit.....	15
Preparación	15

Proceso de elaboración	16
2.2. Batido pesado	17
Proceso de elaboración	17
2.3. Ponqué de novia	18
Preparación	18
Proceso de elaboración	19
2.4. Brownie	20
Preparación	20
Proceso de elaboración	21
2.5. Muffin: ponquecito dulce.....	22
Preparación	22
Proceso de elaboración	23
2.6. Cupcake	24
Proceso de elaboración	25
2.7. Cupcake de chocolate	27
Proceso de elaboración	28
3. Decoración.....	30
3.1. Pastillaje para piezas fuertes y figuras decorativas.....	30
Preparación	30

Proceso de elaboración	31
3.2. Cubierta de pastillaje para cake de ceremonia.....	32
Preparación	32
Proceso de elaboración	33
3.3. Brillo de chocolate	34
Preparación	34
Proceso de elaboración	35
3.4. Cubierta ganache	35
Preparación	35
Proceso de elaboración	36
3.5. Salsa de frutas	36
Preparación	37
3.6. Proceso de elaboración.....	37
Síntesis	39
Material complementario.....	40
Glosario	41
Referencias bibliográficas	43
Créditos	44

Introducción

Las cremas en pastelería son preparaciones fundamentales que enriquecen una amplia gama de postres y productos de panadería. Estas mezclas, que combinan ingredientes básicos como crema de leche, azúcar y huevos, se utilizan tanto para rellenar como para cubrir y decorar dulces. La versatilidad de las cremas permite que se adapten a diferentes consistencias y sabores, lo que las hace esenciales en la repostería.

En este componente se detallan las preparaciones y usos de diversas cremas, incluidas la crema chantilly, la crema pastelera, la crema inglesa y la crema de mantequilla. Cada una de estas cremas tiene métodos de elaboración específicos y aplicaciones particulares que contribuyen a la creación de productos de pastelería únicos. Además, se describen los equipos e ingredientes necesarios para su correcta preparación, asegurando resultados óptimos.

Asimismo, se exploran otras técnicas de pastelería como la elaboración de batidos livianos y pesados, y la decoración con pastillaje, ganache y brillo de chocolate. Estas técnicas complementan el uso de las cremas, permitiendo crear postres visualmente atractivos y deliciosos. El dominio de estas preparaciones es crucial para cualquier profesional de la pastelería que desee ofrecer productos de alta calidad y sabor.

1. Cremas

Las cremas en pastelería son preparaciones a base de ingredientes como crema de leche, azúcar, huevos, y otros agentes espesantes o aromatizantes, que se utilizan como relleno, cobertura o acompañamiento en una variedad de postres y productos de panadería. Estas cremas pueden tener diferentes consistencias y sabores según su formulación y uso específico. Algunos ejemplos incluyen la crema chantilly, la crema pastelera, la crema inglesa, y la crema de mantequilla. Cada tipo de crema tiene su método de preparación y aplicación particular, lo que las hace esenciales en la creación y decoración de postres y productos de repostería.

Para las preparaciones que se presentarán a continuación, se necesitarán los siguientes utensilios:

- Balanza
- Batidora industrial
- Bandeja para horno
- Batidora manual
- Cacerola grande
- Espátula de madera
- Espátula de caucho
- Espátula de plástico
- Horno
- Material de silicona
- Licuadora
- Recipiente de acero

- Taza de acero
- Rodillo
- Recipiente para baño María
- Papel siliconado
- Pote de cobre
- Tazón
- Probeta o vaso medidor
- Tamiz

1.1. Crema chantilly

La crema chantilly es una preparación dulce que se elabora a partir de crema de leche y azúcar en polvo. Se caracteriza por su textura suave y esponjosa, resultado de batir la crema de leche hasta alcanzar una consistencia firme y aireada. Se le puede añadir sabor a vainilla u otros aromatizantes de manera opcional.

¿Qué debe tener en cuenta para su elaboración?

Primero, escoja la crema de leche adecuada. La crema de leche se encuentra en la leche cruda y se separa de esta por medio de una descremadora a nivel industrial o de una cuchara a nivel artesanal.

Específicamente, debe ser:

- Pasteurizada.
- Tener entre el 30 % y el 42 % de contenido de grasa, para que tenga la consistencia adecuada requerida en pastelería.

Otras cremas de leche tienen menor contenido de grasa; por este motivo, no sirven. Así mismo, algunas tienen un mayor contenido de grasa, lo que también impide su uso adecuado.

¿Cómo se mide la cantidad de grasa en las cremas?

Revise la etiqueta del producto que aparece en los empaques, donde se describe dicha información.

Importante

La crema chantilly únicamente se elabora con crema de leche.

¿Para qué se usa?

La crema chantilly se usa en la decoración, relleno y acompañamiento de frutas frescas. Se consume fresca y debe mantenerse en refrigeración.

Preparación

Para la preparación se debe tener lo siguiente:

a) Equipos

- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátula de caucho
- Taza grande plástica o de acero en el caso de elaborarse con batidora manual
- Tamiz o colador

b) Ingredientes

- Crema de leche
- Azúcar en polvo

- Sabor a vainilla (opcional)

Tenga en cuenta que:

Durante el programa de formación, la cantidad de ingredientes que se utilizarán en cualquier fórmula se dará en porcentaje.

Por ejemplo: en la preparación de cremas, la base de cálculo será siempre la leche o crema de leche.

- Porcentaje: proporción de un número que toma la referencia de 100.
- Por ejemplo, el 10 % es igual a 10/100.

La siguiente ecuación se utiliza en la determinación del porcentaje de un ingrediente:

$$\text{porcentaje de un ingrediente} = \frac{\text{Peso del ingrediente} \times 100}{\text{Peso total del ingrediente base}}$$

Continúe con la formulación de la crema chantilly.

Tabla 1. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Crema de leche	100 gramos
Azúcar en polvo	15 gramos

Recomendaciones:

Antes de comenzar el proceso se debe tener en cuenta qué se va a utilizar:

- **Una batidora industrial:** la velocidad a utilizar debe ser la segunda.
- **Una batidora manual eléctrica:** utilice la velocidad cuatro.

- **Una batidora manual:** debe ir de forma uniforme hasta tener la consistencia adecuada.

Proceso de elaboración

La elaboración de la crema Chantilly es un proceso sencillo que requiere atención a los detalles y el uso de ingredientes adecuados. A continuación, se presentan los pasos esenciales para preparar esta deliciosa crema, ideal para decorar y acompañar una variedad de postres.

- **Paso 1. Preparar la crema de leche**

Coloque la crema de leche, previamente refrigerada, en la olla de la batidora o en un tazón de acero inoxidable o plástico, según sea el caso.

- **Paso 2. Añadir el azúcar en polvo**

Añada el azúcar en polvo, previamente tamizado, sobre la crema de leche y mézclelo con una espátula de caucho para evitar que el azúcar se disperse al comenzar a batir.

- **Paso 3. Batir la mezcla**

Bata la mezcla hasta que adquiera una consistencia firme y se adhiera al batidor.

- **Paso 4. Personalizar la crema**

Se pueden agregar sabores adicionales al gusto, como vainilla o licor, para personalizar la crema Chantilly.

Tenga en cuenta que:

Evite batir en exceso la crema una vez haya alcanzado la consistencia adecuada para impedir la inversión de la emulsión y de esta manera dañar la crema. Si la crema

no se va a utilizar de inmediato, debe llevarla a la nevera a temperatura de 5 °C máximo 12 horas.

1.2. Crema pastelera

La crema pastelera es una preparación básica y fundamental en la pastelería, conocida por su textura suave y cremosa. Se utiliza como relleno en una amplia variedad de productos de panadería y repostería, como tartas, pasteles, y más.

¿Para qué se usa?

La crema pastelera se utiliza como relleno en muchos productos de panadería y pastelería, como danesas, milhojas y pies. Es esencial que quede cremosa y sin grumos. Se puede elaborar neutra o con sabor a chocolate, café o vainilla, según el caso.

Preparación

La preparación de la crema pastelera es un proceso esencial en la pastelería, que requiere precisión y atención para obtener una textura suave y sin grumos.

a) Equipos

- Balanza
- Recipiente de acero
- Espátula de madera
- Batidor manual
- Tamiz
- Probeta o medidor
- Tazón

b) Ingredientes

Tabla 2. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Leche	100 mililitros
Azúcar corriente	20 gramos
Fécula	10 gramos
Margarina	10 gramos
Yemas	8

Antes de iniciar la preparación, verifique la disposición de los ingredientes:

- 2/3 partes de leche
- 1/3 parte de leche
- Yemas batidas
- 2/3 partes de azúcar
- 1/3 parte de azúcar
- Toda la margarina
- Toda la fécula

Proceso de elaboración

A continuación, se detallan los pasos fundamentales para elaborar una crema pastelera perfecta.

- **Paso 1**

Coloque $\frac{2}{3}$ partes de la leche en un recipiente de acero, junto con $\frac{2}{3}$ partes del azúcar y la totalidad de la margarina en trozos. Lleve a fuego medio hasta que hierva.

- **Paso 2**

En otro recipiente, mezcle $\frac{1}{3}$ parte de la leche, $\frac{1}{3}$ parte del azúcar y la fécula con una espátula, asegurándose de que todos los ingredientes queden bien integrados.

- **Paso 3**

Bata las yemas con un batidor manual en un recipiente aparte.

- **Paso 4**

Cuando la mezcla del paso (1) haya llegado a ebullición, agregue los ingredientes del paso (2), revolviendo constantemente para evitar que se pegue al fondo.

- **Paso 5**

Añada las yemas, previamente batidas, y continúe batiendo.

- **Paso 6**

Siga revolviendo constantemente para evitar que la mezcla se pegue, hasta que la crema esté brillante y el batidor deje marcas en la crema.

- **Paso 7**

Retire la crema del fuego y realice un choque térmico para evitar la proliferación de microorganismos. Inmediatamente después, pásela a la nevera.

- **Paso 8**

La crema está lista para ser utilizada. Bata con un batidor de mano hasta que alcance la consistencia deseada y pueda esparcirse fácilmente.

Tenga en cuenta que:

Si quiere, puede colocar el sabor que desee.

Observaciones

- El tiempo de toda la preparación debe ser de 15 minutos mínimo, de comienzo a fin.
- La leche puede ser líquida o en polvo.
- La preparación puede utilizarse máximo 36 horas después de su elaboración.

1.3. Crema inglesa

La crema inglesa, también conocida como salsa inglesa, es una preparación líquida y suave, utilizada principalmente como salsa para postres. Se caracteriza por su textura fina y sabor delicado, generalmente aromatizada con vainilla.

¿Para qué se usa?

En el baño de pudines, tortas y postres.

Preparación

a) Equipos: El equipo para la preparación es:

- Balanza
- Probeta o vaso medidor
- Cacerola grande
- Tazón de acero

- Batidor
- Espátula de madera

b) Ingredientes

Los ingredientes son:

Tabla 3. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Leche	100 mililitros
Azúcar	25 gramos
Yemas	16 yemas
Vainilla	1

Proceso de elaboración

La preparación de la crema pastelera requiere atención y precisión para lograr una textura suave y cremosa. A continuación, se detallan los pasos esenciales para su correcta elaboración, asegurando una crema sin grumos y con el sabor perfecto.

- **Paso 1. Calentar la leche**

Caliente la leche a fuego lento con la vainilla, sin dejar que hierva.

- **Paso 2. Batir las yemas**

Bata las yemas con el azúcar.

- **Paso 3. Agregar la leche**

Agregue la leche caliente a las yemas en baño maría.

- **Paso 4. Revolver constantemente**

Siga revolviendo constantemente para evitar que la mezcla se corte.

- **Paso 5. Controlar la temperatura**

Controle la temperatura con un termómetro hasta llegar a 80 °C, evitando que hierva.

- **Paso 6. Enfriar la mezcla**

Enfríe la mezcla colocando el tazón sobre hielo o agua fría y revuelva para que se enfríe de manera uniforme.

- **Paso 7. Conservación**

Conservar entre 2 °C y 4 °C.

1.4. Crema de mantequilla

La crema de mantequilla es una preparación básica en la repostería, utilizada principalmente para cubrir y decorar tortas, cupcakes, y otros pasteles. Es conocida por su textura suave y cremosa, así como por su versatilidad para ser saborizada y coloreada.

¿Para qué se usa?

La crema pastelera se utiliza como relleno en muchos productos de panadería y pastelería, como danesas, milhojas y pies. Es esencial que quede cremosa y sin grumos. Se puede elaborar neutra o con sabor a chocolate, café o vainilla, según el caso.

Tenga en cuenta que

En la preparación de crema de mantequilla existen bastantes variaciones, estas se pueden saborizar con el fin de modificar el sabor.

Preparación

Los ingredientes para la preparación son:

Tabla 4. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla o margarina especial	100 kilogramos
Azúcar en polvo	50 gramos
Agua (opcional)	Al gusto
Sabor (esencias, licores, zumos de fruta, polvo de frutas secas)	Al gusto

Proceso de elaboración

La preparación de una crema suave y homogénea con margarina o mantequilla es esencial en la pastelería. A continuación, se detallan los pasos para lograr una mezcla perfecta, evitando que se pegue y obteniendo la textura deseada.

- **Colocar ingredientes**

Coloque en la olla de la batidora la margarina especial o la mantequilla junto con el azúcar previamente tamizada.

- **Mezclar**

Mezcle con la paleta hasta que la mezcla quede bien suave. Evite limpiar continuamente las paredes de la olla de la batidora con la espátula de caucho para que la margarina o mantequilla no se quede pegada.

- **Agregar color y sabor**

Cuando la crema esté suave, agregue el color y el sabor, si es necesario. Evite agregar agua, ya que no es necesaria y puede alterar la consistencia.

Observaciones:

A continuación, se presentan las instrucciones detalladas para su preparación y algunas observaciones para personalizarla según sus preferencias.

- Esta preparación se puede adicionar con sabor a café instantáneo previamente tamizado o chocolate. ¡Es muy sencillo!
- Agregue café instantáneo o cocoa en una proporción del 5% o más de los ingredientes a la fórmula anterior.
- La adición de yemas es opcional, use 4 unidades por cada kilogramo de mantequilla.

1.5. Cremas industriales

Las cremas industriales son productos desarrollados para facilitar la labor en la pastelería y repostería, alargando la vida útil de las preparaciones y reduciendo costos. Estas cremas están formuladas para mantener la consistencia y el sabor adecuados para su uso en una variedad de aplicaciones, como rellenos y decoraciones.

¿Para qué sirve?

La crema de margarina o mantequilla prolonga la vida útil del producto y facilita su manejo. Cada fabricante, según su producto, indica las diferentes formas de manejo y proceso del mismo.

Para profundizar

No olvide participar en el foro de esta semana, donde encontrará información sobre las diferentes cremas básicas y cupcakes. Además, podrá intercambiar sus experiencias en la elaboración de estos productos.

2. Batidos livianos y pesados

En la pastelería, los batidos se clasifican en dos tipos principales: batidos livianos y batidos pesados. Cada tipo tiene características y usos específicos, y su preparación varía según la técnica y los ingredientes utilizados.

- **Batidos livianos**

Los batidos livianos son mezclas que incorporan una gran cantidad de aire, resultando en una textura ligera y esponjosa. Se utilizan para preparaciones como bizcochuelos y biscuits.

- **Batidos pesados**

Los batidos pesados son mezclas con un alto contenido de materia grasa y menor incorporación de aire, lo que les confiere una textura densa y rica. Se utilizan para preparaciones como ponqués, brownies y muffins.

2.1. Bizcochuelo o biscuit

El bizcochuelo o biscuit es un tipo de batido liviano caracterizado por su textura esponjosa y aireada, resultante de la incorporación de aire en la mezcla de huevos y azúcar. Es una base fundamental en la pastelería para la elaboración de tortas y pasteles ligeros.

Preparación

a) **Equipos.** El equipo que se necesita es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho

- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 5. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Huevos	150
Azúcar común	110
Harina tamizada	110

Proceso de elaboración

- a) Bata enérgicamente de manera manual o con batidora los huevos y el azúcar hasta triplicar su volumen, adicione la harina de trigo tamizada e incorpore con una espátula de caucho.
- b) Lleve a una bandeja de horno, previamente engrasada y enharinada o usando un papel o tapete siliconado para evitar que se pegue.

Tenga en cuenta que.

El horno debe estar previamente caliente a 450 grados Fahrenheit o 220 grados centígrados, a donde llevará este producto el cual debe quedar delgado, es decir no mayor a 1 centímetro de grosor y hornee por 5 minutos en el horno a hasta que quede muy dorado.

2.2. Batido pesado

Los batidos pesados son considerados masas sin incorporación de aire, con un contenido de materia grasa superior al 50 % del peso de la harina. Debido a su consistencia, también se les llama masas blandas.

Proceso de elaboración

En las siguientes preparaciones, el principio técnico a usar es común en cuanto a lo siguiente:

- **Paso 1. Mezclar mantequilla y azúcar**

Mezcle la mantequilla o grasa descrita con el azúcar, y bata hasta que tome un color blanco y se forme una crema suave.

- **Paso 2. Añadir huevos**

Añada los huevos uno a uno, con un intervalo de aproximadamente 30 segundos entre cada adición.

- **Paso 3. Agregar harina y productos secos**

Agregue la harina, siempre tamizada o cernida previamente, junto a los productos secos.

- **Paso 4. Añadir licores, sabores o colores**

Finalice con la adición de licores, sabores o colores.

- **Paso 5. Hornear**

Hornee teniendo en cuenta que, a mayor tamaño del molde, se requiere más tiempo y menor temperatura. Por ejemplo, un molde de torta de libra necesita 350 grados Fahrenheit por 1 hora. Para productos más pequeños,

como cupcakes, hornee a 400 grados Fahrenheit por 15 minutos.

Recuerde que aumentar la temperatura reduce el tiempo de horneado.

2.3. Ponqué de novia

El ponqué de novia es un tipo de batido pesado, caracterizado por su textura densa y rica. Es un pastel tradicionalmente utilizado en bodas y otras celebraciones importantes. Este tipo de ponqué suele incluir frutas secas y licores, lo que le da un sabor distintivo y una consistencia robusta.

Preparación

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 6. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Harina	500
Polvo para hornear	6
Margarina	600

Ingredientes	Cantidad
Azúcar común	500
Huevos	600
Ralladura de naranja	5
Vino	175
Ciruelas pasas	100
Uvas pasas	100
Nueces	100
Esencia de vainilla	5
Esencia de naranja	5

Proceso de elaboración

La preparación es la siguiente

- **Paso 1. Mezclar mantequilla y azúcar**

Mezclar la mantequilla o margarina con el azúcar y batir hasta obtener una consistencia suave y cremosa.

- **Paso 2. Añadir los huevos**

Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.

- **Paso 3. Incorporar harina y polvo para hornear**

Incorporar la harina tamizada junto con el polvo para hornear, mezclando hasta que quede bien integrado.

- **Paso 4. Agregar ingredientes adicionales**

Agregar la ralladura de naranja, el vino, las ciruelas pasas, las uvas pasas, las nueces, la esencia de vainilla, la esencia de naranja y la tintura de caramelo, mezclando hasta obtener una masa homogénea.

- **Paso 5. Verter en molde**

Verter la mezcla en un molde para hornear previamente engrasado y enharinado.

- **Paso 6. Hornear**

Hornear a 350 grados Fahrenheit (175 grados Celsius) durante aproximadamente una hora, o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.

2.4. Brownie

El brownie es un pastel de origen estadounidense, conocido por su textura densa y su intenso sabor a chocolate. Es considerado un batido pesado debido a su alto contenido de mantequilla y azúcar, y la mínima incorporación de aire.

Preparación

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Tazones plásticos

- Tamiz

b) Ingredientes.

Tabla 7. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla	750
Cacao en polvo	250
Azúcar común	1250
Huevos	800
Harina	750
Nueces picadas	200
Polvo para hornear	1 pizca
Sal	Pizca
Vainilla	Al gusto

Proceso de elaboración

La preparación es la siguiente:

- **Paso 1. Derretir mantequilla y mezclar con cacao**

Derretir la mantequilla y mezclar con el cacao en polvo hasta obtener una mezcla homogénea.

- **Paso 2. Añadir azúcar**

Añadir el azúcar y mezclar bien.

- **Paso 3. Incorporar los huevos**

Incorporar los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.

- **Paso 4. Agregar harina y otros ingredientes**

Añadir la harina tamizada, las nueces picadas, el polvo para hornear, la vainilla y la sal. Mezclar hasta integrar todos los ingredientes.

- **Paso 5. Verter en molde**

Verter la mezcla en un molde para hornear previamente engrasado y enharinado o con papel siliconado.

- **Paso 6. Hornear**

Hornear en un horno precalentado a 350 grados Fahrenheit (175 grados Celsius) durante aproximadamente 20-25 minutos, o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga con algunas migas húmedas (no completamente limpio, para asegurar la textura fudgy).

¿Sabías qué?

El brownie es una torta originaria de Estados Unidos a base de chocolate y muy importante en la pastelería mundial

2.5. Muffin: ponquecito dulce

El muffin es un ponquecito dulce de origen estadounidense, caracterizado por su textura esponjosa y su forma individual. Es un tipo de batido pesado debido a su contenido de mantequilla y azúcar.

Preparación

a) **Equipos.** El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual

- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 8. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Blueberry (opcional)	1 taza
Sal	1 cucharadita
Polvo para hornear	2 1/2 cucharadita
Harina de trigo	230 gramos
Vainilla	1/2 cucharadita
Leche	3/4 de taza
Huevo	2 unidades
Mantequilla	1/2 taza

Proceso de elaboración

La preparación es la siguiente:

- **Paso 1. Mezclar ingredientes secos**

Mezclar la harina de trigo, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande.

- **Paso 2. Batir ingredientes líquidos**

En otro tazón, batir la mantequilla derretida, la leche, los huevos y la vainilla hasta que estén bien combinados.

- **Paso 3. Incorporar ingredientes líquidos a secos**

Procesos de cocción, mezclado, y otros métodos de preparación de alimentos.

- **Paso 4. Añadir blueberries**

Añadir los blueberries (u otros ingredientes opcionales) a la mezcla.

- **Paso 5. Verter en moldes**

Verter la mezcla en moldes para muffins previamente engrasados o con capacillos, llenándolos hasta dos tercios de su capacidad.

- **Paso 6. Hornear**

Hornear en un horno precalentado a 400 grados Fahrenheit (200 grados Celsius) durante aproximadamente 15-20 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio.

2.6. Cupcake

El cupcake es un pequeño pastel individual, similar al muffin pero generalmente más dulce y decorado con glaseado o crema. Es un tipo de batido pesado debido a su contenido de mantequilla y azúcar, y se caracteriza por su textura esponjosa y su atractivo visual.

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual

- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 9. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Harina	200 gramos
Azúcar	200 gramos
Mantequilla	200 gramos
Huevo	2 unidades
Polvo para hornear	5 gramos
Leche	70 mililitros

Proceso de elaboración

La preparación es la siguiente:

Video 1. Preparación de cupcake



[Enlace de reproducción del video](#)

Síntesis del video: Preparación de cupcake

Los cupcakes son pequeños pasteles individuales que se han vuelto populares en repostería por su versatilidad y facilidad de personalización.

A continuación, se presenta un proceso sencillo para elaborar deliciosos cupcakes desde cero, asegurando una textura suave y un sabor exquisito.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.

Incorporar la harina tamizada y el polvo para hornear, alternando con la leche, comenzando y terminando con la harina.

Agregar la vainilla y mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Verter la mezcla en moldes para cupcakes previamente engrasados o con capacillos, llenándolos hasta dos tercios de su capacidad.

Hornear en un horno precalentado a 350 grados Fahrenheit durante aproximadamente 15-20 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, y éste salga limpio.

Esta receta básica proporciona la base perfecta para experimentar con diferentes sabores y decoraciones, haciendo que cada cupcake sea una creación única y deliciosa.

2.7. Cupcake de chocolate

El cupcake de chocolate es una variante del cupcake tradicional, caracterizado por su intenso sabor a chocolate y su textura esponjosa. Es ideal para los amantes del chocolate y se presta a una gran variedad de decoraciones y presentaciones.

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno

- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 10. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Harina	250 gramos
Mantequilla	250 gramos
Azúcar	250 gramos
Huevos	5 unidades
Cobertura de chocolate	Cantidad necesaria
Sal	Pizca

Proceso de elaboración

La preparación es la siguiente:

- **Paso 1. Batir mantequilla y azúcar**

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

- **Paso 2. Añadir los huevos**

Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.

- **Paso 3. Incorporar harina y leche**

Incorporar la harina tamizada, el polvo para hornear y la sal, alternando con la leche, comenzando y terminando con la harina.

- **Paso 4. Agregar vainilla y chocolate**

Agregar la vainilla y la cobertura de chocolate derretida, mezclando hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

- **Paso 5. Verter en moldes**

Verter la mezcla en moldes para cupcakes previamente engrasados o con capacillos, llenándolos hasta dos tercios de su capacidad.

- **Paso 6. Hornear**

Hornear en un horno precalentado a 350 grados Fahrenheit (175 grados Celsius) durante aproximadamente 15-20 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio.

- **Paso 7. Dejar enfriar**

Dejar enfriar los cupcakes en una rejilla antes de decorarlos.

3. Decoración

La decoración en pastelería es un arte que requiere precisión, creatividad y el uso de técnicas especializadas. Desde el pastillaje para crear piezas estructurales hasta la ganache para cubrir pasteles, cada técnica aporta un toque único y profesional a los postres. En este apartado, exploraremos diversas técnicas avanzadas de decoración, incluyendo el pastillaje para figuras decorativas, la cubierta de pastillaje para ponques de ceremonia, el brillo de chocolate, la ganache y las salsas de frutas. Cada método se detallará con los equipos necesarios, ingredientes y pasos de elaboración para asegurar resultados impecables y deliciosos.

3.1. Pastillaje para piezas fuertes y figuras decorativas

El pastillaje es una mezcla de azúcar y otros ingredientes que se utiliza en repostería para crear piezas decorativas sólidas y estructurales. Es ideal para hacer figuras detalladas, estructuras, y otros adornos que necesitan mantenerse firmes y resistentes.

Preparación

a) Equipos: El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos

- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 11. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Polvo para hornear	5 gramos
Vainilla	Cantidad necesaria
Color caramelo	Cantidad necesaria
Azúcar tamizada	1 gramos
Fécula	100 gramos
Gelatina sin sabor	20 gramos
Vinagre blanco	180 centímetros cúbicos

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es:

- **Paso 1.**
Mezcle azúcar con la fécula.
- **Paso 2.**
Aparte lleve al fuego la gelatina con el vinagre previamente hidratados.
- **Paso 3.**
Retire del fuego y mezcle con la fécula y el azúcar trabajando inmediatamente y conserve al medio ambiente.
- **Paso 4.**
Moldee al gusto en moldes de silicona impregnados de fécula.

- **Paso 5.**

Previamente, retire y ponga a secar por 24 horas.

- **Paso 6.**

Coloque las piezas sobre tablas de madera rociada con fécula previamente para evitar que se tuerza el pastillaje. Se puede ligar con un papel lija muy fino para perfeccionar el trabajo.

3.2. Cubierta de pastillaje para cake de ceremonia

La cubierta de pastillaje para cake de ceremonia es una técnica de decoración que utiliza una mezcla de azúcar, gelatina, y otros ingredientes para crear una capa lisa y firme que recubre el pastel, proporcionando una base perfecta para decoraciones adicionales como flores de azúcar, figuras, y glaseados detallados.

Preparación

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 12. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Agua	250 centímetros cúbicos
Azúcar refinada	200 gramos
Glucosa	200 gramos
Gelatina sin sabor	15 gramos
Glicerina	30 gramos
Manteca de cacao	20 gramos
Azúcar en polvo tamizada	2000 gramos

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es:

- En la taza de cobre cocine azúcar y agua a 102 grados centígrados.
- Agregue la glucosa y lleve a 106 grados centígrados.
- Retire del fuego y agregue la gelatina previamente hidratada en agua fría.
Mezcle con batidor de mano, de inmediato agregue la glicerina y la manteca de cacao.
- A la mezcla incorpore azúcar en polvo hasta obtener una masa suave y homogénea, extienda con rodillo y tape el ponqué previamente cubierto con merengue italiano para que se fije la cubierta.

3.3. Brillo de chocolate

El brillo de chocolate es una cobertura utilizada en pastelería para dar a los postres un acabado brillante y liso. Se utiliza comúnmente para cubrir tortas, pasteles, y otros postres, proporcionando un aspecto profesional y apetitoso.

Preparación

a) Equipos. El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 13. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Azúcar refinada	200 gramos
Agua	200 centímetros cúbicos
Glucosa	150 gramos
Crema de leche	700 gramos
Cobertura de chocolate semi amargo	1100 gramos

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es:

- a) Hierva el agua y el azúcar.
- b) Agregue la glucosa.
- c) Adicione la crema de leche y deje hervir nuevamente, cocine a fuego lento, poco y retire del fuego.
- d) Agregue la mezcla a la cobertura.
- e) Mezcle con un batidor hasta obtener una mezcla homogénea brillante.

3.4. Cubierta ganache

La ganache es una mezcla de crema de leche y chocolate que se utiliza en pastelería para cubrir, rellenar y decorar tortas, pasteles y otros postres. Es conocida por su textura suave y brillante, así como por su sabor rico y cremoso.

Preparación

a) **Equipos.** El equipo necesario es:

- Bandeja para horno
- Balanza
- Batidora industrial o manual
- Espátulas de caucho
- Horno
- Molde siliconado
- Tazones plásticos
- Tamiz

b) Ingredientes

Tabla 14. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Crema de leche 34 %	1 kilo
Sal	1 gramo
Cobertura de chocolate 65 %	1 kilo
Licor de naranja 70 %	60 centímetros cúbicos

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es:

- Ponga a hervir la crema de leche junto con la sal.
- Retire del fuego y agregue al chocolate mezclar hasta que funde.
- Adicione el licor de naranja cuando la mezcla baje a 50 °C.
- Repose 24 horas y utilice.

3.5. Salsa de frutas

Las salsas son la mezcla de agua concentrada, fruta y azúcar que poseen una consistencia determinada.

¿Para qué sirven?

En el consumo ya sean solas, y/o mezcladas luego con otros ingredientes para obtener varios productos que pueden ser de relleno, como opción adicional de acuerdo a las necesidades del pastelero.

Preparación

a) **Equipos.** El equipo necesario es:

- Balanza
- Tazón acero inoxidable
- Espátula plástica
- Tamiz
- Licuadora (opcional)

b) **Ingredientes**

Tabla 15. Ingredientes y cantidades

Ingredientes	Cantidad
Pulpa de frutas	100 gramos
Azúcar	50 gramos
Agua (opcional)	50 mililitros

3.6. Proceso de elaboración

El proceso de elaboración es:

- Coloque en un tazón el zumo de frutas o la pulpa, el azúcar y el agua si es necesario.
- Lleve a ebullición y concentre o espese a la firmeza deseada, revolviendo continuamente para evitar que se queme.
- Retire del fuego y pase por el tamiz, según la aplicación que se le vaya a dar o gusto personal.

A continuación, se presentan recomendaciones sobre cómo conservar estas preparaciones y algunas aplicaciones sencillas para mejorar sus habilidades en la pastelería.

- **Conservación**

Si no se usa de inmediato, las preparaciones pueden llevarse a refrigeración durante 8 días o a congelación por más tiempo.

- **Algunas aplicaciones**

Después de aprender la preparación de diversas cremas y salsas, aplique estos conocimientos en preparaciones sencillas para afianzarlos.

- **Crema chantilly con frutas**

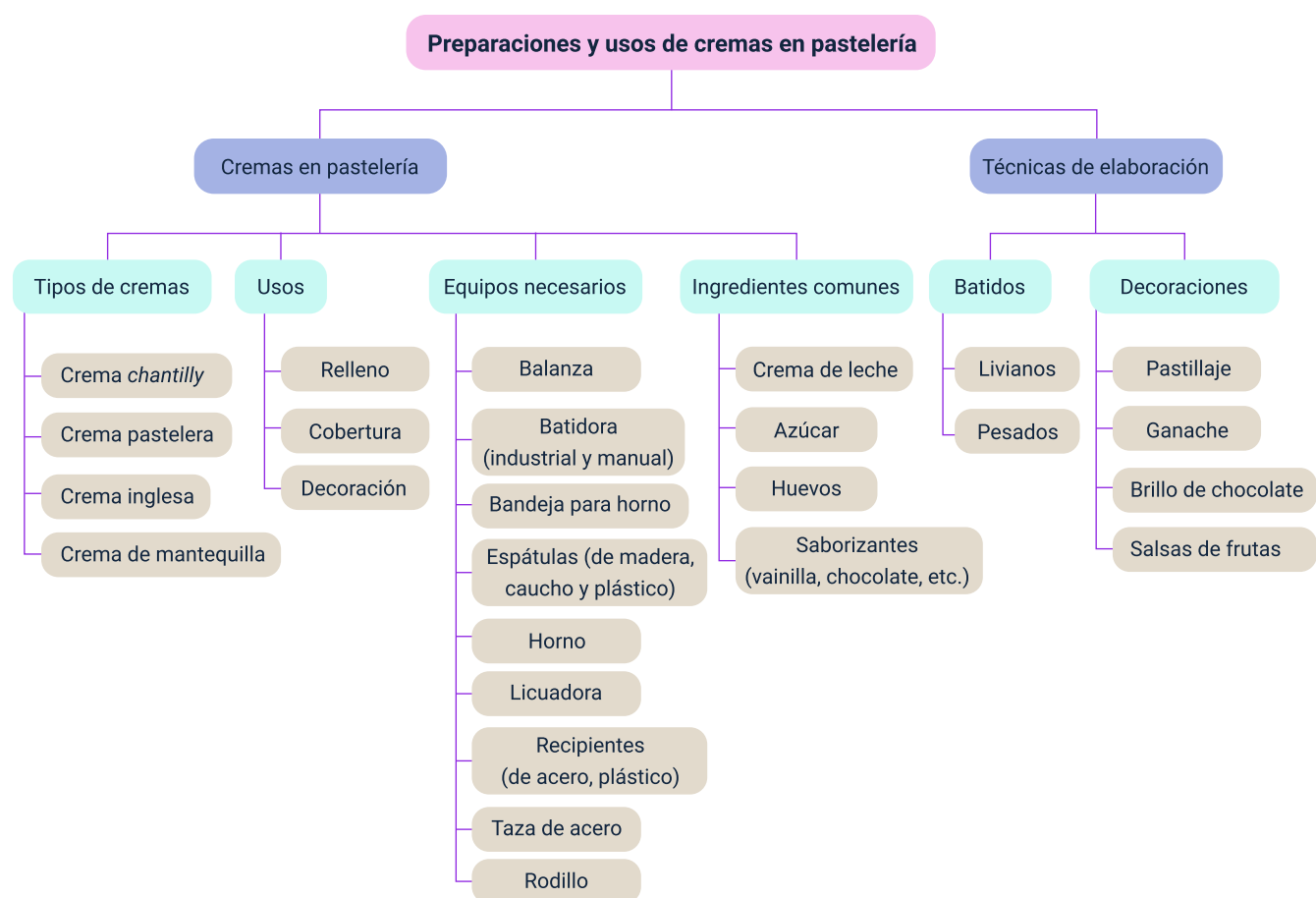
Para elaborar la crema chantilly y darle un uso apropiado, mezcle con fresas frescas o con la salsa de fresas, u otra fruta o mezcla de ellas.

- **Tenga en cuenta que**

Cuando utilice frutas con gran cantidad de ácidos, es recomendable elaborar primero una salsa para evitar que la crema se dañe. Por ejemplo, si desea hacer una crema chantilly con piña (una fruta muy ácida), debe elaborar primero la salsa de piña y después agregar esta a la crema.

Síntesis

A continuación, se presenta una síntesis de la temática estudiada en el componente formativo.



Material complementario

Tema	Referencia	Tipo de material	Enlace del recurso
Cremas	SENA (2012). Pastelería Cap1 [Archivo de video] Youtube.	Video	https://youtu.be/ODB4fO0t9LE?feature=shared
Crema chantilly	Juliana Postres (2020). Cómo Hacer Una Crema Chantillí Perfecta. [Archivo de video] Youtube.	Video	https://www.youtube.com/watch?v=3-QusyQJLZI&ab_channel=JulianaPostres
Crema pastelera	Chef JoséRa Castillo (2023). CEEMA PASTELERA! ¿Qué errores evitar al prepararla? Mis consejos revelados [Archivo de video] Youtube.	Video	https://www.youtube.com/watch?v=sjKNSj56me8&ab_channel=ChefJos%C3%A9RaCastillo
Crema inglesa	CanalCandido (2012). Crema inglesa [Archivo de video] Youtube.	Video	https://www.youtube.com/watch?v=v5php-jWlg&ab_channel=CanalCandido
Brownie	Cocina Para Todos (2019). El mejor BROWNIE de CHOCOLATE del Mundo. [Archivo de video] Youtube.	Video	https://www.youtube.com/watch?v=xIB8o0HsYcQ&ab_channel=CocinaParaTodos
Muffin: ponquecito dulce	Cuk-it!. (2023). MUFFINS de ARÁNDANOS con Crumble - CUKit! [Archivo de video] Youtube.	Video	https://www.youtube.com/watch?v=-XFAJ7Cs7U&ab_channel=Cuk-it%21

Glosario

Balanza: instrumento utilizado para medir el peso de los ingredientes con precisión.

Batidora: dispositivo eléctrico o manual utilizado para mezclar y batir ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.

Crema chantilly: preparación dulce a base de crema de leche y azúcar, caracterizada por su textura suave y esponjosa.

Crema inglesa: también conocida como salsa inglesa, es una preparación líquida y suave utilizada principalmente como salsa para postres.

Crema pastelera: crema básica y fundamental en pastelería, utilizada como relleno en una variedad de productos de panadería.

Espátula: herramienta de cocina utilizada para mezclar, esparcir o manipular ingredientes y mezclas. Puede ser de madera, caucho o plástico.

Fécula: sustancia en polvo utilizada como espesante en diversas preparaciones culinarias.

Ganache: mezcla de crema de leche y chocolate utilizada para cubrir, rellenar y decorar tortas y otros postres.

Glucosa: tipo de azúcar utilizado en la preparación de diversas cremas y decoraciones para darles una textura suave y brillante.

Merengue italiano: preparación de repostería hecha a base de claras de huevo y almíbar caliente, utilizada para cubrir y decorar pasteles.

Tamiz: herramienta utilizada para separar y airear ingredientes en polvo, como harina o azúcar.

Referencias bibliográficas

Adrià, A. (2018). Los postres del Bulli. <https://libroschorcha.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/06/los-postres-del-bulli-albert-adria.pdf>

Barahona, H. (2014). ELABORACIÓN DE CREMAS PARA PASTELERÍA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE LECHE VEGETALES DE ALMENDRA, NUEZ Y MANI, RIOBAMBA. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10280/1/84T00374.pdf>

Carmona, A. (2023). Las delicias de Almería. Postres el sabor de tu pueblo. <https://www.terrazacarmona.com/pdf/Libro%20recetas%20Postres.pdf>

Díaz Ramiro, F. (2010). Cremas, rellenos y salsas más utilizados en pastelería. https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_31/Francisco_%20Diaz%20Ramiro_2.pdf

INATEC (2016). Manual del Protagonista Postres de Restaurante. <https://tecnologicodeMatagalpa.files.wordpress.com/2016/07/postres-de-restaurantes.pdf>

Obregón, A. (2021). Repostería Tradicional. Planeta. https://proassetspdl.com/cdnstatics2.com/usuarios/libros_contenido/arxius/48/47938_Reposteria_Tradicional.pdf

Rodríguez, C. (2020). Desarrollo del Manual de procesos y funciones de la Panadería y Pastelería. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/19111/4/UPS-GT002980.pdf>

Créditos

Nombre	Cargo	Centro de Formación y Regional
Milady Tatiana Villamil Castellanos	Responsable del ecosistema	Dirección General
Olga Constanza Bermúdez Jaimes	Responsable de línea de producción	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Henry Oswaldo Acosta Romero	Experto temático	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital
Paola Alexandra Moya Peralta	Evaluada instrucción	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Blanca Flor Tinoco Torres	Diseñador de contenidos digitales	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Luis Jesús Pérez Madariaga	Desarrollador full stack	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Alejandro Delgado Acosta	Intérprete lenguaje de señas	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Wilson Andrés Arenales Cáceres	Storyboard e ilustración	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Daniela Muñoz Bedoya	Animador y productor multimedia	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
María Carolina Tamayo López	Locución	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Jaime Hernán Tejada Llano	Validador de recursos educativos digitales	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia
Margarita Marcela Medrano Gómez	Evaluada para contenidos inclusivos y accesibles	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Nombre	Cargo	Centro de Formación y Regional
Daniel Ricardo Mutis Gómez	Evaluador para contenidos inclusivos y accesibles	Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia