

DIVISIÓN REGIONAL CENTRAL Y SEDE CENTRAL
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 7-51 zona 5; 6º nivel.
 PBX: 2410-5555, ext. 602

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS EMPRESARIALES
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 7-51 zona 5; 6º nivel
 PBX: 2410-5555, ext. 617

UNIDAD DE FORMACIÓN A DISTANCIA -FAD-
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 8-79 zona 5; 5º nivel
 PBX: 2410-5555, ext. 960. www.intecap.edu.gt/fad

CENTRO DE CAPACITACIÓN EN TURISMO
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 7-51 zona 5; 2º nivel
 PBX: 2410-5555, ext. 204/205/206
www.intecap.edu.gt/centroturismo

CENTRO DE CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES -TICS-
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 8-79 zona 5
 PBX: 2410-5555, ext. 911/930/934. www.intecap.edu.gt/cti

CENTRO DE CAPACITACIÓN GUATEMALA 1
 14 calle, 31-30 colonia Ciudad de Plata II, zona 7
 PBX: 2320-0000, ext. 112/113
www.intecap.edu.gt/centroguateamala1

CENTRO DE CAPACITACIÓN GUATEMALA 2
 34 av., 11 calle final, colonia Justo Rufino Barrios, zona 21
 PBX: 2320-0200, ext. 115
www.intecap.edu.gt/centroguateamala2

CENTRO DE CAPACITACIÓN GUATEMALA 3
 11 av. "A", 11-47 colonia La Verbena, zona 7
 PBX: 2485-6757. Telefax: 2485-7325
www.intecap.edu.gt/centroguateamala3

CENTRO DE CAPACITACIÓN GUATEMALA 4
 19 calle, 25-75 colonia Santa Elena III, zona 18
 Tel.: 2255-3300/2255-3347/2255-3874
www.intecap.edu.gt/centroguateamala4

CENTRO DE CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LA CARNE -CETEC-
 8° av., 20-00 entrada a la Brigada Mariscal Zavala, zona 17
 Tel.: 2255-5901/2258-4272/2285-3186. www.intecap.edu.gt/cetec

CENTRO DE CAPACITACIÓN DE BANCA, SEGUROS Y SERVICIOS FINANCIEROS
 Calle Doroteo Guamuch Flores, 8-79 zona 5. 5º nivel
 PBX: 2410-5555, ext. 968/966. www.intecap.edu.gt/centrodebanca

INTECAP ZONA 10
 17 calle, 15-14 zona 10
 Tel.: 2363-5581/2386-4064/2386-4067
www.intecap.edu.gt/centrozona_10

CENTRO DE CAPACITACIÓN VILLA NUEVA
 10° calle, 5-04 colonia Enriquea, zona 5
 Tel.: 6635-5774/6635-5860/6636-7985
www.intecap.edu.gt/centrovillanueva

CENTRO DE CAPACITACIÓN JUTIAPA
 Km 110.4, Ruta Interamericana CA-01 Oriente, Aldea Amayito
 PBX: 7793-7300. www.intecap.edu.gt/centrojutiapa

DELEGACIÓN SACATEPÉQUEZ
 6° av. Norte, casa núm. 25, Antigua Guatemala
 Tel.: 7832-6216/7832-7297
www.intecap.edu.gt/delegacionsacatepequez

DELEGACIÓN CHIMALTENANGO
 6° av., 1.a calle, zona 4, Chimaltenango
 Tel.: 7839-5556/7849-4292
www.intecap.edu.gt/delegacionchimaltenango

DELEGACIÓN SANTA ROSA
 2° av., 3-40 zona 1, Barberena, Santa Rosa
 Tel.: 7887-0707/7887-0710..
www.intecap.edu.gt/delegacionsantarosa

DIVISIÓN REGIONAL SUR
 Km 93, carretera CA-2 a Mazatenango.
 Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla. PBX: 7828-0100

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS EMPRESARIALES
 Km 93, carretera CA-2 a Mazatenango
 Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla. PBX: 7828-0122

CENTRO DE CAPACITACIÓN SANTA LUCÍA COTZUMALGUAPA
 Km 93, carretera CA-2 a Mazatenango
 PBX: 7828-0104/7828-0100. www.intecap.edu.gt/centrosantalucia

CENTRO DE CAPACITACIÓN RETALHULEU
 Km 192, carretera a Champerico, Retalhuleu
 Tel.: 7771-3634/7771-2130/7771-0342, ext. 11
www.intecap.edu.gt/centroretalhuleu

CENTRO DE CAPACITACIÓN ESCUINTLA 1
 4° calle, 16 av. colonia Hunapú, zona 5; Escuintla
 PBX: 7790-3232. www.intecap.edu.gt/centroescuintla1

CENTRO DE CAPACITACIÓN ESCUINTLA 2
 5° calle 7-115, colonia Madrid, zona 3; Escuintla
 Tel.: 7889-0179/7889-0185. www.intecap.edu.gt/centroescuintla2

CENTRO DE CAPACITACIÓN COATEPEQUE
 Km 222, carretera CA-2 Pacífico Tel.: 7775-6262.
www.intecap.edu.gt/centrocatepeque

CENTRO DE CAPACITACIÓN SUCHITEpéQUEZ
 Km 163, carretera CA-2 Pacífico, Mazatenango, Suchitepéquez
 Tel.: 7728-5200/7728-5201/7728-5202. www.intecap.edu.gt/delegacionsuchitepequez

DIVISIÓN REGIONAL ORIENTE
 6° calle final, zona 5, Chiquimula. Tel.: 7942-0511, ext. 25

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS EMPRESARIALES
 6° calle final, zona 5, Chiquimula. Tel.: 7942-0511, ext. 21/7942-6130

CENTRO DE CAPACITACIÓN CHIQUIMULA
 6° calle final, zona 5, Chiquimula. Tel.: 7942-0511, ext. 10/7942-6118.
www.intecap.edu.gt/centrochiquimula

CENTRO DE CAPACITACIÓN SANTO TOMÁS DE CASTILLA
 Km 293, carretera de acceso a Santo Tomás de Castilla, Puerto Barrios, Izabal
 Tel.: 7948-3385/7948-3382/7948-3012. www.intecap.edu.gt/centrosantotomas

CENTRO DE CAPACITACIÓN ZACAPA
 Calzada Instituto Adolfo V. Hall de Oriente
 PBX: 7941-5961/7941-5962. www.intecap.edu.gt/centrozacapa

CENTRO DE CAPACITACIÓN JALAPA
 Km 167-86, carretera RN-19, aldea Llano Grande, carretera a Monjas, Jalapa
 PBX: 7793-5700. www.intecap.edu.gt/centrojalapa

DELEGACIÓN EL PROGRESO
 3° calle, 4-22 Barrio El Golfo, zona 1, Guastatoya, El Progreso
 Tel.: 7945-2451/7945-2459. www.intecap.edu.gt/delegacionelprogreso

DIVISIÓN REGIONAL OCCIDENTE
 6° calle, 29-50 zona 3, Quetzaltenango. PBX: 7873-4000, ext. 101

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS EMPRESARIALES
 6° calle, 29-50 zona 3, Quetzaltenango. PBX: 7873-4000, ext. 106

CENTRO DE CAPACITACIÓN QUETZALTENANGO
 6° calle, 29-50 zona 3, Quetzaltenango. PBX: 7873-4000, ext. 205/228
www.intecap.edu.gt/centroquetzaltenango

CENTRO DE CAPACITACIÓN SOLOLA
 Km 137, aldea El Tablón, Sololá. Tel.: 7762-4843/7762-4845. www.intecap.edu.gt/centrosolola

CENTRO DE CAPACITACIÓN HUEHUETENANGO
 3° calle final, Zaculeu Central, zona 9, Huehuetenango. PBX: 7957-5353.
www.intecap.edu.gt/centrohuehuetenango

CENTRO DE CAPACITACIÓN SAN MARCOS
 Km 252, Caxaque, San Marcos. PBX: 7790-5757, ext. 1101-1153. www.intecap.edu.gt/centrosanmarcos

CENTRO DE CAPACITACIÓN QUICHÉ
 Km 167, aldea Chitatal, Quiché. PBX: 7790-4500. www.intecap.edu.gt/centroquiche

DELEGACIÓN TOTONICAPÁN
 3° calle, 15-35 zona 2, Totonicapán. Tel.: 7766-4166/7766-5147. www.intecap.edu.gt/delegaciontotonicapan

DIVISIÓN REGIONAL NORTE
 Diagonal 1, 5-54 zona 1, Cobán, Alta Verapaz. PBX: 7873-3800

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS EMPRESARIALES
 Diagonal 1, 5-54 zona 1, Cobán, Alta Verapaz. PBX: 7873-3800, ext. 103

CENTRO DE CAPACITACIÓN COBÁN
 Diagonal 1, 5-54 zona 1, Cobán, Alta Verapaz. PBX: 7873-3800. www.intecap.edu.gt/centrocoban

CENTRO DE CAPACITACIÓN BAJA VERAPAZ
 Km 144, RN-17 ruta hacia Salamá, B.V atrás del campo de aviación. PBX: 7793-5300. www.intecap.edu.gt/centrosalamá

CENTRO DE CAPACITACIÓN PETÉN
 Km 477, caserío Santa Cruz, San Francisco, Petén. PBX: 7740-2100. www.intecap.edu.gt/centropeten



Código: MF.3.9.1-13125/20

Edición 01





Cocinero internacional / Cocinero

Subproductos y productos culinarios fundamentales

Código: MF.3.9.1-13125/20

| Edición 01



Guatemala
país de la eterna primavera

ÍCONOS DE LOS MANUALES DEL INTECAP



Identifica el inicio del contenido de una unidad didáctica.



Presenta información innovadora, tecnológica y científica para ampliar los conocimientos del participante y despertar su interés en los temas.



Plantea evaluaciones y autoevaluaciones al final de cada unidad, bloque temático o sesión.



Identifica el inicio del contenido de una sesión.



Actividades que tienen como fin que el participante relacione conceptos para llegar a diferentes conclusiones o actuar de determinada manera.



Actividades que tienen como fin interpretar o entender la información aprendida para aplicarla en distintos contextos.



Define palabras y términos de difícil comprensión o vocabulario nuevo.



Detalla libros, manuales, periódicos, etcétera, que han sido consultados para desarrollar los contenidos del manual.



Presenta una secuencia de pasos para realizar de forma exacta las acciones de una práctica y lograr un mismo resultado.



Desarrolla habilidades a través de la repetición de lo aprendido o de la forma correcta para realizar los procedimientos.



Presenta una referencia o aclaración efectiva de una explicación fundamental para la comprensión de los contenidos.

INTECAP

© Esta publicación goza de la protección de los derechos de la propiedad intelectual, contenidos en la Convención Universal sobre Derechos de Autor y el Decreto Ley 33-98: Ley de Derechos de Autor y Derechos Conexos de la República de Guatemala. Se prohíbe su reproducción o traducción parcial o total. Extractos breves o separatas de esta publicación pueden reproducirse o traducirse, siempre y cuando se cite la fuente.

Los contenidos desarrollados en esta publicación se basan en información proveniente de fuentes confiables, bajo la estricta responsabilidad del autor, por lo que no implica responsabilidad alguna para el INTECAP, ni para sus autoridades.

En esta publicación se han incluido fotografías e imágenes libres de derechos.



Presentación

El presente manual para la formación ha sido elaborado, revisado y verificado por un equipo técnico y metodológico de trabajo, con base en planes para la formación que responden a las competencias necesarias para cumplir las funciones de la ocupación y los procesos. Comprende aspectos teóricos, procedimentales y actitudinales, considerando el constructivismo como base fundamental para que el participante desarrolle nuevos conocimientos a partir de información que ha adquirido de acuerdo con su entorno.

Los subproductos y productos culinarios son una base fundamental en la gastronomía, así como el desarrollo de las técnicas y los conocimientos de un cocinero profesional, debido a que conforman las preparaciones que sirven de cimiento para el desarrollo de tanto de la cocina caliente como fría. El manejo de estas bases de la cocina permitirá a un cocinero contar con la fundamentación para la elaboración de múltiples platillos tanto de la gastronomía tradicional como internacional.

El manual está dividido en cuatro unidades didácticas. En la primera unidad se describen los contenidos teóricos relacionados con el quehacer de los productos y subproductos culinarios de múltiples aplicaciones, por ejemplo, fondos, salsas, mantequillas compuestas

e infusiones de aceites y vinagres. Además, aborda los contenidos teóricos enfocados a las elaboraciones de preparaciones como fondos, mantequillas compuestas e infusiones de aceites y vinagres.

En la segunda unidad se describen los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de platos de la cocina fría teniendo en cuenta sus clasificaciones y diversas aplicaciones. La tercera unidad desarrolla los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de platos de la cocina caliente, resalta elementos y preparaciones importantes como las sopas, potajes, consomés y cremas, pastas y arroces, huevos, carnes para terminar con pescados y mariscos. Presentando a su vez la clasificación de las preparaciones, precauciones en la manipulación, elaboración y servicio.

Finalmente, en la cuarta unidad se desarrollan los contenidos teóricos que se relacionan con la elaboración y conservación de productos en repostería y postres básicos incluyendo los productos, características y preparaciones especificadas para la decoración y servicios.

Se espera que el estudio de este manual despierte interés y motive a cada persona para alcanzar sus metas a través del esfuerzo y dedicación para ser competitivo en el mundo laboral y mejorar la calidad de vida.

Objetivo del manual

El estudio del contenido de este manual para la formación contribuirá a que el participante adquiera capacidades para definir aspectos básicos para preelaboraciones y elaboraciones de subproductos y productos culinarios fundamentales, realizar fondos, salsas, mantequillas compuestas, infusiones en aceite y vinagres, preparación de ensalada, entremeses y aperitivos y trabajar con materias primas de todo tipo incluyendo, carnes, aves, pescados y mariscos; aplicando técnicas y procedimientos assertivos y siguiendo las buenas prácticas de acuerdo con el perfil de egreso del participante.

Índice

Unidad didáctica

1

Elaboración y conservación de subproductos culinarios de múltiples aplicaciones

Unidad didáctica

2

Elaboración de platos elementales de la cocina fría



1.	Subproductos de la gastronomía	8
1.1	Fondos	8
1.2	Salsas	47
2.	Mantequillas compuestas e infusión de vinagres y aceites	89
2.1	Mantequillas compuestas	90
2.2	Infusión de vinagres y aceites	96
	Autoevaluación	104

1.	Ensaladas, entremeses o entradas	106
1.1	Ensaladas	109
1.2	Entremeses o entradas	130
2.	Aperitivos y comida rápida	152
2.1	Aperitivos	152
2.2	Comida rápida	156
	Autoevaluación	179

Unidad didáctica

3

Elaboración de platos de la cocina caliente

Unidad didáctica

4

Elaboración de productos de múltiples aplicaciones en repostería y postres básicos

1. Platos cremosos	182
1.1 Potajes, cremas, consomés y sopas	182
1.2 Bisques	198
2. Pastas, arroces y huevos	203
2.1 Pastas y arroces	204
2.2 Huevos	217
2.3 Carnes	229
2.4 Pescados y mariscos	238
2.5 Guarniciones	244
Autoevaluación	248

1. Bases de la repostería	252
1.1 Bases para la organización del trabajo	252
1.2 Regeneración de productos	278
2. Productos básicos de múltiples aplicaciones en repostería	284
2.1 Masas	287
2.2 Pastas	292
2.3 Preparaciones específicas para la decoración y servicio de postres	299
3. Procesos para la elaboración de productos básicos de múltiples aplicaciones	310
3.1 Actividades previas	310
3.2 Actividades de ejecución	313
3.3 Actividades de cierre	329
Autoevaluación	331
Bibliografía	333



1

Elaboración y conservación de subproductos culinarios de múltiples aplicaciones



Criterios de evaluación

- **Describe los subproductos culinarios de múltiples aplicaciones para la gastronomía cuando:**
 - Identifica los subproductos básicos según sus características.
 - Relaciona los métodos y las técnicas de preparación, de cocción y conservación para su consumo inmediato o su posterior comercialización.
 - Explica los aspectos a considerar para la selección del equipo, herramientas y utensilios para la elaboración de los subproductos basándose en sus características.
- **Describe las técnicas para la elaboración de subproductos culinarios de múltiples aplicaciones cuando:**
 - Explica los aspectos a considerar para su aplicación.
 - Explica las condiciones y las medidas de seguridad para su aplicación.
 - Describe los puntos de análisis para la selección y la aplicación de las técnicas y de los materiales.
- **Describe la aplicación de las técnicas para la elaboración de subproductos culinarios de múltiples aplicaciones cuando:**
 - Explica las preparaciones previas según las características de aplicación de la técnica.
 - Describe cómo aplicar las técnicas de trabajo en correspondencia con la secuencia de operaciones, las posturas corporales, los movimientos precisos, el uso de utensilios y la aplicación de temperaturas y los tiempos y de cocción según el resultado esperado.
 - Justifica las técnicas para la elaboración de los subproductos en correspondencia con los estándares de calidad requeridos.



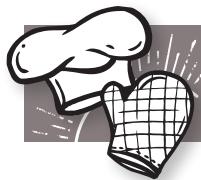
1

SUBPRODUCTOS DE LA GASTRONOMÍA



Existen preparaciones básicas de cocina que son importantes, debido a que de ellas dependen otras preparaciones para el acompañamiento de platos principales o bien, preparar algún tipo de entradas u otros elementos básicos del menú.

Los subproductos de la gastronomía en esencia hacen referencia a fondos, salsas, sopas, que en sí, permiten dar paso a nuevas preparaciones que se presentan como productos finales ante los comensales. Los subproductos en la gastronomía permiten la organización del trabajo, de manera que se minimizan tiempos de elaboración de los productos, ya que estos por lo regular se preparan con tiempo de anticipación.



1.1

FONDOS

Consisten en preparaciones culinarias líquidas aromáticas, claras (sin ligazón), poco concentradas y ligeramente perfumadas. Son usadas como base para elaborar otras composiciones más definidas. Los fondos de cocina son definidos como preparados que se usan para reforzar o enriquecer elaboraciones de todo tipo. Se debe prever su uso con cierta antelación, debido a que no son de fácil improvisación a excepción que se usen preparados industriales. Los fondos son preparaciones culinarias líquidas obtenidas mediante la cocción prolongada en agua de dos tipos de ingredientes:



ELEMENTOS NUTRITIVOS

- Huesos, morcillo trasero, recortes magros de ternera o bien, trozos de segunda o tercera categoría en el caso del fondo oscuro y fondo blanco de ternera.
- Huesos, menudillos y aves para pochejar (pularda), para hacer fondo oscuro y fondo blanco de ave.
- Huesos, menudillos, recortes, trozos de menor calidad y trozos de carne de caza (adulta), para el fondo oscuro o *fumet* de carne de caza.
- Espinas y recortes de pescados magros (lenguado, remol, rodaballo, pescadilla y merluza) en el caso del *fumet* de pescado.

ELEMENTOS AROMÁTICOS

- Zanahorias, cebollas cortadas en cubos más o menos gruesos, en rebanadas finas o en paisana, dependiendo la naturaleza del fondo o *fumet* y según su tiempo de cocción.
- Concassé de tomate o concentrado, dependiendo del color deseado.
- *Bouquet garní* (tallos de perejil, tomillo, laurel, ramas de apio y poro) y opcionalmente ajo para los fondos oscuros.



1.1.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

De acuerdo con su naturaleza, color y uso, el fondo se aromatiza con vino tinto o vino blanco, también pueden usarse otros licores, condimentos (perejil y estragón, entre otros) o especias. Los fondos o *fumets* que se preparan de manera anticipada, es decir, sin conocer con precisión para qué van a usarse, no deben salarse o solo un poco.

Es necesario usar un buen vino, debido a que este determinará en gran parte el resultado de la salsa o preparación. No se necesita usar un vino caro, puede elegirse un vino sencillo, pero de gran sabor.

Cuando se usa un vino para una elaboración es importante hervirlo unos minutos con el objetivo de evaporar el alcohol; de lo contrario pue-



de quedar un sabor ácido. La elaboración de los fondos se basa en un proceso osmótico, lo que

significa, que se produce un equilibrio de densidades entre los ingredientes empleados para la elaboración del fondo y del agua, que será donde vayan a parar los aromas y los sabores de los ingredientes que forman el fondo. Para ello, se deben tener en cuenta los siguientes puntos:

- Partir en agua fría, con el método de expansión y calentar lentamente para extraer sus sabores.
- Evitar añadir sal, esta aumenta la densidad del agua y dificulta la salida de la albumina y los compuestos aromáticos al fondo.
- La cocción debe ser lenta, de otro modo, las proteínas coaguladas enturbian el fondo. Por eso suelen hacerse con el recipiente destapado.

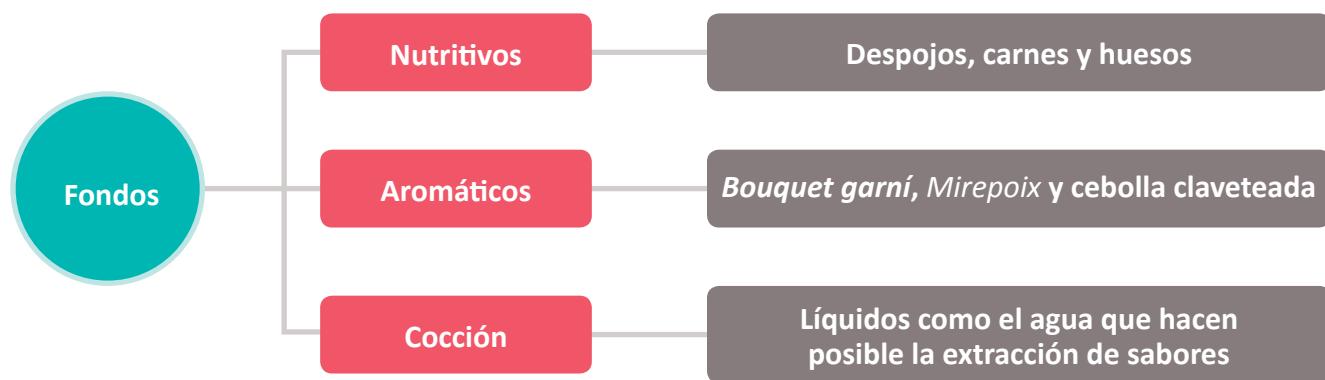


Hoy en día, en la cocina se están elaborando fondos a una temperatura más baja que la de ebullición. De esta forma, varios de los aromas volátiles que se pierden con la ebullición se conservan en el fondo, por lo que resultan más aromáticos y llenos de sabor.

La tendencia en la cocina es la de elaborar fondos específicos en función del producto principal o, incluso, evitar la utilización de algunos de ellos.

La función de los fondos es extraer los jugos nutritivos y aromáticos del sazonador, usándose los del pescado, ave y res. Son usados como sustitutos del agua para algunas preparaciones como sopas y salsas.

Un fondo de cocina debe tener los siguientes elementos:

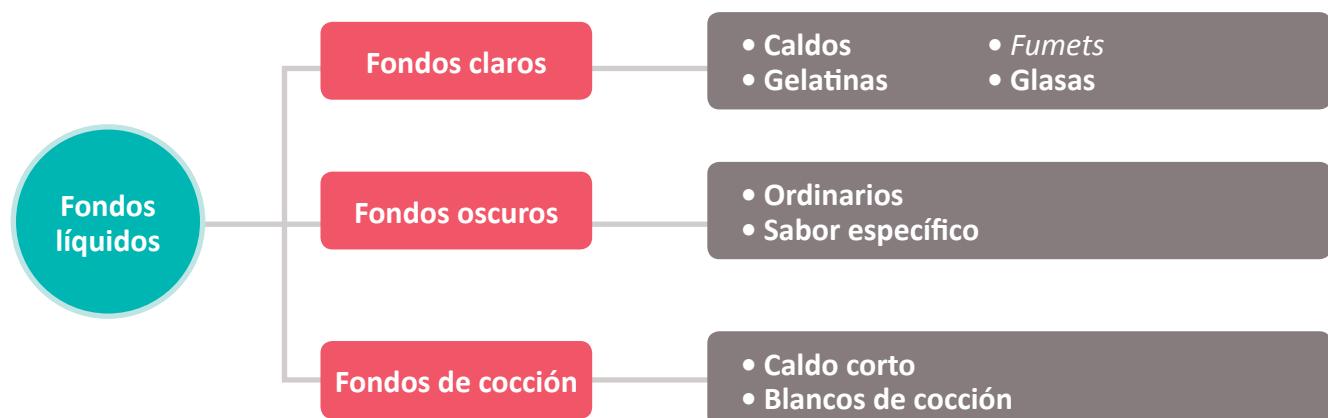


Los fondos o bases de la cocina, de acuerdo con sus características pueden dividirse en tres grupos:

A. Fondos líquidos

Consisten en la reducción de un caldo de carnes blancas (como el pollo o la ternera blanca), de verduras claras o de pescado blanco (como el rapé o la merluza). Desde la antigüedad estos funcionan como alimentos en sí. En su preparación usan como elemento base algún líquido. Dentro de estos se encuentran los fondos claros o blancos, oscuros y de cocción.

Los claros y de cocción, son utilizados para elaborar salsas, salsas u otras preparaciones que se pueden servir como elementos acompañantes del menú o bien para complementar alguna preparación.



1) Fondos claros

Líquidos de color blanquecino, como elemento pueden tener de base vegetales, carnes blancas o rojas, llevando los elementos fundamentales de un fondo. Estos fondos pueden usarse como base en la preparación de jugo de asado, salsas claras, potajes, consomés, sopas y otras preparaciones más completas. Estos a su vez se clasifican en:



CLASIFICACIÓN

Nombre	Características	Composición y usos
Caldos	<p>Consisten en líquidos concentrados que pueden ser parte de otras composiciones culinarias. También pueden tomarse como quedan al final de su preparación, como un alimento.</p> <p>Para elaborar un fondo de calidad, debe partirse de un fondo frío al que se le agrega carne y huesos, con el objetivo de aumentar sus elementos nutritivos y de sabor.</p>	<p>Se elaboran con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondo claro frío. • Guarniciones aromáticas. <p>Estos dos elementos se ponen a hervir en conjunto por 5 horas.</p> <p>Sirven como fondo de base para elaborar: potajes, sopas y <i>Veloutés</i>.</p> <p>Estos caldos concentrados tienen más calidad de servirse clarificados, en este caso, se les llama consomés.</p>
Gelatinas	<p>Son generados de un caldo concentrado dorado o claro, que al enfriarse se solidifica, debido a los elementos gelatinosos que lo integran. En la elaboración de gelatinas, además de buscar la solidificación, con el objetivo de preparar platillos fríos y moldeados, se intenta que sea un elemento de buen sabor y nutritivo.</p>	<p>Pueden ser a partir de tres métodos de preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A base de elementos nutritivos (carne y hueso que contienen colágeno), sin la adición de gelatina comercial o una pequeña cantidad de ella. • Con fondo ordinario al que se le agrega gelatina comercial. • A base de productos instantáneos.
Fumet	<p>Se obtiene a través del sudado de los elementos nutritivos y aromáticos con el objetivo de extraer más rápido los sabores. El más conocido y usado es el <i>fumet</i> de pescado. También puede elaborarse con otros alimentos como legumbres, animales de caza y champiñones.</p>	<p>Se elaboran con restos de pescado y agua, la proporción de esta será tres veces la cantidad de pescado, a esto se le añade vino blanco, limón, perejil, cebolla, puerro y mantequilla.</p> <p>Debe cocerse a fuego lento por 30 minutos y espumar de forma frecuente. Por último, se pasa por el colador chino, luego se enfriá y se guarda.</p>



Velouté: consiste en una composición a base de fondo de pescado, fécula de maíz, mantequilla y leche.
Espumar: es retirar los residuos de un fondo, con el utensilio que lleva su nombre, espumadera.

Nombre	Características	Composición y usos
Fumet		Se usa como elemento de ebullición para la cocción de ciertos alimentos, sobre todo pescado. También como fondo de base para salsas y sopas, así como, para elaborar glasas.
Glasas	Consisten en preparaciones que se obtienen por ebullición lenta y prolongada, a través de la cual se evapora gran cantidad de líquido, resultando una sustancia espesa. Se obtienen de las preparaciones líquidas no sujetas de pescado, carne de caza o de ave. Por su densidad, son de larga conservación.	Se elaboran a base de un líquido claro u oscuro. Se preparan al hervir el fondo, reduciéndolo a la mitad y espumando de forma frecuente durante la cocción. Cuando ya se encuentra cocido, es necesario pasarlo por el colador chino. Esta operación se debe repetir hasta que la preparación se encuentre en estado de jarabe y cubra la cuchara con una capa brillante. Brindan sabor específico a un platillo o salsa. Se usan como base para elaborar rápidamente algunas salsas o jugos después de haberlos puesto a punto con el fondo de base, crema o mantequilla y según su uso final.

La palabra *Velouté* significa aterciopelado. Hace referencia a preparaciones tersas y finas en su textura, que en su preparación usan una *mirepoix*, *roux* y blanco de ligazón, fondo blanco y un elemento principal de base. Se finaliza con crema y yema de huevo. La preparación de los *Veloutés* es la misma que las cremas, cambia únicamente, en el uso del fondo de cocción solo, sin leche y el terminado es a base de crema y yemas.

Los *Veloutés* consisten en salsas o potajes de base, a los que se incorporan hierbas aromáticas, reducciones y pequeñas guarniciones, entre otros.





Como base de numerosas salsas y potajes derivados: *chaud-froid*, Aurora, vino blanco, marfil y salsa suprema, entre otros.

Para dar más untuosidad, cuerpo y estabilidad o cohesión a las salsas hechas por reducción.

Por lo general en los banquetes donde las salsas emulsionadas deben servirse calientes.

Ejemplo: un chorrito de *Velouté* de pescado incorporada a la reducción de la salsa de vino blando, brindará mejor estabilidad a la salsa y mejor cohesión de los diversos elementos que se van a incorporar durante la emulsión con mantequilla.

2) Fondos oscuros

Se les llama de esta manera debido a que forman parte de un tipo de cocción llamado concentración, que brinda un tono oscuro por el método de cocción que sea utilizado. Se encuentran elaborados a base de huesos de vaca o carne, aves o ternera, hierbas aromáticas, que de manera previa han sido asados de forma parcial en un poco de grasa, estos productos no deben asarse por mucho tiempo, de lo contrario, los huesos brindarán al fondo un sabor amargo. Por lo general, los productos que se obtienen de los fondos oscuros son:

- Áspics
- Consomé
- Salsas
- Glasas

El procedimiento para elaborar un fondo oscuro se muestra en el siguiente enlace.



Observe el video paso a paso del procedimiento de un fondo oscuro y elabore uno.

https://www.youtube.com/watch?v=fwt1L3UZ_o4

Prepare un informe y entréguelo al instructor.



3) Fondos de cocción

Consisten en fondos líquidos aromatizados que sirven para la cocción de algunos alimentos como: legumbres, vísceras, mariscos y pescados.



Investigue aspectos importantes sobre la clasificación de los fondos líquidos de cocción y usos o aplicaciones en la gastronomía.

- Caldos cortos.
- Blancos de cocción.

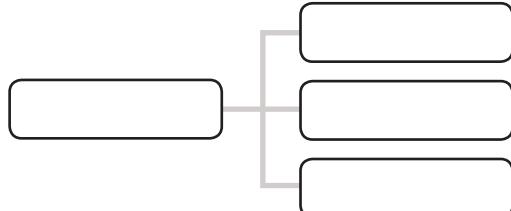
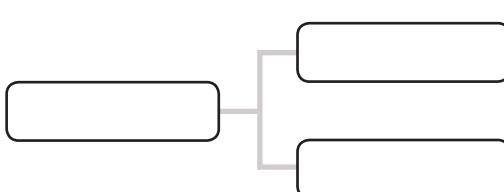
Prepare un informe y entréguelo al instructor.

B. Fondos de conservación

Estas preparaciones líquidas tienen como objetivo conservar diversas carnes, pescados y hortalizas. Con anterioridad se mencionaron las características, la composición y los usos específicos de cada uno de estos fondos. Estos pueden ser:

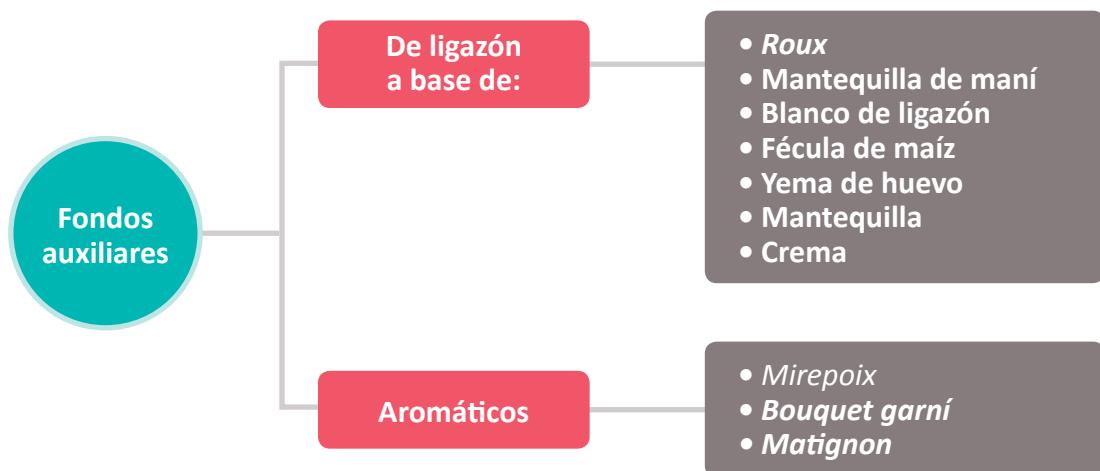


Investigue y escriba en los siguientes cuadros en blanco, cada una de las características de los fondos de conservación.



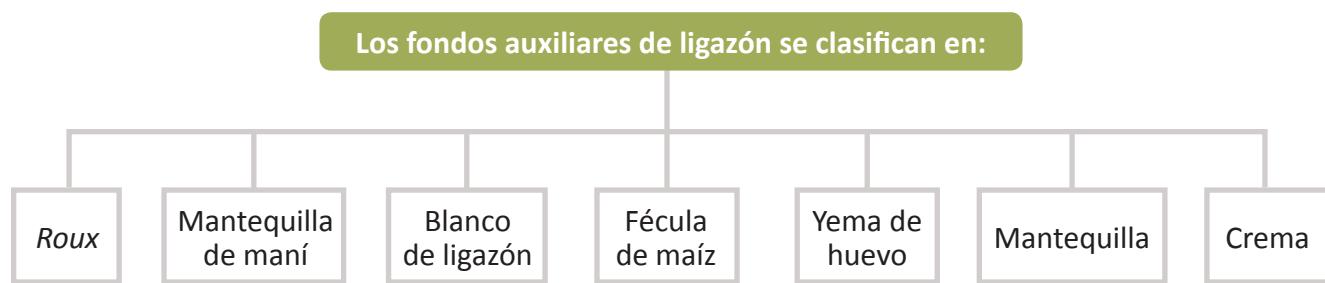
C. Fondos auxiliares

Su función es mejorar las características de un platillo. Dentro de estos están: los fondos de ligazón, aromáticos y de apoyo. Dichos fondos hacen posible obtener aromas, texturas y por supuesto sabores mejorados, utilizando otros elementos para completar, a través de diversos métodos de cocción. Estos pueden ser:



1) Fondos auxiliares de ligazón

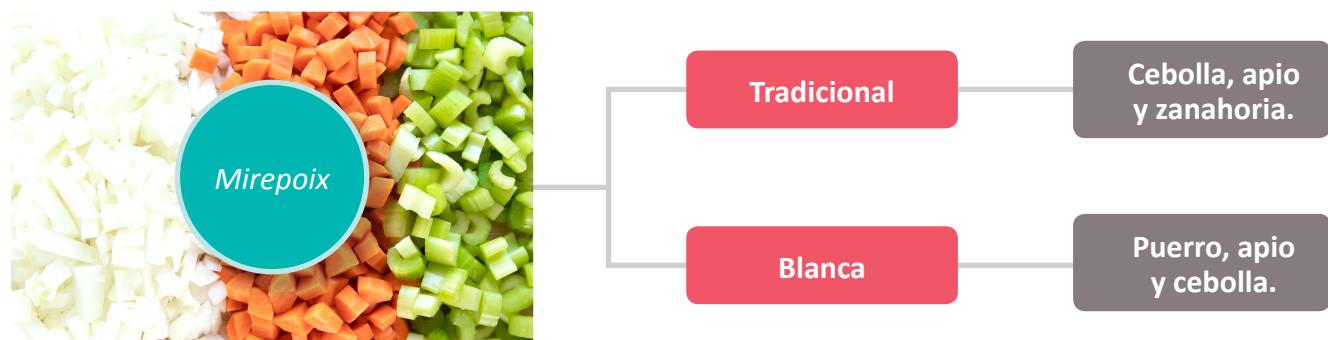
Su objetivo es unir diversos elementos, dando de esta manera, cierta textura y aterciopelado, a través de un elemento harinoso u otros ingredientes, que cuentan con la propiedad de dar consistencia a una composición. Se llaman fondos por la importancia que tienen en la preparación de las salsas.



2) Fondos auxiliares aromáticos

Hacen referencia a la combinación de diversos elementos aromáticos que, cuando se añaden a las preparaciones, dan como resultado un aumento de valores nutritivos, de afinación y realce de sabores. Dichas preparaciones pueden agregarse a braseados, salsas y fondos, entre otros.

Este tipo de fondos se clasifican de la siguiente manera:



Mantequilla de maní, es una mezcla de harina y mantequilla. Además, puede sustituirse la mantequilla por margarina.



1.1.2

MÉTODOS DE ELABORACIÓN

En la cocina tradicional se usan los fondos que se mencionan a continuación, existen algunas variantes en la aplicación de los métodos dependiendo de las consideraciones del profesional que los prepare:

Al preparar los fondos se necesita tener presentes las siguientes recomendaciones:



Use únicamente productos frescos, de excelente calidad comercial y sanitaria:

- Use solo huesos y recortes obtenidos en la misma cocina donde se hacen los fondos al deshuesar y cortar.
- Use solo verduras sanas, frescas, peladas cuidadosamente, lavadas y desinfectadas.

Cuele en un colador chino fino los fondos y *fumets* o con una manta de cielo, sin presionar; las impurezas que pasan de manera accidental a través del colador son productos que pueden afectar el color y sabor del fondo.



Deje que los fondos y *fumets* hiervan produciendo un ligero temblor (una ebullición muy fuerte puede enturbiar el fondo) y espumarlos de manera frecuente.



Enfríe rápidamente los fondos y *fumets* una vez colados. De no existir un batidor, coloque el recipiente con el fondo en baño de María invertido y revuelva de manera frecuente.





Traslade los fondos y *fumets* a recipientes de acero inoxidable o vidrio. Cubra, etiquete y luego reserve en el área de refrigeración a 3 °C como máximo, hasta el momento de su uso.

Respete de manera meticulosa los tiempos oficiales de conservación.

Hierva por algunos minutos los fondos y *fumets* antes de usarlos.



Elimine todos los fondos que queden al finalizar el servicio, los que se recalientaron y guardaron durante el mismo, así como los fondos que se vean extraños.



TIEMPOS REGLAMENTARIOS DE CONSERVACIÓN PARA LOS FONDOS

Enfriamiento	Enfriamiento rápido en célula con registro de temperatura.	Enfriamiento rápido en célula en un establecimiento industrial que cuente con un registro de salubridad para productos preparados con anticipación.	
Conservación a una temperatura inferior a 3 °C	Enfriamiento rápido en célula con registro de temperatura. ↓ 24 horas máximo	Proceso de refrigeración, temperatura inferior a 3 °C ↓ Tiempo fijado bajo la responsabilidad del fabricante, después de un estudio de envejecimiento y un permiso de salubridad, tiene una fecha límite de conservación.	Proceso de congelación, temperatura inferior a -18 °C ↓ Tiempo fijado bajo la responsabilidad del fabricante, después de un estudio de envejecimiento y un permiso de salubridad, tiene una fecha límite para su uso.

A. Fondos líquidos

Se utilizan en especial para ser la base de sopas y salsas, dependiendo de su preparación y el resultado final puede ser:

1) Fondos oscuros

Se pueden mejorar los sabores de los fondos usando, además de huesos, trozos de ternera de 2^a y 3^a categoría. Los fondos elaborados con este método son de una excelente calidad gustativa, pero su costo se eleva de manera considerable. Además, estos fondos se usan en especial en la confección de salsas cortas por desglasado y reducción.

Puede obtenerse rápidamente un fondo con más sabor y cuerpo reemplazando el agua fría por fondo blanco.

FONDO OSCURO DE TERNERA:



Número de porciones: 1 litro de fondo.

Origen: bases de la cocina.

Métodos de cocción: horneado y hervido.

Tiempo de preparación: 3 a 4 horas.

Especificación: evitar agregar sal a los fondos que no tengan un uso predeterminado, porque se sazonarán después de la reducción. Aunque, salar ligeramente los fondos (de 3 a 5 gramos de sal por 1 de líquido) hará posible mejorar el intercambio de sabores entre los diferentes elementos durante la cocción.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Base			
Huesos de ternera			----
Morcillo de ternera (jarrete o zancarrón)	2.20462	Libras	----
Patas de ternera			----
Eventualmente recortes magros			----

Opcional

Trozos de ternera de 2 ^a o 3 ^a categoría (cuello, pecho, cartílago y falda)			
--	--	--	--

Guarnición aromática

Zanahorias	100	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Cebollas	100	Gramos	---
Ajo	10	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Tomates	200	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Concentrado de tomate	20	Gramos	---
<i>Bouquet garní</i>	1	Pieza	<i>Bouquet garní</i>

Líquido

Agua o fondo blanco de ternera	1.5	Litros	---
--------------------------------	-----	--------	-----

Condimentos

Sal gruesa (opcional)	Cantidad necesaria	---	---
-----------------------	--------------------	-----	-----

**1**

Disponga el lugar de trabajo:

- Reúna los ingredientes, el material de preparación y de cocción.
- Revise que los ingredientes sean frescos y de buena calidad.



2

Corte los elementos de base en trozos pequeños.

**3**

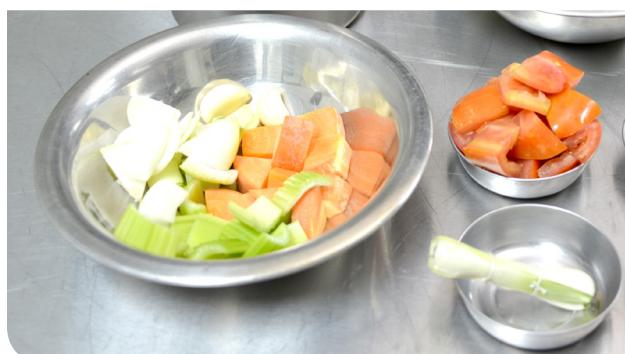
Dore en el horno en una charola de tamaño apropiado:

- Usando una charola grande, los jugos se quemarán y el fondo adquirirá un sabor amargo, en una charola demasiado pequeña, será complicado obtener una coloración uniforme.
- Evite agregar materia grasa.
- Al dar color, remueva con frecuencia los huesos que se encuentran en el horno.

**4**

Preparare los elementos de garnición aromática:

- Pele y lave todas las verduras.
- Corte las zanahorias y las cebollas en cubos gruesos (*Mirepoix*).
- Retire el germen a los dientes de ajo previo a machacarlos.
- Prepare un concassé de tomate sin mondar.
- Confeccione el *Bouquet garni*.

**5**

Agregue las zanahorias y las cebollas cortadas en cubos gruesos cuando los huesos tengan casi la coloración deseada:

- Repártalos sobre los huesos sin remover y déjelos sudar unos 10 minutos.



6

Traslade las cebollas, las zanahorias y los huesos a un recipiente alto o a una olla.



7

Cubra con líquido:

- Desgrase totalmente la charola con agua fría o de manera eventual con fondo blanco de ternera hecho de forma anticipada.
- Vierta el desglasado (el líquido que se obtiene) sobre los huesos.
- Complete el nivel de líquido con agua fría o de manera eventual con fondo blanco de ternera elaborado de manera anticipada.



8

Marque el fondo para la cocción:

- Llévelo a ebullición.
- Desgrase y espume de manera cuidadosa.
- Agregue el resto de la guarnición (concentrado de tomate, tomate, ajo y *Bouquet garni*).
- Conserve la ebullición a nivel bajo, de forma que la superficie tiemble de forma ligera, de 3 a 4 horas.
- Retire la grasa y la espuma de la superficie cada vez que lo considere necesario.

- Eventualmente, recupere la pérdida de agua por evaporación agregando un poco de agua hirviendo.



9

Coloque el fondo con un colador chino dejando que el líquido caiga solo:

- Primero, ponga un colador chino ordinario, para lograr eliminar el grueso de las impurezas y después coloque un colador chino fino.
- Elimine toda la grasa.



10

Enfríe rápidamente el fondo:

- De no usarse de manera inmediata, enfríelo y manténgalo cubierto en el área de refrigeración a 3 °C como máximo.



2) Fondos claros

Estos fondos pueden ser de ternera, de ave o de pescado. Son de cocción más rápida que los oscuros.

a. Fondo blanco de ternera y de ave



Número de porciones: 1 litro de fondo.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: horneado y hervido.

Tiempo de preparación: 2 horas y 30 minutos aproximadamente.

Especificación: evite añadir sal a un fondo blanco que no tenga un uso preciso. De forma general, se condimenta en el momento, sin embargo, puede añadirse un poco de sal, de 3 a 5 gramos por litro, lo que permitirá un mejor intercambio de sabores entre los elementos. En cuanto a los granos de pimienta molidos, logran incorporarse minutos antes de terminar la cocción, puesto que bastan solo algunos minutos para que estos suelten sus aromas.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Fondo blanco de ternera - Base			
Huesos y recortes magros de ternera	2.20462	Libras	----
Pie y morcillo trasero	2.20462	Libras	----
Trozos de ternera de 2 ^a y 3 ^a categoría (opcional)	2.20462	Libras	----
Cuello, pecho, cartílago y falda	2.20462	Libras	----

Fondo blanco de ave - Base			
Huesos y menudillos de ave	2.20462	Libras	---
Ave para pochar (pularda)	2.20462	Libras	---

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Guarnición aromática			
Zanahorias	100	gramos	<i>Mirepoix</i>
Cebollas	100	gramos	<i>Mirepoix</i>
Ramas de apio	80	gramos	<i>Mirepoix</i>
<i>Bouquet garní</i>	1	Pieza	<i>Bouquet garní</i>
Líquido			
Agua fría	1.5	Litros	---
Condimentos			
Sal gruesa (opcional)	Cantidad necesaria	Cantidad necesaria	---
Pimienta en grano	Al gusto	Al gusto	---
Clavos	Al gusto	Al gusto	



1

Disponga el lugar de trabajo:

- Reúna los ingredientes, el material de preparación y de cocción.
- Revise el grado de frescura y calidad de los ingredientes.



2

Trocee finamente los huesos y los menudillos de ave:

- Corte la carne en trozos, prepare y ate la o las aves, de ser necesario.



3

Blanquee los huesos y la carne: (los ingredientes de base pueden ponerse a remojar con anterioridad).

- Cubra con agua fría, lleve a ebullición, baje el fuego y deje que la superficie tiemble ligeramente unos minutos y espume de manera frecuente.



4

Refresque los ingredientes de base con agua del grifo:

- Enjuague y escurra con un colador de asa.
- Enjuague el recipiente alto o la olla.



5

Marque el fondo blanco para la cocción:

- Ponga nuevamente los ingredientes de base en el recipiente.
- Cubra con agua fría.
- Lleve a ebullición y espume con cuidado.



6

Prepare los elementos de la guarnición aromática:

- Pele y lave todas las verduras.
- Corte las zanahorias en trozos.
- Confeccione el *Bouquet garni* con la parte blanca: el puerro y el apio.
- Entierre clavos en la o las cebollas.

**7**

Añada la guarnición aromática al fondo blanco.

**8**

Deje cocer a una temperatura de manera que la superficie tiemble ligeramente, de 2 horas y media a 3 horas para el fondo de ternera y de 45 minutos a 1 hora para el fondo blanco de ave:

- Quite la grasa y la espuma de la superficie las veces que sea necesario.
- De forma eventual, compense la pérdida de líquido por evaporación añadiendo agua hirviendo.



9

Cuele el fondo con un colador chino fino, sin hacer presión ni remover:

- Al colar el fondo blanco, este debe verse perfectamente límpido sin mostrar ningún aspecto lechoso.
- Desgráselo nuevamente de considerarlo necesario.



10

Enfríe rápidamente:

- En caso de que no lo use en el momento, enfríelo inmediatamente y resérvelo cubierto en el área de refrigeración a 3 °C máximo.



Puede ver el procedimiento de la elaboración de este fondo siguiendo el enlace:
<https://web.microsoftstream.com/video/1abe5c1f-2379-4776-b47f-8e2e27109a53?channelId=e4213d99-12ed-47bf-bf11-472622c989ce>



Nunca debe añadirse sal a un fondo blanco que no tenga un uso preciso. Por lo general, se condimenta al momento, sin embargo, puede añadirse un poco de sal, a razón de 3 a 5 gramos por litro, esto hará posible un mejor intercambio de sabores entre los elementos.

Para elaborar un fondo de excelente calidad, hay otro método: hacer un fondo blanco compuesto solo de huesos, siguiendo el método anterior y después marcar otro fondo, pero solamente con carne y cubrirlo con el fondo de huesos ya frío. Así, puede extraerse al máximo los elementos sápidos y gelatinosos de los huesos y de manera eventual recuperar la carne para otro uso.

b. Fumet de pescado

El *fumet* de pescado es un fondo utilizado principalmente en la elaboración de platillos con bases de pescados y mariscos, entre otros ingredientes del mar. Lo ideal es prepararlo el mismo día que se utilizará o como máximo un día antes.



Número de porciones: 1 litro de fondo.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: horneado y hervido.

Tiempo de preparación: 2 horas y 30 minutos aproximadamente.

Especificación: un *fumet* con demasiada agua necesitará una reducción prolongada (tiempo y energía) y tendrá, en la mayoría de los casos, un mal sabor.

Un *fumet* de pescado necesita estar perfectamente límpido; una ebullición prolongada o rápida lo puede enturbiar.

Ingredientes**Cantidad****Unidad****Técnica a emplear****Base**

Espina y recortes de pescados magros (pesca-dilla, rémol, rodaballo y lenguado, entre otros)

2.2

Libras

Mantequilla

30

Gramos

Guarnición aromática

Chalotes

30

Gramos

Zanahorias (opcional)

50

Gramos

Mirepoix

Cebollas

80

Gramos

Mirepoix

Recortes y pies de champiñón

Al gusto

Gramos

Mirepoix

Bouquet garní

1

Pieza

Bouquet garní

Líquido

Agua fría	1.5	Litros	---
Vino blanco o vino tinto, según el uso	10	Centilitros	---
Vermút	Al gusto		---

Condimentos

Sal gruesa (opcional)	c/n	Cantidad necesaria	---
Pimienta en grano	Al gusto	---	---

**1**

Disponga el lugar de trabajo:

- Reúna los ingredientes, el material de preparación y de cocción.
- Revise que los ingredientes se encuentren frescos y sean de buena calidad.

**2**

Trocee, remoje rápidamente y enjuague con cuidado los recortes y las espinas del pescado:

- Retire con cuidado todos los coágulos de sangre, las agallas y los ojos.



3

Prepare los elementos de la guarnición aromática:

- Pique y lave todas las verduras.
- Corte finamente los chalotes, cebollas y pique las zanahorias en paisana, de ser necesario.
- Confeccione un *Bouquet garní*.



4

Marque el *fumet* de pescado para la cocción:

- Haga sudar la guarnición con mantequilla aromática picada finamente.
- Añada las espinas bien escurridas y haga sudar el conjunto por unos minutos.
- Cubra a la altura de las espinas con agua fría o de manera eventual con vino.
- Añada el *Bouquet garní* y los re cortes de champiñón.
- Lleve a ebullición, baje el fuego y deje que se cueza a flama baja (la superficie deberá temblar ligeramente) de 20 a 25 minutos.
- Espume de manera frecuente durante la cocción.
- Agregue poca sal.
- Añada granos de pimienta machacados unos minutos antes que termine la cocción.



5

Cuele el *fumet* de pescado con un colador chino fino sin hacer presión.



Por lo general, el *fumet* de pescado se usa para hacer salsas por reducción.

6

Enfríe rápidamente:

- Póngalo a enfriar en otro recipiente con agua y hielo, para reservarlo después cubierto en el área de refrigeración a 3 °C durante 24 horas máximo.



3) Fondos de cocción

Estos fondos tienen como base la misma de los oscuros o claros. Se caracterizan porque tienen en particular algún ingrediente aromatizante, por ejemplo, vinos y vinagres, entre otros.



Este tipo de fondos se clasifican:

Tipos	Características	Composición y usos
Caldos cortos	Consiste en una decocción aromatizada y condimentada, regularmente se le incorpora vinagre o vino. Se utiliza principalmente para la cocción del pescado y crustáceos, también para cocinar despojos blancos.	Los caldos cortos se utilizan porque hacen resaltar en los alimentos dos características importantes que son: <ul style="list-style-type: none"> • Afinar y conservar los sabores particulares. • En ciertos casos, permite conservar por más tiempo en buen estado, diversas piezas que necesitan de una larga preparación. Usados para preparar pescados principalmente, cocidos enteros y en ciertas vísceras. Es importante que, al introducirse el alimento, el caldo corto ya se encuentre preparado y frío.
Blanco de cocción	Consiste en un caldo compuesto de agua y harina en el que se cuecen diferentes alimentos, con el objetivo de conservarlos de color blanco.	Para elaborarlo se agrega cierta cantidad de cuerpos grasos, sobre mantequilla, que al formar una capa aislante preservan los alimentos del contacto con el aire.

B. Fondos de conservación

El procedimiento es más extendido, debido a que se controla mejor la temperatura y se conserva en el mismo recipiente, consiste en elaborar el fondo en bolsas al vacío.

Se introduce cada uno de los ingredientes en la bolsa y se sella, dejando la menor cantidad de aire posible y se calienta en baño de María con termostato o en hornos de convección en función vapor, a temperaturas bajo de 80 °C.

Al finalizar la cocción se enfrián las bolsas y se guardan para su uso. Este sistema es cómodo porque los fondos se pueden dejar en elaboración durante toda la noche y al día siguiente se enfrián y se guardan. La conservación es mucho mayor que la de un fondo normal, además, se pueden congelar.

C. Fondos auxiliares

Los fondos auxiliares se dividen en fondos de ligazón y fondos aromáticos. A continuación, se muestra cuál es su composición, su preparación y cómo o en qué se utilizan.



1) Fondos de ligazón

A continuación, se presenta una tabla describiendo cada uno de los fondos auxiliares de ligazón:

Fondo	Composición	Preparación	Se utiliza
Roux: puede ser oscuro, dorado y blanco	<p>La base de estos es la misma, la diferencia es el tiempo de cocción.</p> <p>La composición es el mismo porcentaje de cuerpo graso y harinas. Por 1 onza de mantequilla (o margarina), 1 onza de harina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Funda (derretir) la mantequilla (o margarina). Después, añada la harina, mezcle con 1 paleta para cocinar la harina. Siga moviendo hasta que el líquido esté bien incorporado. 	En la elaboración de salsas y cremas.
Mantequilla de maní	Es la misma composición que el roux.	Combine ambos ingredientes en frío.	Para finalizar salsas, debido a que es más práctico y fácil de elaborar.
Blanco de ligazón	Se compone de una parte de harina por 10 de agua o leche. Por 1 onza de harina, 10 onzas de líquido.	<ul style="list-style-type: none"> Disuelva la harina en dos onzas de agua. Después, incorpore el líquido caliente. Mezcle bien para no formar grumos. 	Para elaborar salsas que no necesiten grasa.
Fécula de maíz	Es la más usada. Se añade 1 cucharada de fécula de maíz por 2 de agua, para 1/2 litro de salsa.	<ul style="list-style-type: none"> Combine ambos en frío. Añada al líquido caliente, cuando se encuentre en ebullición. Mezcle y cocine por 5 minutos para que se cocine la fécula. 	Como ligazón rápida.
Yema de huevo	Su composición hace posible una textura aterciopelada.	<ul style="list-style-type: none"> Diluya la yema en 3 cucharadas de agua fría. Mezcle e incorpore al líquido caliente. Mueva constantemente, evitando que se formen grumos. 	Para salsas y <i>Veloutés</i> .

Fondo	Composición	Preparación	Se utiliza
Mantequilla	Su composición hace posible un acabado con mejor sabor y calidad.	<ul style="list-style-type: none"> Añada en pequeñas porciones a la salsa. Después que haya sido retirada del fuego, mezcle de forma constante, hasta que se incorpore. A este procedimiento se le denomina montar una salsa. 	Para salsas montadas y terminación de sopas.
Crema	Su composición permite elaborar todo tipo de preparaciones, por los niveles de grasa.	Al usarlo es importante, dar solo un minuto de cocción o incorporar cuando esté fuera del fuego, para evitar que se corte.	Para salsas blancas, sopas y cremas o ligazón de <i>Veloutés</i> .



Mantequilla de maní es en una mezcla de harina y mantequilla. Puede sustituirse la mantequilla por margarina.

A continuación, se presenta de manera gráfica la elaboración de un *roux*:



Número de porciones: según la cantidad deseada.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación:
 Roux blanco: 3 a 4 minutos
 Roux rubio: 4 a 6 minutos
 Roux oscuro: 6 a 8 minutos

Especificación: la consistencia va a depender en especial de las siguientes condiciones:

- De la cantidad de *roux* añadido al líquido
- De la temperatura alcanzada
- Utilizar harina cernida

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Mantequilla u otra materia grasa (de acuerdo con la consistencia deseada).	40 a 70	Gramos	---
Harina (dependiendo de la consistencia deseada).	40 a 70	Gramos	---

**1**

- Disponga el lugar de trabajo:
- Pese, mida y revise los ingredientes.
 - Cierne la harina.
 - Corte la mantequilla en trozos.

**2**

- Funda (derretir) la mantequilla (o margarina).

**3**

- Añada la harina, mezcle con una paleta para cocinar la harina y comience a mover inmediatamente.



Continúe moviendo hasta que se incorpore bien el *roux*.

Roux blanco:

- Cueza lentamente a fuego lento, sin parar de remover con la espátula, hasta que se blanquee y tome una consistencia espumosa, se dice que florea.
- Retiré inmediatamente del fuego y enfríe rápidamente.
- De ser necesario, sumerja el fondo de la cacerola en un cuenco con agua fría.

**Roux rubio:**

- Continúe lentamente la cocción hasta que el *roux* se torne de un color ligeramente rubio.
- Retiré inmediatamente del fuego y enfríe rápidamente. De ser necesario, sumerja el fondo de la cacerola en un cuenco con agua fría.

Roux oscuro:

- Prolongue la cocción hasta que el *roux* quede dextrinizado (hidrólisis del almidón y caramelización) ligeramente.
- No exagere la coloración, se debe ver café claro. Después de este punto, el *roux* puede tomar un mal sabor (a quemado) y volverse acre.
- Pare rápidamente la cocción y enfríe enseguida.

2) Fondos aromáticos

MIREPOIX

Un *Mirepoix* clásico se compone de apio, cebolla, puerro y zanahoria. Se le puede añadir jamón o tocino. Un *Mirepoix* blanco se compone de puerro, apio y cebolla.



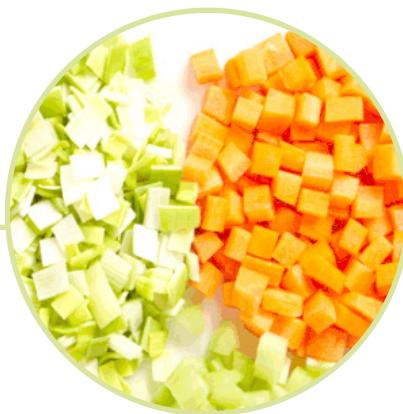
BOUQUET GARNÍ

Es el más usado y se compone de perejil, tomillo y laurel envueltos en una hoja de puerro; también se puede añadir orégano, perifollo, estragón, romero y albahaca.



MATIGNON

Es una guarnición aromática en corte paisana fina.



a. Mirepoix clásico



Número de porciones: según la cantidad deseada.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 15 minutos aproximadamente.

Especificación: esta *Mirepoix*, se caracteriza por aromatizar las preparaciones en las que se utilice. Lo que se debe cuidar es que los ingredientes a utilizar sean frescos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Cebolla blanca	1	Unidad grande	
Apio	4-5	Ramas	
Puerro	1	Unidad	
Zanahoria	1	Unidad grande	

**1**

Lave y desinfecte perfectamente las verduras.

**2**

Corte la zanahoria, el puerro, el apio y la cebolla en cortes *Mirepoix* regulares. El tamaño dependerá de la preparación para la que se encuentren destinados; cuando son cocciones de largo tiempo deben ser más grandes, cuando son cocciones cortas son más pequeños.

**b. Mirepoix blanco**

Número de porciones: según la cantidad deseada.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 15 minutos aproximadamente.

Especificación: se usa el mismo procedimiento del *Mirepoix* clásico aunque no se agrega zanahoria.

c. Mirepoix oriental



Número de porciones: según la cantidad deseada.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 15 minutos aproximadamente.

Especificación: parte del *Mirepoix* clásico, aunque a este se le agregan champiñones fileteados.

d. Sopas

Las sopas y los consomés más comunes son los ordinarios y/o clarificados. Los más consumidos son los de res o ave y se preparan de la siguiente manera:

Composición	Preparación
<p>Los consomés se componen de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutritivos (carne y huevos). • Aromáticos (<i>Mirepoix</i>, <i>Bouquet garni</i> o <i>Matignon</i>). • De cocción (fondo frío). • Sazonadores (pimienta en grano y sal). • De clarificación (puerro, apio y verde de hortalizas) mezclados con claras de huevo . 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare un fondo con huesos, siguiendo el procedimiento apropiado. • A las 5 horas de ebullición debe detener el hervor con agua fría, para añadir la carne y los elementos nutritivos que lo harán más concentrado. • Espume de manera frecuente . • Agregue elementos aromáticos y sazonadores . • Deje hervir a fuego lento, aproximadamente durante 3 horas más. • Clarifique <p>La preparación en dos tiempos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponga en el fondo frío, la carne que se va a usar. • Hierva y espume. • Agregue los elementos aromáticos y sazonadores, de ser necesario • Deje hervir a fuego lento por aproximadamente 3 horas. • Clarifique.



Clarificar: es una técnica que consiste en retirar los residuos o impurezas de un líquido.



PARA CLARIFICAR:

1

Retire en todos los casos, los elementos aromáticos y nutritivos.

**2**

Pase el líquido o fondo por un colador fino o en una manta tipo gasa, lo que permite que todos los residuos queden en él.

**3**

Bata tres claras de huevo a punto de nieve.

**4**

Agregue sobre el líquido que se encuentre en el fuego, los residuos unificarán a este. Mezcle el líquido en todo momento, con el objetivo que estos suban y se adhieran a la clara de huevo.



5

Consomé clarificado.

Para obtener un buen resultado, durante el proceso de elaboración, debe estar espumando. Este proceso se lleva a cabo para todo tipo de fondos.



1.1.3

APLICACIONES CULINARIAS

Las preparaciones base de la cocina profesional tienen la finalidad de ser usadas en diversos contextos. Los fondos tienen la particularidad que pueden conservarse hasta por ocho días en condiciones ideales, por lo que puede preverse la elaboración de la cantidad considerable según la producción planificada.

A. Fondos

En algunos casos, los fondos son el punto de partida de la elaboración de diversidad de platos.

1) Fondo oscuro

Estos fondos se usan en especial para confeccionar salsas cortas por desglasado y reducción.

Fondos oscuros se utilizan para:



Además de usarse en todas las grandes salsas de base tradicionales (fondo ligado de ternera, *demi-glace* y espalo) y sus numerosos derivados (salsa madeira, bordelesa y estilo *Périgord*, entre otros), estos fondos también sirven para salsas oscuras por desglasado elaboradas en el momento (salsa *Bércy*, con pimienta y con heces de vino, entre otros).

También sirven para glasas de carne, para cocer y remojar carnes breseadas, los salteados en salsa (ragús) y también para elaborar algunos jugos y fondos para estofar.



Fondos
claros se
utilizan para:

Hacer las grandes salsas de base tradicionales (*Velouté* de ternera y ave) y sus numerosos derivados (salsa húngara, maril, Aurora, suprema y *Paulette*, entre otros).

Elaborar numerosos potajes (cremas diversas y *Velouté*).

Cubrir con líquido verduras breseadas (coles, apios y lechugas), carnes pocheadas (pularda, blanqueta), carnes breseadas sin que tomen color, *fricassés* y arroz pilaf (como guarnición).

2) Fumet

Los *fumet* de pescado se utilizan para elaboraciones como las que se presenten a continuación:



El *fumet*
de pescado
se utiliza para:

Elaborar numerosos potajes (cremas diversas y *Velouté*).

Hacer la *Velouté* de pescado y sus numerosas salsas derivadas (*Bércy*, camarones, normada, *Nantua* y vino blanco, entre otros).

Cubrir con líquido pescados o filetes de pescado pocheados en caldo corto y breseados. Añadir líquido a la salsa americana, potajes y sopas de pescado.

B. Fondos líquidos

Los fondos líquidos se utilizan para elaboraciones como las que se presenten a continuación:

Fondos líquidos se usan frecuentemente para:

Sopas

Salsas (como en el caso de la *Velouté* y toda la familia de salsas derivadas) o guisos.

C. Roux

Los *roux* se elaboran y se utilizan como se describe en el esquema que se presenta a continuación:

El roux puede ser:

Blanca



Se rehoga mantequilla y harina un par de minutos, debido a que no interesa que tome color. Queda lista en dos o tres minutos.

Sirve para fondos de cocción suaves y salsas como la *Bechamel*.

Rubia



Se rehoga mantequilla y harina un par de minutos, debido a que no interesa que tome color. Queda lista en dos o tres minutos.

Se usa por lo general para salsas blancas, también se puede usar para la *Bechamel*.

Oscura



Se rehoga mantequilla y harina un par de minutos, debido a que no interesa que tome color. Queda lista en dos o tres minutos.

Se usa para salsas oscuras, muchas veces hechas a partir de fondos de carne.

Al añadir cualquier tipo de *roux* en la salsa a ligar, la cantidad cambiará en función de si se desea una salsa más ligera (menos *roux*) o una salsa más densa (más *roux*). En todo caso, es necesario tener en cuenta que después el conjunto debe cocinarse sobre un cuarto de hora (y nunca más de media hora).



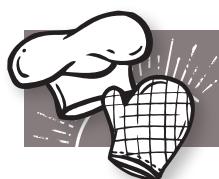
- Investigue la composición, la preparación y los usos de los fondos auxiliares de ligazón, que se solicitan a continuación.
- Use como referencia la tabla que se presenta a continuación.

Fondo	Composición	Preparación	Usos
Tapioca			
Sémola			
Sangre			
Coral			



La consistencia depende en especial de condiciones como:

- De la cantidad de *roux* añadido al líquido.
- De la temperatura alcanzada: cada una de las ligazones hechas con *roux* debe hervir forzosamente.
- De la naturaleza (origen) del almidón usado: a una concentración igual, los engrudos de maíz son más firmes que los engrudos de trigo.
- De las condiciones de cocción:
- Un calentamiento rápido hace que los engrudos, sean más firmes. Utilizar el *roux* frío y el líquido hirviendo, permite que la ebullición se haga más rápidamente y es menos probable que se formen grumos.
- Una excesiva cocción permite que la ligazón pierda su fuerza y en consecuencia las salsas o los potajes se licúan.
- De la concentración de sustancias disueltas (sal y azúcar): es más importante el espesor en una solución poco mineralizada. El azúcar, por ejemplo, ocasiona que la consistencia sea más fluida.
- Del grado de **dextrinización** del almidón: a cantidades iguales, el engrudo producido por un almidón dextrinizado es menos espeso que el engrudo elaborado de almidón crudo. Al usar harina tostada o un *roux* rubio u oscuro, se necesita aumentar la cantidad de harina o *roux* con respecto a la cantidad de líquido.
- Tomar en cuenta que la consistencia de gelatinas de almidones espesa al enfriarse.



1.2 SALSAS

Estas son una mezcla líquida de ingredientes calientes o fríos cuyo objetivo es acompañar diversidad de alimentos, dando como resultado un platillo. Las salsas deben llevar ciertos ingredientes y un procedimiento específico, a los que se denomina etapas, dentro de las que se pueden mencionar:



Dextrinización: proceso donde las moléculas de almidón se rompen en unidades de color oscuro y dulces debido a exposición al calor seco.

FONDO DE BASE O JUGO

Debe partirse de un buen fondo, para posteriormente ser aromatizado y ligado, puede ser claro u oscuro, todo va a depender del plato a elaborar.

LIGAZÓN

Esta etapa de la salsa hace posible dar la consistencia apropiada. Es considerado un elemento auxiliar, porque sin cambiar el sabor de la salsa la liga perfectamente. El *roux* es el principal ligamento usado, pero en ocasiones puede sustituirse por otros elementos espesantes, por ejemplo: la fécula de maíz, sémola, tapioca o blanco de ligazón, los cuales pueden hacerlo sin necesitar mucho tiempo de cocción.

TERMINADO

Va en función de la receta y de lo que está destinado. Se elabora en el momento del servicio durante la puesta a punto. Por lo general, se lleva a cabo agregando un vino, una guarnición o ambas cosas y un elemento especial como mantequilla o crema.

Los puntos esenciales que se deben tener en cuenta en el terminado de una salsa son:

- Color: que corresponda al tipo de salsa.
- Consistencia: aterciopelada.
- Sazón: siempre bien equilibrada y armonizada.



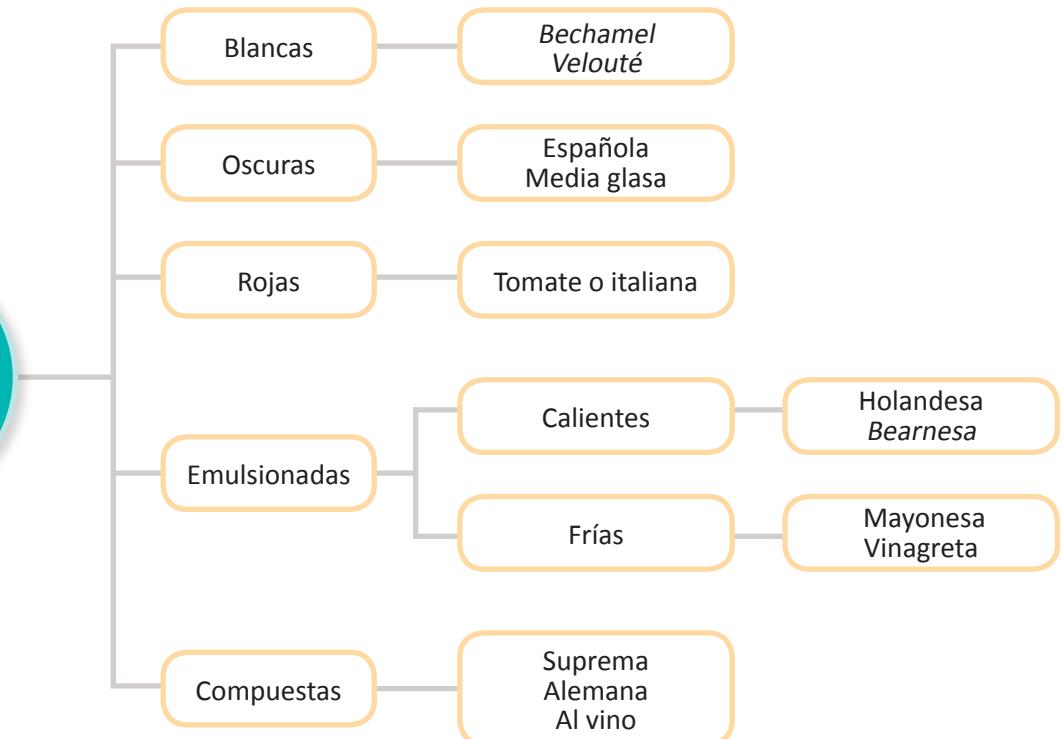


1.2.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Las salsas se pueden clasificar en cinco grandes categorías de la siguiente manera:

Las salsas se dividen en cinco categorías generales:



A. Salsas blancas

A este tipo de salsas también se les llama claras. Por lo general, se elaboran a base de leche y fondos claros, entre otros elementos. Estas salsas se clasifican en:

BECHAMEL

Salsa que posee como elemento principal la leche. Cuenta con la ventaja que se puede usar para todo tipo de recetas de verduras, pescados y carnes. De esta surgen diferentes preparaciones.



VELOUTÉ

Consiste en un fondo blanco ligado con un *roux* dorado. Los fondos más usados son los de pescado, ternera y ave. Son poco usuales los de buey, cordero y caza. Por lo general, se termina con mantequilla y crema.



B. Salsas oscuras

Por lo general, este tipo de salsa se usa para completar platillos preparados a base de carnes rojas o de caza, de estas se derivan otras preparaciones. Dentro de estas se encuentran:

1) Española

Se usa en diversas preparaciones, se compone de elementos aromáticos y sazonadores que proporcionan a la salsa una calidad excepcional. Por lo general, se termina con crema y mantequilla. Su preparación necesita de 12 a 14 horas de cocción, sumando también el tiempo que tarde la elaboración del fondo.



2) Media glasa

Consiste en la reducción de una salsa española. Esta salsa se obtiene por reducción. Las glasas de carne, de ave, de caza o de pescado son fondos claros (sin ligazón), no condimentados que al reducirse lentamente evaporan una parte de su agua y de esta manera concentran sus jugos. De acuerdo al color deseado, se usan fondos oscuros o blancos.



C. Rojas

Esta clasificación de salsas tiene como elemento principal el tomate y de ella se desprenden otras bases que sirven para preparar otras que combinadas con otros ingredientes generan una sensación diferente al paladar. A partir de esta, se prepara únicamente la salsa llamada italiana o de tomate. Desempeña un rol importante en la cocina y sirve, en diversos casos, como primer elemento en la elaboración de recetas más completas. Esta se presenta de dos formas que son: la salsa de tomate y el puré de tomate.



D. Emulsionadas

La emulsión consiste en la mezcla permanentemente de un líquido no mezclable con otro. En este caso se habla de una grasa y otro elemento líquido. Pueden ser calientes o frías.

1) Calientes

Consisten en salsas preparadas a base de una gran cantidad de grasa sólida (mantequilla) o líquida (aceite), con el objetivo de obtener una salsa con textura tersa y suave. Debido a ello, se necesita usar un agente emulsionante que funciona como una ligazón, como lo es la yema de huevo. Dentro de las salsas de este tipo están:

HOLANDESA



Esta salsa es la base de diferentes salsas emulsionadas calientes. Tiene un sabor delicado.

BEARNESA



Su nombre se deriva del francés *Sauce Béarnaise*, se encuentra elaborada a base de mantequilla y yema de huevo, condimentado con estragón y chalotas, con perifollo, cocinado en vino y vinagre para elaborar un glaseado. Se sirve caliente.

2) Frías

Por lo general, se usan para acompañar platillos a la parrilla o ligar ensaladas. Su preparación no necesita cocción, son de fácil y rápida elaboración. Solamente, se necesita como en todo tipo de elaboración, usar recipientes libres de cualquier tipo de partículas que afecten su proceso.

MAYONESA



Consiste en una emulsión de aceite con yema de huevo y es la base de muchas salsas frías.

VINAGRETA



Esta es una salsa de emulsión inestable, debido a que cuando se encuentra en reposo, todos los ingredientes que la componen se separan nuevamente. Debido a ello siempre se debe agitar antes de servirse.

E. Compuestas

Esta clase de salsas tienen como elemento de base un *Velouté* de sabor específico, al que se le agregan diversos elementos que le dan un nombre especial. Dentro de estas salsas pueden mencionarse:

SUPREMA

También se le llama salsa Suprême.
Está compuesta de *Velouté* de ave, crema y yemas.

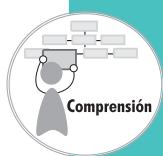
ALEMANA

También se le conoce como salsa Parisina.
Está compuesta de *Velouté* de ternera, *fumet* de yemas, jugo de limón y champiñones.

AL VINO

Se compone de *Velouté* de pescado, vino blanco y champiñones.

- 
- La salsa suprema se considera como un clásico de la gastronomía francesa y se elabora a partir de una salsa madre, con la incorporación de ingredientes extras.
 - Una de las cuatro salsas madre definidas por el gastrónomo francés Antoine Carême es la salsa alemana. Existen variantes para pescados.



Realice las siguientes actividades:

- Investigue con qué tipo de productos o platillos culinarios pueden servirse las salsas compuestas descritas con anterioridad.
- Investigue cuáles son las variantes de la salsa alemana para servir con pescados.

Prepare un informe y entréguelo al instructor.



1.2.2

MÉTODOS DE ELABORACIÓN

A continuación, se describen los ingredientes y pasos para la elaboración de las salsas.

A. Salsas blancas

Entre las salsas blancas preponderantes está la *Bechamel* y el *Velouté*, estos se describen a continuación:

1) Bechamel



Número de porciones: 1 litro

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 12 a 15 minutos aproximadamente.

Especificación: la cantidad de roux cambia de acuerdo con la consistencia deseada, de 100 a 140 gramos por litro de leche, en promedio.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Leche	1	Litro	---
Roux blanco	---	---	---
Mantequilla	50 a 70	Gramos	---
Harina	50 a 70	Gramos	---

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Para terminar			
Mantequilla para la superficie	20	Gramos	---
Condimentos	---	---	---
Sal fina	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta de Cayena	Cantidad necesaria	---	---
Nuez moscada	Cantidad necesaria	---	---

**1**

Disponga el lugar de trabajo:

- Pese, mida y revise los ingredientes.

**2**

Elabore el roux, retire y deje enfriar.





3

Lleve la leche a ebullición.

4

Elabore la salsa Bechamel:

- Vierta la mitad de la leche hirviendo de un solo golpe sobre el roux frío.
- Mezcle con un batidor para salsa, fuera del fuego.



5

Incorpore lentamente el resto de la leche hirviendo sin parar de remover. Su consistencia debe ser lisa, homogénea y sin grumos.



6

Condimente con sal fina, pimienta de Cayena y nuez moscada.

**7**

Lleve la salsa a ebullición y déjela hervir hasta que se forme un ligero temblor, por 5 o 6 minutos sin dejar de remover.

**8**

Revise la densidad y la sazón de la salsa, debe colar con un colador chino fino en baño de María, haga presión con un pequeño cucharón.

**9**

De ser necesario, limpie los bordes con un raspador e incorpore en la superficie algunos trozos de mantequilla.



10

Cubra la salsa y debe reservarse a baño de María a una temperatura superior a 63 °C.



Ejemplos de salsas derivadas de la salsa *Bechamel*:

SALSA MORNAY

Ingredientes para 1 l de salsa Bechamel	Cantidad	Unidad
Base		
Salsa Bechamel	1	Litro
Complemento		
Huevos (yemas)	4	Unidades
Queso Gruyere	80	Gramos
Para terminar		
Mantequilla (para poner en la superficie)	20	Gramos

Tiempo promedio de preparación y de cocción:
De 15 a 20 minutos

TÉCNICA

1

Disponga el lugar de trabajo:

- Pese, mida y revise los ingredientes.



2

Confeccione la salsa *Bechamel*:

- Haga el *roux* blanco.
- Lleve a ebullición los 80 centilitros de leche y los 20 centilitros de crema.
- Prepare la salsa *Bechamel* con la mezcla de leche y crema.
- Deje que la salsa reduzca, de 6 a 8 minutos, sin dejar de remover con un batidor para salsa o una espátula para reducción.

4

Condimento:

- Agregue algunas gotas de jugo de limón real y luego debe colar la salsa con un colador chino fino.

5

Incorpore mantequilla en la superficie.

3

Incorpore 20 centilitros de crema adicionales:

- Lleve nuevamente a ebullición y deje que la mezcla se cueza unos minutos.

2) Velouté (de ternera, de ave y de pescado)



Número de porciones: 1 litro.

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 20 a 30 minutos aproximadamente.

Especificación: la cantidad de *roux* cambia dependiendo la consistencia deseada, en promedio se consideran 100 gramos por litro de fondo o *fumet*.

Al tratarse de gran cantidad, la *Velouté* se debe reducir de forma lenta unos 45 minutos a 1 hora.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Base			
Fondo blanco de ternera o	1	Litro	
Fondo blanco de ave o	1	Litro	
Fumet de pescado	1	Litro	
Roux blanco			
Mantequilla	40 a 70	Gramos	---
Harina	40 a 70	Gramos	---
Para terminar			
Mantequilla (para poner en la superficie)	20	Gramos	---
Condimentos			
Sal fina		---	---
Pimienta blanca o	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta de Cayena		---	---
		---	---



1

- Disponga el lugar de trabajo:
- Pese, mida y revise los ingredientes.



2**Haga un roux blanco:**

- Use una cacerola lo suficientemente grande para lograr tener con facilidad el fondo o el *fumet*.
- Pare la cocción cuando el *roux* se blanquee y tome una consistencia espumosa.
- Déjelo enfriar.

**3****Lleve a ebullición el fondo blanco o el *fumet*.****4****Prepare la Velouté:**

- Vierta la mitad de fondo blanco o del *fumet* de un solo golpe sobre el *roux* frío.
- Mezcle con un batidor para salsa fuera del fuego.
- Añada lentamente el resto del fondo o *fumet* sin dejar de remover. Es necesario que la consistencia sea lisa, homogénea y sin grumos.
- Condimente la Velouté con sal fina, pimienta de Cayena o pimienta blanca molida.
- Lleve a ebullición sin dejar de remover. Deje reducir lentamente por 15 minutos en caso de tratarse de una cantidad muy pequeña. Al tratarse de cantidades grandes, la Velouté necesita reducirse un tercio de su volumen.
- Utilice una espátula para reducción, así el *roux* no se pegará al recipiente.



**5**

Revise la untuosidad y la sazón de la *Velouté*.

**6**

Cuele usando un colador chino fino, en baño de María o en un recipiente alto, dependiendo la cantidad.

**7**

De ser necesario, limpie los bordes del recipiente con un raspador y agregue mantequilla en la superficie.

**8**

Cubra y reserve en baño de María a una temperatura superior a 63 °C o enfrielo rápidamente dependiendo la reglamentación en vigor.



Se puede mencionar que otra opción es ligar una salsa o un *Velouté* con yemas de huevo y crema. Esta ligazón se debe realizar al último momento, justo antes de servir el platillo, considerando lo siguiente:

- La ligazón de yemas y crema se debe hacer en el momento más cercano al servicio, debido a que la riqueza en proteínas de las salsas y *Veloutés*, a las cuales se incorporará, la hace vulnerable bacteriológicamente.
- Pueden agregarse algunas gotas de jugo de limón real durante la doble ligazón de los *Veloutés*.
- Cuando los huevos, la sangre y el coral, se usan (solos) como agentes de ligazón, sin almidón, no se deben hervir porque se coagulan de 85 a 95 °C.
- Por el contrario, las ligazones dobles que contienen yemas de huevo y un engrudo de almidón pueden y deben hervir unos segundos. El engrudo de almidón se forma previo a la coagulación de las yemas de huevo, por lo que envuelve las moléculas de proteínas las cuales forman su red de coagulación con más dificultad.

Sin embargo, la ebullición no se debe prolongar más de un minuto, es proporcional a la cantidad de almidón y de yemas usadas.



Las salsas y *Veloutés* ligados con yemas de huevo consisten en preparaciones muy frágiles. La ligazón debe realizarse en el momento más cercano al servicio y lo que no se sirva se debe tirar.

B. Salsas oscuras

La salsa oscura preponderante catalogada como oscura es la española. Es empleada en una diversidad de platillos, esta a su vez puede utilizarse en otras salsas derivadas de acuerdo con la creatividad de un cocinero.



Número de porciones: 1 litro.

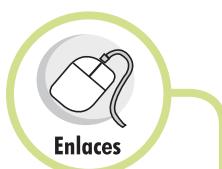
Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora con 30 minutos a dos horas aproximadamente.

Especificación: asegúrese de utilizar los ingredientes frescos y al preparar la salsa asegúrese que al terminar la salsa, esta se enfrie de forma correcta para su proceso de conservación.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Base			
Fondo oscuro de ternera	1	Litro	---
Guarnición aromática		---	---
Pecho de cerdo magro (tocino)	50	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Zanahorias	50	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Cebollas	50	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Tomates frescos	300	Gramos	<i>Concassé</i>
Concentrado de tomate	40	Gramos	---
Recortes de champiñón	10	Unidades	---
<i>Bouquet garní</i>	1	Pieza	---
Ligazón (roux oscuro)			
Mantequilla	60	Gramos	---
Harina	60	Gramos	---
Condimentos			
Sal fina	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta molida		---	---



Visite el siguiente enlace para ver el procedimiento de elaboración de la salsa española:
<http://www.canalcandido.tv:8080/index.jsp?t=producto&id=199>



C. Rojas

Estas salsas se caracterizan por que en su composición tienen tomate concentrado.



Número de porciones: 1 litro.

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora con 30 minutos a 2 horas aproximadamente.

Especificación: de tratarse de una cantidad pequeña de salsa de tomate, el tiempo de cocción debe reducirse.

Ingredientes

Cantidad

Unidad

Técnica a emplear

Base			
Mantequilla	60	Gramos	---
Pecho de cerdo semisalado (tocino)	100	Gramos	---
Zanahoria	100	Gramos	---
Cebollas	100	Gramos	---
Harina	50	Gramos	---
Concentrado de tomate o	200	Gramos	Hecho puré, puede ser natural o enlatado.
Concentrado de tomate y	100	Gramos	---
Tomates frescos	1,000	Gramos	---
Fondo blanco de ternera o	1	Litro	---
Agua	1	Litro	---
Ajo	20	Gramos	---
<i>Bouquet garní</i> con mucho tomillo	1	Pieza	---

Para terminar

Mantequilla (para poner en la superficie)	20	Gramos	---
---	----	--------	-----

Condimentos

Sal fina	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta molida		---	---
Azúcar		---	---

**1**

Pese, mida y revise los ingredientes.

2

Prepare el pecho de cerdo (tocino):

- Retire la corteza y los cartílagos de ser necesario.
- Corte en trozos pequeños o en cubos pequeños y blanquéelos de 1 a 2 minutos partiendo de agua fría.

**3**

Prepare la guarnición aromática:

- Pele y lave las zanahorias, corte las cebollas en pequeños cubos de 5 mm de lado (pequeña *Minicube*).
- Retire el germen de los dientes de ajo y macháquelos.
- Prepare el *Bouquet garni*.
- Para los tomates frescos: lave, retire el pedúnculo y haga un *concassé* de tomate.

4

Derrita los pedazos de mantequilla en una cacerola (elija un tamaño apropiado).

- Agregue los trozos de tocino blanqueados, debe derretirlos lentamente, tratando de evitar que la mantequilla se dore.

5

Agregue la cebolla y las zanahorias en *Mirepoix*, hacer sudar lentamente sin que se doren.

6

Añada la harina. Remueva el *roux* con una espátula y cueza de manera lenta hasta que tome una coloración muy ligera.

7

Agregue el concentrado de tomate. Es necesario mezclarlo bien con el *roux* y deje cocer el conjunto unos minutos, removiendo de manera lenta (o cocerlo en el horno).
• Deje que se enfrie este *roux* con tomate.

8

Cubra con fondo blanco o agua hirviendo. Vierta la mitad de agua o del fondo blanco de un solo golpe en el *roux* ya frío.
• Mezcle fuera de la flama con un pequeño batidor para salsa.

9

Vierta poco a poco el resto del líquido sin dejar de remover.
• Lleve a ebullición sin dejar de remover.

10

Añada el concassé de tomate (de haberlo preparado), el ajo machacado (pisado), el *Bouquet garní*, la sal, la pimienta y una pizca de azúcar con el objetivo de evitar la acidez.

11

Limpie los bordes de la cacerola usando papel absorbente. Tape la cacerola y deje cocer la salsa a fuego lento (la superficie debe temblar ligeramente) sobre la plancha del horno o en UN horno a 160 °C, de 1 hora a 1 hora y media dependiendo la cantidad de salsa.

12

Coloque la salsa de tomate con un colador chino fino:
• Retire el *Bouquet garní*.
• Presione ligeramente, de hacerse excesivamente la guarnición aromática, puede pasar a través del colador chino.

13

Compruebe la untuosidad y la sazón de la salsa.

14

Agregue mantequilla en la superficie.
• Cubra y reserve en baño de María a una temperatura superior a 63 °C o enfrié de manera rápida según la reglamentación en vigor.

D. Emulsionadas

Son salsas que se caracterizan porque más de dos de sus ingredientes se emulsionan formando una textura homologada. Pueden ser frías o calientes.

1) Frías

Las salsas emulsionadas frías, generalmente, son utilizadas en ensaladas o también pueden ser utilizadas como dips.

MAYONESA

La mayonesa es la base de las salsas emulsionadas frías, la cual se prepara de la siguiente manera:



Número de porciones: 375 mililitros.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos aproximadamente.

Especificación: use un huevo grande a temperatura ambiente.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Yemas de huevo	2	Unidades	---
Mostaza <i>dijon</i> (opcional)	1	Cucharadita	---
Jugo de limón	½	Cucharada	Recién exprimido
Aceite de oliva extra virgen	225	Mililitros	---
Pimienta	Cantidad necesaria	---	---
Sal		---	---

**1**

Prepare los materiales solicitados. Deben encontrarse a temperatura ambiente.

**2**

Bata las yemas con la mostaza en un recipiente libre de contaminación.

**3**

Siga batiendo hasta obtener una consistencia cremosa.

**4**

Sazone con sal y pimienta, para mejorar el sabor puede agregar algún otro ingrediente que desee.



5

Agregue el jugo de limón.

**7**

Al finalizar la incorporación del aceite, la consistencia será bastante densa, ocasionando que la mayonesa quede adherida al batidor al levantarla.

**6**

Empiece a incorporar el aceite poco a poco en forma de hilo fino.

**8**

Cambie a un recipiente para almacenarla.



VINAGRETA

La receta clásica indica que es una emulsión que se prepara a partir de tres ingredientes: aceite, vinagre y sal. Por lo general, tres partes de aceite con una parte de vinagre.



Número de porciones: 250 mililitros.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 5 a 10 minutos.

Especificación: hay variaciones en la receta base, algunos le ponen mostaza y frutos secos. Otros azúcar, mermeladas, pimienta, limón, perejil, hortalizas y verduras, entre otros.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Aceite de oliva extra virgen		---	---
Pimienta	Cantidad necesaria	---	---
Sal		---	---



1

Prepare los materiales a temperatura ambiente.



2

Ponga todos los ingredientes en un recipiente para batir y mezcle de manera enérgica.

**3**

Ponga en una fuente para su servicio y reserve.



2) Calientes

Las salsas emulsionadas calientes generalmente se utilizan para servirlas sobre carnes, entre las más comunes está la holandesa y la *bearnesa*.

HOLANDESA



Número de porciones: 375 mililitros.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos aproximadamente.

Recomendaciones: use un huevo grande a temperatura ambiente. Si se tiene la mantequilla clarificada elaborada previamente debe fundirla en un cazo a fuego muy lento hasta que se encuentre completamente líquida y al tocarla con la yema del dedo note que está más caliente que la temperatura de la piel.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Yemas de huevo	4	Unidades	---
Mantequilla clarificada	225	Mililitros	---
Jugo de limón	½	Cucharada	---
Sal	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta		---	---
Agua	1	Cucharadita	---

**1**

Prepare los materiales solicitados.

**2**

Clarifique la mantequilla. Deje reposar de 5 a 10 minutos para que cualquier resto de la parte sólida se vaya al fondo, aunque debe seguir estando líquida y caliente al tacto.



3

Monte las yemas con el agua y el zumo de limón o vino blanco en baño de María (las yemas deben encontrarse completamente limpias de clara de huevo, se pueden pasar por un bol de agua fría y luego, sacarlas).

**4**

Retire del calor e incorpore la mantequilla en hilo fino sobre las yemas de huevo montadas, sin dejar de batir. Agregue sal y pimienta.

**5**

Consuma o conserve bien templado durante el servicio. Se usa para elaborar salsas derivadas, aderezar pescados y hortalizas hervidas.



BEARNESA



Número de porciones: 375 mililitros.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos aproximadamente.

Especificación: al igual que la salsa holandesa esta usa mantequilla clarificada y yemas de huevo, es una salsa perfecta para platos con bastante carácter, debido a que es una salsa bastante fuerte.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Yemas de huevo	2	Unidades	---
Mantequilla clarificada	250	Mililitros	---
Vinagre de estragón o vinagre de vino blanco	100	Mililitros	---
Vino blanco	1	dl	---
Chalotes	2	Unidades	Brunoise
Sal	c/n	---	---
Pimienta negra	2	Granos	---
Agua	1	Cucharadita	---



1

Prepare los materiales solicitados.



2

Corte los chalotes y ponga en una cazuela junto con el vinagre, el vino y la pimienta en grano. Deje hervir y reducir a un tercio, quite del calor y enfíe.

**3**

Bata las yemas en baño de María junto con la mezcla anterior. Monte enérgicamente.

**4**

Agregue la mantequilla clarificada poco a poco.

**5**

Agregue el estragón picado, la sal y la pimienta. Sirva como deseé.



E. Compuestas

Las salsas compuestas son el resultado de la combinación de más de dos elementos que le dan sus características, entre estas se encuentran la suprema y la alemana.

1) Suprema



Número de porciones: 1 litro.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos aproximadamente.

Especificación: puede decirse que es prácticamente una *Bechamel* mejorada.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Roux blanco		---	Ver preparación de roux
Leche o caldo	Cantidad necesaria	---	---
Crema de leche (nata)		---	---
Mantequilla		---	---
		---	---



1

Prepare los materiales solicitados.



2

Coloque en un recipiente la *Velouté* o *Bechamel*. Permita que este se reduzca a fuego lento por 10 minutos (dejar aproximadamente a la mitad, aunque puede depender de lo densa o espesa que se haya preparado la *Bechamel* o *Velouté*).

**3**

Agregue la crema para cocinar y vuelva a cocer unos 10 minutos o hasta que la salsa nape el batidor, la espátula o cuchara.

**4**

Retire del fuego y añada mantequilla que aportará más cremosidad y brillo a la salsa. Puede hacer más fina pasándola por el colador chino antes de servir.



2) Alemana



Número de porciones: 1 litro.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 20 a 25 minutos aproximadamente.

Especificación: cuando sea el momento de usar la salsa alemana, debe ponerse al fuego e incorporarle 100 gramos de mantequilla fresca hasta que todo quede bien ligado, sin que llegue a hervir. Si se cambia la *Velouté* por *Velouté* de pescado, entonces la misma receta servirá para platos de pescado.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Yemas de huevo	5	Unidades	---
Caldo de champiñones	4	Cucharadas	Elaborado previamente
Salsa Velouté	1	Litro	---
Jugo de limón	½	Cucharada	---
Mantequilla		---	---
Sal		---	---
Pimienta		---	---
Nuez moscada molida		---	---



1

Prepare los materiales solicitados.



2

Lleve a ebullición el litro de salsa *Velouté*, con el objetivo de reducirla hasta que adquiera una consistencia cremosa y poco fluida. Debe remover constantemente.

**4**

Coloque las yemas de huevo junto con un poco de pimienta, mejor si se encuentra recién molida, también un poco de nuez moscada, media cucharadita de zumo de limón y unas cucharaditas de mantequilla fresca.

**3**

Al cabo de un rato, la salsa *Velouté* se volverá brillante y se encontrará lista cuando se quede adherida al utensilio.

**5**

Bata todo energicamente.



6

Añada un poco de la crema *Velouté*, a la vez que sigue batiendo.

**7**

Retire del fuego y vierta en ella la ligazón de manera lenta y batiendo enérgicamente. Después se debe calentar a fuego lento y continuar batiendo hasta que tenga lugar la ebullición.

**8**

Retire y pase por un colador. Una vez colada la mezcla, tiene que removérse hasta que se haya enfriado completamente.



3) AL VINO



Número de porciones: 1 litro.

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 20 a 25 minutos aproximadamente.

Especificación: asegúrese de utilizar crema pura, para evitar que la salsa salga agria.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Vino tinto	375	Mililitros	---
Crema	100	Gramos	---
Fécula de maíz	1	Cucharada	---
Azúcar	1	Cucharadita	---
Pimienta	Cantidad necesaria	---	---
Salsa española	250	Mililitros	Elaborada previamente

**1**

Prepare los materiales.

**2**

Disuelva la fécula en un poco de vino y reserve.



3

Coloque en una cacerola el resto de vino, la nata (crema), el azúcar, la pimienta, la sal al gusto y mezcle.

**4**

Cocine a fuego lento y agregue la fécula de maíz disuelta en un poco de vino. Mezcle hasta que la preparación espese.

**b****5**

Mezcle con la salsa española y deje hervir por 5 minutos más. Sirva caliente sobre el género que acompañará.





1.2.3

APLICACIONES CULINARIAS

El uso de las salsas dependerá de lo que cada cocinero cree como autor de platos o bien, puede emplearse como componente de otro plato.

A. Salsas blancas

Por lo general, este tipo de salsas se utilizan en la elaboración de platos que tienen como base pollo, vegetales y cerdo, entre otros.

1) Bechamel

Se usa para unir algunas preparaciones como: preparados de croqueta, *mousses* y rellenos, entre otros.

2) Velouté

Sirve de base para las salsas compuestas. Los principales derivados de la *Velouté* de ternera son:

Salsas	Composición
Alemana	Fondo de aves o blancos con una ligazón de yema y crema.
Alcaparra	Salsa alemana con alcaparras.
Chivry	Salsa alemana con finas hierbas.

Los principales derivados de la *Velouté* de aves son:

Salsas	Composición
Suprema	<i>Velouté</i> de ave adicionada con crema de leche.
Albufera	Es una salsa suprema ligeramente coloreada con glacé de carne y mantequilla de pimiento añadida.
Aurora	Consiste en una salsa suprema atomizada, que se usa para huevos y aves.

Salsas	Composición
Champiñones	Salsa suprema con champiñones cocidos y cortados en rodajas, se usa para aves en <i>voulavent</i> .
Estragón	Salsa suprema con estragón en hojas blanqueadas. Se utiliza para <i>voulavents</i> , pastas y aves.

Los principales derivados de la *Velouté* de pescado son:

Salsas	Composición
Vino blanco	<i>Velouté</i> con la reducción de la cocción del pescado, terminado con crema de leche y yema. Colada por la estameña.
Bércy	Salsa vino blanco con escalonia y perejil picado.
Bonne-Femme	Salsa vino blanco con champiñones en rodajas, escalonia y perejil picados finamente.
Breval	Salsa vino blanco con tomate concassé, escalonia, perejil picado finamente y champiñones en rodajas.
Cardinal	Salsa vino blanco montada con mantequilla de bogavante o langosta.

B. Salsas oscuras

Las salsas oscuras generalmente son utilizadas para completar platos a base de carnes rojas y permiten realzar sus sabores.

1) Española

También llamada *demi-glace*. Sirve de base para preparar la salsa media glasa y para las diversas salsas oscuras derivadas.

La palabra *demi-glace* en francés significa la mitad del glacé, un ejemplo de esto es cuando se tiene 1 litro de salsa española y se hiere hasta la mitad, lo que queda es el *demi-glace*, debido a ello la salsa debe hervir por seis horas, de esta misma salsa si se hiere otra vez a la mitad se llama glacé de *vellonde* que significa en francés glacé de carne.

Los principales derivados de la salsa *demi-glacé* son:

Salsas	Composición
<i>Bigarrade</i>	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de jugo de limón o naranja, vinagre, azúcar y juliana de estos frutos.
Bordelesa (<i>Bordelaise</i>)	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino tinto de burdeos y escaloña finamente picada con tuétano blanqueado, se usa para entrecotes y <i>filet mignon</i> .
Borgoña (<i>Bourguignonne</i>)	Consiste en una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino tinto de Borgoña con escaloña picada. Se usa para carne, entrecote, huevos y pollo.
Cazadora (<i>Chasseur</i>)	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino blanco, finas hierbas, champiñones, trozos de tomate y cebolla. Se usa en purés, chuletas de ternera y escalopes.
Champiñones (<i>Champignons</i>)	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de fondo de champiñones. Dependiendo el vino que se le agregue, se denomina salsa champiñones al chablis, al oporto. Se usa para aves y carnes.
Diabla (<i>Diable</i>)	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de escaloñas picadas, vinagre o vino y pimienta blancos en granos triturada, gotas de salsa inglesa y se finaliza con un punto de pimienta de Cayena. Se usa en pollo grillé y se sirve aparte.
Estragón	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino blanco, escaloña picada y estragón.
Zíngara	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino blanco con escaloña picada y pasta de tomate con juliana de jamón cocido, champiñones, lengua escarlata y trufas (opcional).
Italiana	Es una <i>demi-glacé</i> con una reducción de vino blanco, con champiñones cortados y jamón magro cortados en trocitos. Se termina con perejil picado.
Oporto	Es una salsa <i>demi-glacé</i> perfumada con oporto.
Charcutera	Es una <i>demi-glacé</i> con cebolla picada sudada en mantequilla y juliana de pepino agrio, vinagre y vino blanco cuando se encuentra ligado.



2) Media glasa

Las glasas se usan para:

Intensificar las salsas o los fondos de sabor insípido.

Realizar la tonalidad (color y carácter) de una salsa.

Envolver con una capa brillosa algunos platos, por ejemplo, hojuelas de trufa.

Como una salsa con crema, mantequilla y hierbas finas, entre otros.
Por ejemplo, las salsas *chateaubriand*, *Bércy*, *Colbert* y *Solferino*.



C. Rojas

Se usa como complemento de otras salsas rojas, por ejemplo, *foyot*, *choron*, *Aurora* y *portuguesa*, que se usan para acompañar pastas alimenticias como: *ravioles* y *espagueti*, entre otras.

D. Emulsionadas

Pueden ser frías o calientes. Tienen usos variados y son bastante versátiles en la combinación de diferentes platillos, que pueden ser fríos o calientes.

1) Frías

Entre estas: la mayonesa y la vinagreta.



a. Mayonesa | Algunas de las salsas derivadas de la mayonesa:

Salsas	Composición
Andaluza	Mayonesa atomatada con dados de pimentón dulce y rojo.
Chantilly	Mayonesa con crema de leche montada y jugo de limón.
Cocktail o Golf	Mayonesa con brandy, gotas de salsa inglesa y salsa kétchup.
Verde	Mayonesa coloreada con espinaca, perejil y perifollo previamente blanqueado y licuado.
Tártara	Mayonesa con pepinillos agrios, alcaparras picadas y finas hierbas.
Mil Islas	Salsa tártara con salsa kétchup y brandy.
Gribiche	Salsa tártara con estragón y huevo duro picado finamente.
Remoulade	Salsa tártara, fuerte de mostaza con esencia de anchoas (opcional).

b. Vinagreta | En los ingredientes de la receta base, el aceite de oliva puede variar en función de la aplicación. Se usa para mariscos, pescados y para aderezar ensaladas.

2) Calientes

Entre estas: la *bearnesa* y la *holandesa*.

a. Holandesa

Este tipo de salsa combina bien para acompañar huevos pochés, pescados y legumbres como brócoli o espárragos. Para glasear algunas preparaciones y hacer salsas derivadas. Es la base de otras salsas, algunas muy conocidas. Es reconocida por acompañar siempre a los huevos benedictinos.



A continuación, se presentan las variantes de la salsa holandesa.

Salsas	Composición
Maltesa	Se hace con zumo de naranja en lugar de zumo de limón. Suele servirse con es-párragos.
Muselina	De esta manera se le llama a la salsa holandesa a la que se le añade nata montada al momento de servirla, para que tenga una textura más espumosa y ligera.
Noisette	Se elabora con mantequilla sin clarificar.
Rachel	Salsa holandesa a la que se añade trufa negra, estragón fresco y mostaza.
Dijon	Cuando se le añade mostaza.
Bearnesa	En lugar de zumo de limón, se utiliza una reducción de vino blanco y vinagre en la que se cocinan unas chalotas picadas y se aromatiza con estragón.
Moscovita o salsa de caviar	Salsa holandesa con caviar.
Charon	Es una salsa bearnesa, pero atomizada.
Foyot	Es una salsa bearnesa, pero con glacé de carne.
Mouseline	Salsa holandesa con crema de leche montada.

b. Bearnesa

Esta salsa se usa como acompañamiento de carnes y pescados asados y para preparar salsas derivadas. Las principales variantes son:

Salsas	Composición	Aplicaciones
Chorón	Bearnesa + puré de tomate concentrado.	Pescados y carnes a la parrilla.
Foyot o Valois	Bearnesa + grasa de carne fundida.	Carnes y pescados a la parrilla.
Tyrolienne	Bearnesa montada con aceite sobre fondo de tomate reducido.	Carnes y pescados a la parrilla.
Paloise	Bearnesa – el estragón + menta fresca.	Crustáceos al grill.
Coral	Bearnesa – yemas de huevo + coral de bogavante o langosta.	Crustáceos al grill.

3) Salsas compuestas

Entre estas, principalmente están la suprema, la alemana y al vino; las tres tienen usos distintos, que se describen a continuación.

SUPREMA

Es ideal para diversos platos, otras preparaciones de aves o carnes rojas con mariscos, pescado y huevos. Es versátil, además dada a variantes incorporando diversas especias, hierbas aromáticas y aromatizantes.

ALEMANA

Es un tipo de salsa *Velouté* útil para las carnes.

AL VINO

Queda bastante bien para acompañar con esta salsa un lomo de cerdo al horno, unas presas de pollo al vino tinto o unas costillas de cordero. Además, carnes asadas como ternera, cordero y pollo.

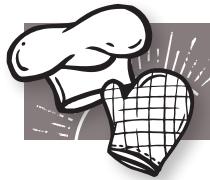


La gastronomía es variada y versátil, que cada producto puede transformarse en diversas bases para dar origen a otros platillo, o bien dar origen a productos aromatizantes o complementarios.

Entre este tipo de productos destacan las mantequillas compuestas que pueden ser base para elaborar variedad de productos o bien las infusiones de vinagre y aceite que se pueden utilizar para la aromatización y conservación de los productos culinarios.

Por otro lado están los potajes, cremas, consomés y sopas, que ya se caracterizan por ser platos que

utilizan bases como fondos o algún tipo de mantequilla. En este caso, este tipo de productos pueden utilizarse como platos de entrada o bien como un plato principal dependiendo su concentración de elementos nutritivos que tenga.



2.1

MANTEQUILLAS COMPUESTAS

Se les llama así a las mantequillas aromatizadas con uno o varios ingredientes. Además de modificar la textura y aromatizar. Las mantequillas compuestas permiten espesar o ligar la elaboración modificando su densidad.



2.1.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Las mantequillas compuestas consisten en preparaciones culinarias a base de mantequilla, condimentos crudos o cocidos y elementos aromáticos.

La mantequilla fresca se forma por un 80 % de materia grasa que procede de la leche, un 15 % de agua y aproximadamente un 5 % de otros sólidos, a los que también se les conoce como residuo blanco (0.4 gramos de glúcidos y 0.7 gramos de proteínas por 100 gramos de mantequilla).

Las mantequillas se clasifican en 3 grupos:



Elabore las mantequillas compuestas y protéjalas envolviéndolas con papel aluminio o papel film y consérvelas al frío (3 °C).





2.1.2

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Para elaborar la mantequilla debe encontrarse a temperatura ambiente hasta quedar como una pomada o golpeándola (empomar), luego añadir los ingredientes deseados. Para ello, debe hacerse uso de una batidora eléctrica. Al haber realizado la mezcla es necesario tamizarla.

Para elaborar mantequillas compuestas puede trabajarse la mantequilla en diferentes estados o texturas, cada una con unas propiedades diferentes. Se pueden diferenciar cuatro modalidades.

MANTEQUILLA MONTADA

Se realiza por medio de un batido mecánico, a una temperatura ideal de 20 °C, se logra que aumente su volumen. Se usa como base para aperitivos y para aromatizar por medio de la incorporación de purés: de piquillos, anchoas, quesos como roquefort y cabrales.

MANTEQUILLA POMADA

Se obtiene a temperatura ambiente. Se trabaja con la espátula obteniéndose una mantequilla cremosa que sirve como base para elaborar pastas quebradas o tejas saladas, bikinis y canapés.

MANTEQUILLA FUNDIDA (RESISTENCIA A LOS 120 °C)

Se obtiene manteniéndola por debajo del punto de ebullición. Puede incorporar diversos aromas, como setas, crustáceos y hierbas aromáticas, entre otros. Se usa para elaborar la mantequilla avellana. En el proceso de elaboración va a evitarse la saturación de azúcares y proteínas.

MANTEQUILLA CLARIFICADA (RESISTENCIA A LOS 150 °C)

Se obtiene al retirar los sólidos de la leche, que son fácilmente saturables al aplicar altas temperaturas y, en consecuencia, se queman en pocos segundos. Para clarificar la mantequilla se funde en baño de María o a fuego lento. Una vez fundida y evaporada parte de su agua, se decanta y filtra con un colador fino. Tiene mayor resistencia a temperaturas altas.





A continuación, podrá encontrar enlaces que al consultar le servirán de guía para elaborar diversas mantequillas compuestas:

1. Mantequilla clarificada
<http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-clarificada-329-218>
2. Mantequilla al vino tinto
<http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-al-vino-tinto-219-218>
3. Mantequilla maitre d'hôtel
<http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-maitre-d-hotel-223-218>
4. Mantequilla de tomillo
<http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-de-tomillo-304-218>



Realice el paso a paso de dos de las mantequillas compuestas descritas en los videos de los enlaces anteriores. Incluya dibujos o imágenes que permitan comprender los pasos.



Al calentar la mantequilla es necesario procurar que no se queme el residuo blanco visible cuando se encuentra bien fundida. Para evitar que se queme este compuesto de azúcar y proteína, la mantequilla debe clarificarse. De esta forma se obtiene un aceite de origen animal dorado y limpio que eleva su resistencia a las temperaturas de cocción. Esto es bastante útil en la elaboración de salsas en las que se desea conservar el tostado de la mantequilla, como es el caso de la mantequilla avellana o noisette.



2.1.3

APLICACIONES CULINARIAS

Por lo general sirven para:

- Acompañar los pescados asados y las carnes.
- Dar un sabor característico, color y brillo a algunas preparaciones, por ejemplo: potajes y salsas.
- Como guarnición de canapés y roasts para recepciones.
- Decorar algunas preparaciones frías, por ejemplo, en charcutería.

Al acompañar carnes y pescados asados, por lo regular se sirven en pomada aparte y en una salsera. De tratarse de un servicio simplificado, se pueden enrollar y después enfriarse, para luego servirse en rodajas directamente sobre la pieza. La cantidad de mantequilla compuesta por persona es de 7 a 10 gramos o la medida de una cuchara sopera.

La mantequilla siempre debe estar sobre el producto principal, por ejemplo, las carnes para así darle al producto mejor aroma, una perfecta apariencia y brillo.

A. Mantequillas crudas con ingredientes crudos

Mantequillas compuestas realizadas en frío a partir de ingredientes crudos. A continuación se describen detallando su composición, técnicas y usos.

Denominaciones	Composición	Técnicas	Usos
Mantequilla <i>maitre d'hôtel</i>	Pimienta molida, sal, perejil recién picado y escurrecido jugo de limón real y mantequilla.	Mezclar todos los ingredientes con mantequilla pomada.	<ul style="list-style-type: none"> Pescados asados y carnes.
Mantequilla para caracoles	Mantequilla, perejil recién picado, chalotes finamente picados, ajo picado, sal y pimienta molida. Eventualmente puede tener un poco de almendra en polvo o migas de pan.	Mezclar todos los ingredientes con mantequilla pomada.	<ul style="list-style-type: none"> Almejas rellenas, mejillones, almejas grandes y caracoles, entre otros.
Mantequilla de anchoa	Mantequilla, filetes de anchoa en aceite y escurredos o <i>anchovy sauce</i> , pimienta molida y sal.	Licuar la mantequilla y los filetes de anchoa. Cernir si fuera necesario.	<ul style="list-style-type: none"> Hojaldre con anchoas, bastoncitos, canapés y pescados asados.
Mantequilla de pescado ahumado (esturión, trucha y salmón, entre otros)	Mantequilla, pescado ahumado, pimienta molida (puede tener crema, rábano rusticano y eneldo).	Licuar la mantequilla y el pescado ahumado, cernir si fuera necesario.	<ul style="list-style-type: none"> Canapés y pan sorpresa, entre otros.

Denominaciones	Composición	Técnicas	Usos
Mantequilla de queso (quesos frescos y quesos azules)	Mantequilla y queso (dependiendo la denominación); puede tener ingredientes complementarios, por ejemplo, pípero, crema, cebollín picado, avellanas y nueces.	Licuar la mantequilla y el queso. Añadir elementos complementarios si considera necesario.	<ul style="list-style-type: none"> Canapés y pan sorpresa, entre otros.

B. Mantequillas crudas con ingredientes cocidos

Mantequillas compuestas en frío a partir de ingredientes cocidos. A continuación se detallan con su composición, técnicas y usos.

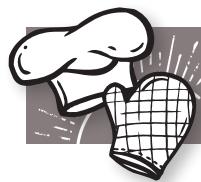
Denominaciones	Composición	Técnicas	Usos
Mantequilla de camarón	Mantequilla y: <ul style="list-style-type: none"> Camarón gris pelado. 	Picar finamente la carne de los crustáceos con mantequilla. Cernir.	<ul style="list-style-type: none"> Canapés con camarones.
Mantequilla de langosta de río	<ul style="list-style-type: none"> Langosta de río pelada. Carne, partes cremosas. Caracol de bogavante, sal y pimienta de Cayena. 		<ul style="list-style-type: none"> Canapés con langosta de río.
Mantequilla de bogavante			<ul style="list-style-type: none"> Canapés con bogavante.
Mantequilla de pípero	Mantequilla, cebolla, vino blanco, pípero, sal y pimienta molida.	Sudar las cebollas finamente picadas con mantequilla. Añadir pípero, desglasar con vino blanco y reducir. Procesar con mantequilla. Cernir.	<ul style="list-style-type: none"> Para terminar la salsa húngara (pollo salteado y pularda pochada). Chuleta de ternera con pípero. Canapés, entre otros.

Mantequilla Colbert	Mantequilla <i>maitre d'hôtel</i> , glasa de carne, estragón en lugar de perejil.	Mezclar todos los ingredientes con mantequilla en pomada.	<ul style="list-style-type: none"> Carnes o aves asadas.
Mantequilla marsellesa	Mantequilla <i>maitre d'hôtel</i> , concassé de tomate reducido, una pizca de ajo (dependiendo el uso puede tener anís o eneldo).	Mezclar todos los elementos con mantequilla pomada (el concassé de tomate puede procesarse o cernirse).	<ul style="list-style-type: none"> Pescados asados (róbalo y salmonete).
Mantequilla Béryc	Mantequilla, chalotes picados, vino blanco, perejil picado, dados de tuétano (remojados pocheados y secados con zumo cuidado), pimienta molida y sal.	Reducir el vino blanco con los chalotes picados, enfriar, mezclar con mantequilla pomada, perejil y dados de tuétano.	<ul style="list-style-type: none"> Carnes y pescados asados.
Mantequilla hôtelier	Mantequilla <i>maitre d'hôtel</i> y <i>duxelles seca</i> .	Mezclar la <i>duxelles</i> secas con mantequilla <i>maitre d'hôtel</i> en pomada.	<ul style="list-style-type: none"> Pescados asados o pescados empanizados y salteados.
Mantequilla <i>machand de vin</i>	Mantequilla, chalotes picados, vino tinto, tomillo, laurel, pimienta pisada, glasa de carne, limón real, perejil picado y sal; puede tener dados de tuétano remojados y pocheados.	<p>Reducir vino tinto con los chalotes picados, tomillo, laurel y pimienta pisada.</p> <p>Añadir la glasa de carne.</p> <p>Enfriar, después mezclar con la mantequilla pomada, el jugo de limón y el perejil picado. Salar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Carnes de res asadas, por ejemplo: entre-cots, pavés y chuletas.
Mantequilla color verde	Mantequilla, extracto de clorofila, sal y pimienta.	Mezclar la mantequilla pomada con el extracto de clorofila y condimentar.	<ul style="list-style-type: none"> Sirve para dar color a salsas de vino blanco o a diversos <i>Veloutés</i>. Elementos de bufés fríos.

C. Mantequillas rojas o de crustáceos

Mantequillas compuestas en caliente, denominadas rojas o de crustáceos. A continuación se detalla con su composición, técnicas y usos.

Denominaciones	Composición	Técnicas	Usos
Mantequilla roja o mantequilla de crustáceos (bogavante y langosta de río)	Mantequilla, caparazones, partes cremosas y huevos de crustáceos.	Triturar los caparazones con mantequilla. Tapar y derretir de manera lenta en baño de María. Poner con un colador chino fino en un recipiente con agua helada. Recuperar la mantequilla cuajada en la superficie del agua. Derretir de nuevo y clarificar (decantar).	<ul style="list-style-type: none"> Para terminar salsas y potajes a base de crustáceos, por ejemplo: salsa cardenal, salsa de bogavante, salsa nantua, salsa almirante, salsa Victoria.



2.2

INFUSIÓN DE VINAGRES Y ACEITES

Las infusiones se logran sumergiendo los productos de los cuales se desea sacar propiedades gustativas y aromáticas en vinagres y aceites, dicho procedimiento extrae su aroma y sabor además puede ser realizado en caliente o frío.

En la elaboración es importante seleccionar el vinagre o aceite a infusionar. En cuanto al vinagre es recomendable que no sea excesivamente ácido y que no contenga aromático o saborizantes. En cuanto a los aceites pueden usarse diversas variedades, desde un aceite de oliva hasta el de cacahuate.





2.2.1 ACEITES

Se denominan aceites aromáticos a la mezcla de uno o diversos ingredientes sumergidos en aceite con la finalidad de aromatizarlo. El proceso de aromatización de un aceite puede realizarse de tres formas: triturado, confitado, a baja temperatura o a temperatura ambiente.



2.2.2 VINAGRES

En épocas antiguas este se utilizaba para refrescar las heridas y las inflamaciones. Los griegos y los romanos lo usaban de manera más refinada al mezclarlo con hierbas y especias. En la Edad Media ya consistía en un ingrediente habitual en la cocina. Hoy en día se usa para aliñar sopas, salsas y ensaladas, en marinadas, para conservar y macerar hortalizas y quesos.

El ácido acético es el componente principal que le da el carácter, ese sabor ácido tan característico con poder conservante que suele estar en una proporción del 3 al 5 %. En la elaboración del vinagre suceden dos fermentaciones: la acética y la alcohólica. En la primera de ellas, algunas levaduras que están presentes en el aire, en el propio alimento o en los que se añaden, transforman el azúcar en alcohol. En la fermentación acética, las bacterias implicadas (acetobacterias) producen



ácido acético además de otros compuestos, la mayoría de ellos volátiles, dando como resultado el vinagre. La fermentación alcohólica es un proceso ausente de oxígeno, que se origina por algunos microorganismos, que procesos azúcares para obtener como producto final el alcohol en forma de etanol.



2.2.3

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Para la selección de los aceites y vinagres infusionados es importante conocer sus características para considerar sus bondades y seleccionar la combinación ideal en los platillos. Las infusiones de aceites y vinagres más comunes son:

A. Aceites

Son salsas que se caracterizan porque más de dos de sus ingredientes se emulsionan formando una textura homologada. Pueden ser frías o calientes.

Tipo de aceite	Descripción
En frío o a temperatura ambiente	A través de esta técnica se elaboran, por ejemplo, aceites de vainilla en vaina, de chiles secos, de otros pimientos en seco, de especias en polvo o en grano, de guindilla, de setas en polvo, de pieles de cítricos, de hierbas aromáticas secas, de brasas o humo. El procedimiento consiste en introducir el producto que se desea en un recipiente hermético o en una bolsa de vacío con el aceite apropiado y dejarlo infusionar en frío por 2 o 3 días en la refrigeradora. El recipiente debe ser hermético y opaco para no permitir la acción directa de la luz. Se conserva el aceite en un lugar seco, oscuro y fresco, o en la cámara frigorífica.
A baja temperatura o confitado	Por medio de este procedimiento se pueden obtener aceites de hierbas aromáticas frescas sin triturar, de pieles de cítricos, de setas, de marisco, de brasas o humo, de cobertura, de chocolate, de vainilla en vaina, de guindilla o chiles secos y de tomates secos. Dicha aromatización puede hacerse de dos maneras: <ul style="list-style-type: none">• En un recipiente a fuego lento (por debajo del punto de ebullición).• Envasado al vacío y templado en un baño de María con o sin termostato. Este sistema cuenta con la ventaja que no produce oxidación (se aromatiza en ausencia de oxígeno) y la conservación puede ser de más de dos semanas.

Triturado

Algunos aceites pueden obtenerse con esta técnica. Estos pueden ser aceites de setas, pieles de cítricos, estragón, cilantro, albahaca y perejil. Para elaborarlos se lavan las hojas y se escaldan unos segundos en agua hirviendo con sal, se escurren y se detiene la cocción en un baño frío de agua, hielo y sal. Se secan las hojas y se trituran junto con el aceite el tiempo justo para no perder el color que anteriormente se ha fijado con el escaldado. Se cuelan y conservan en frío.

B. Vinagres

Aromatizar un vinagre es relativamente sencillo, solo se hace necesario introducir el aroma que se requiera o que se haya seleccionado y dejar reposar la infusión para que, de forma natural, se integren los aromas y combinados permitan aromatizar profundamente el vinagre y, este a su vez, la preparación en donde se utilice.



Tipo de vinagre	Descripción
Casero	Consistirá en aromatizar el vinagre base con las hierbas o ingredientes complementarios que se deseé. En este caso, este tipo de vinagre será de uso inmediato y la recomendación será preparar las proporciones a utilizar únicamente.
Comercial	Son los vinagres que se obtienen ya preparados en el supermercado y puede hacer variedad, la diferencia será el tiempo en anaquel, que podrá ser un poco más extenso.



Elabore un recetario con 10 recetas de aceites infusionados y 10 recetas de vinagres infusionados. Utilice el formato de la receta estándar. Para cada receta deje especificado cuáles pueden ser sus aplicaciones culinarias y recomendaciones de uso.



2.2.4

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Las técnicas de preparación tanto para aceites como para vinagres son bastante prácticas, por lo que no conllevan procesos complejos o tardíos. A continuación, se describen algunas:

A. Aceites

Preparar aceite aromatizado es bastante sencillo siguiendo pautas como:

- Se aconseja picar las hierbas, bien frescas, bien secas, pero nunca húmedas.
- En caso de tratarse de hierbas frescas de hoja verde, por ejemplo, albahaca, es conveniente escaldarlas un segundo en agua hirviendo, para fijar la clorofila. Después se pasan a un bol con agua helada para cortar la cocción y al estar frías se escurren y se pican. Al fijar la clorofila, además de desprender un rico sabor, se apreciará su color verde intenso.
- La medida aproximada de condimentos puede ser de dos o tres cucharadas soperas de hierbas y especias picadas (va a depender del grado de concentración que se desee) para un $\frac{1}{4}$ de litro de aceite.
- Se debe usar un recipiente de cristal y es mejor que el recipiente no quede completamente lleno.
- Puede incorporarse al aceite y a los condimentos una cucharadita de vinagre previo a cerrar el frasco herméticamente, para potenciar el sabor y el aroma final del aceite.
- El frasco se debe dejar reposar en un lugar seco, fresco y oscuro durante al menos 3 semanas y nunca en la refrigeradora. Pasado ese tiempo el líquido se filtra y se vierte en su recipiente definitivo. Se puede adornar dejando una de las ramitas de las hierbas del preparado dentro.
- Otro método para aromatizar el aceite consiste en calentarlo por unos 10 minutos más o menos con los ingredientes que se desean, pero no debe pasar de 50 o 60 grados. Al estar frío se sacan los ingredientes y se embotella.

ACEITE DE AJO

En un frasco de vidrio se añade aceite y 3 dientes de ajo pelados y cortados por la mitad a lo largo y se maceran por 3 semanas.



ACEITE DE LAUREL

En un frasco de vidrio se añade aceite y 3 hojas de laurel y se maceran por 3 semanas.



ACEITE DE LIMÓN

En un frasco de vidrio se añade aceite y la piel de 1 limón y se maceran por 3 semanas.



En los siguientes enlaces podrá visualizar las técnicas de preparación para aceite infusionado:

1. <https://www.youtube.com/watch?v=IUAjwbISaZg>
2. https://www.youtube.com/watch?v=h9ssG1o_kk

B. Vinagres

Cualquier tipo de vinagre puede aromatizarse o condimentar con hierbas aromáticas (albahaca, estragón, tomillo, romero y similares), especias (chiles, pimientas y ajo), frutas (limón, zarzamora, piña, naranja, banano, manzana y frambuesa) u otros condimentos como miel o azúcar. El resultado consiste en un vinagre aromatizado que da un toque especial a los alimentos o los platos a los que se añade.

Aromatizar un vinagre es algo simple, solo se debe introducir el aroma elegido y dejar reposar la infusión para que la naturaleza siga su curso y permite dar un sabor más profundo al vinagre.



VINAGRE DE FRAMBUESA

Se obtiene al macerar la fruta en vinagre de vino blanco, seguido por un filtrado, resultando en un vinagre afrutado que se usa en especial para el aliño de aves, frutas y ensaladas.



VINAGRE DE ORÉGANO, ROMERO Y MEJORANA

Se obtiene con 500 cc de vinagre de alcohol, 3 higos secos, 2 mitades de duraznos secos y 4 nueces. Poner en un jarro el vinagre, las nueces fileteadas, los duraznos y los higos. Llevar a punto de hervor. Retirar. Si se desea se puede filtrar. Debe envasarse en 1 frasco o botella esterilizada y tapar. Se conserva 1 año en lugar fresco y oscuro.

VINAGRE DE FRUTOS SECOS

Se obtiene con 500 cc de vinagre de alcohol, 3 higos secos, 2 mitades de duraznos secos y 4 nueces. Poner en un jarro el vinagre, las nueces fileteadas, los duraznos y los higos. Llevar a punto de hervor. Retirar. Si se desea se puede filtrar. Debe envasarse en un frasco o botella esterilizada y tapar. Se conserva un año en lugar fresco y oscuro.



VINAGRE CON HIERBAS A LAS DOS PIMIENTAS

Se obtiene con 1 cucharada de pimienta rosa en grano, 1 cucharadita de pimienta verde en grano, la piel de 1 naranja, 1 ramita de romero, 1 ramita de orégano, 1 ramita de eneldo y 1 litro de vinagre de manzana. Blanquear la piel de la naranja en una cacerola con un poco de agua. Aplastar la mitad de los granos de las dos pimientas y ponerlos en una botella previamente

esterilizada. Incorporar el resto de los granos de pimienta enteros. Adicionar las hierbas junto con la piel de naranja. Completar la botella con el vinagre y taparla con un corcho nuevo, previamente hervido. Dejar reposar durante 20 días. Sin filtrar dura hasta 3 meses y filtrado dura hasta 1 año. Guardar en lugar fresco y oscuro.



2.2.5

APLICACIONES CULINARIAS

Los aceites y los vinagres tienen usos variados en la cocina, como por ejemplo en la elaboración de platillos y en la preparación de aliños para ensaladas u otros usos. A continuación, se presentan algunas aplicaciones.

A. Aceites

Los aceites de oliva virgen extra aromatizados con mejorana, albahaca o ajo son ideales para condimentar las verduras. Los aromatizados con tomillo, salvia, romero o laurel son más apropiados para condimentar las carnes. Para las ensaladas, los maricos y el pescado van bien el aceite aromatizado con limón, mientras que el aceite aromatizado con chiles es ideal para legumbres, pastas y carnes asadas.



B. Vinagres

El uso más difundido de los vinagres en gastronomía es, junto al aceite, en el aliño de verduras y vegetales para resaltar su sabor. En ocasiones, no se le da la importancia que merece al vinagre y si se tiene en cuenta el tipo de aceite que se usa, pero una variación en el ácido que se añade a las preparaciones proporcionará matices y sensaciones nuevas. Aunque el uso del vinagre va más allá, puesto que se trata de un ingrediente clave en productos como salsas tipo mayonesa, mostazas, marinados o escabeches, debido a su capacidad conservadora, responsable de evitar la degradación de alimentos.

Por lo general, los vinagres aromáticos se usan como aderezo de las ensaladas de hoja, aunque también se pueden usar para terminar y aromatizar carnes y para preparar conservas, debido a que preservan los alimentos, evitando la proliferación de bacterias. Por otra parte, son



excelentes resaltadores del sabor, debido a ello constituyen un ingrediente ideal en la cocina para diferentes preparaciones.

Un vinagre aromático agrega estilo a salsas, sopas, verduras al vapor o ensaladas y mejor aún, permite condimentar los platos brindándoles sabor sin adicionar sal o grasas, lo cual ayudará a cocinar comidas saludables.

**Instrucciones:**

Responda las preguntas, de acuerdo con los contenidos estudiados.

1. ¿Cuáles son los cinco usos que se le pueden dar a los fondos en la gastronomía?

2. ¿Qué recomendaciones se pueden dar para elaborar fondos?

3. ¿Qué tipo de elaboración puede proponerse en donde los agentes de ligazón tengan un rol determinante?

4. ¿Cuál es la diferencia entre un potaje y una sopa?

5. ¿Cuál es el objetivo de tomar en cuenta las precauciones sugeridas al momento de elaborar un fondo oscuro?

6. ¿Cuál es el objetivo de tomar en cuenta las precauciones sugeridas al momento de elaborar un fondo claro?

7. ¿En qué cambia el resultado de una elaboración al usar en su preparación fondos aromáticos?

8. ¿Cuál es la diferencia de elaboración de una salsa blanca y una salsa emulsionada?

9. ¿Qué característica se considera la más importante en una salsa oscura y cómo influye en su elaboración?

10. ¿En qué tipo de preparación utilizaría una salsa compuesta y por qué?



2

Elaboración de platos elementales de la cocina fría



Criterios de evaluación

- **Identifica las operaciones de preparación, preelaboración y conservación de los platos elementales de la cocina fría cuando:**
 - Describe los factores a considerar para la selección de los ingredientes, las técnicas culinarias y la tecnología para la elaboración de platos elementales de la cocina fría, evitando desperdicios para su optimización durante la operación.
 - Explica las técnicas y los métodos necesarios para su elaboración.
 - Explica los elementos clave para la presentación de los productos terminados aplicando normas de seguridad e higiene para garantizar calidad e inocuidad en el producto final.
- **Describe el proceso para la elaboración y la conservación de los platos de la cocina fría cuando:**
 - Explica la importancia del análisis del producto a conservar según las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica la organización de las actividades previas según el producto a conservar y las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica la secuencia de operaciones a realizar en la conservación de los productos según las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica las formas para comprobar la calidad según estándares.
 - Describe las condiciones para el almacenamiento y la conservación de los productos según las especificaciones de la receta estándar.
 - Justifica la importancia de mantener limpios y bajo resguardo el equipo, los utensilios, la materia prima y el área de trabajo.



1

ENSALADAS,
ENTREMESÉS O ENTRADAS

Por lo general, las entradas y entremeses son productos que se preparan en el área de la cocina fría, debido a que necesitan una preparación mínima de cocción y en ocasiones ninguna.

En la cocina fría por lo general se realizan las siguientes preparaciones.

Ensaladas

Cocina
fría

Aperitivos

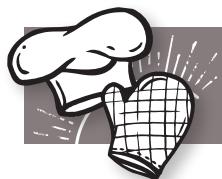


Entremeses

Sándwiches y
hamburguesas

Entradas





1.1

ENSALADAS

Estas consisten en elaboraciones integradas por frutas, hierbas, huevos, mariscos, aves, carnes, legumbres o vegetales, que son aderezados básicamente con aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre. A esta base pueden incorporarse otros ingredientes.

Gran parte de las ensaladas se elaboran con elementos crudos, por eso se debe ser estricto con la limpieza. En la actualidad, las ensaladas son bastante versátiles, debido a que sus composiciones hacen posible el uso y la combinación con diferentes ingredientes.



- Hay diversas definiciones de la palabra ensalada, por ejemplo: mezcla de varios ingredientes y del verbo arcaico italiano *insalare*, que significa agregar sal.
- Una ensalada consiste en la combinación de diferentes ingredientes en frío o templado, pero no directamente caliente; y aderezadas con salsas frías.



En el Imperio romano se originaron las ensaladas, utilizaban verduras crudas aderezadas con una solución de vinagre, sal y agua, a lo que se le llamaba Hierbasalata. Dicha combinación hacía posible contar con una buena digestión. Fue hasta en el siglo XVIII, cuando las ensaladas tomaron auge en todo el mundo, preparándolas a base de berros, espinacas, apio, coles, que eran aderezados con pimienta, sal, vinagre y aceite.

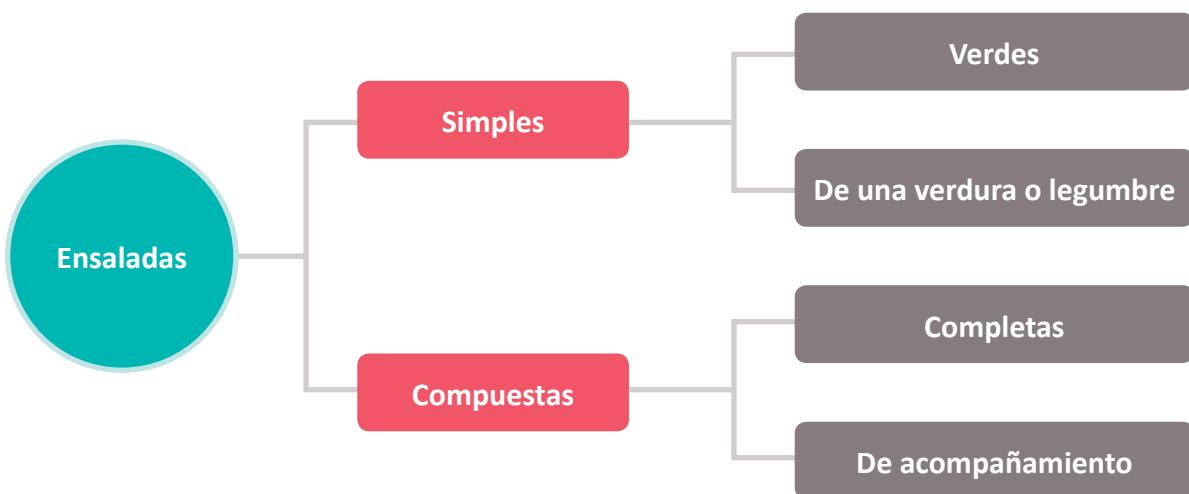




1.1.1

CLASIFICACIÓN
Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Anteriormente, se explicó que las ensaladas se pueden preparar con diversos ingredientes, de acuerdo con esto las ensaladas se clasifican en:



A. Ensaladas simples

Se integran de un solo elemento, ya sea una herbácea (espinaca o lechuga), una legumbre o una verdura o fruta, pueden ser cocidos o crudos. Por lo general, se sazonan con una vinagreta, pero también pueden aderezarse con otras salsas frías.



Verde

Está compuesta de una sola clase de hojas, ya sean lechuga, espinacas y acelgas, entre otras.

Al usar solo un tipo de hoja, la ensalada toma el nombre de esta. Por ejemplo, ensalada escarola o ensalada romana.

De una
verdura o
legumbre

Este tipo de ensaladas se hacen a base de una sola legumbre o verdura, por ejemplo, zanahoria, arvejas, frijoles, tomate y pepino, entre otros. Por lo general, se preparan y se sazonan con una vinagreta, mayonesa y crema fresca.



Para preparar las ensaladas verdes, deben aplicarse algunos cuidados:

- Lavar y desinfectar de manera correcta las hortalizas.
- Secar las hojas.
- Usar las hojas más frescas y con buena presentación.



B. Ensaladas compuestas

Se encuentran elaboradas a base de diversos elementos, por ejemplo, mariscos, pescados, carnes, huevos, legumbres y frutas sazonadas de diversas maneras. Así como las ensaladas simples, sus elementos pueden ser cocidos o crudos. Por lo general, se ligan con mayonesa. Este género de ensaladas deben presentarse de forma creativa y armoniosa, puesto que con frecuencia en realidad son platos completos.

CLASIFICACIÓN

COMPLETAS

Tienen como característica principal que se sirven como platos fuertes, porque contienen todos los elementos nutricionales para el cuerpo. Por ejemplo, frutas, carnes, lácteos, legumbres y hortalizas. Su peso suele ser de 6 a 8 onzas. Pueden condimentarse o aderezar con mayonesa, vinagre, aceite y demás ingredientes.

DE ACOMPAÑAMIENTO O ENTRADA

Consisten en preparaciones bastante similares a las completas, son servidas en menor cantidad, debido a que forman parte del plato principal, se deben condimentar o aderezar con ingredientes suaves, de lo contrario, predomina su sabor sobre el del plato y no cumple la función de acompañamiento. Su peso suele ser de 3 a 4 onzas.



Investigue tres ejemplos de cada clasificación de ensaladas. Para ello, use la siguiente tabla.

Verde	De una verdura o legumbre	Completas	De acompañamiento



1.1.2

INGREDIENTES
Y ESQUEMAS DE ELABORACIÓN

Las ensaladas pueden incluir todo tipo de ingredientes, por ejemplo: legumbres, pastas, cereales (maíz, dulce y arroz), frutos secos, frutas, quesos, verduras, pescados y carnes, entre otros.

La base de estas preparaciones pueden ser:

HOJAS VERDES

- Lechugas: romana, hoja de mantequilla, *iceberg* o bola, col china y frisée.
- Hierbas de río: berros y arúcula, entre otras.
- Espinacas o acelgas en crudo.

HORTALIZAS

- Zanahoria, rábanos, maíz, apio, chile pimiento, pepino, cebolla y tomate, entre otras.

ORIGEN ANIMAL

- Queso, semicurado, cheddar, azul y mozzarella de búfala fresca.
- Pescado en conserva, sobre todo el atún, también, la melva y la caballa.
- Jamón cocido.
- Pollo asado, a la plancha o frito.
- Huevo duro.

FRUTOS SECOS

- Manías, almendras, piñones, avellanas y nueces.

FRUTAS

- Naranja, manzana, melón, mango, pera, piña, sandía, carambola o cuquier fruta de temporada que se pueda integrar en la elaboración.



1. Escriba en los recuadros, cinco ingredientes que usaría para elaborar un tipo de ensalada.

Hoja verde	Hortalizas	Frutos secos	Origen animal	Frutas	Mixtas
------------	------------	--------------	---------------	--------	--------

2. Elija una de las propuestas, para los tipos de ensaladas anteriores y realice una demostración en clase.



Investigue el origen, las características y las formas de usar los siguientes tipos de hojas verdes.

- Lechugas: *iceberg*, col china, hoja de roble y romana.
- Hierbas de río: arúgula, berros y **canónigos**.
- Otras que considere importantes conocer y que se usen en la actualidad en la gastronomía.

Prepare un informe y entréguelo al instructor.

Para preparar ensaladas deben tomarse en cuenta varios aspectos, de ellos dependerá el éxito de estas. Los aspectos por considerar son:

Usar materia prima de primera calidad, lávarla y desinféctarla con agua fría, filtrada y dejarla escurrir.



Secar las hojas y las hierbas con un paño seco, debido a que el agua estropea los aderezos o vinagretas.



Los ingredientes de consistencia dura deben cortarse de tamaño adecuado y más finos de ser rodajas.



Para las ensaladas simples, no todo tiene que estar crudo. Pueden hervirse o escaldar una parte de sus ingredientes.



Añadir suficiente sal al agua de escaldar las verduras, para que no pierdan sustancia o color.



Canónigo: esta planta es originaria de Sicilia, en la actualidad se cultiva en toda Europa. Tiene un aspecto parecido a los berros y arúgula, aunque sus hojas son más grandes. Tiene un sabor delicado que recuerda a la nuez o avellana. Rica en vitamina C y ácido fólico.

Las cantidades de papas, como de arroz o pasta, deben ser de una tercera a una cuarta parte de la cantidad total de ingredientes en las ensaladas que se usen como plato principal.



Debe cocinarse al dente las pastas o el arroz para ensalada, se deben pasar por agua fría, escurrir y dejar enfriar, de lo contrario, sueltan agua en la ensalada y podrían dañar su consistencia.



Las hierbas aromáticas tienen un sabor más intenso por eso es útil cortarlas finamente.



Los aderezos y las vinagretas para ensalada se pueden preparar para conservarlos o guardarlos en frascos bien cerrados, duran hasta una semana en el refrigerador. Es importante probarlos antes de servir, puesto que por lo regular aumentan el contenido de ácido.



Las mermas de carne, pollo o pescado se pueden usar perfectamente en una ensalada. Para ello, deben cortarse en vichy, macedonia o juliana y mezclar con un condimento. De ser así, mejor si la carne todavía está caliente para que penetre mejor el sabor.



Los cortes de frutas y vegetales deben elaborarse lo más preciso posible, para que armonicen en su presentación.



- En ensaladas mixtas se añaden las hojas previo a servir.
- Se mezclan las ensaladas verdes con los condimentos o aderezos hasta servirlos en la mesa, para obtener una atracción extraordinaria a la vista del comensal, de lo contrario, las hojas se pegan y no tiene buena presentación.





1.1.3

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Las técnicas de preparación de las ensaladas variarán en función de los ingredientes que la componen y los aliños o aderezos utilizados en su integración. A continuación, se enumeran algunas muestras de las preparaciones clásicas en la gastronomía.

A. Ensalada mixta clásica

Consiste en una ensalada simple, pero es una de las opciones que nunca faltan en una carta, en algunos casos la mejoran con otros productos, pero en sí, su preparación se basa en:



Número de porciones: 4

Origen: bases de la cocina.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Especificación: deben usarse ingredientes frescos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Lechuga iceberg pequeña	¼	Unidad	Shifonade o rústicamente
Tomate manzano o ciruelo	1	Unidad	Concassé o macedonia
Cebolla	1	Unidad	Aros
Aceite de oliva	1	Unidad	---
Jugo de limón o		---	---
Vinagre		---	---
Sal		---	---
Pimienta recién molida		---	---

Cantidad
necesaria

**1**

Prepare materiales y utensilios.
Lave y desinfecte los vegetales.

2

Corte la lechuga, el tomate y la cebolla de acuerdo con las indicaciones.

3

Elabore una emulsión usando el jugo de limón, el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.

4

Integre todos los ingredientes y aderece con la emulsión del paso anterior.

B. Ensalada estilo Nizarda

Esta se compone de diversas verduras crudas y cocidas, aceitunas negras, anchoas, huevos duros y atún; sazonada con una vinagreta de aceite de oliva. Esta ensalada puede presentarse en una cama de lechuga o mesclún.



Número de porciones: 8

Origen: Francia.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Especificación: puede contener también cebollitas egipcias y alcaparras picadas finamente. Dependiendo la estación puede llevar alcachofas moradas crudas y habas frescas, esto la convierte en una variante.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Elementos de base			
Papas	600	Gramos	Peladas y cortadas en rodajas de 3 mm de grosor y blanqueadas
Ejotes	600	Gramos	Deshilados y cortados en bastoncitos 3 cm y blanqueados.
Tomates manzano	600	Gramos	Sin pedúnculo, mondados, refrescados, pelados y cortados en cuartos
Chiles pimientos	200	Gramos	Asado, sin pedúnculo y sin semillas y cortado en juliana
Atún en aceite	200	Gramos	Desmenuzado
Salsa vinagreta			
Vinagre de vino	8	Centilitros	---
Aceite de oliva	20	Centilitros	---
Decoración			
Lechuga o	½	Unidad	Cortada en porciones pequeñas
Mesclún (lechugas variadas)	200	Gramos	Cortada en pequeñas porciones
Huevos	2	Unidades	Duros y en cuartos
Aceitunas negras	16	Unidades	Deshuesadas
Filetes de anchoas en aceite	16	Unidades	Cortados en cuadros
Para terminar (opcional)			
Perejil	Al gusto		Deshojadas y picadas
Cilantro	Al gusto		Deshojadas y picadas
Estragón	Al gusto		Deshojadas y picadas
Albahaca	Al gusto		Deshojadas y picadas

Condimentos

Sal	Cantidad necesaria	---
Pimienta recién molida		---

**1**

Realice la limpieza y la desinfección de los vegetales.

2

Disponga el lugar de trabajo con los ingredientes, los materiales de preparación, la cocción y la presentación.

3

Prepare los elementos base para la ensalada:

- Cueza la papa, partiendo de agua fría y sazone con sal gruesa. Refresque ligeramente.
- Prepare los chiles pimientos y tomate dependiendo la técnica solicitada.
- Cueza los ejotes a la inglesa, refresque con agua helada y escúrra.

4

Prepare los elementos de la decoración:

- Prepare los huevos, el atún, el tomate, el chile pimiento, la lechuga o mesclún dependiendo lo solicitado.

5

Prepare la vinagreta:

- Vierta el vinagre en un recipiente pequeño.
- Disuelva la sal y añada pimienta.
- Añada el aceite lentamente y mueva con un batidor.
- Rectifique la sazón.

6

Prepare y presente la ensalada:

- Encamise la fuente para la ensalada con hojas de lechuga.
- Acomode de manera estética y forma separada los elementos base intercalando los colores.
- Intercale los elementos de la decoración con las aceitunas.
- Esparza las hierbas finas (opcional).

De esta misma base pueden elaborarse platos similares, por ejemplo:

ENSALADA TOURANGELLE

Ensalada de papa, frijol rojo y ejote.

- Sazone con salsa mayonesa adicionada con crema al estragón.
- Presente sobre una cama de lechuga.
- Decore con cuartos de tomate mondados.

ENSALADA PIAMONTESA

Mezcle las papas en *brunoise*, jamón *brunoise*, pepinillos juliana, tomate en macedonia y huevo duro cortado en cuartos.

- Sazone con salsa mayonesa.

ENSALADA AL ESTILO ESTRASBURGO

Ensalada integrada de tomate, huevo duro, salchichón, queso *Gruyer* y lechuga.

- Encamise una fuente con lechuga y añada *Gruyer* cortado en bastones, cebolla blanca en *brunoise* y salchichón cortado a lo largo en dos (sin piel) y cuadriculado en la parte redonda.
- Sazone con una salsa de vinagre de manzana bastante concentrada y mostaza.
- Decore con tomates, cuartos de huevo duro y espolvoree perejil recién picado.



En restauración colectiva suele servirse una ensalada al estilo Estrasburgo integrada con cubos de papa, *Gruyer*, cebollas picadas finamente y salchichas *knack* en rodaja, todo sazonado con una vinagreta de mostaza.



El Melfor es un vinagre suave de alcohol a 4° de ácido acético. Se aromatiza con miel, una infusión de plantas y colorante a base de caramelo.



C. Ensalada *Lyonnaise*

Un sinónimo de elegancia y buen comer es la cocina francesa, uno de los tantos platos que Francia ha aportado al mundo y más específicamente la ciudad de Lyon, es la ensalada Lyonesa. Esta tradicional ensalada puede encontrarse en bistrós franceses, su característica es el aderezo caliente sobre *frisée* o endivia rizada, tocino y huevos escalfados. La endivia rizada luce bastante elegante en platos *gourmet* y su sabor amargo contrasta perfectamente con la vinagreta caliente en la ensalada Lyonesa. De no poder obtener endivia rizada, también se puede usar una mezcla de lechugas amargas como la arugula y la escarola.



Número de porciones: 4

Origen: Francia.

Método (s) de cocción: pochado, blanqueado y salteado.

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Especificación: se deben usar ingredientes frescos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Elementos de base			
Salchichón	200	Gramos	Pochado y en rodajas
Diente de león	100	Gramos	---
Achicoria rizada	1/2	Unidad	---
Achicoria de Treviso	100	Gramos	---
Tocino	200	Gramos	Cubos, blanqueados y salteados
Pan sándwich	100	Gramos	En crutones pequeños y salteados
Huevos	4	Unidades	Pochar
Vinagre	75	Mililitros	---
Vinagreta			
Vinagre de jerez	10	Mililitros	---
Aceite de nuez	10	Mililitros	---



1

Prepare materiales, lave y desinfecte las hortalizas.

2

Poche el salchichón por 3 minutos a 85 °C.

3

Pele y lave con cuidado, escurra las hortalizas.

4

Corte el pan, saltéelo y escurra sobre papel absorbente, para hacer crujientes.

5

Poche los huevos en agua con vinagre, refresque y corte en rodajas.

6

Prepare la vinagreta con los ingredientes descritos.

7

Sazone las hojas verdes con la vinagreta, añada salchichón, crujientes, el tocino y un huevo por persona.

8

Esparsa chalotes o ajos picados y hojitas de perejil.



D. Ensalada Waldorf

Fue creada en 1896, en el hotel *Waldorf-Astoria* de Nueva York por Oscar Tschirsky, *maitre d'hôtel* en esos tiempos.



Número de porciones: 4

Origen: Estados Unidos.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Especificación: se deben usar ingredientes frescos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Manzana verde	3	3	Lascas finas o dados
Apio	150	150	Macedonia
Nueces	150	150	Doradas y picadas
Jugo de limón	1	1	---
Salsa mayonesa	150	150	---
Hojas de lechuga para su presentación		Cantidad necesaria	---
Crema	75	75	---
Papa	3	3	Macedonia

**1**

Prepare materiales, lave y desinfecte las lechugas, el apio y las manzanas.

2

Corte las manzanas y papas en macedonia. Luego colóquelas en un bol y rocíelas con el jugo de limón.

3

Pele el apio y córtelo en julianas, después mezcle con las manzanas e incorpore las nueces.

4

Agregue la mayonesa y mezcle bien.

5

Ponga las hojas de lechuga sobre un plato de manera artística, después sirva la preparación anterior.



E. Ensalada César

Hay diversas teorías acerca de cómo se originó esta ensalada. La mayoría coincide en ubicar su creación en la ciudad fronteriza de Tijuana, más concretamente en el hotel Caesar's. Al que dirigen los hermanos italianos Cesare (Caesar) y Alessandro (Alex) Cardoni. El Caesar's recibía turistas que buscaban alcohol y diversión en Estados Unidos. De acuerdo a la madre de los Cardini ella elaboraba una ensalada con queso y pan en su pueblo natal, cerca del lago de Maggiore, de acuerdo a otra versión, fue Cesare el que inventó la ensalada el 4 de julio de 1924 (día festivo en Estados Unidos), apurado por la afluencia de clientes y con la despensa casi vacía.



Número de porciones: 4

Origen: Estados Unidos.

Método (s) de cocción: horneado (para crutones).

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Especificación: se deben utilizar ingredientes frescos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Lechuga romana	2	Unidades	En chiffonade
Huevos grandes	2	Unidades	---
Aceite de oliva extra virgen	½	Taza	---
Diente de ajo	1	Unidad	---
Pan (de preferencia del estilo rústico y que sea del día anterior)	1	Unidad	Crutones
Queso parmesano	½	Taza	Rallado
Pasta de anchoas, boquerones o ambos	1	Cucharada	---
Jugo de limón	1	Cucharada	---
Sal	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta recién molida		---	---



- 1** Prepare materiales y utensilios. Lave y desinfecte la lechuga.
- 2** Precaliente el horno a 200 °C.
- 3** Mezcle el aceite de oliva y el ajo pelado y bien machacado. Deje reposar $\frac{1}{2}$ hora aproximadamente.
- 4** Corte el pan en dados y póngalos en una bandeja con un poco de sal y aceite. Lleve al horno durante 10 minutos hasta que estos queden dorados y luego reserve.
- 5** Añada los huevos y las anchoas a la mezcla que tiene reservada con ajo y aceite. Bata hasta que tome una consistencia cremosa.
- 6** Añada sal, pimienta y el jugo de limón, siga batiendo. Agregue lentamente el queso parmesano.
- 7** Corte las hojas de lechuga limpias y póngalas en una fuente.
- 8** Coloque encima de las hojas de lechuga el aderezo preparado junto con los crutones preparados, puede añadirse más queso por encima.

F. Ensalada Griega

Como su nombre lo indica, el origen de esta ensalada refrescante se encuentra en Grecia. Pese a lo que muchos creen, la receta original no incluye la lechuga. Es una excelente opción para los días de calor intenso por ser jugosa y fresca.



Número de porciones: 4

Origen: Grecia.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 20 a 25 minutos.

Especificación: se deben utilizar ingredientes frescos. Cortar los ingredientes de forma regular.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Tomates ciruelos o manzanos	4	Unidades	Cubos
Pepino fresco	1	Unidad	Cubos
Pimiento verde fresco	1	Unidad	Julianas
Cebolla morada	1	Unidad	Julianas
Aceitunas negras	Al gusto	---	Vichy
Queso feta	Al gusto	---	Cubos
Aceite de oliva		---	---
Sal		---	---
Pimienta		---	---
Orégano seco		---	---
Cantidad necesaria			



1

Prepare materiales y utensilios.
Lave y desinfecte los vegetales.

2

Mezcle los ingredientes en un bol,
agregue sal.

3

Agregue las aceitunas y el queso feta.

4

Rocié el orégano, la pimienta y el aceite de oliva. También puede agregar un poco de limón.

5

Agregue las aceitunas y el queso feta. Rocié aceite de oliva, el orégano y la pimienta. En caso de desearlo agregue un poco de jugo de limón.

G. Ensalada Caprese

Su nombre se debe al lugar donde se originó, la región de Capri en Italia. Junto a la pizza Margarita, esta receta saludable es representante de la gastronomía italiana. Sus colores son los mismos de la bandera de esa nación europea, debido a ello también se llama *insalata tricolore*.



Número de porciones: 4

Origen: Capri, Italia.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Especificación: para elaborarla es necesario tomar en cuenta la calidad de la mozzarella y el tipo de albahaca.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Queso mozzarella de búfala o normal	8	Onzas	Rodajas
Tomate manzano	3	Unidades	Rodajas
Albahaca de hoja grande		---	---
Aceite de oliva		---	---
Sal		---	---
Pimienta		---	---
Orégano		---	---
Aceite balsámico		---	---

**1**

Corte en rodajas un poco gruesas la mozzarella y el tomate.

2

Ponga en un plato el tomate y el queso en forma alternada.

3

Coloque por encima la albahaca o alterne con el queso y el tomate.

4

Rocié sobre ella aceite de oliva, aceite balsámico, sal y albahaca.



1.1.4

APLICACIONES CULINARIAS

Son diversas las aplicaciones que pueden obtenerse para una ensalada, depende bastante de los productos de los que se disponga en temporada o la ocasión en la que se desee elaborar esta preparación. Algunos ejemplos son las siguientes ensaladas, que se combinan con diversas preparaciones y pueden aplicarse en ocasiones variadas.



**Asadillo o
zaragallada**

Elaborada a base de atún, chile pimiento rojo asado, tomate y aceite (sin vinagre), todo bien frío y decorado con huevos duros.



Campera

Elaborada a base de aceitunas negras, atún, tomate, cebolla, chile pimiento y papa cocida. Se puede agregar pepino si se desea.



César

Su base es de lechuga romana aderezada con mayonesa a base de yemas de huevo crudas, ajo, mostaza, salsa inglesa y pasta de anchoas. Se acompaña con rebanadas de pan frito con ajo.



Col

Elaborada a base de col, zanahoria y cebolla, picados en juliana y con mayonesa.



Waldorf

Elaborada principalmente a base de mayonesa, apio, nueces y manzana.



Rusa

Se elabora a base de papa y zanahoria cocida y cortada en daditos, atún en aceite y mayonesa.



Primavera

Consiste en una pasta con tomate, lechuga, sal, vinagre y aceite de oliva.



Griega

Elaborada a base de queso feta, cebolla, pepinos cortados en dados y aceitunas **kalamatas** aderezadas con aceite de oliva y vinagre.



Tabulé

Sémola hidratada con agua caliente (cuscús) y fría, cebolla, pepino, tomate en cubos, aderezada con sal, hierbabuena, aceite y jugo de limón.



Kalamatas: consiste en una especie de aceituna que se produce en una región de Grecia llamada Kalamata (*Καλαμάτα*), principalmente, en el Sur del Peloponeso y en Creta. Este tipo de aceituna sobresale por su carnosidad, sabor dulce y su forma almendrada.



- Investigue el origen de las ensaladas que se describieron, así como su elaboración. Seleccione una de ellas y realice una demostración en clase.
- Asadillo o zaragallada, Campera, César, Col, Griega, *Waldorf*, Rusa, Primavera, Tabulé.



1.1.5

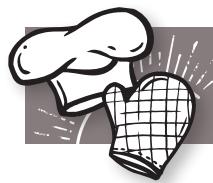
PRESENTACIÓN Y SERVICIO

La presentación y servicio de las ensaladas consisten en una parte fundamental y delicada, debido a que varios de sus ingredientes no tienen cocción y su tratamiento se lleva a cabo en crudo. Es importante tener en cuenta los siguientes aspectos para que el resultado final sea el óptimo.

- Usar productos que cuenten con cierta armonía en sabor.
- Prestar especial atención en la forma de cortar las verduras.
- Combinar los colores de los vegetales y sus formas ubicándolos de manera estética y decorativa en su presentación.
- Presentar las ensaladas en bol o ensaladeras.
- Evitar que los ingredientes sobrepasen el recipiente.
- Evitar condimentar o aderezar antes de efectuar el servicio, se realiza delante del cliente.
- Presentar en una fuente debidamente decorada, con blonda o servilleta y demás elementos, para realzar tanto el recipiente como la propia ensalada.
- Usar **hielo pilé** en las ensaladas que se deban servir muy frías. Para ello, es necesario formar una especie de cuna o nido con el hielo, ubicándolo por debajo del bol o ensaladera.
- La forma correcta de aderezar las ensaladas es añadir primero la sal, después el vinagre y, por último, el aceite, a menos que vayan con alguna salsa emulsionada.
- Servir en un plato pequeño (de usar como acompañante de un plato principal) y ubicarlo a la izquierda del comensal.
- Evitar usar productos que se decoloren o que destilan con facilidad, por ejemplo, la remolacha roja. Si se desea usar, es necesario tener cuidado al agregarla, puede ser en el último momento, para no mezclar su color al resto de los ingredientes.



Hielo pilé: es el nombre del hielo triturado.



1.2

ENTREMESSES O ENTRADAS

Se denominan de esta manera a los primeros platos en un servicio de alimentos y bebidas. Tienen como función principal estimular el apetito de los comensales, por tanto, necesitan contar con ciertas características para que cumplan dicha función, por ejemplo, es necesario que tengan sabores fuertes o neutrales, deben servirse en pocas cantidades y combinar con todo el menú.



La palabra entremés se deriva de *entre-mets*, que significa entre platos. Consisten en platillos que se sirven siempre fríos previos a la sopa o en lugar de esta. No se sirven con el objetivo de calmar el apetito, sino de estimularlo.

Su composición se debe realizar, de acuerdo con el menú, para no dañar la armonía de este. Para preparar entremeses, pueden usarse casi todos los ingredientes de cocina. Al parecer, los siguientes países fueron los promotores de los entremeses, teniendo un nombre específico para estos:

País	Nombre denominado al entremés
Francia	Horsd'oeuvre
Rusia	Sakouski
Estados Unidos	Entremés
Escandinavia	Smorgasbord

En Francia, estos entremeses se solían servir en las comidas de los nobles y la clase alta, ya en la Edad Media, eran diferentes a los mencionados, eran grandes elaboraciones culinarias que por lo general también se convertían en entretenimientos visuales, artísticos, incluso con detalles o elementos no comestibles.





1.2.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

De acuerdo con los ingredientes y métodos de cocción que se usen en su preparación, los entremeses pueden dividirse en: de preparación comercial, cocidos y crudos. Sin embargo, algunos alimentos pueden prepararse de cualquiera de las tres formas.

Familia de alimentos	Crudos	Cocidos	Comerciales
Vegetales	X	X	X
Frutas	X	X	X
Huevos		X	
Pescados	X	X	X
Crustáceos		X	
Moluscos	X	X	X
Carnes	X	X	X
Canapés		X	

ENTREMESES CRUDOS

- Este tipo de entremeses incluye las preparaciones a base de alimentos crudos. Por lo general, son preparaciones simples a base de frutas y vegetales. Existen otros alimentos que por su preparación son considerados como crudos, por no necesitar ninguna cocción durante su elaboración ni al momento de servirlos. Dentro de estos pueden mencionarse: crudité, moluscos y pescados, carnes secas y ahumadas.

ENTREMESES COCIDOS

- Este tipo de entremeses siempre necesitan de una operación culinaria, que puede ser una cocción, mezcla con salsas o con otros elementos. Para elaborarlos se usa todo tipo de alimentos y preparaciones especiales. Esta variedad de ingredientes, hace posible una elección casi ilimitada de recetas y preparaciones con la ventaja de poder cambiarlas con frecuencia, usando ingredientes accesibles en cualquier momento.

ENTREMESES COMERCIALES

- Son productos preparados comercialmente que no necesitan cocción ni preparación culinaria, para usarlos como entremeses. Se consumen tal y como se obtienen en el mercado o acomodándolos en los platos en forma vistosa y agradable para el comensal. Entre los que más se usan se encuentran los productos de embutidos, carnes y pescados en salmuera o ahumados.
- Algunas de estas preparaciones se conocen a nivel mundial o al menos regionalmente. Entre estas se encuentran: jamones Prosciutto, de York y de Virginia y también pueden mencionarse los productos en conservas como los escabeches.



Investigue y escriba el nombre de tres entremeses solicitados en la siguiente tabla. En hojas de papel adicionales, describa la forma de elaborarlos y presentarlos. Prepare un informe y entréguelo al instructor.

ENTREMESES

Crudos	Cocidos	Comerciales



1.2.2

INGREDIENTES, ESQUEMAS DE ELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Se debe tener en cuenta que el objetivo de los aperitivos o entremeses es preparar al comensal para el disfrute de la comida que se servirá. Para acompañarlos es preferible servir un vino espumoso seco o con vinos blancos. Durante las rondas de bebidas es recomendable que los alimentos sean altos en azúcares, sal, grasas y proteínas tales como las pastas y mezclados con quesos, vegetales, frutas y antipastos de atún. Se dilata el proceso de absorción con productos altos en proteínas y grasas.

Es recomendable preparar recetas que contrasten en sabor, temperatura y textura con la comida que sigue después. Por ejemplo, un aperitivo frío de mariscos representaría una entrada refrescante previo a un plato que resalta carne asada.

Para una fiesta o coctel resulta ideal preparar cremas para untar y platos para picar. Se debe tener presente que mientras más se extienda el festejo, más van a comer los invitados, por esta razón se debe programar de 10 a 12 porciones por persona como mínimo.

Algunos entremeses pueden prepararse por adelantado, para ser regenerados en el momento justo. Los camarones, por ejemplo, se deben poner en una bandeja sobre hielo picado. La carne caliente se puede mantener en una olla para *fondue*. La variedad de texturas y sabores es indispensable, desde picantes y cremosos hasta livianos y refrescantes.



En la actualidad, los entremeses no suelen servirse entre plato y plato, sino antes de los platos principales, lo que puede describirse como aperitivos o abreboticas, pero servidos ya en la mesa, momentos previos a iniciar con el menú. A continuación, se describen algunos entremeses:

A. Entremeses fríos

A continuación se presentan algunas recetas prácticas para la preparación de entremeses fríos, aptos para cualquier ocasión.

1) Coctel de melón

El melón puede ser un postre al añadirle un poco de azúcar. En ese caso, se puede servir con kirsch o marrasquino. Se puede acompañar con una bola de sorbete de naranja o melón, es preferible elegir las variedades más dulces, como la gota de miel.



1

Prepare los melones como se indicó en la receta anterior.

2

Vaciélos:

- Vacíelo con una cuchara para papas avellana, intente hacer bolitas bien redondas y perfectamente regulares.
- Cuide no perforar la base del melón.
- Ponga de nuevo las bolas de melón con cuidado y tape, puede de estar ligeramente abierto para que las bolitas se vean.

3

Presentación:

- Presente inmediatamente ya sea en un recipiente con hielo *frappé* alrededor o en un plato recubierto de una servilleta en forma de bol.
- Añada el vino delante del cliente, ya sea oporto blanco, madeira, marsala, moscatel, jerez, *frontignan*, *tokay pinot gris* y *sauternes*.

Platillos similares:

**Melón con magret ahumado**

- Rebane el melón y preséntelo en un plato acompañado con rebanadas finas de magret o jamón ahumado.

Coctel de melón helado con oporto

- Rebane el melón o sandía, espolvoreados con un poco de azúcar y acompañados con una granita de oporto (sorbete con poco dulce).

**MELÓN HELADO CON SAUTERNES**

1

Hierva los *sauternes* con clavos de olor, vainilla y una raja de canela.

2

Añada las bolas de melón y retire inmediatamente del fuego.

3

Enfíe rápidamente en el vino.

4

Rellene las cáscaras de melón y presente sobre hielo *frappé*.



SOPA HELADA CON SANDÍA Y MELÓN

1

Licue pulpa de sandía y conserve sobre hielo.

2

Haga un raspado de melón.

3

Presente la pulpa de sandía en los platos.

4

Disponga una quenafa de raspado por plato.

5

Esparza menta fresca picada finamente.



MELÓN A LA ITALIANA

1

Prepare los melones:

- Lave y enjuague con cuidado dos melones grandes, previamente enfriados, de 1 kilogramo cada uno.
- Córtelos en cuartos de 2 a 3 centímetros de grosor.
- Retire la piel, las semillas y los filamentos.

2

Corte el jamón de Parma.

- Corte el jamón en rebanadas finas a razón de 2 rebanadas de 40 gramos por persona.

3

Presentación:

- Disponga las rebanadas en los platos formando olas.
- Disponga las rebanadas de melón alrededor.
- También puede colocar primero las rebanadas de melón en platos refrigerados y cubrirse con rebanadas de jamón.

2) Tártare de salmón

El Tártare de salmón es una receta de recorrido gastronómico de Europa, es fácil su preparación, se apta para el acompañamiento de platos finos y livianos. Posee una perfecta combinación con el pepino y el eneldo, dando como resultado una combinación de sabores sobria.



Número de porciones: 4

Origen: Gastronomía europea.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 60 minutos aproximadamente.

Especificaciones: algunos profesionales que añaden pimienta verde y una *brunoise* de piel de limón blanqueada. La tártara de salmón se puede acompañar con *blinis* tibios cubiertos con crema agria batida adicionada de *ciboulette* o eneldo o simplemente pan de caja tostado.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Elementos base			
Filetes de salmón	2	Libras	Macedonia
Condimentos			
Huevos (2 yemas)	40	Gramos	---
Mostaza	20	Gramos	---
Limón (1 pieza)	120	Mililitros	Jugo
Aceite de oliva	20	Gramos	---
Salsa inglesa		---	---
Salsa tabasco		---	---
Sal fina		---	---
Pimienta recién molida		---	---
Alcaparras	15	Gramos	---
Chalotes	2	Unidades	---

Guarnición

Pepino	400	Gramos	Lascas
Ciboulette	1	Racimo	Aros
Eneldo	½	Racimo	Picado
Perejil	2	Ramitas	Picado

**1**

Disponga el lugar de trabajo.

- Ingredientes, materiales de preparación, cocción y presentación.
- Lave, desinfecte la mesa de trabajo, la tabla de cortar y el material necesario.

3

Prepare los elementos para decoración y guárdelos en el área de refrigeración.

- Lave, acanale y corte láminas finas de pepino. Moje con un poco de sal fina.
- Corte el segundo racimo de *ciboulette* en trozos de 4 cm de largo.

2

Prepare la guarnición y resérvela en el área de refrigeración.

- Pele, lave, pique finamente los chalotes y un ramito de *ciboulette*.
- Lave el perejil, retire los tallos, escurra y páquelo.
- Pique las alcachofas.

**4**

Prepare la salsa de base:

- Elabore una salsa mayonesa con yemas, jugo de limón y aceite de oliva. Añada los chalotes, la *ciboulette*, el perejil y las alcachofas ya picadas.
- Condimente con salsa inglesa, salsa tabasco, pimienta y sal.



5

- Pique el salmón, antes de servirlo:
- Quite la piel, las espinas y cada una de las partes negruzcas del filete (la grasa).
 - Pique la carne muy bien, con un cuchillo de chef. Use una tabla perfectamente desinfectada, de picarla unos minutos antes, cúbrala con papel *film* y llévela al área de refrigeración.

6

- Haga la mezcla:
- Mezcle muy bien el salmón, la salsa y la guarnición.
 - Rectifique la sazón.

7

- Presentación:
- Ponga un molde de aro, para entremés, en el centro de cada plato.
 - Rellene con la tártara de salmón.
 - Alise la superficie con cuidado.
 - Adorne el borde interior de los platos con medias rebanadas de pepino.
 - Decore con briznas de *cibloutte* y hojitas de eneldo.

3) Salmón marinado (*Gravlax*)

Esta técnica es usada también para otros pescados (truchas, sardinas, arenques pequeños y caballa (macarela), entre otros). Si el salmón no se sirve de manera inmediata después de marinarse, debe untarse con aceite de oliva aromatizado con eneldo y cubrir de manera hermética con papel *film*.



Número de porciones: 6-8

Origen: gastronomía europea.

Método (s) de cocción: no aplica.

Tiempo de preparación: 60 minutos aproximadamente.

Especificaciones: el *gravlax* se puede servir con una mayonesa dulce con mucha mostaza y eneldo picado, se puede acompañar con tostadas suecas, *blinis* o pan de caja tostado. El *gravlax* en rebanadas más gruesas puede ser un plato principal y servirse con espinacas salteadas o papas al vapor.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Elementos base			
Filetes de salmón con piel	2	Libras	---
Condimentos			
Sal gruesa (por cada filete de salmón)	70	Gramos	---
Azúcar (por cada filete de salmón)	50	Gramos	---
Servicio			
Jugo de limón	Cantidad necesaria	---	---
Aceite de oliva		---	---
Eneldo		---	---
Pimienta		---	---



1

Filetee un salmón pequeño, escámelo con cuidado y retire las espinas pequeñas. Limpie los filetes con papel absorbente sin enjuagarlos ni lavarlos.



2

Marine los filetes:

- Disponga el primer filete en una charola, con la piel hacia abajo.
- Espolvoree 70 gramos de sal gruesa y 50 gramos de azúcar por cada kilogramo de salmón.
- Añada un poco de pimienta picada y algunos tallos de eneldo picados.
- Vuelva a formar el salmón disponiendo el segundo filete sobre el primero, con la piel hacia arriba.
- Coloque una charola con un peso de 2 kilogramos encima de los filetes.

3

Presentación:

- Enjuague con agua helada y seque con papel absorbente.
- Corte rebanadas finas, preséntelo en un plato y dele brillo con una mezcla de jugo de limón y aceite de oliva.
- Esparza eneldo recién picado.

Platillos similares:



ENSALADA NORUEGA

1

Sobre una cama de hojas verdes (hoja de roble, lechuga y achicoria rizada), disponga de manera estética manzana, champiñones, ramas de apio y bastoncillos de pepino.

2

Condímente con una vinagreta de eneldo.

3

Disponga rebanadas de salmón marinadas intercalando sus colores en forma de rosetón.

4

Esparza arándanos bien rojos.

CARLOTA DE SALMÓN
CRUDO CON AGUACATE

1

Encamise sacabocados pequeños para entremés con medias láminas de pepino acanalado.

2

Cubra con capas sucesivas de Mousses de tártara de salmón y aguacate.

3

Alrededor, haga un hilo de coulis disociado de tomate con aceite de oliva.



B. Entremeses calientes

En su mayoría, se encuentran elaborados con pasta de base (hojaldrada, quebrada y para crepas, entre otras) o farináceos (sémola de cereal, pastas y ñoquis, entre otras) y mezcla de diversos rellenos provenientes de los sobrantes de la materia prima.

Las ensaladas tibias y las preparaciones diversas a base de crustáceos y pescado están reemplazando lentamente a los entremeses calientes tradicionales elaborados con pasta base salada.

Dichas preparaciones se llevan a cabo bajo el mismo principio, pero se sirve menos cantidad y constituyen una de las bases más apreciadas para hacer bocadillos (barquetas, tartaletas, quiches y mini *bouchées*, entre otras).



1) Quiche Lorraine

Es una tarta salada rellena de tocino ahumado en trozos pequeños o en láminas de *Gruyer* en láminas finas o rallado y una mezcla de crema espesa salada.



Número de porciones: 8

Origen: gastronomía europea.

Método (s) de cocción: horneado.

Tiempo de preparación: 30 a 40 minutos.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Pasta quebrada			
Harina tipo dura	250	Gramos	---
Sal fina	5	Gramos	---
Mantequilla	125	Gramos	---
Huevo (yema)	1	Unidad	Separar la yema de la clara

Agua	5	Gramos	---
Harina (para estirar)	40	Gramos	---
Mantequilla	10	Gramos	Para los moldes

Relleno

Tocino ahumado	250	Gramos	Brunoise
Aceite	2	Centilitros	---
Queso Gruyere	200	Gramos	Rallado (opcional)

Mezcla para crema espesa salada

Huevos enteros	2	Unidades	---
Yemas de huevo	2	Unidades	---
Leche	250	Mililitros	---
Crema	250	Mililitros	---

Mezcla para pintar

Huevos enteros	1	Unidad	---
----------------	---	--------	-----

Decoración

Perejil chino	Cantidad necesaria	---	Picado
---------------	--------------------	-----	--------

Condimentos

Sal fina	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta de Cayena		---	---
Nuez moscada		---	---

**1**

Disponga el lugar de trabajo:
Ingredientes, materiales de preparación, cocción y presentación.

2

Haga la pasta quebrada:

- Cierna la harina y forme una piletta.
- Añada la sal, el agua, la yema de huevo y la mantequilla en cubos.
- Mezcle todo lo anterior en el centro de la piletta con la punta de los dedos.
- Incorpore lentamente la harina con un raspador sin amasar.
- De ser necesario, aplaste y extienda por lo menos dos veces.
- Forme una bola con toda la pasta, pero no vuelva a trabajarla.
- Envuelva en papel *film*.
- Reserve la pasta en la cámara fría para que se haga firme y pierda elasticidad.

3

Prepare el relleno:

- Saltee el tocino en aceite sin que se seque y escurra.
- Corte el queso *Gruyer* en láminas delgadas de 3 a 4 cm² o también lo puede rallar.

4

Forre los aros:

- Unte con mantequilla 2 aros para tarta de 18 centímetros de diámetro.
- Estire la pasta hasta que tenga 3 milímetros de grosor.
- Pase un rodillo, agujere la pasta y dele vuelta.
- Forre los aros.
- Retire el excedente de harina.
- Levante las cimas y presione los bordes.
- Coloque los fondos para tarta en 2 charolas redondas.
- Ponga en la cámara fría para que se endurezcan.

5

Prepare la mezcla de crema espesa:

- Mezcle en un cuenco pequeño los 2 huevos enteros, las 2 yemas, la crema y la leche.
- Condimente con sal, pimienta de Cayena y un poco de nuez moscada rallada.
- Ponga la mezcla en un colador chino fino.

6

- Marque para la cocción 3 minutos:
- Mezcle en partes iguales el tocino y el *Gruyere* y repártalo en el fondo.
 - Vierta la mezcla de crema espesa.
 - Cueza en un horno caliente (220 °C si se usa la flama de abajo, 180 °C si se usa la de la parte de arriba) de 30 a 35 minutos.
 - Retire los aros 5 minutos antes de finalizar la cocción y pinte con huevo la pasta con una brocha.
 - Finalice la cocción.
 - Traslade las quiches a una rejilla pastelera.
 - Reserve en un lugar caliente.

7

- Presentación:
- Disponga el quiche en un plato redondo.
 - Decore con ramitas de perejil (opcional).

Platillos similares:

**QUICHE OCÉANO****1**

- Disponga el lugar de trabajo. Ingredientes, materiales de preparación, cocción y presentación.

2

- Elabore la pasta quebrada.

3

- Cueza 200 gramos de champiñones fileteados, sin darles color.
- Cueza con una tapa en un poco de agua salada hirviendo, con mantequilla y limón en la superficie.

4

- Raspe y lave 600 gramos de mejillones de vivero.
- Abrálos a la marinera con 20 gramos de mantequilla, 30 gramos de chalotes picados finamente, 5 centilitros de vino blanco y un poco de perejil picado.

5

Prepare la mezcla:

- Prepare un *Velouté* de pescado.
- Use 20 gramos de mantequilla, 20 gramos de harina, 30 centilitros de *fumet* de pescado y un poco de líquido de cocción de los champiñones y los mejillones.
- Añada 20 centilitros de crema y reduzca un tercio el *Velouté*.
- Fuera del fuego incorpore 2 huevos enteros y 2 yemas.
- Verifique la sazón.

9

Cocinar al horno:

- Cocine a 220 °C si usa la flama de abajo, 180 °C si usa la de arriba, durante alrededor de 30 minutos

6

Termine la guarnición:

- Enjuague y escurra con cuidado 100 gramos de camarones pelados.
- Saltee con mantequilla 300 gramos de filete de pescado cortado en pequeños cubos de 1 cm de lado (merluza, maruca y bacalao, entre otros).
- Sazone.

10

Presentación.

- Disponga las quiches en platos.
- Decore con ramitos de perejil (en el fondo se pueden poner hojas de espinaca salteadas con mantequilla avellana).

7

Estire, forre y decore las quiches individuales.

8

Rellene.

- Reparta de manera uniforme la guarnición y rellene las quiches con la mezcla.

Quiche de jamón y espinacas

- Rellene una quiche con espinacas picadas y salteadas en mantequilla avellana y una *brunoise* de jamón salteado.

Quiche de pollo con morillas

- Rellene una quiche con pequeños cubos de pechuga de ave salteada con mantequilla y morillas fileteadas (colmenillas), estofadas con mantequilla y chalotes picados finamente.

Quiche de cangrejo

- Rellene una quiche con cangrejo desmenizado en cubos (bien escurrido) y atún fresco, saltee con aceite de oliva.

Tarta de tocino estilo Messin

- Añada a la mezcla de crema espesa un racimo pequeño de *ciboulette* picado de manera fina.

2) Tarta de cebolla

Es una tarta salada rellena de cebollas cocidas lentamente con una mezcla de crema espesa, tocino y mantequilla.



Número de porciones: 8

Origen: gastronomía europea.

Método (s) de cocción: horneado.

Tiempo de preparación: 45 minutos.

Especificación: dependiente de la altura del aro, la cantidad de mezcla de crema espesa puede aumentar.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
--------------	----------	--------	-------------------

Pasta quebrada

Harina tipo dura	250	Gramos	Cernida
Sal fina	5	Gramos	---
Mantequilla	125	Gramos	Cubos
Huevo (yema)	1	Unidad	---
Agua	5	Gramos	Fría
Harina (para estirar)	40	Gramos	---
Mantequilla	10	Gramos	Para engrasar los moldes

Relleno

Cebollas	800	Gramos	Brunoise
Mantequilla	80	Gramos	
Tocino ahumado	160	Gramos	Brunoise
Aceite	2	Centilitros	---

Mezcla para crema espesa salada

Huevos enteros	2	Unidades	---
Yemas de huevo	2	Unidades	---
Leche	100	Militros	---
Crema	200	Militros	---

Mezcla para terminar

Cebolla	100	Gramos	Rodajas
---------	-----	--------	---------

Decoración

Perejil chino	Cantidad necesaria	---	Picado
---------------	--------------------	-----	--------

Condimentos

Sal fina	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta recién molida o pimienta de Cayena		---	---
Nuez moscada		---	---

**1**

Disponga el lugar de trabajo.
Ingredientes, materiales de preparación, cocción y presentación.

2

Elabore la pasta quebrada.

3

Prepare la guarnición:

- Pele, lave y pique finamente las cebollas, reserve una para la presentación. Eventualmente se pueden blanquear.
- Cueza lentamente las cebollas con mantequilla.
- Remueva constantemente con el objetivo de obtener un color rubio y uniforme.
- Elimine la corteza y cartílagos del tocino y corte en lascas finas.
- Corte estas rebanadas en láminas de 2 centímetros de largo.
- Saltee rápidamente con aceite las láminas de tocino sin permitir que se sequen, después escúrralas.

6

Marque para la cocción:

- Reparta de manera homogénea las cebollas y el tocino ahumado dentro del molde para tarta.
- Vierta la mezcla sobre la guarnición justo antes de hornear.
- Corte la cebolla que se había reservado en rodajas finas.
- Disponga estéticamente en la superficie.
- Cueza en un horno caliente (220 °C si se usa la flama de abajo y 180 °C si se usa la de arriba de 30 a 35 minutos aproximadamente).
- Retire los aros 5 minutos antes que finalice la cocción para dar color a la pasta; de forma eventual pinte con huevo ayudándose con una brocha.
- Traslade las tartas a una rejilla pastelera y resérvelas en un lugar caliente.

4

Forre los aros.

5

Elabore la mezcla de crema espesa.

7

Presentación:

- Disponga la tarta en un plato redondo con una blonda.
- Decore usando ramitas de perejil (opcional).



TARTA DE PUERRO (VARIANTE DE LA *FLAMICHE DE PICARDÍA*)

1

Disponga el lugar de trabajo.

2

Elabore la pasta quebrada.

3

Prepare la guarnición:

- Pele y lave con cuidado 800 gramos de puerro (parte blanca).
- Corte 50 gramos de chalotes en láminas finas, deje estofar por unos 30 minutos y añada un poco de agua de ser necesario. Dependiendo de la temporada se debe blanquear o no el puerro, puede añadir un poco de vino blanco y dejarlo reducir.
- Espolvoree 35 gramos de harina y mezcle con cuidado con una espátula.
- Añada leche y crema.
- Cueza a fuego lento por 10 minutos y verifique la sazón (nuez moscada, pimienta de Cayena y sal).
- Añada 150 gramos de tocino ahumado cortado en cubos y salteados en aceite.
- Mezcle en un cuenco 2 huevos enteros e incorpórelos al puerro fuera del fuego.

4

Forre la tarta:

- Estire la pasta, rellene un molde de bordes altos untada con mantequilla, dejando que la pasta salga un centímetro.
- Estire y forme un círculo de pasta para hacer una tapa.

5

Rellene y termine:

- Rellene con la mezcla ya fría.
- Pinte con huevo las orillas, ponga encima la tapa.
- Pegue la tapa con las paredes de la tarta pellizcando los bordes.
- Haga una especie de chimenea en el centro con el objetivo de evacuar el vapor.
- Pinte con huevo y decore.
- Cueza al horno (210 °C) de 35 a 40 minutos.
- Retire por unos minutos el aro antes que finalice la cocción y pinte de nuevo con huevo.
- Cuando finalice la cocción, deje reposar.

6

Presentación:

- Coloque la tarta en un plato redondo cubierto con una blonda.
- Decore con ramitas de perejil (opcional).

Platillos similares:

Quiche de juliana de verduras

- Rellene la quiche con una juliana salteada con mantequilla de puerro (parte blanca), zanahorias, ramas de apio, champiñones y eventualmente nabos.

**Quiche de champiñones**

- Rellene la quiche usando una mezcla de champiñones salteados con crema y oporto, chalotes finamente picados y hierbas finas.

Quiche provenzal

- Rellene la quiche de una *fondué* de cebolla y chile pimiento, una *fondué* de tomate y recubra con rodajas de calabacitas acanaladas, escruidas, enharinadas y salteadas con aceite de oliva.

**TARTA A LA FLAMA O FLAMEADA (FLAMMENKÜCHE)**

Preparación tradicional de la región francesa de Alsacia donde se cuece justo antes de hornear el pan.

1

Utilice pasta para pan muy fina, cubra con un queso bastante suave (conocido en Francia como *fromage blanc*) y crema espesa ligada ligeramente con harina y sazonada (nuez moscada, pimienta y sal).

2

Recubra con cebollas picadas en finas láminas, remojadas en sal por una hora y trocitos de tocino ahumado.

3

Rocié algunas gotas de aceite de girasol virgen. Cueza en un horno muy caliente (250 °C).



1.2.3

APLICACIONES CULINARIAS, USO DE EQUIPO, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS, PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Las formas de elaboración cambian de acuerdo al tipo de entremeses que se usen, los ingredientes y la receta a elaborar. Además, esto conlleva a la forma de servicio, la que se debe adecuar a todas estas características. Entre las formas básicas de servicio pueden mencionarse:

CONCHA O RABANERA

Cada elemento es servido en pequeñas fuentes de loza (rabanera o conchas), con contenido apropiado al número de comensales de cada mesa, para depositarlas en ellas y que el comensal se sirva.

EN CARRO

Cada elemento se coloca en rabaneras rectangulares (americanas) que se acoplan a un carro, que es trasladado a las mesas para su ofrecimiento al comensal. Necesita reposición y permite el servicio de varios elementos.

ENTREMESERA O REOLINA

Cada elemento es colocado en un recipiente que encaja con el resto, en una bandeja que de ser circular se llama reolina. Cada entremesera se puede usar para una o varias mesas, permaneciendo, en este caso, en el comedor durante el servicio, con reposición de los recipientes que así lo requieran. Este sistema hace posible disponer a cada rango de sus entremeses y es práctico.

MONTADOS

Emplatados y colocar los diferentes elementos en plato trinchero. Se sirve al comensal tal cual, decorado de diferentes formas.

ESPEJO

Presentación de los elementos en platos, bases de espejos o bandejas grandes. Se caracteriza por tener gran cantidad y variedad de entremeses, se decoran de forma creativa, llamándose así, espejo.



Plato trinchero: es el nombre que recibe un plato estándar para presentar comidas.



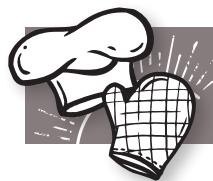
2

APERITIVOS Y COMIDA RÁPIDA



Otros de los productos elaborados en la cocina fría son los denominados aperitivos, los cuales forman parte de un buen menú y completo. Estos pueden ser fríos o con alguna cocción.

Por otro lado están los productos de comida rápida, en la actualidad este tipo de comida ha tomado bastante auge, ya que por el ritmo de vida las personas optan por comidas de fácil acceso.



2.1

APERITIVOS

Consisten en pequeñas porciones que se sirven con el objetivo de abrir el apetito al comensal, previo a presentarle el plato principal y son servidos fuera del comedor. También se les conoce como pequeñas entradas. Tienen como característica principal su tamaño reducido para que puedan ser tomados e ingeridos por el comensal de forma fácil y práctica.

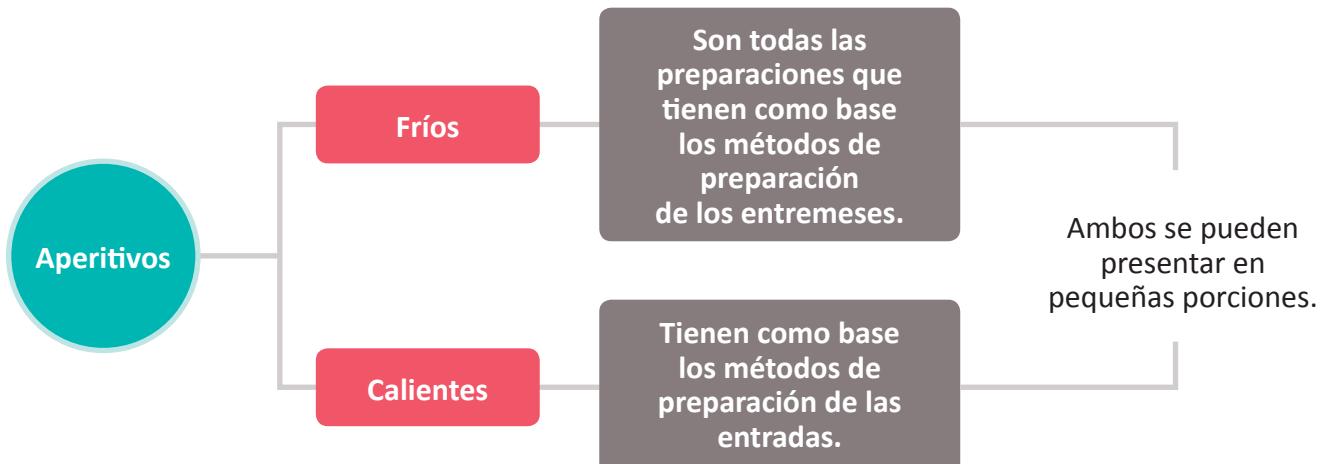


2.1.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Suelen constar de diversos pinchos o tapas y otros alimentos para picar (canapés, frutos secos, embutidos, queso, croquetas, papas bravas, papas fritas y aceitunas), se acompañan de bebidas como cerveza, vermut, vino o refrescos.

Su preparación se realiza siguiendo los mismos métodos de elaboración que los entremeses y las entradas, incluyendo tartaletas, volovanes, canapés y frituras. Los aperitivos se clasifican en:



2.1.2

INGREDIENTES, ESQUEMAS DE ELABORACIÓN, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, APLICACIONES CULINARIAS, PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Las técnicas de preparación se basan dependiendo el tipo, si son frías o calientes, teniendo como referencia las entradas y los entremeses. Hay dos aperitivos conocidos, que se preparan de forma fácil y se usan por ser bastante versátiles e integran una base para preparar aperitivos, estos son:



Savouries

Consisten en una serie de preparaciones sazonadas, con elemento harinoso como base: pasta quebrada, pan de molde, hojaldre, que por lo general, se pueden consumir sin utilizar cubiertos. En tiempos pasados se servían como continuación del almuerzo en la larga sobremesa. En la actualidad, se sirve como entrada. Pueden ser fríos o calientes.

Fríos

Son los que necesitan temperatura ambiente o frío, se consumen de esta forma.

Calientes

Se deben servir calientes, el grado de temperatura necesario dependerá de su clase. En género frito, debe salir más caliente que el preparado de hojaldre al horno.

De acuerdo con las diferentes culturas los aperitivos pueden ser:

Cultura	Descripción	Ilustración
Antipasto	Es bastante frecuente en Italia como aperitivo antes (<i>anti</i>) de las comidas principales (<i>pasto</i>). La costumbre se arraiga en la cocina italiana. Su traducción se acerca más al entremés (o entrante) que al aperitivo.	
Boca o boquitas	En Centroamérica es el nombre que recibe un pequeño aperitivo que por lo general se acompaña con una bebida fría. Las boquitas más comunes son las que se hacen a base de jamones y quesos.	

<p><i>Apéritif</i></p>	<p>Consiste en la versión típica del aperitivo en Francia, hace referencia sobre todo a las bebidas alcohólicas que se toman previo a las comidas y por tanto a embutidos, queso, aceitunas, galletas saladas, frutos secos, canapés y pinchos. No se reserva para momentos especiales, más bien se hace para conversar y brindar entre amigos y familiares.</p> <p>Se emplea de manera tradicional para abrir el apetito; el <i>apéritif</i> se ha convertido en un motivo de reuniones y encuentros en sí.</p>	
<p><i>Imbiss</i></p>	<p>En Alemania es un término parecido a la definición de aperitivo, actualmente suele confundirse con el puesto callejero que vende <i>currywurst</i> o cualquier otra comida a pie de calle.</p>	
<p>Botana</p>	<p>En México es un tipo especial de aperitivos (por lo general elaborados con masa de maíz, parecidos a algunos <i>snacks</i>).</p>	
<p>Entrante</p>	<p>En España esta definición se refiere sobre todo al aperitivo que se toma sentado en la mesa y es la primera parte antes de iniciar.</p>	

Tapa

Bastante conocida/o en toda España y está tomando relevancia internacional por la popularidad de la gastronomía española. En muchas de las regiones, el establecimiento invita a la tapa o aperitivo para alargar la estancia en el local y provocar el consumo de bebidas.



Mezze

En las cocinas balcánicas estos aperitivos son bastante frecuentes y parte de algunos países del Mediterráneo (del que la tapa es una variante). Puede interpretarse también como tapa dependiendo del país.



2.2

COMIDA RÁPIDA

En esta categoría se encuentran las comidas que no son tan complejas en su elaboración. Por lo general, se le denomina rápida debido a que su preparación consiste en armar el producto final con los ingredientes que lo integran al momento de ser solicitado, y por lo mismo puede encontrarse lista en pocos minutos.

Los productos de comida rápida son preparados con tiempo anticipado, para que el servicio sea lo más ágil y pronto posible.





2.2.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Al hablar de comida rápida se hace referencia a: *hot-dogs*, hamburguesas y sándwiches. Consisten en preparados con diversos ingredientes y existen diferentes tipos.

HAMBURGUESA

Alimento procesado en forma de torre, se integra de carne molida cocida, frita o a la parrilla, que se ubica entre dos mitades de un pan de forma circular, se combina con aros de cebolla, hojas de lechuga, tomate en rodajas, se condimenta con salsa dulce, mostaza y mayonesa, entre otros. De agregarle una rodaja de queso tipo Kraft o procesado, se convierte en una queso hamburguesa.



SÁNDWICHES

También llamado emparedado, consiste en un trozo de pan partido en dos mitades o dos rebanadas, dentro de estas se colocan una o más capas de alimentos, por ejemplo: carne, queso, vegetales u otros ingredientes; condimentados al igual que las hamburguesas.

HOT-DOG

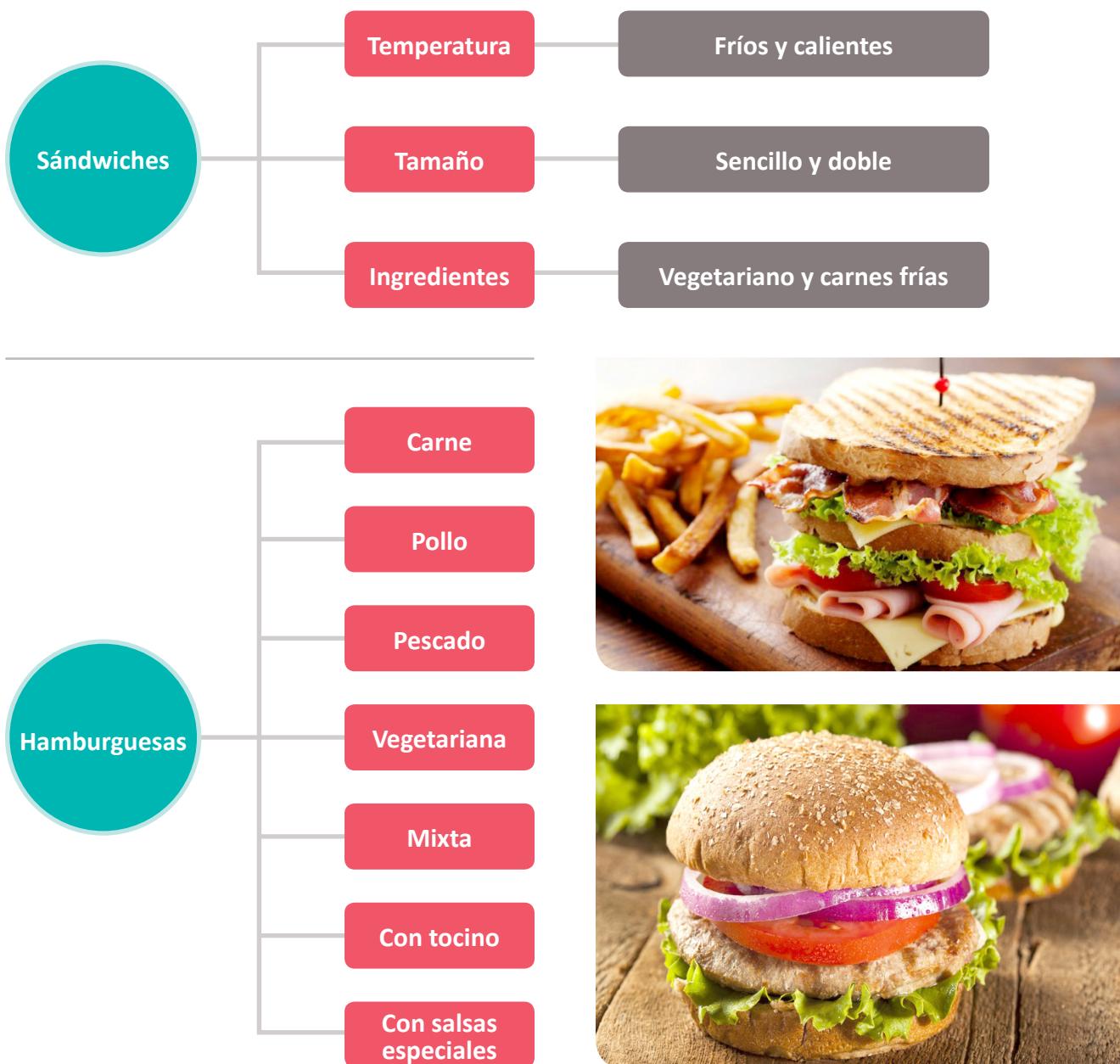
Por lo general, es un pan alargado con una salchicha al centro aderezada con salsa kétchup y mostaza. Se le añaden otros elementos como tomate, queso, tocino o cebolla picada. Se ha vuelto tan popular que en varios países lo han adoptado y han hecho de él una singularidad de la localidad, usando ingredientes propios de la cultura del lugar.





La comida rápida es llamada de esta manera debido a que se vende en restaurantes o lugares especializados y se encuentra lista para consumirse inmediatamente. Consiste en un sector de la industria alimentaria que está extendiéndose rápidamente, debido a que facilita el trabajo y se acopla al ritmo de vida que se lleva en estos días.

De acuerdo a los ingredientes que llevan las hamburguesas y los sándwiches, se clasifican de la siguiente manera:





Realice las siguientes actividades:

- Investigue y recolecte datos relevantes, lo que ayudará a su formación gastronómica, acerca de la historia del sándwich y la hamburguesa.
- Prepare un informe y entréguelo al instructor.
- En los espacios en blanco escriba los ingredientes que llevaría un sándwich y una hamburguesa creados por usted; además incluya el procedimiento para cada uno.

Sándwich	Hamburguesa
Procedimiento	



2.2.2

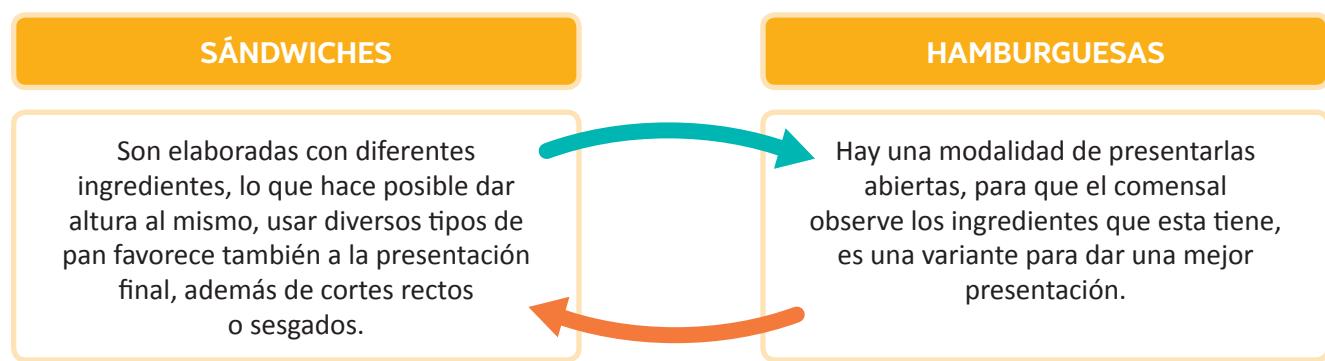
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, APLICACIONES CULINARIAS, PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Las técnicas de preparación y las formas de servicio van a depender de los ingredientes y métodos de cocción que lleven las hamburguesas o los sándwiches. Es recomendable tener toda la puesta a punto lista, para prepararlas inmediatamente al momento del servicio.

Las técnicas de preparación básicamente se dan de acuerdo al método de cocción, entre los más usados se encuentran:



El tipo de presentación de estos productos de la comida rápida no necesita mayor trabajo. Para llevarlo a cabo, se combina el producto de comida rápida con diversos tipos de guarniciones, por ejemplo: papas en diferentes presentaciones y aros de cebolla. Debe tomarse en cuenta la forma de cortar el pan o la disposición de este y los ingredientes que lo acompañan. Algunas sugerencias son:



Existen frituras y complementos de la comida rápida, que son usadas como guarniciones para los sándwiches y las hamburguesas. Entre estas guarniciones se encuentra la cebolla y la papa, de las cuales, aplicando diversos cortes y métodos de cocción, tienen un rol importante en estas preparaciones, dentro de ellas están:

		Características	Uso
Papas	Fritas	Corte en bastones, cocinadas en fritura profunda y aderezados con salsa dulce.	
	Francesas	Corte con molde que brinda una forma especial, así como las anteriores, se cocina en fritura profunda y se adereza con mayonesa o salsa dulce.	Para acompañar hamburguesas de todo tipo y sándwiches de carnes frías.
	Chip	Corte en rodajas finas, cocinadas en fritura profunda y se adereza con salsa dulce.	Guarnición para sándwiches de pollo o queso.
	Bravas	Corte en <i>Parmentier</i> , son cocinadas pochadas en aceite, después se saltean con chile en polvo y se adereza con alioli (mayonesa con ajo).	Ideal para combinar con sándwiches de carnes frías, pollo o atún.
	En ensalada	Corte en macedonia y blanqueada, se combina con mayonesa, mostaza y perejil.	Guarnición para sándwiches vegetarianos o de quesos.
Cebollas	Cebolla en aros	Corte en rodajas, cocidas en fritura profunda y aderezadas con mayonesa o salsa dulce.	Guarnición de hamburguesas.



Las guarniciones consisten en elementos simples o compuestos de diferentes ingredientes, acompañan al plato principal de un menú. Su disposición en el plato debe ser con armonía, con forma y de colores, para llevar a cabo una integración agradable a la vista y al paladar del comensal.



Existen otras variedades para usar como guarniciones en la comida rápida, debido a que existen personas que no consumen la papa en fritura o con algún tipo de grasa.

Ensaladas

En su mayoría son a base de espárragos, aguacates, pepinos, cebolla, tomate y hortalizas verdes, entre otros. Aderezadas con vinagreta en su mayoría.

Ambas se usan sustituyendo a las papas.

Frutas frescas

Puede servirse como complemento de rebanadas de frutas variadas o combinadas como un cóctel.



Enliste tres guarniciones o complementos de la comida rápida que no hayan sido nombrados anteriormente. También escriba las características de estas y su aplicación.



2.2.3

INGREDIENTES Y ESQUEMAS DE ELABORACIÓN

En la actualidad las hamburguesas, los sándwiches y los *hotdog*, se preparan de una mil y formas, especialmente por los aspectos culturales de cada país o región gastronómica. Entre los principales ingredientes de estos productos se encuentran:

A. Hamburguesa

Elegir un tipo de pan:

- Pan tradicional
- De semillas de sésamo
- Integral
- *Brioche*
- *Ciabatta*
- *Muffin* inglés

La calidad de la carne será según la categoría del negocio y el tamaño de la porción, usar:

- 7 onzas o más
- 6 onzas
- 5 onzas
- 4 onzas o menos

Las guarniciones pueden ser:

- Cebolla blanca o morada
- Pepinillos
- Cualquier tipo de lechuga
- Tomate manzano

Seleccionar los aderezos a usar:

- Mostaza: amarilla, oscura, *dijón* y *sweet*, entre otras.
- Mayonesa
- Salsa dulce
- Entre otros

Seleccionar el queso a usar:

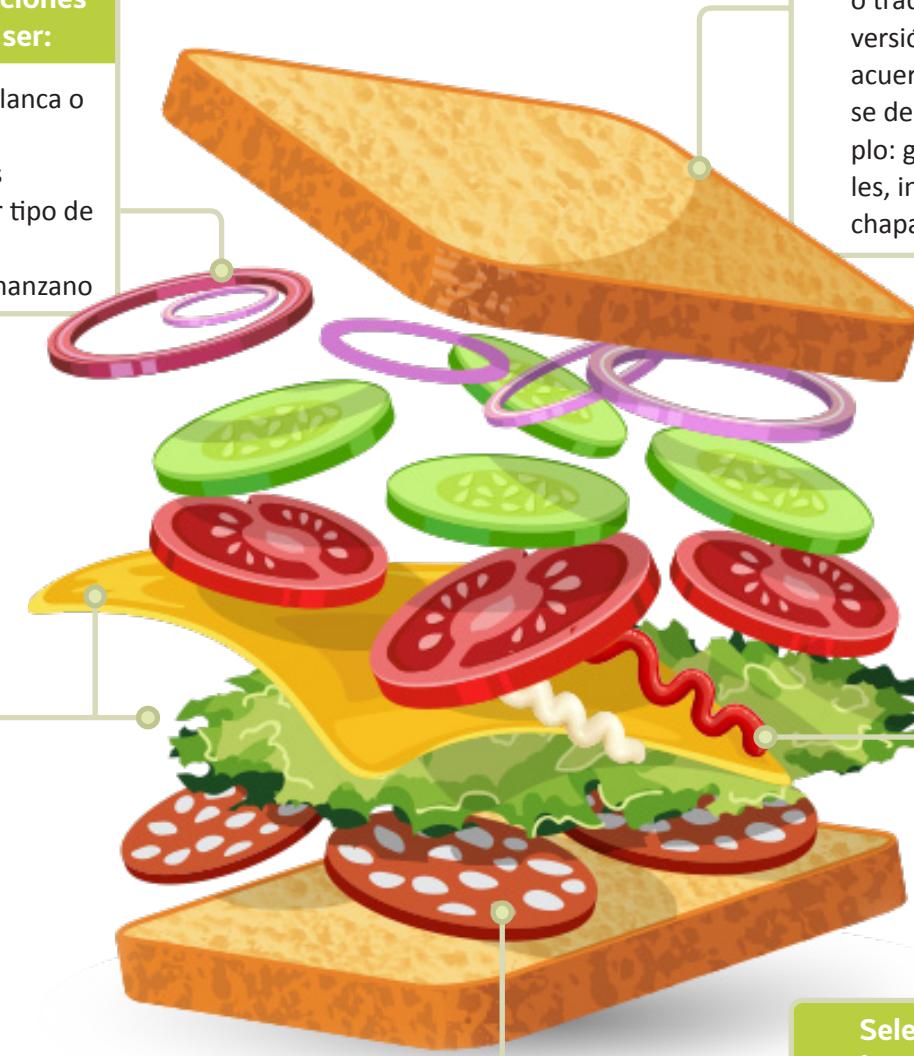
- Americano
- *Cheddar*
- Queso azul
- *Swiss*
- *Gouda*
- *Provolone*
- Queso de cabra
- Mozzarella
- Monterrey Jack
- Entre otros

Las variantes se dan en función de la carta o preferencias del local. Pueden contener, además:

- Tocino
- Pueden ser de pollo, carne o pescado
- Huevo

B. Sándwich**Las guarniciones pueden ser:**

- Cebolla blanca o morada
- Pepinillos
- Cualquier tipo de lechuga
- Tomate manzano

**Elegir un tipo de pan:**

- Puede ser común o tradicional o una versión *gourmet* de acuerdo al estilo que se desee, por ejemplo: granos, de cereales, integral, de pita y chapatta, entre otros.

De acuerdo con el estilo puede llevar otros complementos como lechuga, variedad de embutidos y quesos, entre otros.

El elemento principal siempre será el que le dé la denominación al nombre del producto, puede ser algún tipo de carne, salami y jamón, entre otros o probablemente si es vegetariano, algún elemento fuerte.

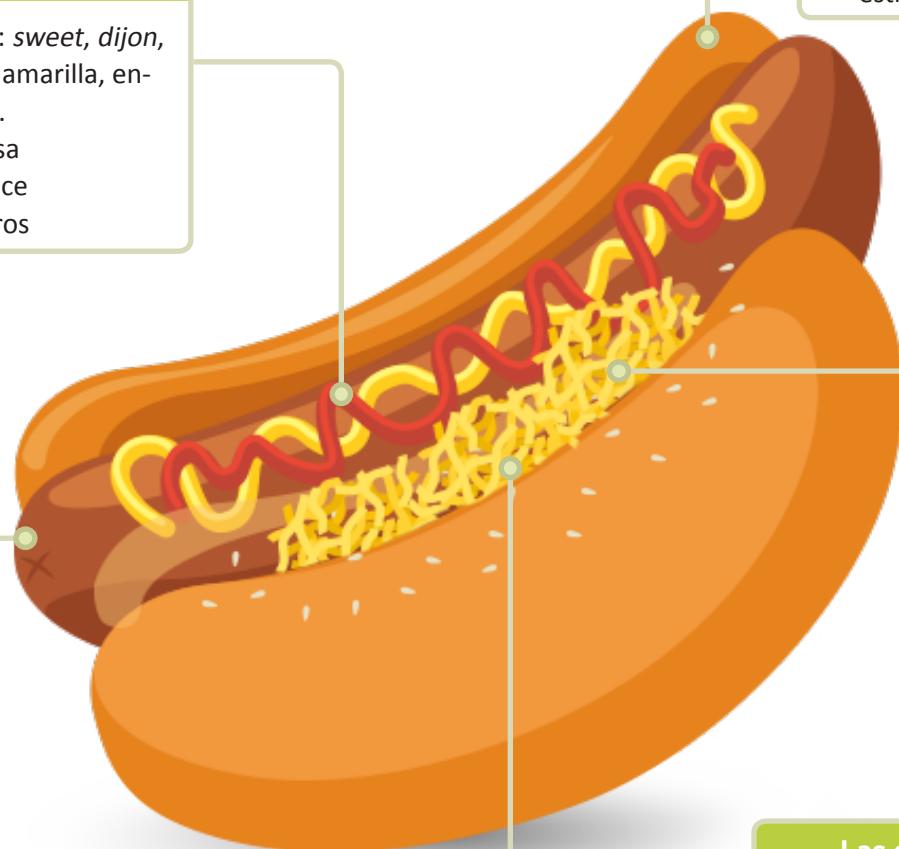
Seleccionar los aderezos a utilizar:

- Mostaza: *sweet, dijon*, oscura y amarilla, entre otras.
- Mayonesa
- Salsa dulce
- Salsa oriental

C. Hot-dog

Seleccionar los aderezos a utilizar:

- Mostaza: *sweet, dijon, oscura y amarilla, entre otras.*
- Mayonesa
- Salsa dulce
- Entre otros



Elegir un tipo de pan:

- Puede ser gourmetizado, común o tradicional dependiendo el estilo que se desee.

El elemento principal siempre será la salchicha, esta variará de acuerdo con la calidad que se desee o el estilo.

De acuerdo con el estilo puede llevar otros complementos como variedad de embutidos y quesos, entre otros.

Las guarniciones pueden ser:

- Cebolla blanca o morada
- Pepinillos
- Cualquier tipo de lechuga
- Repollo



2.2.4

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Las técnicas para elaborar sándwiches y hamburguesas pueden variar dependiendo el estilo o tipo que se desee.

A. Hamburguesas

Estas pueden ser:

A la parrilla

Al horno

A la plancha
o sartén

1) Carne

Mientras mejor sea la carne, mejor será la hamburguesa. Para elegir la carne se debe seguir una norma clara, lo ideal es que tenga entre 70 y 80 % de proteína y entre 20 y 30 % de grasa. Esto es importante, debido a que las carnes demasiado magras quedan secas.



Para que las hamburguesas se hagan bien no deben ser muy grandes. Entre 120 y 150 gramos se encuentra la ración ideal. Se recomienda elegir carne picada del hombro de las vacas, que corresponde a su corte conocido como *chuck*,

la zona de la musculatura que más se usa de estos animales y que, debido a esto, se encuentra más tierna. En Guatemala esto es más o menos equivalente al brazuelo, la llana, la espaldilla o la aguja.

2) El pan

El bollo de la hamburguesa es de las partes que más se descuida, lo que se debe a que se limita a comprar el que se encuentra en el supermercado, sin preocuparse mucho por su textura, sabor o tamaño. Lo primero que debe tenerse en cuenta es que el pan debería cubrir a la perfección la carne. Además, debe tener cierta consistencia, para que no se deshaga por completo al morderla.



Hay diversos tipos de panes de hamburguesa como el *káiser roll*, el *brioche* y el *soft potato bun* (de papa). Lo ideal es elegir uno que se adecue al tipo de hamburguesa que se realizará y que combine con los ingredientes que llevará la preparación.

3) La elaboración

La primera pregunta a realizar es dónde se desea cocinar la hamburguesa. Como explica George Motz, autor del libro y documental *Hamburguer America*, el jugo que desprende la carne es el mejor potenciador de sabor que puede tener la hamburguesa y la plancha (o, en su defecto, el sartén) hace posible que el filete se cocine en su propia grasa, algo imposible en la barbacoa.



Para lograr una hamburguesa jugosa es necesario controlar el tiempo de cocción, sobre todo la temperatura interna de la carne, dependiendo el término deseado. Al tener todo listo es necesario calentar la plancha entre 150 y 200 °C, para que tenga lugar la reacción de **Maillard**.

4) Los complementos

Los complementos como pepinillos, bacon, queso, mayonesa, mostaza, kétchup, cebolla, tomate y lechuga se deben usar con medida para que acompañen el sabor de la carne sin opacarla. De igual manera es necesario tener cuidado al elegir el queso, lo ideal es seleccionar una variedad que se funda al entrar en contacto con la carne caliente (para facilitar esto, se puede añadir en la propia plancha, una vez que se de la primera vuelta a la hamburguesa) y que no sea demasiado fuerte. Los más clásicos son el americano y el *cheddar*.



Maillard: es un proceso químico complejo, descrito por el científico francés Louis-Camille Maillard, entre los azúcares y los aminoácidos, que aportan sabor y el color dorado a los alimentos.

En cuanto a las salsas es cuestión de gustos, en caso de querer notar el sabor de la carne, a continuación, se presentan algunas referencias de proporción de las salsas:

SALSA DE MOSTAZA DULCE

1 cucharada de mostaza,
2 cucharadas de mayonesa
y 1 cucharada de miel.

SALSA ROSA

2 cucharadas de mayonesa,
1 cucharadita de kétchup y
1 cucharada de mostaza.

MAYONESA DE AGUACATE

2 cucharadas de mayonesa,
1 pizca de pimienta negra
molida, 2 cucharadas de
aguacate en trozos y
1 cucharada de cilantro
fresco molido.

SALSA PICANTE

Salsa de tomate casera
y salsa tabasco al gusto.

SALSA AGRIDULCE

3 cucharadas de salsa de
tomate casera, 1/4 de cebolla
pequeña, azúcar al gusto, 1/4
de manzana roja y especias al
gusto, incluso orégano.

MAYONESA A LA PARMESANA

2 cucharadas de mayonesa
y 2 cucharadas de queso
parmesano rallado.

SALSA ROJA PERRINS

3 cucharadas de salsa de
tomate, 1 cucharadita
de salsa *perrins* o salsa
Worcestershire y media
cebolla troceada.

ADEREZO ESPECIAL

3 cucharadas de mayonesa,
1 cucharada de kétchup, 1
tallo de cebollino o cebollín y
pepinillos agridulces al gusto.

MAYONESA PICANTE

2 cucharadas de mayonesa
y un chile picante.

B. Sándwiches

Es una manera rápida y sabrosa de hacer una comida. Puede ser un desayuno o almuerzo excelente y se puede servir caliente o frío.

Hay diversos estilos de panes que se pueden usar para realizar un sándwich. De querer preparar sándwiches sanos, es necesario elegir panes que indiquen que son integrales o de grano entero en lugar de multigrano, debido a que el multigrano no tiene más beneficios nutricionales que el pan normal.



Se pueden utilizar algunos de los siguientes tipos de pan:



Consiste en el pan estándar que puede ser blanco, integral, de cereales o multigrano. Actualmente existe diversidad de combinaciones saludables.



Consiste en panes elaborados para cortarlos en rodajas, este pan por lo general es más fresco y se corta más grueso que el pan en rodajas normal.



Incluyen el pan pita, el *naan* y las tortillas. Estos no conforman un verdadero sándwich; otra opción es cortarlos por la mitad y colocar el relleno entre las capas naturales del pan.



Incluyen la *focaccia* o el *panini*. Cuentan con una textura parecida a la masa de la pizza o a los verdaderos panes planos, pero son más gruesos, lo que significa que pueden cortarse para crear un sándwich.



Son pequeños panes redondos u ovalados que se cortan por la mitad para hacer el sándwich. Son comunes las hamburguesas o los sándwiches de *brioche*, pero también se pueden usar otras variedades, por ejemplo, bollos de *pretzel*.

1) La selección de los aderezos

Estos tienen el propósito de hacer que el pan quede húmedo. No es obligatorio agregarlos, pero logran realzar el sabor y la textura de los alimentos. Al agregar el aderezo en el pan, debe extenderse lo más cerca posible del borde, asegurando que el pan quede cubierto completamente. Algunos condimentos incluyen:



Mayonesa



Mantequilla



Mostaza



Kéetchup



Pesto



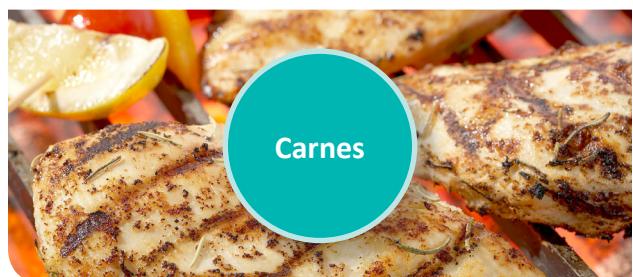
Salsa barbacoa



Salsa holandesa

2) Selección de los rellenos

Pueden incluir diferentes ingredientes entre las diversas capas de pan. Por lo general, lo que lleva el sándwich por dentro determina para qué comida es apropiado. Los rellenos se clasifican en unas cuantas categorías:



Incluyen fiambre, hamburguesas de salchicha, carne suelta (por lo general molida y con salsa) o pechuga de pollo.



Incluyen el suizo, *muenster*, *brie*, *gouda*, *cheddar* o *pepperjack*. La mayoría de veces se corta en rodajas.

**Vegetales**

Incluyen cebolla en rodajas, tomate en rodajas, vegetales salteados y hojas verdes.

**Otros elementos**

Incluyen ensalada de huevo, jalea, mantequilla, huevos fritos y chili.

3) Temperatura del servicio

En caso que el sándwich se sirva frío, se puede repartir inmediatamente después de prepararse. En caso contrario, si se desea caliente, puede optarse por los siguientes métodos:

SARTÉN O PLANCHA

Es común para los sándwiches de queso a la parrilla. Al hacerlo de esta forma, se debe cubrir con mayonesa o mantequilla el pan que estará en contacto con el sartén y después cocinar el sándwich a fuego lento hasta que el queso se derrita; al final, se sube la temperatura para dorar el pan si no se ha dorado.

PARRILLA

Al usar la parrilla se debe considerar que el calor es directo y por lo mismo se debe prestar mucha atención para no quemar el pan.

HORNO PARA ASAR

Colocar el sándwich en un molde y meterlo en el horno precalentado, por unos 5 minutos en cada lado. Revisar con frecuencia para asegurarse que no se queme. Esta es la forma más parecida a la que las tiendas los cocinan.

PARRILLA PARA PANINI

Básicamente es una sandwichera. Se debe rociar con aceite en aerosol y luego presionar el sándwich entre las paredes de la parrilla durante 3 minutos más o menos.



C. Hot-dog

Aunque parece a simple vista un producto fácil de preparar, también tiene sus secretos. A principios del siglo XX se crea el *hot dog* por emigrantes alemanes, el cual se ha convertido en un auténtico símbolo americano. En primer lugar, es necesario contar con un pan y una salchicha de calidad. Lo más apropiado es obtener salchichas no envasadas elaboradas con carne de primera clase.

Dependiendo del estilo los componentes variarán:



1) Elemento principal (por lo general salchicha)

Antes de llegar a la parrilla para que la salchicha tome el punto óptimo es ideal que se cocine, en baño de María. Aunque es bastante común cocerlas en agua hirviendo.



Se ponen a hervir las salchichas en una olla grande de agua a fuego alto. La olla debe tener capacidad para todas las salchichas que se quieran hervir. Se deben dejar unos cuantos centímetros de espacio sobre la olla para que el agua no se rebalte cuando se agreguen las salchichas. El tiempo de cocción puede ser hasta de una hora.



Después de la cocción deben escurrirse las salchichas que se van a usar al momento del servicio, de lo contrario se recomienda dejarlas dentro del agua para evitar que se resequen y conservarlas calientes. Para dar un acabado especial se pueden pasar por la parrilla.



El agua en la que se cocerán las salchichas se puede condimentar con:

- 1/2 cucharadita de ajo en polvo.
- 1/2 cucharadita de mezcla de especias italianas.
- 1/4 cucharadita de pimienta de Cayena.

2) El pan

El característico pan alargado, elaborado en un inicio con el fin de no quemarse las manos al comer la salchicha, siempre debe estar ligeramente tostado.

Dependiendo el estilo, variará el tipo que se use, pero por lo general no pierde la forma alargada; el toque del pan es en la preparación final o previo a montarlo, colocarlo a la parrilla.



3) Las guarniciones y aderezos

Por lo general ya se tienen preparados con la técnica necesaria y se usan según el estilo de la aplicación elegida. Pueden encontrarse guarniciones como ensalada de repollo, picado de pepinillos *redish*, cebolla caramelizada y cebolla cortada en *brunoise*. Las salsas y aderezos más usados son la mayonesa, la mostaza y el kétchup.



2.2.5

APLICACIONES CULINARIAS

Al preparar productos de comida rápida es necesario considerar las siguientes aplicaciones:

A. Hamburguesas

Las hamburguesas pueden ser de:



B. Sándwiches

Un sándwich puede tener cualquiera de estos elementos o todos, siempre y cuando su combinación de sabores sea la apropiada.

**QUESO**

Casi siempre se corta en rodajas para facilitar su uso, aunque algunos quesos pueden desmenuzarse, por ejemplo, el queso azul.

VEGETALES

Los más utilizados son, por ejemplo, el tomate en rodajas (es un relleno). Igual que la cebolla en rodajas o vegetales salteados que incluyan hojas verdes como la infaltable lechuga.

ADEREZOS

Tienen el propósito de hacer que el pan quede más húmedo. Realzan el sabor y la textura de los alimentos. Por ejemplo, mayonesa, mostaza, salsa de tomate y mantequilla.

EMBUTIDOS

Estos dan el toque especial en los sándwiches, por ejemplo, el jamón, la carne molida, la pechuga de pollo, la mortadela o el peperoni.

OTROS ELEMENTOS

En los que se pueden mencionar se encuentran las ensaladas de huevo, huevos fritos, chili, mantequilla de maní, jalea, pasta de levadura y nutella.

PEPINILLOS

Es un pepino que ha sido encurtido. Natural o en conserva.



2.2.6

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

De acuerdo al segmento del servicio este puede variar y estilizarse, por lo general las hamburguesas, sándwiches y *hot-dog* pueden ser:

A. Hamburguesas

La presentación y servicio de las hamburguesas dependerá de las características y estilo de cada restaurante, así también se considerará su composición para seleccionar los elementos para el servicio.



Emplatada con sus complementos



Rústico con sus complementos



Autóctono



Servicio popular



Gourmet



Para autoservicio

B. Sándwiches

La presentación y servicio de los sándwiches dependerá de las características y estilo de cada restaurante, así también se considerará su composición para seleccionar los elementos para el servicio. Aunque regularmente estos son más livianos que las hamburguesas, facilitan la adaptación de un montaje *gourmet* si así lo deseará el restaurante.



Emplatado con sus complementos



Rústico con sus complementos



Autóctono



Servicio popular



Gourmet



Para autoservicio

C. Hot-dog



Emplatado con sus complementos



Rústico con sus complementos



Autóctono



Servicio popular



Gourmet



Para autoservicio

**Instrucciones:**

Responda los siguientes enunciados, según los contenidos estudiados.

1. Proponga una combinación de ensalada compuesta.

2. Proponga un aderezo que combine con una ensalada simple e indique qué tipo de ensalada simple sería.

3. Se les denomina así a los productos que están elaboradas a base de varios elementos, por ejemplo, frutas, legumbres, huevos, carnes, pescado, mariscos y sazonadas de diferentes maneras.

4. Estos productos tiene como función estimular el apetito de los comensales y regularmente se sirven al inicio de una comida.

5. Enumere y ejemplifique cada tipo de entremés.

6. Proponga una receta de un emparedado usando productos de temporada, sin olvidar todos los elementos que integran uno de estos.

7. Enliste los tipos de hamburguesa y anote cómo se preparan y su acompañamiento.

8. Describa dos técnicas de preparación y dos técnicas de servicio que llevan las hamburguesas.

9. Proponga tres ejemplos de canapés con base de pasta hojaldre.

10. Sugiera un método de cocción para una torta de hamburguesa.



3

Elaboración de platos de la cocina caliente

Criterios de evaluación

- **Identifica las operaciones de preparación, preelaboración y conservación de los platos elementales de la cocina caliente cuando:**
 - Describe los factores a considerar para la selección de los ingredientes, técnicas culinarias y la tecnología para la elaboración de platos elementales de la cocina caliente evitando desperdicios para su optimización durante la operación.
 - Explica las técnicas y los métodos necesarios para su elaboración.
 - Explica los elementos clave para la presentación de los productos terminados aplicando normas de seguridad e higiene para garantizar calidad e inocuidad en el producto final.
- **Describe el proceso para la elaboración y conservación de los platos de la cocina caliente cuando:**
 - Explica la importancia del análisis del producto a conservar según las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica la organización de las actividades previas según el producto a conservar y las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica la secuencia de operaciones a realizar en la conservación de los productos según las especificaciones de la receta estándar.
 - Explica las formas para comprobar la calidad según estándares.
 - Describe las condiciones para el almacenamiento y conservación de los productos según las especificaciones de la receta estándar.
 - Justifica la importancia de mantener limpios y bajo resguardo el equipo, los utensilios, la materia prima y el área de trabajo.



1

PLATOS CREMOSOS



Los platos que se elaboran en esta área de la cocina son de los más representativos para la experiencia del paladar de las personas.

Los potajes, consomés y sopas son platillos que suelen ser bastante nutritivos y contienen diversidad de elementos en su composición, por ello se clasifican como productos de la cocina caliente, ya que pueden utilizarse como platos principales.

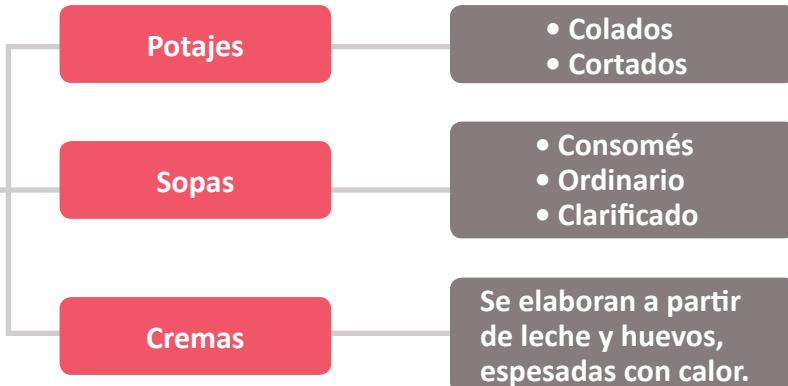
Los *bisques* hace referencia a una sopa o crema de mariscos. Esta es una de las sopas más tradicionales y apreciadas de la gastronomía francesa.



1.1

POTAJES, CREMAS, CONSOMÉS Y SOPAS

La mayoría de estos productos se consideran platos de entrada, en otros casos pueden llegar a ser platos principales.





1.1.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

La clasificación de estos productos se da por su composición y forma de preparación. Estos se clasifican como se describe a continuación en los siguientes apartados.

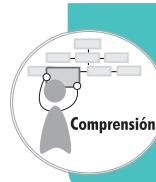
A. Potajes

Tienen la característica de tener como elementos de base, legumbres o verduras y como elemento de cocción agua. Además, se puede emplear como un fondo líquido blanco. Por lo general, son concentrados y tienen consistencia densa; se pueden servir como entradas o guarniciones. Entre los diversos tipos de potaje se encuentran: cortados o picados y pasados o colados.

1) Pasados o colados

Los potajes colados o purés son preparados a base de legumbres mezcladas que contienen gran cantidad de almidón. De no ser así se les agrega arroz. Existen en especial seis clases que integran la base de los potajes colados. Cada uno tiene un elemento de base que le da un nombre específico, estos son:

- *Parmentier* (papa).
- *St. Germain* (arvejas secas).
- *Saissonais* (alubias).
- *Crecy* (zanahorias).
- *Esaú* (lentejas).
- *Turbigo* (tomate y arroz).



Elabore un recetario de los siguientes tipos de potajes:

- *Parmentier* (papa).
- *St. Germain* (arvejas secas).
- *Saissonais* (alubias).
- *Crecy* (zanahorias).
- *Esaú* (lentejas).
- *Turbigo* (tomate y arroz).

Prepare un informe y entérguelo al instructor.

2) Cortados o picados

Consisten en preparaciones simples que no se diferencian mucho con otros. Por lo general se bañan con leche, consomé o fondos blancos.

Estos potajes se sirven con la guarnición de verduras dentro de la composición particular. Su nombre es determinado, sobre todo por el corte de verdura usado, que puede ser: juliana, *brunoise*, macedonia o por la adición de verduras verdes o papas.



B. Sopas

Consisten en cocer un alimento en agua o caldo, su nombre es derivado de la palabra *supa* que significa, líquido. Al hablar de sopas se hace referencia a las preparaciones que no tienen una composición y una fórmula de elaboración específica. Las sopas más conocidas son las preparadas a base de crustáceos, ostras, moluscos, pescado y carne; así como ciertas verduras, por ejemplo, arvejas, col y cebolla que no tienen una preparación especial.

Estas sopas son preparadas por lo regular, con agua o con algún fondo y en ocasiones, con leche.



ENTRE LAS SOPAS MÁS COMUNES ESTÁN:

- Cebolla
- Verduras
- Col
- Arvejas
- Ostras
- Pescado
- *Minestrone* (verduras y pasta)
- *Clamchowder* (espesa de almejas)

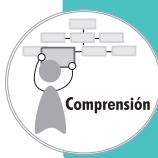
C. Consomé

Consiste en caldos concentrados y preparados a base de fondos oscuros o blancos. A este se le puede agregar diversos elementos, que enriquecen su valor, siempre va clarificado.

TIPOS DE CONSOMÉ

Fríos	Calientes
Siempre se sirven ligeramente tibios, debido a que son más fuertes en elementos nutritivos. Aunque, en ocasiones, son adicionados con una pequeña porción de gelatina, esto brindará una consistencia diferente.	Llamados <i>Garní</i> , debido a que pueden recibir diversas guarniciones. Por lo que el elemento que se añade determina y le da un nombre específico al consomé. Por ejemplo, vegetales, pastas, carnes variadas y corte, entre otros.





Investigue tres variedades de consomé frío y tres de caliente, luego complemente la información solicitada a continuación. Use la siguiente tabla como ejemplo para presentarlo.

FRÍOS	
Nombres	Composición y preparación
CALIENTES	
Nombres	Composición y preparación

D. Cremas

Se preparan a base de *roux*, *Mirepoix* blanca o con blanco de ligazón, leche como elemento principal de base y se finaliza con crema. En caso de tratarse de una crema a base de verduras, el líquido de cocción de esta brindará un sabor particular. Es necesario que sean siempre cremosas. A continuación, se presenta el procedimiento de preparación de dos formas:

FORMAS DE PREPARACIÓN



ROUX

- Sofría o sude en mantequilla.
- Agregue la harina y haga un *roux*.
- Deje que enfíe.
- Agregue la leche y el fondo de cocción caliente de la verdura o elemento elegido, deje que se cocine lentamente.
- Pase por el colador chino y finalice con crema.

BLANCO DE LIGAZÓN

- Reduzca un poco el líquido de cocción.
- Agregue el blanco de ligazón.
- Deje cocer unos 20 minutos.
- Despues, añada el elemento base.
- Pase por el colador chino y finalice con crema.

Las propiedades espesantes de los *roux* son usadas para modificar los potajes y las salsas (salsas *Bechamel*, de *Veloutés*, cremas y tomate).

Los *roux* modifican de igual manera el sabor, el color y el aspecto de las preparaciones que los contienen.



1.1.2

INGREDIENTES Y ESQUEMAS DE ELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

A continuación, se presentan referencias particulares de potajes, cremas, consomés y sopas.

A. Potajes

Se presentará el proceso del potaje: *Parmentier* (papa).



Número de porciones: 6

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora aproximadamente.

Especificación: utilizar productos de buena calidad para obtener las características que se desean.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Crema	125	Gramos	---
Mantequilla	100	Gramos	---
Puerros	3	Unidades	<i>Mirepoix</i>
Papas	500	Gramos	<i>Mirepoix</i>
Cebollín	3	Unidades	<i>Mirepoix</i>
Tomillo	3	Ramitas	---
Laurel	3	Hojitas	---

Aceite	1	Cucharada	---
Sal	Cantidad necesaria		---
Pimienta blanca	Al gusto		---
Endulzante	3	Cucharadas	---
Caldo de pollo en polvo	5	Cucharadas	

**1**

Lave los puerros y rebane muy finamente. Pele las papas con un pelapapas o con un cuchillo monedador, retire todos los puntos negros que tengan en la superficie, lave y corte en cubos medianos.

**2**

En una olla con aceite previamente calentado a fuego medio derrita la mitad más una cucharada de mantequilla, añada el puerro y las papas, revuelva suavemente durante 3 minutos y después espolvorea una pizca de sal, una pizca de pimienta y una pizca de tomillo. Tape, cocine a fuego lento y deje sudar durante 15 minutos.



3

Al haber pasado ese tiempo agregue 6 tazas de agua, 5 cucharaditas de caldo de pollo en polvo, 3 cucharadas de endulzante y 2 cucharadas de cebollín, revuelva, tape y deje cocinando por 5 minutos más. Retire del fuego, deje enfriar al natural y cuando se encuentre tibio licue con la crema (en porciones) hasta lograr una mezcla molida y tersa.



4

Vierta de nuevo a la olla (sin collar) la mezcla que se licuó ponga a fuego lento y deje hervir por 5 minutos más. Rectifique la sazón de sal y sirva caliente en tazones individuales. Decore con una pizca de cebollín en cada tazón.



B. Cremas

Crema de cebolla



Número de porciones: 4

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 45 minutos a 1 hora aproximadamente.

Especificación: por lo general lo aconsejable es utilizar cebolla tierna y no sazonada.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Cebollas cabezonas (crema)	4	Unidades	---
Cebolla cabezona (aros)	1	Gramo	Aros y desflemada
Ajo	1	Diente	---
Leche	250	Mililitros	---
Mantequilla	2	Cucharadas	---
Harina	3	Cucharadas	---
Fondo o caldo de vegetales	c/n	---	---
Laurel	1	Hoja	---
Tomillo	1	Rama	---
Crema de leche	250	Mililitros	---
Sal	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta		---	---
Nuez moscada		---	---

**1**

Saltee el ajo sin corazón y las 4 cebollas picadas en julianas hasta que se encuentren transparentes, hágalo a fuego bajo para que no se quemen los ingredientes y suden su amargor.

2

Agregue los elementos salteados a la licuadora con un vaso de caldo y procese con cuidado iniciando con toques suaves, con el objetivo de evitar que salte la tapa por el vapor.

3

En una cacerola prepare el *roux* claro o rubio. Añada poco a poco la leche y mezcle para sacar los grumos hasta que esta quede sémiespesa, después agregue una pizca de nuez moscada.

4

Agregue el licuado de las cebollas pasadas por un colador a la cacerola donde se encuentra la *Bechamel* y mezcle a fuego bajo, agregue la hoja de laurel y la ramita de tomillo por 1 o 2 minutos para después retirarlos, deje que obtenga la consistencia de una crema y añada un poco de crema de leche y sal. Pímenta.

5

Es importante la decoración de la crema de cebollas y para hacerla es necesario que saque aros de la cebolla y reserve, prepare una mezcla con agua, harina de trigo y una pizca de sal, debe quedar espesa, pero líquida al mismo tiempo; pase los aros de cebolla por la mezcla y fría con el aceite a 150 °C o a una temperatura media, saque y colóquelos sobre papel absorbente. También se puede agregar un poco de queso o menta a la decoración de la crema.

C. Consomé



Número de porciones: 4

Origen: francés.

Método (s) de cocción: sofrito y hervido.

Tiempo de preparación: 45 minutos a 1 hora aproximadamente.

Especificación: el jugo de limón es mejor que se extraiga hasta el momento de utilizarlo.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Fondo de ave	2	Litros	---
Claras de huevo	4	Unidades	---
Hortalizas variadas	350	Gramos	Mirepoix
Jugo de limón	30	Mililitros	---
Sal	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta		---	---

**1**

Bata las claras hasta que espumen.

2

Agregue a las hortalizas el jugo de limón.

3

Agregue las hortalizas y las claras al fondo y llévelo a ebullición hasta que se forme una capa.

4

Elabore un agujero en esta capa para que el líquido cueza. Debe cocerse a fuego lento durante 1 hora. No debe remover.

5

Coloque un paño o gaza húmeda sobre un colador y cuele el consomé.

6

Vuelva a calentar el consomé, en una olla limpia y decórelo para servir.

D. Sopas**Sopa de tomate**

Visite el siguiente enlace y observe el procedimiento de elaboración de la sopa de tomate.

Elabore un paso a paso, luego elabore un informe y entréguelo al instructor.

<http://www.canalcandido.tv/receta/sopa-de-tomates-77-110>

**1.1.3****APLICACIONES CULINARIAS**

Las principales aplicaciones culinarias de estos productos consisten en que pueden ser usadas como entrantes o como platos principales dependiendo su composición, dependerá de cómo se encuentre diseñado el menú.

A. Potajes

Estos de acuerdo con la región se pueden denominar de distinta forma y prepararse o elaborarse diferente. A continuación, se muestra la gastronomía de algunos países.

	Descripción de potajes según país	Ilustración
España	Consiste en un plato a base de verduras y legumbres (por ejemplo, lentejas, potajes de judías, aunque por lo regular son de garbanzo) cocidas a las que se les añade un sofrito y quedan con caldo, pero no llega a ser una sopa. En el sofrito suele usarse pimiento, tomate, ajo y cebolla. Puede incluir algo de chorizo, tocino, hueso o carne, para darle más sabor al caldo o bien chirlos y bacalao.	

Cuba

Es bastante usual este término en la cocina cubana, por ejemplo, potaje de frijoles negros, de judías, de chícharos, de lentejas, frijoles colorados y garbanzos. A partir de antiguas tradiciones campesinas, el comensal aún en la actualidad acostumbra a añadir arroz blanco al potaje.



Perú

El término potaje se usa genéricamente para nombrar cualquier plato o preparación de la gastronomía del Perú en un contexto que resalte sus cualidades.



México

En especial en el Estado de Yucatán, se prepara un potaje a base de la mezcla de ingredientes de origen español y autóctono, entre los que puede mencionarse plátano, cebolla, la carne de cerdo, tomate rojo (en México se consumen dos variantes de tomate, el verde y el rojo papa), chile X'catik, longaniza tipo Valladolid y lentejas. En algunas variantes también se le agrega colinabo y se utilizan frijoles blancos o frijoles nativos del tipo x'pelón en lugar de lentejas.



B. Cremas

La variedad de cremas que pueden elaborarse a partir de una base es inmensa, va a depender de la creatividad y de los estándares para crear lo inimaginable.



Arveja



Calabaza



Champiñones



De langosta



De mariscos



De espárragos



De tomate



De zanahoria

C. Consomés

El consomé puede cambiar de acuerdo con el menú y el requerimiento. Por lo general, los consomés se sirven sin ningún elementos de su base de elaboración y su servicio es muy simple, no permite o no requiere mucha presentación.



Consomé clarificado



Consomé consumado



Consomé con hierbas

D. Sopas

Las sopas así como los consomés pueden variar de acuerdo con el menú y el requerimiento.



Pichelsteiner



Sopa de verduras



Sopa de huevo



Sopa de pescado



Sopa de pollo



Sopa japonesa



Sopa de mariscos



1.1.4

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

La presentación y servicio puede ser tradicional o *gourmet*, va a depender del nivel del servicio. Esto también estará determinado en función del estilo y los objetivos económicos del establecimiento.

A. Potajes

Los potajes son densos y poseen suficientes elementos, por lo que la fuente de servicio será apropiada al tipo y cantidad de servicio.



Vasijas autóctonas



Recipientes un poco más refinados



Presentaciones moderadas en fuentes de cierto material más elegante

B. Cremas

Tradicional



Autóctono



Gourmet

C. Consomés

Tradicional



Autóctono



Gourmet

D. Sopas

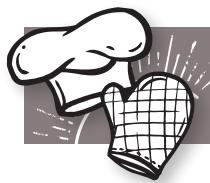
Tradicional



Autóctono



Gourmet



1.2

BISQUES

En la cocina francesa se encuentran elaboraciones tan exquisitas como la *bisque*, término con origen incierto, aunque sugieren que su procedencia es el Golfo de Vizcaya (Biscaye), debido que en la cocina de esta provincia se usan ingredientes parecidos a dicha receta.

Otra creencia es que es debido a la doble cocción de la elaboración, es decir, que proviene de *bis cuites* (dos veces cocido).



1.2.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Se le llama *bisque* a una sopa *Velouté*, cremosa y bastante condimentada de origen francés, que se elabora de manera clásica a partir de crustáceos.

Se puede hacer de cangrejo del río, gamba, cangrejo, bogavante o langosta; contienen crema, pimienta, sal, Cayena, azafrán, *Boquet garní*, arroz, *fumet* de pescado, harina, vino blanco, coñac, tomate fresco o concentrado, *Mirepoix* y mantequilla. Suele servirse fría o caliente.

La *bisque* pueden ser de:

- Langosta.
- Gambas o camarones.
- Langostinos.
- Cangrejos.

La *bisque* se puede hacer con: cangreos, carabineros, langostinos, gambas y langosta (es el ingrediente principal, el que aportará todo el sabor a la crema).



1.2.2

INGREDIENTES Y ESQUEMA DE ELABORACIÓN

Los ingredientes para este producto variarán en función de su tipo y autor de la receta. Sin embargo, su base de camarones no cambia.

Para ello debe saltearse el marisco sin pelar (retirando algunos cuerpos para la terminación del plato, aunque también hay quien lo hace solo a partir de las cabezas y cáscaras) en un recipiente al fuego con aceite o mantequilla, el calor logra extraer sus jugos y las reacciones de *Maillard* enriquecen el sabor.

Después se agrega el *Mirepoix* (o las verduras seleccionadas), vino blanco (dejando evaporar el alcohol), agua mineral y un *Bouquet garni* o parecido.

A veces a la cocción se le agrega arroz u otro ingrediente espesante (de añadir harina al inicio sería algo parecido a una *Velouté*), para que el resultado sea una crema más densa.

Después de cocinar esta preparación, se tritura retirando de manera previa las hierbas aromáticas de ser necesario, pero no el marisco.



1.2.3

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Las técnicas de preparación de los *bisques* serán en función de las características de las recetas. A continuación, se presentan algunas recetas particulares dependiendo su tipo.

A. Bisque de gambas



Número de porciones: 4

Origen: francés.

Método (s) de cocción: salteado y hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora aproximadamente.

Especificación: para su servicio se puede colocar crema y algunos tallitos de té de limón cortados.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Gambas	200	Gramos	(cáscaras y cabezas)
Mirepoix	200	Gramos	Mirepoix (100 g de cebolla y 10 g de zanahoria)
Agua	500	Mililitros	---

Condimentos

Laurel	1	Hoja	---
Tomillo	1	Rama	---
Sal	Cantidad necesaria	---	---
Pimienta	Cantidad necesaria	---	---

Otros

Aceite	2	Cucharadas	---
Mostaza	1	Cucharadas	---
Vino blanco	50	Mililitros	---
Salsa dulce	50	Mililitros	---
Presentación	---	---	---
Crema	Cantidad necesaria	---	---
Té de limón	2 ramitas	---	---

**1**

Ponga en una olla el aceite junto con las pieles de las gambas y deje hasta que se tornen rojizas.



2

Agregue el *Mirepoix*, tomillo, laurel, sal y pimienta.

**4**

Triture y ponga todo en otra sartén, coloque de nuevo al fuego y añada la salsa dulce, la mostaza y el vino. Mezcle todo perfectamente, rectifique la sal y deje reducir hasta que alcance la textura que se desea, como crema, sin quedar espeso. Servir con una cucharada de crema al centro y té limón picado.

3

Mueva y añada agua, deje hervir por 20 minutos.



B. Bisque de langostinos



Número de porciones: 2

Origen: francés.

Método (s) de cocción: salteado y hervido.

Tiempo de preparación: 1 hora aproximadamente.

Especificación: para la presentación de este platillo puede utilizarse cualquier hierba aromática como eneldo, hinojo, romero o bien flores de uso comestible.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Langostinos pelados	200	Gramos	(cáscaras y cabezas)
Brandy	1	Onza	---
Ajo	1	Diente	---
Aceite de oliva	Cantidad necesaria	---	---
Cebolla dulce	1	Unidad	---
Tomate maduro	1	Unidad	Rallado

Condimentos

Sal

**1**

En una cacerola pequeña con el aceite dore los langostinos pelados, salándolos al gusto, para después decorar la crema. Sáquelos y resérvelos.

2

En ese aceite coloque los langostinos enteros, las cabezas y las cáscaras de los langostinos dorados para decoración. Salpimiente, saque y reserve.

3

Fríe en la misma cacerola una cebolla (blanca y dulce) cortada en trozos pequeños, un diente de ajo y un tomate maduro rallado.

4

Al estar hecho el refrito se debe añadir el brandy y dejar evaporar el alcohol, luego agregar caldo de marisco (un caldo de pescado puede servir), volver a colocar los langostinos enteros en la cacerola; deje cocer por unos 15 minutos.

5

Pase el refrito por la minipimer junto con los langostinos, cuele de manera que la crema quede fina y a la vez espesa, sin resto de la piel de los langostinos. Al emplatar coloque los langostinos en el centro y espolvoree con perejil.



1.2.4

APLICACIONES, PRESENTACIÓN Y SERVICIO

El servicio y presentación de los *bisques* variará únicamente en relación con la base o fuente para su servicio. Generalmente, dependerá del estilo del restaurante y los objetivos económicos que dispongan.

En la actualidad también se puede optar por realizar el servicio en piezas de pan horneadas específicamente para estos fines, ya que debe tener una corteza especial para que soporte la humedad del producto que se sirva en ella.



Autóctono



Tradicional



Gourmet

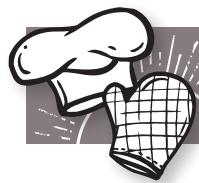


2

PASTAS, ARROCES Y HUEVOS



Este tipo de platillos se caracterizan por ser lo suficientemente densos, por lo general se utilizan en un menú como platos complementarios al plato principal que por lo general será un tipo de carne, aunque dependiendo de su composición en la receta también pueden considerarse como platos principales y servirse solos.



2.1

PASTAS Y ARROCES

Tanto la pasta como el arroz tienen como composición almidón y pertenecen al grupo de alimentos ricos en carbohidratos, por lo que deben manejarse las porciones prudentes para guardar el equilibrio en el menú. Su elaboración puede ser simple como compleja dependiendo su uso, ya sea como acompañamiento o como plato principal.



2.1.1

PASTA

Consiste en el alimento, que se prepara a partir de una masa, cuyo ingrediente principal es la harina de trigo, mezclada con agua, aceite, huevos, sal y otros ingredientes que la complementan.

Esta masa recibe un formato específico y después se cuece en agua hirviendo debido a que la pasta altamente nutritiva cuenta con un alto porcentaje de hidratos de carbono que aportan proteínas y minerales. Además, las pastas aportan poca grasa al organismo.



Para llevar a cabo la masa de la pasta se usa harina dura o de trigo duro.

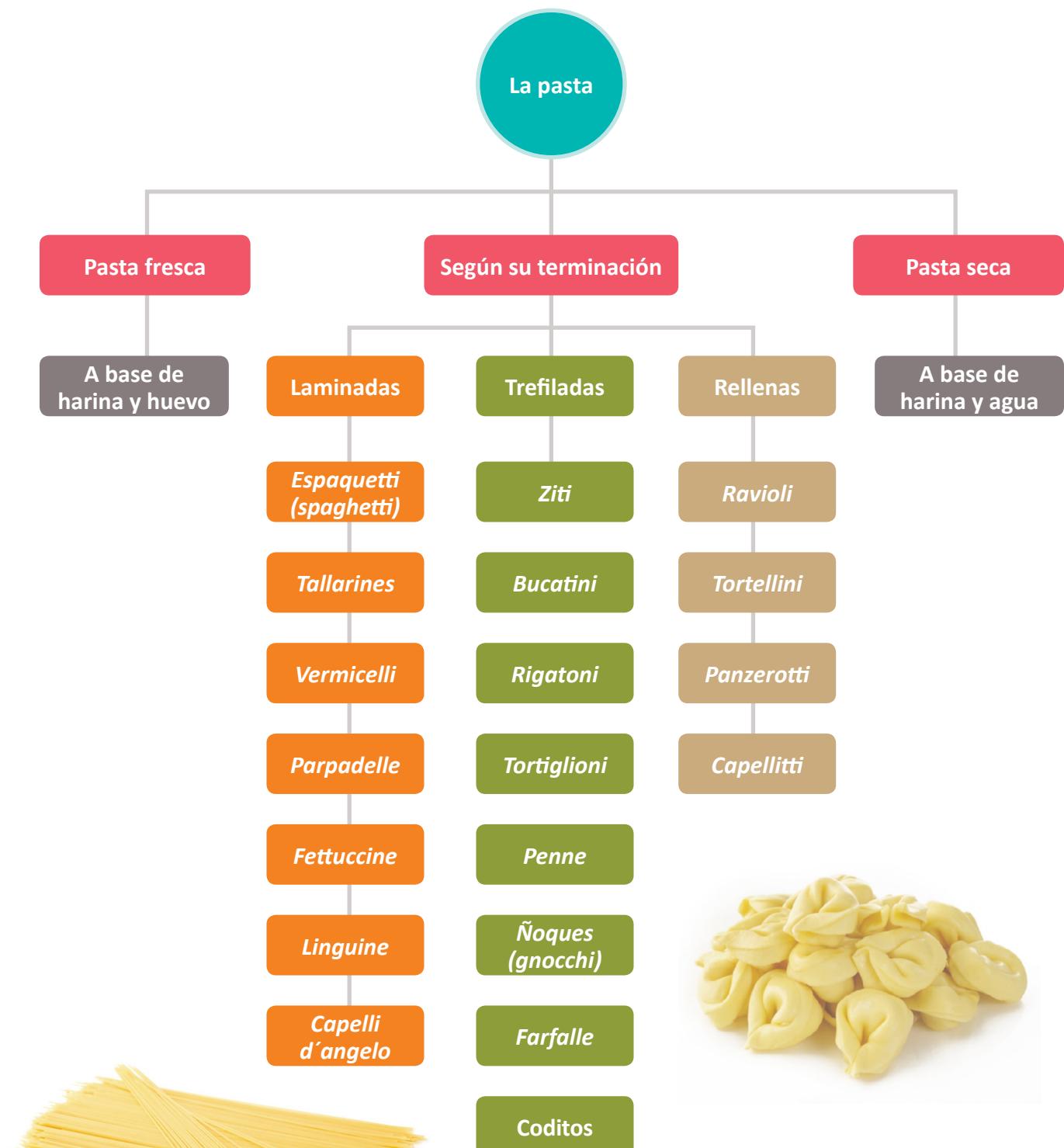


A.

Clasificación y características básicas

Existen variedades de pastas, pero destacan las siguientes categorías:

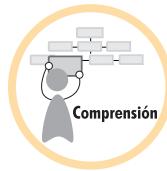
- **Pasta fresca:** por lo general se elabora con huevo, su vida útil en conservación tarda más o menos de 3 a 5 días en refrigeración y 1 o 2 meses congelada.
- **Pasta seca:** elaborada con sémola de trigo y agua; y después se deja secar o deshidratar, consiste en la variedad de consumo más habitual, porque puede conservarse por tiempos prolongados.
- **Según su terminación:** cuentan con diferentes formas y tamaños.



Tomado del libro Elaboraciones básicas, y platos elementales con hortalizas, legumbre, pastas, arroces y huevos.

B. Ingredientes y esquemas de preparación

El tipo de harina que se use influirá en la calidad y el resultado de la pasta. La proporción apropiada para el trabajo de masas para pasta con huevo es de 1 huevo por cada 100 gramos de harina.



En los siguientes enlaces encontrará los procedimientos para hacer pasta fresca de diferente forma. Elabore una receta y tome fotografías que pueda colocar en un documento y entréguelo al instructor.

Elaboración de la masa:

Pasta fresca al huevo

<https://candido.tv/pasta-fresca-al-huevo/>

Pasta fresca con sémola

<https://candido.tv/pasta-fresca-con-semola/>

Cocción de la pasta:

<https://candido.tv/como-cocer-pasta-seca/>

Una proporción apropiada para el trabajo de masas con huevo:

1 huevo por 100 gramos de harina/sémola.



Al encontrarse lista la masa debe dejarse reposando en el congelador durante un tiempo para que las fibras de la masa se relajen y su estiramiento sea mucho más fácil.

Al estirar la masa es necesario tener en cuenta que de un pequeño bollo puede salir una gran lámina de pasta, así que el trabajo debe hacerse en un lugar que tenga suficiente espacio. Al realizar

a mano el estiramiento conviene usar un rodillo que tenga buen peso para ayudar a aplastarla y siempre a medida que se estira ir floreando con un poco de harina para que no se pegue a las superficies, teniendo cuidado de no agregar harina excesivamente para que la masa no se reseque y se vuelva quebradiza.



La máquina para pasta, sirve para extender y cortar la pasta. La pasta elaborada de harina, huevo y sal debe estar seca, porque de lo contrario se adhiere al rodillo. La pasta se debe pasar por el rodillo varias veces hasta obtener el espesor que se desea. Después de esto, la pasta recibe la forma deseada y se corta.

C. Cocción

La cocción de estas se puede realizar por diversos métodos

Pochado

Fritura

Horneado

La cocción de las pastas debe hacerse en un recipiente apto para el proceso como una olla o *soute* que tenga paredes altas y que pueda contener una buena cantidad de líquido, debido a que la cocción de las pastas conlleva un gran uso de agua.

D. Tiempos de cocción de la pasta

El tiempo de cocción debe tomarse a partir que el agua vuelve a hervir una vez agregada la pasta. También se recomienda leer las indicaciones del fabricante de ser una pasta seca. Se necesita tomar en cuenta que si la pasta tiene otra cocción, por ejemplo, *canellonis* o *lasagna*, debe reducirse ligeramente el tiempo de cocción para evitar que esta quede sobre cocida.



Pasta fresca	3-7 minutos, dependiendo del tamaño.
Pasta fresca corta	1-3 minutos, dependiendo del tamaño.
Pasta fresca larga	1-3 minutos, dependiendo del tamaño.
Pasta seca corta	10-12 minutos, dependiendo del tamaño.
Pasta seca larga	8-15 minutos, dependiendo del tamaño.



Aplicaciones culinarias



Seleccione uno de los enlaces para lograr elaborar una receta, con los ingredientes y el paso a paso del procedimiento.

<https://candido.tv/pasta-la-italiana/>

<https://candido.tv/pasta-la-francesa/>

<https://candido.tv/canelones-rellenos-con-carne/>

Presente sus resultados y conclusiones al instructor.

E. Presentación y servicio

Las pastas consisten en un plato que se sirve caliente, por lo general se acompañan de una salsa que es la que le da sabor y muchas veces nombre al plato. Se sugiere servir la pasta en un plato que pueda guardar el calor, por lo general se usan platos ondos o con alguna profundidad, para que cumplan esta función.



2.1.2

EL ARROZ

Es un cereal proveniente de la planta herbácea anual de la familia de las gramíneas, crece en terrenos húmedos y su fruto es un grano oval, de sabor suave, rico en almidón, aporta gran número de calorías y proteínas.



El grano de arroz se encuentra compuesto en su mayoría por almidones centrados principalmente en el endospermo. El almidón consiste en un polisacárido, un hidrato de carbono que se compone de dos cadenas de glucosa: una lineal (amilosa) y otra ramificada (amilopectina), que consisten en el factor principal que determina, dependiendo de la longitud y de la proporción (porcentaje) de cada una, el tipo de almidón. En cocina, el almidón tiene valor por ser un hidrocoloide, puesto que puede atrapar el agua, lo que ocasiona la formación de geles o espesar líquidos.

AMILASA

Este tipo de almidón permite que el grano se cocine esponjoso y separado con poca tendencia a pegarse. Los granos crudos con alto contenido de amilosa por lo general lucen transparentes en comparación con los que tienen menos.

AMIOPECTINA

Produce en los líquidos mayor viscosidad al hidratarse; el arroz que tiene una proporción elevada de amilopectina, por lo general resulta tierno, pero a su vez viscoso y con gran tendencia a pegarse. Perfecto para la elaboración de Sushi.



El arroz se cultiva en casi todo el mundo y existen más de 10,000 variedades. Todas ellas proceden de una de las dos variedades de la planta *oryza sativa*. Esta variedad indica que suele cultivarse en los trópicos, pero también en las zonas de clima templado.

A. Clasificación y características básicas

En el siguiente esquema se presenta la categorización habitual de los arroces de cocina.

1) Categorización habitual

ARROZ DE GRANO LARGO

Tiene unos 6 milímetros de largo. Tiene una cocción rápida, queda entero y suelto. Ideal para guarniciones, ensaladas y arroz blanco.

ARROZ DE GRANO MEDIO

Es el más consumido. Ideal para casuelas de arroz, arroces al horno y paellas.

ARROZ DE GRANO CORTO

Tiene un grano pequeño y equilibrado en almidón. Es ideal para arroces cremosos y *rissottos*.

2) Por color/aroma/tacto: características especiales de cada tipo de arroz**ARROZ AROMÁTICO**

Se caracteriza por poseer un grano largo y fino. En su cocción se debe obtener un grano suelto y entero. Tiene un gran aroma debido a la concentración de compuestos volátiles.

ARROZ GLUTINOSO

Cuenta con alto contenido de almidón y los granos permanecen unidos. Necesita poca cantidad de agua y tiende a desintegrarse si se cocina demasiado.

ARROZ PIGMENTADO

Arroces cuyo salvado cuenta con pigmentos en forma de antocianinas que le brindan colores como púrpura o rojo. En este tipo de arroces, cuando el salvado se elimina del grano, el color desaparece.



En muchas culturas, el arroz integral se limpia y se le elimina la capa de salvado (rica en silicio) quedando el cariópside o grano.

Uno de los problemas a los que se enfrentan los países productores de este cereal es la acumulación de cascarilla de arroz generada en el proceso de trillado en los molinos, aunque hoy en día existen procesos para transformar la cascarilla de arroz en fertilizante orgánico de gran calidad.

B. Ingredientes y esquemas de elaboración

Dependiendo las recetas de elaboración que estén estructuradas, así serán los ingredientes y los esquemas de elaboración. La técnica siempre tendrá esquemas de aplicación similares, ya que por lo general un arroz se cocina a vapor y podrán utilizar para este fin ya sea un fondo claro o un fondo oscuro según la finalidad de la receta, aunque también puede utilizar tradicionalmente agua.



A continuación, se presentan algunas especificaciones de elaboración de los arroces:

Tipo de arroz	Forma de preparación
Silvestre	Una taza de arroz enjuagado por cuatro tazas de líquido y una cucharadita de sal. Se debe llevar a ebullición, tapar la olla y cocer a fuego lento. Cocinar entre 40 o 50 minutos.
<i>Basmati</i>	Se debe cocinar por absorción en un poco menos del líquido necesario para cocinar su volumen.
<i>Arborio</i>	Se cocina con abundante líquido por el método de absorción.
<i>Carnaroli</i>	Este tipo de arroz cuenta con un 24 % de amilosa, mientras que el Arborio tiene alrededor de un 18 %, dicha molécula del almidón permite que el grano soporte mejor una cocción lenta, absorba mucho líquido y sabor, que este quede suelto, espeso y dé cremosidad al caldo en el que se cocina. Se cocina con abundante líquido por el método de absorción.
<i>Redondo</i>	Tiene la característica que se adhiere poco al fondo de los recipientes de cocción (debido al contenido de un tercio de amilosa) y también por su resistencia de abrirse, alcanzando hasta dos o tres veces el volumen inicial del grano, por lo que necesita abundante líquido. Este tipo de arroz es especial para paellas.
<i>Japonés</i>	Suele usarse con vinagre para el Sushi. Para su cocción es necesario lavar hasta que el agua salga limpia unas 4 o 5 veces con tal de retirar el exceso de almidón y se deja remojar por 30 min. Después se debe poner a calentar 600 ml de agua cada 400 g de arroz y cuando está en ebullición se vierte el arroz, tapar y dejar a fuego suave por 15 min y luego otros 15 min de reposo. Se deja enfriar a temperatura ambiente.
<i>Parbolizado</i>	También se le llama vaporizado, se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y después, a una fuerte presión de vapor, de esta manera se elimina una buena parte del almidón. El proceso de vaporizado hace que el arroz sea más fácil de procesar a mano, mejora su perfil nutricional y cambia su textura. El almidón del arroz vaporizado se gelatiniza, volviéndolo más duro y brillante que otros arroces. Por eso necesita más tiempo de cocción, quedando más firme y menos pegajoso. En diferentes países, el arroz vaporizado se precocina para acortar el tiempo de cocción a los compradores.
Rojo	Es un arroz integral que conserva los nutrientes que en el arroz blanco o pulido se pierden, tanto la fibra como vitaminas y minerales.

Jazmín

Este arroz se debe escurrir en agua previo a ser cocido debido a que tiene un contenido extra de almidón. Los granos de esta variedad de arroz se tienden a juntar al cocerse, porque tienen menos amilopectinas, es menos pegajoso que otros arroces de grano largo. Esta variedad de arroz tiene un sabor bastante similar al de las nueces asadas o al aroma que desprenden las palomitas de maíz.

Venere

La cantidad de líquido como el tiempo para su cocción es mayor que en los arroces blancos, entre 40-50 minutos, tiempo tras el que se logrará un arroz de un color púrpura, aromático, ligeramente dulce y con sabor a nuez. Con una textura crujiente y tierna, resulta apropiado para todo tipo de platos, incluyendo postres.

C. Técnicas de preparación

Generalmente, los arroces al final de la cocción terminan con características similares, sin embargo, algunas pueden variar en función de los ingredientes y los tipos de cocción a la que se someta. Las técnicas básicas son:



Al momento de aplicar un método de cocción conviene saber qué tipo de arroz se está por usar y cómo se comporta su contenido de almidón, quien es en todo caso el que determinará la forma más indicada de cocerlo y los métodos aplicables a él; el arroz siempre se debe hidratar en un líquido (agua, fondos o caldos) para poder consumirse.



Por lo general, el arroz se cocina por medio de la aplicación de humedad y calor a los granos.



La cocina de la India suele cocer el arroz en exceso de agua de tal manera que el agua residual es eliminada cuando la cocción se ha completado.



La cocina de China y Japón usa cantidades justas de agua, lo suficiente como para humedecer el arroz durante su calentamiento en una olla cerrada. Esta forma de cocinado favorece su ingesta mediante palillos.



La cocina persa elabora arroces mezclados con diferentes carnes cocinadas en exceso de agua, hasta que los granos de arroz se hinchan, alargando varias veces su longitud natural; suelen añadir frutas secas, nueces hasta que el agua se agota quedando un arroz marrón denominado *tahdig* (muy parecido al socarrat de la paella o el tradicional pego colombiano).



La cocina mediterránea suele enriquecer el arroz con el cocinado de aceites, mantequilla, caldos (*fumet*) y otros ingredientes diversos. De esta manera surgen las paellas, los *risottos* y los *pilafs*.



Las maneras de aplicar calor al arroz para su cocinado son diversas. En algunas ocasiones se fríe ligeramente en *woks* con aceite vegetal para elaborar una serie de platos denominados arroces fritos o se le aplica vapor de agua a través de vaporeras o electrodomésticos como ollas arroceras que hoy en día se usan en muchos países.



Al cocer el arroz cuando el líquido está hirviendo se le puede agregar saborizante. Nunca debe taparse la olla y el agua debe superar ampliamente la cantidad de arroz.

Al retirar el arroz del recipiente se debe hacer despacio usando un tenedor para desgranar y no ir generando grumos aplastando los granos.

1) Método de agua caliente

Los arroces vaporizados o el arroz blanco o integral americano de grano largo pueden usar este método que utiliza gran cantidad de agua hirviendo sin necesidad de calcularla. Se van introduciendo los granos cuando se encuentran al dente o incluso antes para una posterior regeneración. Después de cocerlo, se escurre.

Enjuagarlo es funcional para retirar el exceso de almidón y para que los granos queden separados y secos. El arroz puede enfriarse y recalentar después.



2) Método de la absorción

Es el más apropiado para cocer arroces como el Jazmín o *Basmati*, este método consiste en cocer el arroz en una cantidad concreta de agua que se absorbe completamente cuando el arroz ya se encuentra cocido. Entre 2 a 2 ½ partes de agua por 1 de arroz y luego se cocina lentamente con la tapa para que al final termine de cocerse con su propio vapor.

3) Método del vapor

Es un método bastante difundido en Europa y Asia. Resulta ser el método menos agresivo y más sano para cocer el arroz, debido a que al no entrar en contacto directo con el líquido las vitaminas, los nutrientes y los elementos nutritivo-solubles no se dispersan y conservan el producto más íntegro. Este método se aconseja tanto para granos largos o cortos, no teniendo problemas con la cantidad de almidón que puedan poseer.



Replique una aplicación del arroz en casa, tome en cuenta algunos de los siguientes enlaces que se presentan a continuación, tome fotografías del proceso y realice un informe, luego entréguelo a su instructor.
<https://candido.tv/arroz-blanco-o-pilaf/>
<https://candido.tv/risotto-de-setas/>



D.

Presentación y servicio

Para calcular una porción de arroz por persona puede hacerse tanto en seco o ya cocido o en relación con el tipo de preparación que se necesita.

E. Aplicaciones culinarias

Arroz regular o moreno	70 gramos seco	210 gramos cocido (≈)
Paella	50 gramos seco	
Risotto	50 gramos seco	
Arroz con pollo	60 gramos seco	
Guarnición	40 gramos seco	

Nota: (≈) aproximado.

Arroz crudo 1 libra = 2.5 tazas seco = 7.5 tazas cocido. (≈)

Arroz crudo 1 taza = 185 gramos (≈)

Arroz cocido 1 taza = 175 gramos (≈)

Un kilo de arroz cocido rinde entre 12 y 16 porciones dependiendo del rendimiento de este y la manera de servir las porciones en el plato. Otras equivalencias que pueden ser de utilidad:

Antipasto

Los más utilizados son los rectangulares, redondos y cuadrados, consisten en una forma bastante sencilla para lograr un resultado elegante. Solo se debe poner el molde en el plato y rellenarlo con el arroz, presionando un poco para compactarlo y que mantenga la forma al desmoldar. Por lo regular, lo que se ha hecho siempre es llenar una taza y dándole la vuelta, pero es mejor emplear moldes, porque son fácil de utilizar y le otorgan vista al plato.



Rice cube

Otro invento divertido y bastante original es este utensilio con el que se pueden hacer cubos de arroz y llenarlos. Una especie de Sushi cuadrado, aunque puede usarse para muchas otras recetas.



Platos grandes, porciones moderadas

Platos grandes o platos hondos que, por cierto, hacen que la porción parezca más pequeña, aunque no lo sea. Es una forma muy profesional de emplatar e ideal para *risottos* o arroces melosos. Es importante limpiar siempre el borde del plato.

**A la sartén o la cazuela**

Otra forma distinta de servir el arroz es utilizar directamente un sartén o una cazuela pequeña. Debe ser bonita, no muy grande y mucho mejor si es de hierro forjado, de las que se pueden colocar de forma directa en el horno si hay que darle un último golpe de calor.

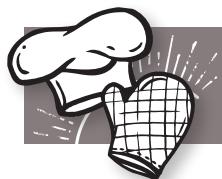
**Boles**

Como parte de la llamada comida sana y los llamados *Buddha Bowl*, que son un bol lleno de arroz y cubierto de semillas, vegetales y elementos bastante sanos. Es algo básico, pero consiste en un plato colorido.

**Tiras de verduras**

Puede usarse uno de los moldes de los que se mencionaron al principio, se rellena de arroz, se desmolda y envuelve con tiras de verdura, por ejemplo, calabacín (a la plancha o incluso crudo), como si fuera un paquete.

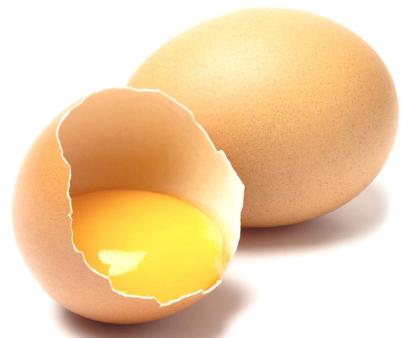




2.2

HUEVO

El huevo es el género que contiene el embrión y las sustancias que se destinan para su nutrición durante la incubación que realizan las hembras de las aves. Su forma es redonda u ovalada, su tamaño y dureza varían.



2.2.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

El huevo puede clasificarse de diferentes formas: por su conservación, categoría y peso.

CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS DE GALLINA

POR SU CONSERVACIÓN

- Frescos
- Refrigerados
- Conservados

POR SU CATEGORÍA

- Categoría A
- Categoría B
- Categoría C

POR SU PESO

- Primera (70 gramos o más)
- Segunda (65 a 69 gramos)
- Tercera (60 a 64 gramos)
- Cuarta (55 a 59 gramos)
- Quinta (50 a 54 gramos)
- Sexta (45 a 49 gramos)
- Séptima (menos de 45 gramos)



USOS TRADICIONALES

Todos los ovoproductos clásicos que se han mencionado son ampliamente usados en el sector alimentario, lo que incluye su uso en:

- Catering y restauración
- Productos de confitería y repostería
- Postres lácteos
- Batidos y helados
- Mayonesas y salsas
- Panadería y galletería

En la mayoría de los casos anteriores se trata de aprovechar, además del gran valor nutritivo del huevo o sus partes, algunas de las extraordinarias características funcionales del mismo, es decir, aquellas que le hacen ser un ingrediente útil en la elaboración de otros alimentos.

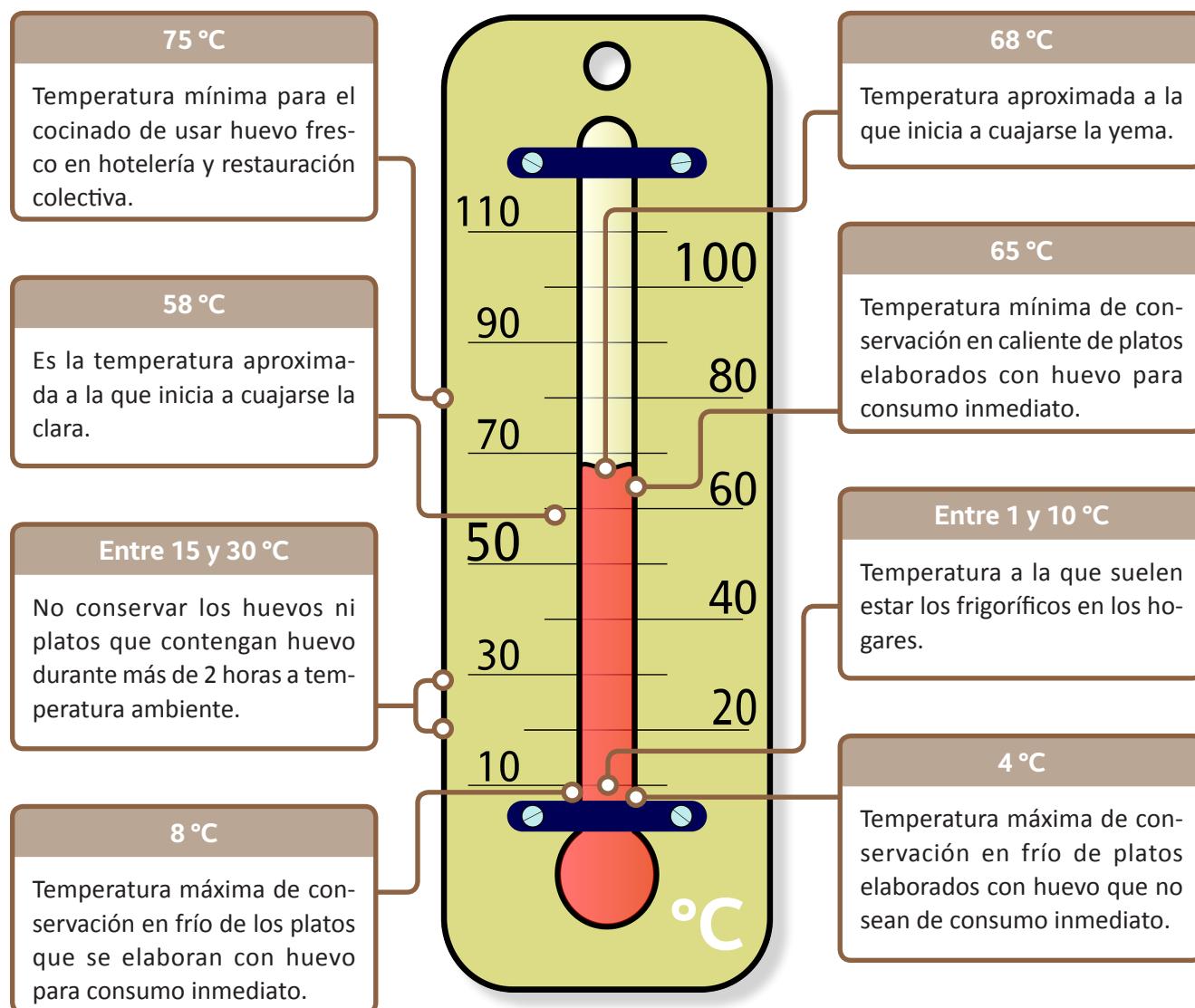


2.2.2

INGREDIENTES
Y ESQUEMAS DE ELABORACIÓN

Su importancia se encuentra en su aporte nutricional, sabor, color, textura y cualidades organolépticas particulares que lo convierten en un alimento básico e imprescindible de la cocina actual. Con el huevo pueden prepararse comidas rápidas o tradicionales, sofisticadas, básicas, *gourmet* y caseras, porque a pesar de su sencillez y de tratarse de uno de los alimentos más accesibles que se pueden encontrar, un huevo es sobre todo un alimento sano, versátil, listo para su consumo y sabroso.

El huevo consiste en el principal elemento al elaborar diversos productos, por lo cual debe considerarse lo siguiente:





2.2.3

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Previo a presentar las técnicas se necesitan repasar algunas recomendaciones en las técnicas básicas:

Recomendaciones para elaborar cremas horneadas (timbales, pudines, flanes y quiches)

- Mezcle el huevo y la leche por completo hasta que no queden filamentos de clara visibles.
- Use un baño de María, en los huevos en cocotte, para realizar un cocinado uniforme.
- Ponga un recipiente mayor que el de la masa a hornear debajo de él y llene de agua hasta llegar a unos 2 o 3 cm del borde de la masa.
- Cocine hasta que la temperatura interna de la masa alcance los 75 °C comprobando que, de introducir un tenedor en el centro de la masa, salga limpio.



Recomendaciones para usar el huevo en el servicio del *buffet* libre

- Calcule las cantidades ajustadas para evitar que no sobren restos.
- No deje huevos o platos a base de huevo a temperatura ambiente por más de 2 horas, incluido el tiempo de preparación y servicio.
- Cocine siempre los huevos y los platos que lo incluyen antes de colocarlos en la zona destinada a conservarlos calientes (en la mesa caliente, por ejemplo).
- Evite mezclar en la misma bandeja los huevos que han estado bastante tiempo en la mesa caliente con los huevos que se acaban de preparar. Use una bandeja nueva para calentarlos.
- Evite añadir huevo crudo batido a una bandeja de huevo revuelto que esté en la mesa caliente.

¿Cómo evitar el color gris-verdoso en el huevo cocinado?

El color gris-verdoso producido en ocasiones en el contorno de la yema de los huevos cocidos es debido a la formación de sulfuro de hierro en condiciones de pH alto y calor excesivo. Aunque no implica ningún tipo de riesgo higiénico, afecta a la presentación y el aspecto de los alimentos, por lo que pueden ser rechazados por el consumidor. Para evitarlo, se debe tener en cuenta:

- Para cocer huevos, se echan cuando el agua está hirviendo, dejándolos durante 10 o 12 minutos, de acuerdo con el tamaño y enfriándolos con agua inmediatamente después.
- Usar únicamente utensilios de acero inoxidable para preparar huevos.
- Utilizar los huevos más frescos para estas preparaciones, debido a que son menos susceptibles de tomar ese color (el pH se eleva cuando el huevo pierde frescura).
- Puede añadirse zumo de limón ($\frac{1}{4}$ por cada litro, aproximadamente) o ácido cítrico al huevo batido previo a cocinarse.



¿Cómo evitar el exudado?

El exceso de cocción por lo general es la causa del exudado del huevo (separación de la parte acuosa de la sólida) tras el cocinado y también conservarlo a temperatura excesiva o agregarle ingredientes acuosos. Para evitarlo basta con seguir algunas recomendaciones:

- **En caso de los huevos revueltos:**
 - Prepare en pequeñas cantidades de no más de 1 litro.
 - Utilice ovoproductos con estabilizadores.
 - Límite el uso de otros ingredientes acuosos en la receta o asegúrese que se encuentren bien escurridos.
 - Agregue en la mezcla de huevo batido un poco de salsa Bechamel (una parte de salsa por cada cinco de huevo).
- **En cuanto a los merengues** es debido a una insuficiente coagulación de las proteínas de la emulsión que se forma durante el batido o cocinado.

¿Cómo evitar los huevos gomosos y secos?

Este problema aparece a consecuencia del cocinado excesivo y la alta temperatura.

Por lo general, a este problema le sigue el del exudado. Para evitarlo se debe tener en cuenta:

- **Tortillas y huevos revueltos:**

- Cocine en pequeñas cantidades, no más de 1 litro.
- Cocine a temperatura media hasta que no haya líquido visible en la masa.
- Use salsa *Bechamel* en la mezcla de huevo batido (una parte de *Bechamel* por cinco de huevo).
- En restauración colectiva, mantenga a una temperatura de 65 °C o más en la mesa caliente.

- **Huevos a la plancha o fritos:**

- Utilice la cantidad justa de aceite, una cucharadita de café por huevo, para evitar que se endurezcan.
- Cocine a temperatura media en un sartén o plancha precalentada hasta que toda la clara se coagule.
- Para hacer la parte de arriba, de vuelta recubriendo el sartén o la plancha con aceite caliente; o si lo va a hacer sin dar vuelta, al vapor, agregue pequeñas cantidades de agua y tapando después.



De manera específica también considerar:

RECOMENDACIONES PARA MONTADO DE CLARAS

- Las claras de huevo demasiado frescas montan mal. Para que sea más sencillo montarlas añada un gramo de sal y tres gotas de zumo de limón por cada medio litro de clara (para bizcochos y *soufflés*, entre otros).
- Use claras que no tengan ningún resto de yema.
- Monte las claras con varillas de bombilla.
- Utilice un recipiente limpio de cristal o de metal, no de plástico, sin ningún residuo de grasa.
- Bata las claras hasta que la emulsión tenga textura espumosa previo a añadir el azúcar.
- Pare el batido con frecuencia y levante las claras desde el fondo del recipiente para asegurar un batido completo y uniforme.
- En caso de ser para merengue, añada el azúcar lentamente una vez que haya subido lo suficiente.
- Bata hasta la disolución completa del azúcar, que las superficies del merengue no se plieguen y que al inclinar el recipiente no se caiga o deslice.
- Para pasteles de merengue con grandes cantidades de clara, reduzca la temperatura de horneado y aumente el tiempo para lograr una temperatura de 75 °C en el centro del merengue.

RECOMENDACIONES PARA HACER CREMAS HORNEADAS

- Mezcle completamente el huevo y la leche hasta que no queden filamentos de clara visibles.
- Utilice un baño de María para un cocinado uniforme. Ponga un recipiente mayor que el de la masa a hornear debajo de él, llene de agua hasta 2-3 cm del borde de la masa.
- Cocine hasta el punto en que la temperatura interna de la masa alcance los 75 °C, donde al introducir un tenedor en el centro de la masa salga limpio.

A. Tortilla de papa en miniatura



Número de porciones: 4

Dificultad: media.

Método (s) de cocción: fritura, salteado y horneado.

Tiempo de preparación: 1 hora aproximadamente.

Especificación: de acuerdo con la papa utilizada, dependerá la textura del producto final.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
--------------	----------	--------	-------------------

Para el cilindro de papa

Papa	800	Gramos	---
Sal	Cantidad necesaria		---
Aceite de oliva extra virgen	300	Mililitros	---

Para el relleno del cilindro

Papa	500	Gramos	(Recortes del cilindro)
Cebolla	100	Gramos	Brunoise
Aceite de oliva extra virgen	300	Mililitros	---
Sal	5	Gramos	---

Para el huevo trufado

Huevos	4	Unidad	---
Aceite de trufa	10	Milititros	---
Sal cristalizada tipo Maldón	4	Gramos	---
Cebolla	Cantidad necesaria	---	Confitada

Para el cilindro de papa y el relleno del cilindro:

**1**

Pele la papa y lávela; retire las impurezas y cuádrela con ayuda de un cuchillo.

2

Con el molde cilíndrico, dé forma reservando el resto de papa sobrante. Repita la operación para cada ración.

3

Al tener los cilindros, resérvelos en una fuente con agua para que no se oxiden.

4

Pique la cebolla, échela al sartén con aceite de oliva (que previamente se tendrá atemperada), poche e incorpore la papa cortada en láminas finas. Sazone y deje cocer de manera lenta.

5

Mientras tanto, vacié los cilindros y dejé una corteza de patata de $\frac{1}{2}$ cm en todo su perímetro. Sazone e introduzca en un sartén con el aceite de oliva atemperado y fría a baja temperatura con tal de evitar que esta quede dura.

6

Cuando los cilindros de papa estén fritos, reserve en papel absorbente. Por otro lado, escurra la otra papa, tritúrela y échela en una manga pastelera.

7

Ponga la cebolla en el interior del cilindro y, encima de esta, la papa triturada hasta llenarlo completamente deje arriba una base para poner el huevo encima.

Huevo trufado:**8**

Ponga los huevos en un cuenco y retire las yemas con una cuchara, ubíquelas sobre los cilindros de papa ya rellenos e introduzcalos en el horno a 100 °C (con un 20 % de humedad) por 2 minutos.

Acabado y presentación:**9**

Sáquelo del horno y póngalo en un plato, agregue un chorrito de aceite de trufa y decore con la sal cristalizada tipo Maldón y un poco de cebolla confitada.

A. Crujiente de espárragos y mayonesa de oliva**Número de porciones:** 4**Dificultad:** media.**Método (s) de cocción:** fritura, salteado y hervido.**Tiempo de preparación:** 1 hora aproximadamente.**Especificación:** si lo desea puede utilizar margarina de cocina en lugar de mantequilla.

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica a emplear
Para el crujiente de espárrago			
Espárragos blancos	900	Gramos	---
Mantequilla	50	Gramos	---
Agua (para el rebozado)	100	Mililitros	---
Agua (para la cocción)	600	Mililitros	---
Sal	8	Gramos	---
Harina	150	Gramos	---
Cerveza	90	Gramos	---
Levadura	5	Gramos	---

Nuez moscada	40	Gramos	Rallada
Fécula de papa	40	Gramos	---
Aceite de girasol	1	Litro	---

Para la mayonesa de oliva

Huevos	2	unidad	---
Aceite de oliva extra virgen	500	Militros	---
Jugo de limón	2	Militros	---
Sal	5	Gramos	---
Aceitunas sin hueso	10	Gramos	---

Para la hojas y los brotes

Hojas variadas y brotes	50	Gramos	---
-------------------------	----	--------	-----

**CRUJIENTE DE ESPÁRRAGO**

Cueza los espárragos, pelados previamente, en un cazo con agua, sal y mantequilla. Para que la cocción sea uniforme, coloque un papel parafinado sobre estos. Al estar cocidos, deje del tamaño que se desea y reserve.

Rebozado:**1**

Rebozado 1: mezcle 100 g de harina con el agua (100 ml), la levadura, la cerveza y una pizca de sal. Remueva y reserve.

2

Rebozado 2: nuez rallada, huevo y harina.

3

Rebozado 3: fécula de patata.

4

Pase un espárrago por cada tipo de rebozado y fríalos en abundante aceite de oliva. Pase por papel absorbente y reserve.

Mayonesa de oliva:**1**

Con la ayuda de una batidora, agregue en un vaso mezclador primero el huevo junto con 2 mililitros de vinagre, el zumo de limón y la sal.

2

Lentamente, agregue un hilo fino de aceite mientras se va emulsionando con la máquina hasta lograr el espesor idóneo. Una vez ligada la mayonesa, agregue las aceitunas trituradas previamente para brindar sabor.

3

Reserve en frío.

Hojas y brotes:

Fríe las hojas en aceite a temperatura alta, pase por un papel absorbente y resérvelas para la presentación.

Acabado y presentación:**1**

En un plato ponga un espárrago con cada uno de los rebozados a diferente altura.

2

A su lado coloque unos puntos de mayonesa de oliva y, en el centro, huevo cocido picado.

3

Finalice decorando con las hojas y los brotes.

**2.2.4****APLICACIONES CULINARIAS**

Los huevos tienen diversidad de aplicaciones en la cocina, a continuación, son descritas algunas preponderantes de acuerdo con sus propiedades:

Propiedad	Descripción	Aplicación
Adhesiva	Adhiere ingredientes como semillas y granos a diferentes productos.	Aperitivos, variedades de pan y barritas dietéticas.

Espumante	Las proteínas de la clara forman una espuma obteniendo productos más aireados y ligeros.	Merengues, mousses, suflés y productos horneados.
Aglutinante	Las proteínas de la clara brindan estructura y ligan cada uno de los componentes del alimento entre ellos.	Embutidos, cárnicos y aperitivos.
Clarificador	La clara del huevo inhibe el pardeamiento enzimático y evita la turbidez en bebidas.	Zumos y vinos.
Coagulante y gelificante	Las proteínas de la clara y de la yema cambian de estado fluido a gelatinoso.	Surimi, natillas, pudines, flanes, glaseados y tartas.
Rebozado	Protege el aroma y el sabor de los alimentos.	Fritos, aperitivos y bollería horneada.
Colorante	Los pigmentos de la yema contribuyen al color anaranjado de diversos alimentos.	Natillas, flan, pasta, bollería y panadería.
Emulsionante	Las lipoproteínas y los fosfolípidos son agentes tensoactivos que estabilizan las emulsiones aceite/agua.	Aderezos para salsas y ensaladas.
Acabado brillante	Un baño de huevo brinda a la superficie un acabado brillante. Se utiliza en bollería para mejorar la apariencia exterior.	Glaseados, galletas y bollería.
Aromatizante	Aporta y realza algunos aromas; además, incorpora el aroma del huevo.	Golosinas y natillas.
Mejora la palatabilidad	Brinda cuerpo y suavidad sustancial a los alimentos.	Pudines, dulces y variedades de pan.
Prolonga la durabilidad	Conserva las moléculas del almidón húmedas y frescas.	Dulces, bollería y panes especiales.
Mejora la textura	Conserva firme la textura de los alimentos y mejora las masas esponjosas.	Alimentos ligeros y bollos.
Espesante	Espesas salsas y da cuerpo logrando mejorar el producto.	Alimentos preparados, salsas y recubrimientos.



2.2.5

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

La presentación de productos elaborados a base de huevo es bastante variada y se deben cuidar ante todo las condiciones de temperatura y exposición al ambiente. A continuación, algunas combinaciones e ideas para su servicio y presentación:



Ensaladas



Boquitas



Con vegetales



Entrada (huevo con salmón ahumado)



Sopas (verduras y huevo duro)



Quiche



Crepas



Flan



Postres



2.3

CARNES

Las carnes incluyendo aves, caza, ovino, porcino, caprino y ganado bovino; son de los grupos más variados y extensos en la gastronomía y sus elaboraciones. Cada tipo de carne cuenta con variedad de elaboraciones en las que el género toma una gran importancia.

En algunos casos la misma forma de elaborar un plato se puede usar con diversos géneros, por ejemplo: se puede hacer un cordero, conejo y pollo al ajo, aunque serán diferentes la base sera la misma, aunque cambien tiempos y temperaturas de cocción.

Las carnes por lo general resultan ser uno de los productos más caros en comparación con otros de uso común en la dieta diaria, es importante sacar provecho del dinero que se usa en su adquisición.



2.3.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Las carnes principalmente se caracterizan por ser de los productos de mayor consumo, una clasificación general es por el tipo de carne: blanca, roja, mixta o de caza.

Para recordar este contenido se necesita consultar el subtema 1.2 de la unidad didáctica 2, del Manual de técnicas y métodos culinarios.

A continuación se presentan algunos datos relevantes de cada tipo de carne, según el animal de origen.

A. Aves

Estas deben ser firmes y bien formadas, la piel debe encontrarse con un color uniforme, sin signos de golpes, moretes o manchas y sin plumas con aspecto húmedo, pero no mojado. Para lograr reconocer un ave joven puede presionarse delicadamente el esternón y este debe ser flexible. El olor de un ave debe ser fresco.

Estas pueden ser de crianza industrial, la mayoría de estas se venden en supermercados o tiendas, por lo general tienen una alimentación pobre que afecta el sabor de la carne. También pueden ser de crianza de corral, suelen ser más caras y tienen mejor sabor, debido a que su alimentación es variada y por lo regular viven en libertad.

Por ejemplo:

POLLO / GALLINA

El pollo tiene la piel blanca y/o amarillenta, esta debe tener un aspecto húmedo y fresco.

La gallina tiene por lo general pechugas magras y firmes, una piel ligeramente moteada.

Su carne es un poco más oscura y dura que la del pollo.



PATO

Tiene una piel flexible y cérea, de aspecto seco y cuerpo alargado. Las pechugas del pato son finas y su grasa es bastante apreciada en preparaciones culinarias.



CODORNIZ Y PERDIZ

La codorniz contiene una buena proporción de carne hasta el hueso, su estructura es redondeada y de carne regordeta.

La perdiz cuenta con una carne regordeta, blanda, pálida y contiene un marcado aroma a caza.



B. Buey y ternera

La carne de buey o de ternera necesita comprarse en lugares donde siempre cuenten con carne fresca, es necesario tener en cuenta que las piezas se encuentren cortadas de forma adecuada y sigan el contorno del músculo y el hueso. El corte debe ser limpio y con pocos tendones y los huesos deben ser lisos y sin astillas. La carne debe ser lisa, la grasa que contenga tiene que ser firme y blanca, el veteado de la carne con la grasa debe ser uniforme, puesto que indica que la carne es de buena calidad. La capa de grasa exterior debe ser de color blanco cremoso, debido a que si tiene un color amarillo puede ser un signo de descomposición.



VACUNO

Dependiendo del corte, la carne puede ser de color rosa pálido, veteada o magra. Por lo general, las piezas contienen tejido conectivo.

La variedad de piezas que ofrece el vacuno es amplia y dependiendo del corte es el tipo de cocción que debe aplicarse a la pieza.



C. Cerdo

La crianza de los cerdos se encuentra diseñada para obtener carne bastante magra, en la antigüedad era un animal cuya carne se consideraba grasa. Hoy en día algunas piezas del cerdo son tan magras que deben rociarse con grasa mientras se cocinan. Por lo general, la carne de cerdo es comercializada fresca en trozos grandes y pequeños, también puede encontrarse en presentaciones curadas y ahumadas. El cerdo es un animal que se aprovecha por completo para usos gastronómicos.

Es necesario tener en cuenta que la carne que se compra debe ser elástica, sin pelo, húmeda y fresca. La grasa amarillenta es en una señal de descomposición. Los huesos del cerdo necesitan



tener un tono azulado y los extremos cortados deben ser rojos y esponjosos: mientras más blanco es el extremo, más viejo era el animal antes de su sacrificio; esto indica que la carne será menos tierna.

La carne de cerdo contiene una capa principal de grasa, que por lo general se retira en las ventas de carne previo a venderla. Además, no contiene muchas vetas de grasa. Es de color rosa pálido y más oscura en las piezas de la paleta y la pierna.



D. Animales de caza

Los animales de caza aptos para el consumo son pocos, especialmente porque en la actualidad se restringe el uso culinario, debido a que en algunos casos son animales en extinción por lo cual se ha prohibido su uso culinario.

A continuación, se describen las carnes de algunos animales que a la fecha se permite en consumo libre.

1) Cordero

La carne de las crías de corderos, que se alimentan con leche, es bastante pálida y parecida a la de ternera. La de las ovejas que tienen menos de un año es de un rosa más oscuro. Tienen un sabor delicado, la carne de cordero y oveja de más de dos años cuentan con la peculiaridad de poderse comer inmediatamente después del sacrificio, su sabor es fuerte y el tono de la carne también es más intenso.

**2) Conejo/liebre**

La carne es aterciopelada y firme de grano fino, que esté muy veteada indica que es una pieza suculenta de cordero. La grasa debe ser cérea, firme y blanca. Por lo general, la carne es rosada, firme y debe evitarse la carne blanda, húmeda y oscura.

Su carne tiene un sabor muy característico, en ocasiones necesita de preparaciones previas antes de su cocción. Consiste en una carne muy apreciada y se adapta para diferentes preparaciones y métodos culinarios.

La carne de conejo tiene un sabor poderoso, es parecida a la del venado, se macera previo a su cocción para balancear su sabor.

**2.3.2****INGREDIENTES
Y ESQUEMAS DE ELABORACIÓN**

De manera especial se hará referencia al maridaje de las especias de acuerdo con el tipo de carne. Cada una de las carnes son platos que admiten bastante bien el uso de especias en guisos y otros preparados. A continuación, se ofrecen algunos consejos sobre carnes y especias.



Tipo de carne	Aplicación de especias
Pollo y gallina	Orégano, romero, tomillo (para aromatizar la salsa), azafrán, ajo y cebolla. El pollo blanco puede combinarse con todo tipo de especias, desde el curry hasta el limón. Pues su sabor es poco intenso.
Pato	Albahaca, acedera y salvia combinan bien debido a que se trata de una carne muy grasa.
Codorniz	Romero, canela, clavo, tomillo, laurel y ajo.
Cordero	Se deben macerar con vino tinto para que la carne ablande, además es importante agregar especias dependiendo de la receta. Las mejores combinaciones son con clavo de olor, canela, vainilla, laurel y romero.
Cerdo	Es necesario distinguir los cortes de carne. La carrillera puede aromatizarse con especias frescas, como clavo de olor, páprika, pimentón o tomillo. Para los cortes finos es suficiente condimentar con sal y pimienta. En el caso del jamón y el lomo hay combinaciones interesantes como el romero, salvia y ginebra.
Vacuno	A los cortes finos, es suficiente agregarles perejil fresco y ajo. Los filetes de ternera pueden llevar salvia recién picada o pimienta negra.



2.3.3

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

El objetivo de someter la carne o cualquier otro alimento a una cocción es mejorar la digestibilidad, además de potenciar su aroma y sabor. Además, las técnicas de preparación producen cambios de composición química, estructura, sabor y color en los alimentos. Para lograr elegir una técnica de cocción debe tenerse en cuenta el tipo de carne, la categoría de la pieza, el género y la vida del animal.

A continuación, se proporcionan aplicaciones culinarias, de acuerdo a las diferentes piezas de res, ovino, porcino, vacuno y despojos.



A. Aves**Pieza o corte****Técnica de preparación**

Pechuga	Salteada, brocheta, frita y a la parrilla.
Muslos	Braseados, estofados, frito a la parrilla.
Carcasas	Hervidas.
Menudos	
Callos	Guisos y estofados.
Mollejas	Fritas y salteadas.
Corazón	Estofado, braseado y a la parrilla.

**B. Cerdo****Pieza o corte****Técnica de preparación**

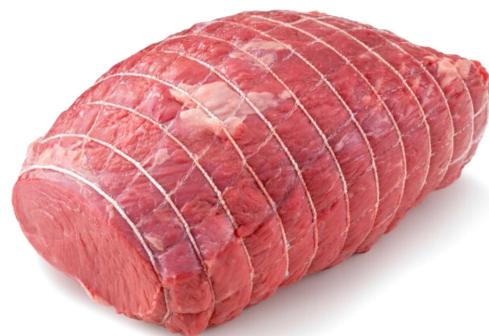
Solomillo	Relleno, asado y a la parrilla.
Cadera	Fritas, en estofado, salteadas, braseadas, asadas y a la parrilla.
Espaldilla	Frita y a la parrilla.
Pecho	Braseado y estofado
Costillar	Braseado, estofado, frito y a la parrilla.
Falda	Rellenos, braseados, hervido y estofado.
Manitas	Braseadas y estofado.



C. Vacuno

Pieza o corte | Técnica de preparación

Caña	Picar.
Aleta de centro	Cocido y guisado.
Cachito	Guisado y estofado.
Flank	Horneado, salteado, parrilla y guisado.
Colacho de viuda	Horneado, asado y guisado.
Marranito	Guisado y cocido.
Lagarto	Horneado y guisado.
Tas bal	Estofado, guisado y cocido.
Camote	Guisado y cocido.
Pecho	Cocido.
Pieza	A la plancha.
Badilla	Horneada, a la plancha y frita.
Lomo	Parrilla, a la plancha y asada.
Bolovique	Horneado y cocido.
Manita de rochoy	Salteada, a la plancha y asada.
Puyazo	Asado.
Lomito	Asado y horneado.
Costilla especial	Horneada, asada, cocida y a la parrilla.



2.3.4

APLICACIONES CULINARIAS

A través de los siguientes enlaces se presentan algunas aplicaciones culinarias, de diferentes tipos de carnes, lo importante al visualizarlos es focalizarse en la aplicación de las técnicas.



En los siguientes enlaces encontrará diferentes preparaciones de los tipos de carnes, elija tres y lleve a cabo un paso a paso que pueda entregar a su instructor.

<https://candido.tv/conejo-al-ajillo/>

<https://candido.tv/filete-de-ternera-cordon-bleu/>

<https://candido.tv/pechuga-de-pollo-villeroy/>

<https://candido.tv/solomillo-wellington/>

<https://candido.tv/tapa-de-codorniz-escabechada-sobre-compota-de-manzana-y-cristal-de-patata/>



Prepare un informe identificando:

- Principales técnicas aplicadas en las recetas elaboradas.
- Aspectos preponderantes que considerar en la elaboración de cada receta.
- Complejidad de la elaboración.
- Aspectos que considerar para su conservación y el servicio.



2.3.5

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Las presentaciones de las carnes pueden cambiar de acuerdo con el animal, el corte y el plato que se presentará. Es importante tener en cuenta la temperatura que debe oscilar entre 60 - 64 °C, los acompañamientos y decoraciones deben ser completamente comestibles.

POLLO



Tradicional



Comida rápida



Gourmet

PATO

Banquete



Tradicional



Gourmet

CERDO

Tradicional



Buffet



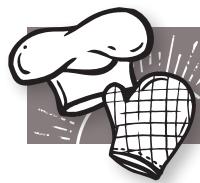
Gourmet



Cordero



Conejo



2.4

PESCADOS Y MARISCOS

Los pescados son un buen alimento que posee una gran cantidad de proteína y nutrientes esenciales, pero una baja cantidad de grasas saturadas. Al igual que los animales de tierra, los pescados están conformados por músculos, tejidos conectivos y grasa, aunque sus tejidos son ligeramente distintos, puesto que están desarrollados para poder resistir temperaturas muy bajas, predominantes en los mares y ríos, esto quiere decir que sus proteínas se coagulan y despliegan a temperaturas más bajas comparado al de los mamíferos.

Al momento que un pez está muerto, las enzimas digestivas continúan trabajando y las bacterias que naturalmente están presente empiezan a destruir la carne. Debido a que las bacterias en el pescado se reproducen a temperaturas bajas, y las grasas empiezan a ponerse rancias más rápido que el de cualquier otro animal, los pescados deben ser consumidos tan pronto y tan frescos como sea posible, este tiempo no debería de exceder una semana después de ser capturados.

Los mariscos tienen un precio de compra bastante elevado y el porcentaje que representa la misma respecto a su peso neto es importante conocerlo



para seleccionarlos y prepararlos, ya que es la base para considerar la porción de proteína que tendrá el plato a preparar. Es necesario recordar que se deben comprar vivos, asegurarse que sean fuertes, pesados y llenos, ya que se alteran rápidamente, por ello es fundamental revisar las condiciones de caducidad y prepararlos y consumirlos el mismo día.



2.4.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Los pescados y los mariscos son de los productos que se caracterizan por ser de mayor costo y acceso limitado, sin embargo, cada uno se adapta a diferentes aplicaciones culinarias y son muy versátiles en la creación de recetas. A continuación, se presentan aspectos elementales de la clasificación y características para su cocción y preparación.

A. Pescados

Cuenta con capas de fibras cortas (miotomos) que se encuentran separadas por láminas finas de tejido conectivo (miocomata), esto permite que el pescado sea fácil de digerir y no es complicada su cocción.

De acuerdo con su contenido graso los pescados pueden ser:

Azules o grasos

Tienen la cola o aleta caudal en forma de V. Recorren grandes distancias, por lo que acumulan un porcentaje de grasa superior al 6 %. Ejemplo: trucha, salmón y atún.



Semi grasos

Su cola es curva y contienen un nivel de grasa entre el 2.5 y 6 %.
Ejemplo: mero y pargo.

Blancos o magros

Su cola es recta y plana. No realizan desplazamientos, debido a ello acumulan un porcentaje de grasa inferior al 2.5 %.



A continuación, se mencionan las características para elegir un pescado fresco:

- Debe tener la piel lisa, con brillo metálico y estar recubierta de una mucosidad transparente (dicha mucosidad se vuelve opaca si el pescado no es fresco).
- Ojos claros, saltones y brillantes.
- Carne firme y resistente al tacto cuando se toca con los dedos (si deja una abolladura pronunciada no es fresco).
- Agallas rojo claro brillante (de tenerlas marrón no es fresco).
- Cola firme y escamas abundantes, apretadas y brillantes.

El olor del pescado, como el de cualquier marisco fresco, debe ser agradable y evocar a las algas marinas.

Tomar en cuenta las siguientes características para la selección de pescado congelado:

- Cortado en perfectas condiciones.
- Que el empaque no muestre líquido o hielo, de observarse esto quiere decir que se descongeló y se volvió a congelar.
- Conservar a una temperatura de -18 °C o inferior.

B. Mariscos

Este término incluye una gran variedad de criaturas biológicamente diferentes, ninguna de ellas se parece a los peces y algunas ni siquiera cuentan con una concha. Los moluscos son considerados auténticos mariscos y estos se dividen en dos grupos:

GASTERÓPODOS

Como lapas y caracoles que cuentan con una concha en espiral.

BIVALVOS

Como ostras, vieiras, mejillones, berberechos y almejas.

1) Características para elegir langostas y cangrejos frescos

Los cangrejos y las langostas deben estar vivos y de preferencia mostrarse agresivos al momento de su selección.

Es necesario que los cangrejos tengan un buen tamaño y asegurarse que esto no se deba a que tengan agua en su interior. No deben estar blandos ni tener orificios o grietas. Las langostas es necesario que cuenten con las dos tenazas al igual que los cangrejos.



Porción
langostas y
cangrejos: se
calculan 450 g
por persona.

2) Características para elegir cigalas, langostinos, camarones y gambas frescas

- Olor fresco, piel firme y apretada.
- Evitar comprarlos si despiden un olor a amoniaco.
- Porción: 300 g por persona.



3) Características para elegir bibalvos frescos

- Asegurarse que se encuentren vivos (cerrados).
- Con la concha en buenas condiciones y que no se encuentre rota.
- De estar un poco abiertos se deben golpear fuertemente contra una superficie y deben cerrarse inmediatamente, de no hacerlo no se deben comprar.



Porción:
450 g por persona
(no aplica para vieiras).
Vieiras: 4 o 5 unidades
por persona.

4) Características para seleccionar cefalópodos frescos

- Aroma fresco y agradable.
- Deben tener buen color y deben ser escurridizos.
- Evitar aquellos que tengan marcas en la piel o hayan perdido la tinta.



Porción:
1 k para 6
personas.



2.4.2

INGREDIENTES, ESQUEMAS DE ELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

- Durante la preparación de pescados, y en particular durante la evisceración, siempre ocurren proyecciones. Esta operación debe efectuarse lejos de otros productos si es posible, en un área aparte.
- Después de la preparación, se deben evacuar los desechos inmediatamente y lavar el pescado con agua helada antes de depositarlo en cajas con hielo picado, recién compactado o en un armario especial para pescados.
- Enseguida, es necesario lavar y desinfectar el lugar de trabajo, el material y lavarse las manos.
- Para las personas diestras, los pescados que se prepararán se disponen a la izquierda de la charola. Prevea tener otra charola para desechos y una tercera, situada a la derecha para recibir los pescados eviscerados.

A continuación, se presentan las técnicas comunes en la preparación de pescados y mariscos.

Pescado	Técnica de preparación
Anguila	Guisada, horneada y a la parrilla.
Bacalao	Horneado, escalfado, a la parrilla y frito.
Gato	A la parrilla, guisado y horneado.
Lubina	Barbacoa, al vapor y escalfado.
Merluza	Frita, al vapor, envuelta y asada.
Pargo	Horneado, a la parrilla, frito y escalfado.
Atún y tiburón	Braseado, al horno, frito y a la parrilla.
Salmón y trucha	A la parrilla, horneado, al vapor, escalfado y frito.
Sardina	Al horno, frita y a la parrilla.



Mariscos	Esquema de elaboración
Almejas y berberechos	Guisados, al horno, a la parrilla y al vapor.
Caracoles	Guisados y hervidos.
Gambas, camarones y langostinos	Al vapor, escalfados, al horno, a la parrilla, salteados y fritos.
Langosta y bogavante	A la parrilla, al vapor y hervidos.
Mejillones	Guisados, a la parrilla, fritos, al vapor y hervidos.
Ostras	Guisadas, fritas, a la parrilla, al horno y crudas.
Vieiras	Fritas, escalfadas, a la parrilla y al horno.
Calamar y pulpo	Guisados, al horno, escalfados y fritos.



2.4.3

APLICACIONES CULINARIAS

Los pescados de carne muy blanca (trozos de rodaballo y rodaballo pequeño, entre otros) y los pescados ligeramente salados y ahumados (*haddock* o *eglefino*) generalmente se pochan en una mezcla de agua y leche con limón real.

Algunos pescados cortados en rodajas o escalopes gruesos simplemente se pochan en agua con sal y limón, por ejemplo, rodajas y filetes de merluza o de bacalao, a la de mantarraya.



En restauración colectiva suele servirse una ensalada al estilo Estrasburgo integrada con cubos de papa, Gruyere, cebollas picadas finamente y salchichas *knack* en rodaja, todo sazonado con una vinagreta de mostaza.



En los siguientes enlaces encontrará diferentes preparaciones de los tipos de pescados y mariscos, elija tres y realice un paso a paso que pueda entregar a su instructor.

<https://candido.tv/fish-chips/>
<https://candido.tv/pescado-rebozado-merluza/>
<https://candido.tv/gambas-al-ajillo/>
<https://candido.tv/merluza-en-papillote/>
<https://candido.tv/bacalao-al-ajoarriero/>



2.4.4

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

La presentación y servicio variará en función de los estándares del negocio y los objetivos económicos que se persigan, a continuación se presentan algunas ideas visuales para su presentación y servicio.

PESCADOS



En ensaladas



Comida rápida



Entradas

MARISCOS

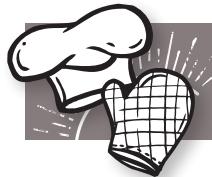
Camarones



Pulpo



Cangrejo

**2.5****GUARNICIONES**

Consisten en uno o varios elementos distribuidos dentro de un mismo plato, que acompañan a un elemento o género principal, con el objetivo de complementarlo de diversas formas: nivel nutritivo, sabor, color y texturas.

Los platillos principales se acompañan de dos guarniciones diferentes: la que le da nombre a la preparación o guarnición pequeña, y algún otro acompañamiento de verdura.

El maridaje entre el platillo, la salsa y la guarnición debe ser perfectamente armónico, uno debe hacer resaltar al otro y viceversa. Las verduras son mejores para acompañar las carnes rostizadas y asadas y los fuscuentes para los platillos con salsa.

Las verduras proporcionan, además de su sabor y textura, elementos adicionales e importantes de presentación (formas y colores). Deben elegirse en función de la temporada y de la tradición regional propia de la preparación.





2.5.1

CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Las guarniciones necesitan cumplir con las siguientes características:

- Acompañar al elemento principal, debido a ello no deben tener más importancia que él.
- Aportar un valor nutritivo diferente al del elemento principal.
- Debe estar definido dentro del plato.
- Enriquecer la presentación del plato.

Las guarniciones pueden clasificarse de acuerdo con su complejidad o dependiendo sus componentes.

POR SU COMPLEJIDAD PUEDEN SER:

- **Guarniciones simples:** se integran por un elemento, por lo general son pastas, arroz y verduras.
- **Guarniciones compuestas:** están integradas por diversos elementos que se combinan entre sí y también con el elemento principal del plato.

POR LA NATURALEZA DE SUS COMPONENTES PUEDEN SER:

- **Guarniciones con base de almidones:** se elaboran con alimentos ricos en almidón, por ejemplo, cous, pastas, arroz y papa, entre otros.
- **Guarniciones con base de fibra:** se elaboran con alimentos ricos en fibra, como lo son cereales frescos, algunas legumbres, hongos y hortalizas frescas.



2.5.2

INGREDIENTES, ESQUEMAS DE ELABORACIÓN Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

PAPA

- Fritura
- Pochadas
- *Souflé*
- Hervidas
- Puré
- Cocidas

ARROZ

- Hervido
- Frito

PASTAS

- Frescas
- Industriales

HORTALIZAS

- Glaseadas
- Cocidas en blanco
- Cocidas a la inglesa
- Braseadas
- Fritas



2.5.3

APLICACIONES CULINARIAS

Las aplicaciones que pueden darse a las guarniciones son tan diversas como la creatividad y las técnicas que decida usar quien las cocine. Es importante tener en cuenta que una guarnición no lleva el papel principal en un plato, pero es importante contar con una guarnición que combine con las proteínas que se presentan. Por ejemplo:



Arroz



Pastas



Papas

En ocasiones algunas comidas se arruinan por no saber combinarlas con la guarnición correcta. Así, es necesario considerar que la función de la guarnición es acompañar y complementar el plato, por lo debe ser sencilla, en poca cantidad y nunca puede ser más importante o sobresalir más que el plato en sí.

Para no equivocarse con los ingredientes elementales para una guarnición, la recomendación sería utilizar productos sencillos, por ejemplo, la papa, el tomate o la cebolla. Estos tres alimentos ofrecen multitud de formas para prepararse y combinan

muy bien con todo tipo de recetas, que pueden ser desde carnes, pescados o huevos.

Por ejemplo, las papas pueden presentarse de diferentes maneras. Entre las papas cocidas pueden referirse las tipo *Dauphine*, *Savonnette* y *suflés*; pero, en el caso de las papas fritas las pueden presentar tipo paja, siendo ideales para acompañar carnes; o tipo rejilla resultan ideales para presentarlas con los huevos. Sin embargo, se debe tener en cuenta que las papas no pueden estar frías ya que de esta forma arruinaría la comida.





2.5.4

PRESENTACIÓN Y SERVICIO

La presentación de las guarniciones va a depender de lo que van a acompañar, pueden ser integradas al plato o al lado. La porción consiste en un 25 % del plato. Su temperatura puede ser fría en el caso de una ensalada de pasta o caliente en el caso de un puré.

En la presentación de los platos deben evitarse las guarniciones no funcionales o sea cualquier elemento comestible o no comestible, principalmente cuando no contribuye al sabor o a la textura del plato.

Una forma correcta de evitar la utilización de aderezos no funcionales es preguntarse ¿Cuál es el propósito de utilizar este elemento? Si es porque aporta color puede ser que sea considerada una guarnición funcional.

Evite los siguientes ejemplos de guarniciones no funcionales.

- Una tajada o trozo de naranja en un plato de huevos (revueltos, fritos, omelet, entre otros).
- Un trozo o corona de limón en un plato que se sirve con alguna salsa.
- Hojas de lechuga utilizadas como base para comida caliente en platos calientes.
- La tradicional rama de perejil o de berro.
- Canastillos de naranja, limones o limas.
- Rosas de tomate o aves de manzana.
- Guarniciones de papel o película.



Para contribuir a la presentación se puede, en ocasiones clásicas y tradicionales la utilización del perejil o berro. Por ejemplo, los berros se pueden utilizar en platos que contengan producto simple, asado o a la parrilla.

Fécula y/o las verduras, también se pueden convertir en aderezos para agregar color y textura al plato principal.

**Instrucciones::**

Responda las siguientes interrogantes, de acuerdo con los contenidos estudiados.

1. ¿Cuáles son los tipos de consomé que hay? Después de enumerarlos defina cada uno de ellos.

2. ¿Cuál es el ingrediente principal base de la *bisque* y en qué consiste?

3. ¿Qué ingrediente natural se utiliza para elaborar una pasta fresca modificando su color y por qué?

4. ¿Cuáles son los diferentes tipos de arroz? Después de enlistarlos escriba un ejemplo de preparación para cada uno según su forma.

5. ¿Qué tipo de arroz usaría para cocinar Sushi? ¿Cuál sería el método de cocción más adecuado para ello?

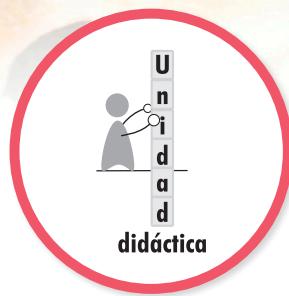
6. ¿Cuál es la temperatura que se utiliza en las elaboraciones con huevo? Además, indique porqué debe controlarse esta temperatura:

7. ¿Qué características en la carne de cerdo hacen que se deba descartar el producto? Amplíe su respuesta.

8. ¿Cuál es la clasificación del pescado de acuerdo con su contenido graso? Enliste.

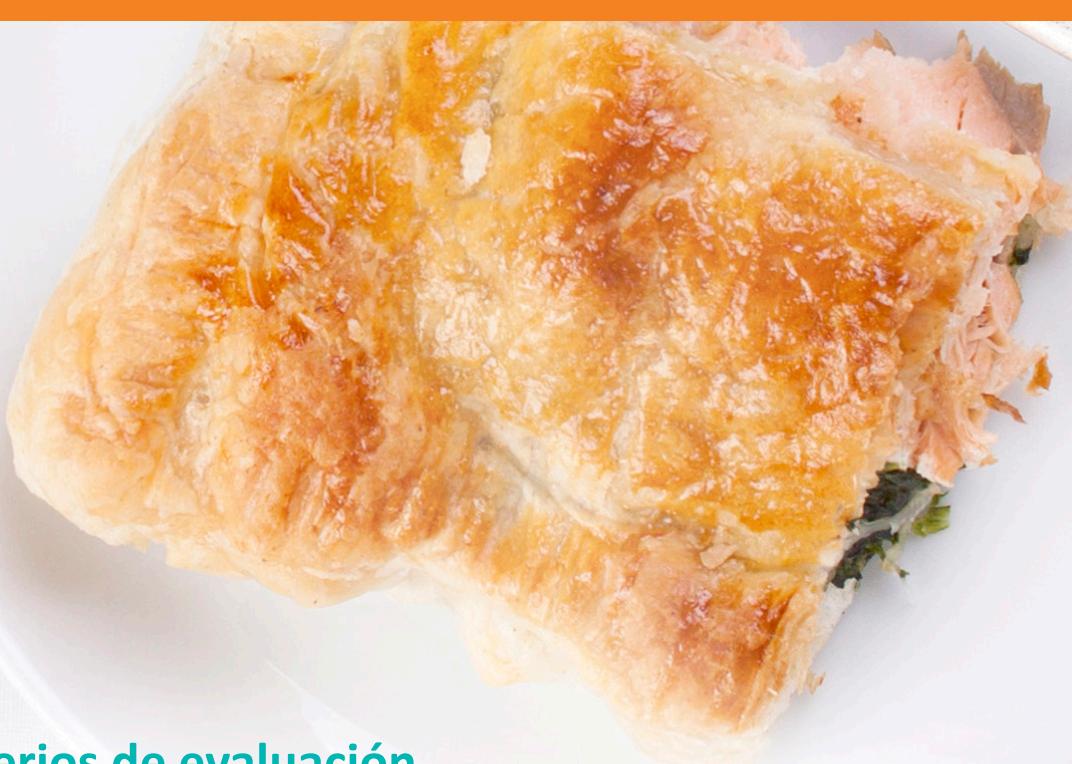
9. ¿Cuáles son las características de los bivalvos frescos? Además explique, porqué es importante seleccionarlos frescos.

10. ¿Qué son las guarniciones? Enliste tres ejemplos.



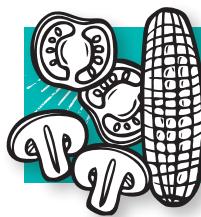
4

**Elaboración de productos
de múltiples aplicaciones en
repostería y postres básicos**



Criterios de evaluación

- **Explica las bases de la repostería cuando:**
 - Describe la organización del trabajo y de los recursos tecnológicos de una repostería.
 - Describe los productos y los procesos de repostería.
 - Identifica las diferencias técnicas de cocción y los aspectos a considerar para su aplicación en la repostería.
 - Describe los aspectos a considerar para la regeneración de productos.
- **Fundamenta los productos básicos de múltiples aplicaciones cuando:**
 - Describe los tipos de productos de repostería que se utilizan en múltiples aplicaciones.
 - Identifica los procesos y los recursos para su elaboración.
- **Fundamenta las técnicas básicas para la elaboración y la decoración de postres con productos de múltiples aplicaciones en repostería cuando:**
 - Describe los aspectos a considerar para su aplicación.
 - Describe las condiciones y las medidas de seguridad para su aplicación.
 - Identifica los puntos de análisis para la selección y la aplicación de las técnicas y la selección de los materiales.
- **Explica la elaboración de los postres con productos básicos de múltiples aplicaciones cuando:**
 - Organiza el trabajo en función del requerimiento presentado.
 - Justifica la selección y la preparación de materia prima, herramientas, equipo, utensilios y áreas de trabajo a utilizar.
 - Las técnicas y los métodos para la elaboración de los productos se aplican según las especificaciones de la receta estándar.
 - El tiempo y las temperaturas de cocción, las características organolépticas, las condiciones de almacenamiento y preservación, corresponden a las especificaciones de la receta estándar y el tipo de producto.



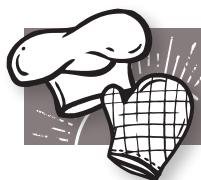
1

BASES DE LA REPOSTERÍA



El responsable de deducir y calcular las necesidades de un maestro obrador, así como de planificar las tareas a realizar en el área de repostería es el chef Repostero. En las cocinas actuales es necesario que un cocinero tenga los conocimientos y las aptitudes para trabajar algunos productos que se refieren a esta área.

Parte fundamental en pastelería y repostería es la organización del trabajo. Al elaborar las masas y las pastas deben considerarse varios procesos previos a la preparación de cada producto (preelaboración y estructura), desde la puesta a punto hasta el resultado final.



1.1

BASES PARA LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

La función administrativa que predispone los objetivos para alcanzar y que establece lo que se debe hacer para lograrlos se llama planeación. Es importante porque sin ella una empresa de restauración se puede encontrar en el caos.

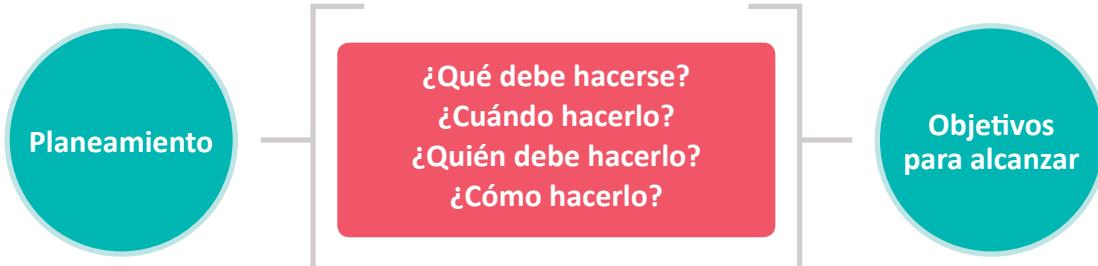
PLANEACIÓN

ORGANIZACIÓN

DIRECCIÓN

CONTROL

Al tomar como punto de partida los objetivos de la planeación son establecidas las actividades en orden de prioridad, a través de las respuestas a las preguntas siguientes:



Un conjunto de planes constituyen la planeación.

Por medio de los planes de producción es programada la compra de materia prima en una empresa que se encuentra en restauración, así como la cantidad de mano de obra, las máquinas y los equipos que se necesitan, las existencias de productos y todo lo que se necesita para garantizar las entregas a los clientes.

El encargado del área de repostería o maestro obrador lleva a cabo un estudio de las tareas y el grado de dificultad de cada una con el objetivo de anticipar las que son más relevantes o urgentes. Su responsabilidad es asignar cada una al personal que tiene a su cargo, teniendo en cuenta las capacidades y el profesionalismo de los trabajadores.

Es necesario elaborar los vales de pedido que se necesitan para que el personal pueda retirar del economato o bodega las materias primas que se usarán.

La planificación del trabajo debe estar de acuerdo con el tipo de sistema y características del establecimiento (en caso de trabajar a la carta, por medio de menú, con *buffet*, eventos especiales u otro sistema). Un hotel, por ejemplo, trabaja con un documento llamado libro de ocupación y previsión, que se le facilita al jefe de cocina en la recepción. En este se anotan datos como ocupación, régimen de pensión alimenticia y eventos especiales programados.



1.1.1

PRODUCTOS Y PROCESOS DE REPOSTERÍA

Los productos de repostería son ricos en grasas y azúcares, además son bastante versátiles debido a que se pueden elaborar en diversas formas: tan simples como los pasteles que se comercializan en cafeterías y tan ostentosos como los que se decoran detalladamente. Las condiciones bajo las que se administran las reposterías van a determinar sus posibilidades de aceptación, debido a ello se necesita hacer una clasificación de los procesos de producción para visualizar la inversión y el esfuerzo de trabajo.

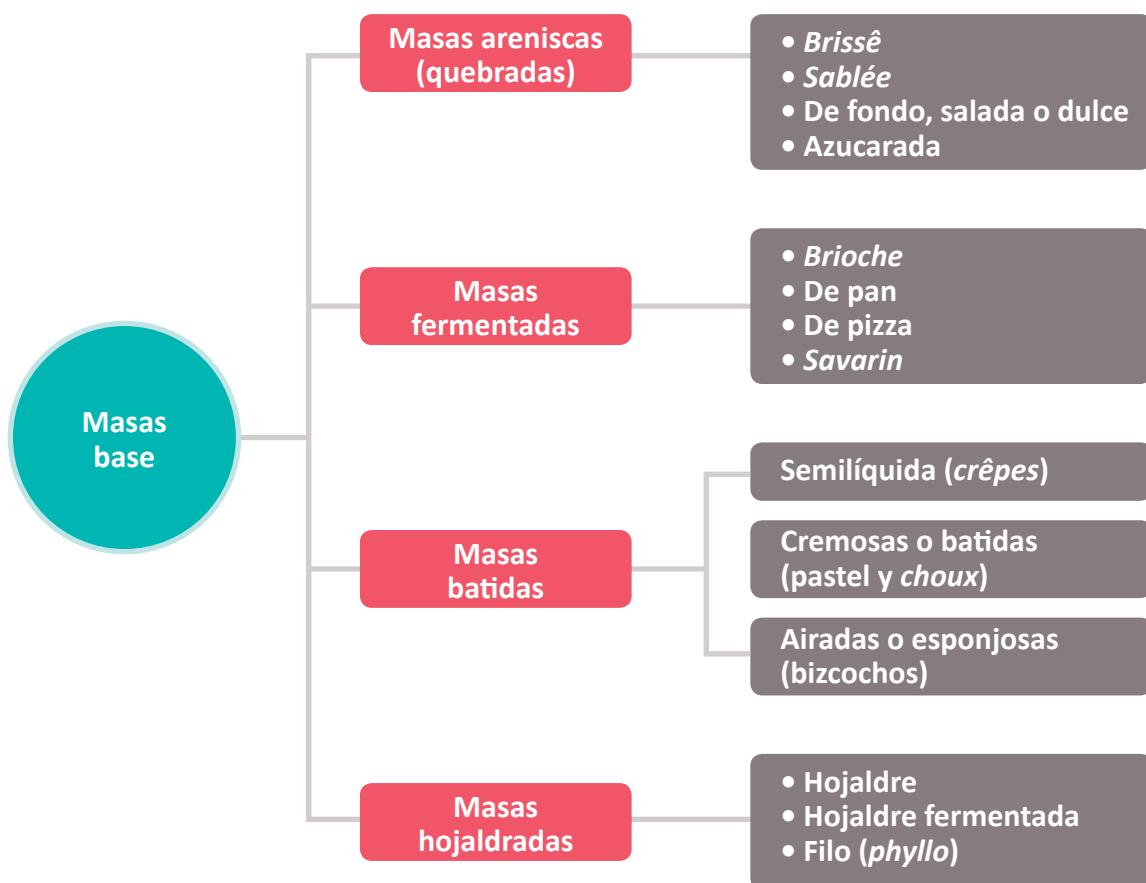
A. Productos de repostería

Existen diversas fórmulas básicas para crear el postre ideal, así como diversos tipos de rellenos y coberturas. Los principales son:

1) Masas o pastas

Una masa, de acuerdo con la Real Academia Española, consiste en una mezcla de harina con manteca, levadura y agua, que se usa para elaborar pasteles o pan. También se le llama pasta y a veces se le agrega otra variedad de materias primas como azúcar y huevos. En repostería consiste en la base de prácticamente cada una de las preparaciones.

Las masas dependiendo sus propiedades se clasifican:



Fuente: Puigbó, Isidre. Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración. 1999. 114 p.

2) Rellenos

Estos pueden ser salados o dulces. Con ellos se completan los productos de repostería como tartaletas, empanadas, volovanes y pasteles, entre otros. Los de frutas y crema son preparados con la ayuda de un espesante. Los espesantes que más se usan son los huevos y los almidones.

TIPOS DE RELLENOS

Dulces

- Frutas
- Cremas

Salados

- Carne
- Vegetales

4) Azúcar

Algunos productos de repostería, como algunas piezas para dulces, coberturas y decoración tienen como base una mezcla o jarabe que se forma con azúcar o con azúcar y agua.

PRODUCTOS ELABORADOS CON AZÚCAR

Almíbares

- Jarabes para pasteles.

Crocantes

- Garapiñados.
- Piezas para decoración- caramelos para decoración.

3) Coberturas

Consisten en capas con las que son cubiertos los pasteles y otros productos de repostería. Son dulces y cumplen con tres funciones principales:

- Agregar sabor.
- Mejorar la apariencia.
- Optimizar las cualidades de conservación como consecuencia de la formación de una capa protectora que rodea los pasteles.

TIPOS DE COBERTURAS

Blandas

- Betún
- Merengues
- Cremas

Laminadas

- Fondants
- Mazapanes



5) Complementos

Consisten en preparaciones básicas combinadas con pasteles y postres para realzar los sabores y los colores en el montaje final. Pueden ser:



Salsas

Chocolates

Frutas

Cremas

B. Procesos de repostería

Los procedimientos de producción son:

Tipo de proceso | Sacos de harina X 50 kilos procesados de manera diaria

Artesanal	Hasta 2 sacos
Semindustrial	Más de 2 sacos hasta 30
Industrial	Más de 30 sacos

Datos: Mesa Sectorial
de Agroindustria
Alimentaria, Sena
2005-2006 Kilos *
2.2046 lb.

La cantidad de harina que se procesa diariamente constituye el criterio de clasificación y no el tipo de productos que se fabrican. El proceso de producción es homogéneo en los tres tipos, debido a que existen etapas parecidas en la preparación de los productos; las diferencias tienen fundamentos en el tiempo, la cantidad de producción y el equipo utilizado.

1) Artesanal

Suele aplicarse en pequeños negocios, a menudo familiares, con pocos trabajadores. Las operaciones manuales son desarrolladas usando equipos pequeños o utensilios; el sistema de producción es discontinuo, los productos son preparados cada día y las ventas son desarrolladas en poco tiempo de manera directa al consumidor final en el mismo lugar de producción.



2) Semindustrial

Sucede en establecimientos con capital medio-alto, tiene la capacidad de producir usando maquinaria industrial aunque con procesos artesanales. Por lo general, tienen algunos puntos de ventas o rutas de repartos.



3) Industrial

Es un sistema constante de producción, con mínimas operaciones manuales. El envasado es mecánico y los locales cuentan con la capacidad tanto de almacenaje como de exposición de productos finales. El reparto con frecuencia es al por mayor, a nivel nacional y/o internacional.

Los establecimientos que cuentan con producción industrial se encuentran obligados a contar con un número de Registro Sanitario de Alimentos y con un Registro Específico, de comercializar productos etiquetados o envasados. Por lo general, se usa la premezcla (harinas preparadas que reducen el tiempo de preparación y aumentan la capacidad de producción), lo que distingue a este tipo de establecimientos de los demás.



1.1.2

APLICACIONES DE LA REPOSTERÍA

En la actualidad el sector de la repostería crece constantemente, debido a la versatilidad que ha tomado la elaboración de la variedad de productos, permitiendo con esto inclusive que exista especialización en la elaboración de algunos productos.



Las aplicaciones de los productos de repostería se clasifican en:

A. Comercial

Consiste en un tipo de pastelería en crecimiento en Guatemala, debido a ello el mercado es cada vez más minucioso y estricto.

Los productos de calidad logran realizarse con el conocimiento y dominio de las diferentes técnicas y creando un sello particular que distinga a la empresa de las demás.

Entre los productos conocidos en el área comercial pueden citarse:



- Batidos básicos: zepelines, cubiletes y magdalenas (naranja, coco, chocolate y vainilla, entre otros).
- Masas esponjosas: almendras, tres leches, fresas con crema y borracho.
- Pastas azucaradas: tartas y pies (queso con higo y queso, entre otros).

B. De ocasión

Los pasteles o productos de ocasión son los que particularmente se elaboran para conmemorar o celebrar socialmente cualquiera de las siguientes situaciones.

- Bodas.
- Infantiles.
- 15 años.
- Aniversarios.
- Graduaciones.



C. Especial

Los pasteles especiales se caracterizan por tener un proceso de elaboración y decoración particular, que permite atender requerimientos como:

- Decoraciones artísticas.
- Pasteles 3D.
- Pasteles con movimiento.



D. Alta repostería

Los productos de alta repostería consisten en productos que han sido reconocidos internacionalmente. Que además, pueden convertirse en clásicos, por lo que permiten trabajar producto sofisticado, entre los cuales destacan.

- Ópera.
- Tiramisú.
- Sachertorte.
- Baklava.



1.1.3

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE USO COMÚN

El trabajo en repostería y pastelería inicia por el conocimiento de las materias primas, sus variedades y cualidades específicas. La clasificación de estas se lleva a cabo con base en características físicas, cualidades gastronómicas, necesidades de elaboración y de conservación. También es necesario tener en cuenta su presentación para llevar a cabo una conservación y regeneración adecuada al producto.



Los insumos y la materia prima son usados para fabricar un producto final al que se le asigna un costo. Las materias primas e insumos de uso regular en repostería son:

MATERIA PRIMA	INSUMOS	
<ul style="list-style-type: none">• Harina• Grasas• Azúcar• Huevos	<ul style="list-style-type: none">• Cacao• Fruta• Frutos secos• Gelatinas• Especias	La materia prima consiste en el principal componente de un producto. En cuanto a la pastelería y repostería se trata de un comestible que se utiliza en el proceso productivo de otro bien.

A. Harina: suaves y duras de trigo

Consiste en el polvo que resulta de la molienda de cualquier cereal o fruto seco.



Del grano de trigo se produce harina de trigo que es usada para elaborar pasteles y panes. Por lo general, a las harinas que se consiguen se les denominan suaves o duras.

De la almendra se obtiene harina de almendra para la preparación del mazapán.
Bechamel:

La calidad de la harina es determinada en primera instancia por el tacto, después es percibido su olor, este debe ser neutro. El color debe ser blanco, si es harina de grano tierno; será ligeramente amarillo, si es de grano duro.

La fuerza de la harina es reconocida por la letra W que la identifica. Esta orienta las diversas labores de pastelería y panadería. Una harina de 100 W es suave, apta para brise, pastas y bizcochos, entre otros; va a tener un contenido de proteína del 10 %, el gluten es carente de elasticidad, débil y blando.

Debido a que consiste en uno de los ingredientes básicos en pastelería, hay una amplia variedad, que pueden provenir de legumbres, frutos secos y cereales, entre otros.

La harina de trigo es la más popular. Esta se puede obtener del endospermo o de la molienda total del grano de trigo (endospermo, salvado y germen), esta última es la harina integral.

COMPUESTOS DE LA HARINA

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Proteína• Glutamina• Azúcar | <ul style="list-style-type: none">• Materia grasa• Materia mineral• Agua• Almidón |
|---|--|

Los elementos fundamentales de la harina son el almidón y el gluten; este último se caracteriza por ser elástico e impermeable y se encuentra en el trigo, logrando que la harina de trigo sea la más común de las harinas panificables.

La cantidad de azúcar en el trigo es mínima, aunque desempeña un papel importante en la fermentación. El contenido de agua es de aproximadamente un 16 %. Las materias minerales que se ubican en la corteza del grano de trigo determinan la calidad y la pureza de la harina.

La clasificación de la harina se lleva a cabo con base al contenido en gluten que posee:

Tipo de harina	Definición	Característica	Utilización
De fuerza o dura	Harina con alto contenido de gluten (12 % máximo).	De apretarla y soltarla cuando se toma entre la mano, tiende a desmoronarse. Se representa con un valor 200-300 W. Hace más fácil la fermentación y la retención del gas que se genera en la fermentación.	Masas fermentadas como pan y bollería.
Floja o suave	Harina con bajo contenido de gluten (8 a 9 % máximo).	De apretarla y soltarla al tomarla entre la mano, se mantiene compacta. Se representa con un valor 100-200 W.	Elaboraciones de repostería que no llevan trabajo como panqueques, tulipas, brisa, pasta y galletas.
Media fuerza o multiusos	Harina que se obtiene mezclando al 50 % harina de fuerza y harina floja.	Tiene un valor 200 W.	Repostería de pasta hojaldre.



El factor W consiste en uno de los parámetros para la panificación de la masa. Es conocido como fuerza de la masa. Hay otros parámetros como:

- Tasa de absorción de agua.
- Resistencia (P).
- Extensibilidad (L).
- Relación entre resistencia y extensibilidad (P/L).

B. Mantequilla y otras grasas

La mantequilla consiste en un agente suavizante que hace posible retener la humedad en el producto final. Puede ser margarina especializada, mantequilla o manteca (esta permite un esponjado a través de incorporar aire en la etapa de acremado fundamental para la obtención de un producto suave).

La mantequilla consiste en la grasa de origen animal que es más valorada de manera comercial. Brinda aroma, textura y suavidad. Su origen es desconocido, sin embargo, se cree que fue creada por los vikingos, los celtas y los mongoles.



La mantequilla se compone de un 82 % mínimo de grasa, un 16 % máximo de agua y un 2 % de extracto seco. El proceso de elaboración de la mantequilla incluye seis operaciones básicas:

- Desnatado
- Pasteurizado
- Maduración
- Batido
- Lavado
- Amasado

Desnatado

Separación de la leche de la nata o crema por centrifugación, para ello se calienta la leche a 30 - 40 °C.

Pasteurizado

Eliminación de la flora patógena. Se produce a través de un tratamiento térmico no drástico.

Maduración

Desarrollo del aroma, maduración, acidificación y espesamiento gracias a la levadura de fermento láctico natural.

Batido

Separación de la materia grasa y el suero.

Lavado

Reemplazo del suero que aún existe en la mantequilla por agua pura para eliminar la acidez.

Amasado

Eliminación del exceso de agua para obtener una masa homogénea.

Otras grasas

Las grasas incluyen diversas clases de lípidos, que pueden ser de origen animal o vegetal, por ejemplo, el aceite es un tipo de grasa, aunque en forma líquida, debido a ello no favorece el acremado. Lo que se hace es incorporarlo a la preparación y combinarlo con azúcar.



Otras grasas	Definición
Margarina	<p>Consiste en una materia grasa de origen vegetal, sin embargo, existen 100 % vegetales y mixtas.</p> <p>Las margarinas 100 % vegetales tienen similitud a la mantequilla, pero más untuosas. Son obtenidas a través de procedimientos industriales a partir de grasas insaturadas de origen vegetal.</p> <p>Las margarinas mixtas se obtienen mezclando grasas de origen vegetal y animal. Se parecen a la mantequilla y son obtenidas también a través de procedimientos industriales. El precio es más bajo que el de las mantequillas y su contenido de agua es inferior al 16 %.</p>
Manteca de cerdo	<p>Consiste en una materia grasa de origen animal obtenida del tejido adiposo del cerdo. Su color es blanco; es sólida a temperatura ambiente.</p> <p>Tiene un sabor fuerte, debido a ello su uso en pastelería es limitado a ciertas preparaciones como mantecados, ensaimadas y hojaldres.</p>

C. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

El azúcar es un producto obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha. Son necesarios procesos químicos para su producción, de estos resultan los diversos grados de refinamiento.

Tipo de azúcar	Descripción	Ilustración
Morena	<p>Es obtenida del jugo de la caña de azúcar, sin procesos de refinado, solo cristalizado y centrifugado. Se le llama azúcar cruda y conserva todas sus propiedades nutricionales. Consiste en una película de melaza que le da su color característico.</p>	

Mascabada	Es obtenida de la caña integral de Filipinas. Su apariencia es oscura, pegajosa y húmeda. Carece de refinado por lo que conserva sus propiedades nutricionales y de sabor. La caña integral es sometida a un secado con fuego de leña, después se muele y se genera un jarabe oscuro y espeso, que al enfriarse se cristaliza a través de agitación lenta.	
Rubia	Consiste en un tipo de azúcar menos oscuro que la morena o cruda. Es mayor su porcentaje de sacarosa.	
Blanca	Es derivada del azúcar crudo a través del proceso de refinamiento. Cuenta con un color blanco brillante y en el agua es soluble. Es la más indicada para la preparación de pasteles. Su contenido de sacarosa es del 99.5 %; también conocida como azúcar sulfatada.	
Refinada	Consiste en azúcar sometida a tratamientos químicos para lograr su máxima pureza. En el proceso algunos minerales y vitaminas se pierden. El contenido de sacarosa es del 99.9 %.	
Pulverizada o lustre	Es fabricada con una mezcla de azúcar en polvo y un 0.5 % de fécula de maíz o arroz.	

Otros edulcorantes

Los edulcorantes consisten en productos que brindan un sabor dulce a las preparaciones donde se incorporan. Se usan con poca frecuencia, sin embargo, desempeñan otra función además de endulzar; el azúcar invertido, por ejemplo, su función es evitar la cristalización y estabilizar el grado de humedad. La glucosa aporta plasticidad y evita la cristalización.

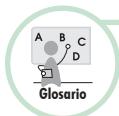
Las características y los beneficios de los edulcorantes son básicos (ya sea en pastelería o en cocina) en diversas preparaciones como en bizcochos, azúcares cocidos y los helados.



Edulcorante	Descripción	Ilustración
Glucosa líquida	<p>Consiste en un derivado de almidones comestibles. No tiene color, en ocasiones puede ser ligeramente amarilla. Se encuentra en distintas formas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jarabe viscoso (glucosa cristal). • Pasta blanca deshidratada. • Glucosa atomizada, es decir como un jarabe al que se le extrae el agua. Se usa en grandes industrias. 	
Fructosa	<p>Su origen se encuentra en las frutas y sus jugos. También llamada azúcar de fruta. Se usa disuelta en agua y su sabor es bastante dulce.</p>	

Invertido	<p>Proveniente de soluciones de azúcar tratadas por hidrólisis. Es espesa, viscosa y semilíquida; se integra por mezclas de fructosa, glucosa y sacarosa.</p> <p>Se puede encontrar como azúcar invertido líquido o como jarabe de azúcar líquido invertido. Es el endulzante más usado después de la sacarosa.</p>	
Jarabe de azúcar invertido	<p>Consiste en una pasta blanca y untuosa sin un olor que lo caracterice. El porcentaje de materia seca que contiene no es inferior al 62 % y la cantidad de azúcar invertido es superior al 50 % en peso de la materia seca.</p> <p>Se usa por lo general en repostería, debido a que su edulcorante es mayor en un 25 a 30 % al de la sacarosa. Funde a 35 °C, pero únicamente resiste más de 75 °C, si se le incorpora humedad.</p>	
Azúcar invertido líquido	<p>Líquido amarillento con gran cantidad de azúcar invertido (más del 3 % y menos del 50 %). La materia seca que contiene no es inferior al 62 %. Se usa solo en las grandes industrias.</p>	

Dextrosa	<p>Glucosa obtenida por hidrólisis. Es parecida a pequeños cristales blancos. Se usa en la preparación de helados debido a que mejora su textura y realza el sabor; además reduce el tiempo de congelación. Los helados que contienen dextrosa se derriten más rápidamente a temperatura ambiente. En helados se añade del 6 al 25 % del peso de la sacarosa.</p>	
Sorbitol	<p>Es producido por hidrogenación de la glucosa. Se comercializa de manera líquida o como un polvo blanco. Las temperaturas elevadas no le afectan. Influye en la textura de las preparaciones, retiene y estabiliza la humedad de bizcochos o pasteles.</p> <p>Este retarda el enranciamiento de las preparaciones que contienen frutos secos y materias grasas. En turrones, en especial los que contienen frutos secos, trabaja de forma adecuada. En helados evita que se formen cristales y les brinda untuosidad, sin embargo, si se usa excesivamente se convierte en una textura pegajosa. El porcentaje aconsejado es del 5 % por kilo de masa total.</p>	
Isomalt	<p>Es obtenido por hidrólisis del azúcar, con una hidrogenación posterior. Tiene propiedades diferentes al resto de azúcares, se prefiere para elaborar chicles y caramelos. No necesita que se le</p>	



Hidrólisis: desdoblamiento de la molécula de algunos compuestos orgánicos a través de la acción del agua.

Isomalt

agregue agua ni otro líquido para que funda, es una propiedad determinante para las decoraciones artísticas en caramelo.

Tiene un aspecto parecido al azúcar lustre, su edulcorante es la mitad del que contiene la sacarosa, pero menos soluble que el azúcar.

Resiste la humedad y no toma color al someterse a temperaturas altas.

No se recomienda usar más de un 30 - 40 %, porque es difícil de fundir en la boca.

Los diabéticos asimilan sin ningún problema el isomalt.



Fuente: Puigbó, Isidre. Guía práctica de técnicas de pastelería. 1999. 70-72 p.

D. Huevos y ovoproductos

Consisten en los productos más importantes en pastelería junto a la harina y el azúcar. Se encuentran en diferentes tipos y calidades bastante diferenciados en recetas de pastelería.

Al hablar de pastelería y repostería se debe comprender que los huevos son los que provienen de las gallinas, aunque en otros países se usen otras variedades. Por lo general, los huevos ofrecen emulsificación y esponjosidad, pero además sus funciones principales son:

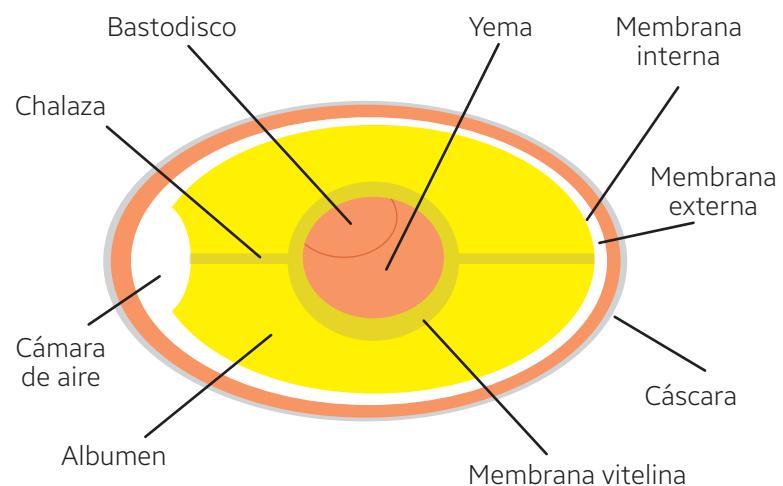
- Aportar valor nutricional a las recetas, además de calidad y sabor.
- Incorporar aire a través del batido, debido al contenido de albúmina de las claras, por tanto, son un buen estabilizante.
- Espesar y emulsionar gracias a las yemas que contienen lecitina. Debido a estas propiedades aportan volumen y una textura suave.

1) Huevos

El huevo es un cuerpo redondeado donde varían el tamaño y la dureza. Provienen de las hembras de las aves. Por lo regular, se hace referencia a los que proceden de las gallinas.

Se compone de las siguientes partes:

- Cutícula y membrana externa.
- Cáscara.
- Membrana interna.
- Clara o albumen.
- Chalaza.
- Membrana vitelina.
- Yema.



Los huevos se pueden clasificar según:

Por su conservación	Por su categoría	Por su peso en gramos
---------------------	------------------	-----------------------

- Frescos
- Refrigerados
- Conservados

A
B
C

- Primera, 70 a más
- Segunda, 65 a 69
- Tercera, 60 a 64
- Cuarta, 55 a 59
- Quinta, 50 a 54
- Sexta, 45 a 49
- Séptima, menos de 45

Los huevos pueden tener transformación gustativa dependiendo del tratamiento a que se les someta y la forma en que se preparen.



Con la llegada de Cristóbal Colón a América se conocieron los huevos. De esta manera, los indígenas empezaron a producir y consumir este alimento.

Otro aspecto para tener en cuenta en la composición del huevo es:

- Cáscara 10.5 %.
- Yema 31 %.
- Clara 58.5 %.



CARACTERÍSTICAS DE LA YEMA

- Emulsionante
- Inicio de coagulación a 65 °C
- Coagulación a 85 °C

CARACTERÍSTICAS DE LA CLARA

- Rica en proteínas
- Emulsionante al formar grandes burbujas de aire

2) Ovoproductos

De esta manera se les llama a los productos que se destinan al consumo humano que son obtenidos a partir del huevo, sus componentes o sus mezclas, al haber retirado las cáscaras y las membranas. Se pueden presentar en estado líquido, en polvo o en escamas:

- **Huevo líquido:** albúmina pasteurizada, yema y huevo entero pasteurizado.
- **Huevo en polvo:** yema de huevo, albúmina de huevo desglucosada, albúmina de huevo común y huevo entero.

Los ovoproductos son comercializados por litros o gramos, de esta manera se tienen que reestructurar las recetas tradicionales de acuerdo con las siguientes equivalencias:

1 litro de huevo entero	20 unidades	1,000 gramos
1 litro de clara	36 unidades	1,250 gramos
1 litro de yemas	60 unidades	900 gramos



Cabe mencionar que los insumos comunes en la repostería consisten en productos comestibles que se usan igual que la materia prima en la producción de otro bien. Por lo general, se les llama factores de producción o recursos productivos, pero por lo regular pierden sus propiedades y características al transformarse y pasan a formar parte del producto final.

E. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate

Consiste en un producto importante que ha sido fuente de inspiración para varios reposteros. Su historia inicia siglos atrás; llegó a Europa a través de los conquistadores españoles.

El chocolate que se deriva del cacao puede ser el elemento principal de una preparación o formar parte de ella, logrando anular otros elementos en un postre.

Algunos datos importantes sobre el cacao son:

- La mayoría de los árboles de este tipo se concentran en las cercanías del Ecuador.
- Los frutos llegan a medir de 15 a 30 cm denominados mazorcas.
- Dentro de cada mazorca se pueden encontrar de 30 a 40 semillas o habas.
- Las habas tienen una forma almendrada y se encuentran recubiertas de pulpa gelatinosa, viscosa y blanca.
- Hay tres clases de árboles de cacao: forastero, criollo y trinitario.
 - El cacao forastero es amargo con matices perfumados y ácidos.
 - El cacao criollo es más fino y aromático.
 - El cacao trinitario resulta del cruce del cacao forastero y del criollo, es afrutado y fino.

De acuerdo con el tratamiento al que se somete para su comercialización el cacao puede ser:

Presentación	Definición
Granillo de cacao	Porción reducida que procede del haba de cacao. Tiene un sabor intenso y puede usarse en pastas secas, helados, bombones, bizcochos y para decorar pasteles. Añade textura, gusto y aroma. Es necesario tener cuidado de no excederse en su aplicación y lograr un equilibrio con los otros ingredientes.
Pasta de cacao	Masa líquida untuosa, base de otros derivados. Se usa en todo tipo de pasteles y postres. No contiene azúcar debido a ello conserva la pureza del sabor levemente amargo.
Manteca de cacao	Parte fundamental en el chocolate. De su correcta cristalización depende que se obtengan chocolates con el punto adecuado de fusión y densidad.
Cacao en polvo	Pasta de cacao que se somete a presión, de ella se extrae la materia seca. Esta es triturada y refinada hasta producir cacao en polvo.
	La calidad del cacao va a depender del color, el sabor, las impurezas que contenga, el porcentaje de materia grasa y su finura. Una cobertura de chocolate puede ser con leche o negra, respetando las cantidades mínimas de grasa de cacao que se determinan por la Ley.

La cobertura de chocolate va a tener un alto brillo al ser atemperado, también es moldeable y fácil de fundir.

Las coberturas pueden ser:

- Chocolate amargo.
- Chocolate con leche.
- Chocolate blanco.

F. Distintos tipos de fruta y productos derivados

Se le llama fruta al conjunto de frutos comestibles, que son ricos en vitaminas y minerales, bajas en calorías y con alto contenido de agua. En Guatemala se obtienen con facilidad gran cantidad de productos; la siguiente tabla muestra las diferentes familias atendiendo al tipo de semilla, su maduración y su procedencia.

CLASIFICACIÓN DE LA FRUTA

Fruta fresca		Fruta seca
Según sus semillas	Según su maduración	Según su procedencia
De hueso	Según su maduración	Cítrica
De pepita	Climática (maduración rápida)	Tropical
De grano	No climática (maduración lenta)	Del bosque

Los siguientes son algunos de los derivados básicos de las frutas:

Derivado	Definición
Conservas	Estos son productos comercializados en lata o en frascos de vidrio calentados en ausencia de aire. En estos casos las bacterias son eliminadas por calor y el cierre hermético al vacío evita la introducción posterior de microorganismos.
Secados	Productos que se cortan en trozos y son secados al aire. Consisten en extraer la humedad de la fruta, debido a ello se conservan por largos períodos. Esta es una técnica adecuada para uvas, albaricoques, ciruelas y manzanas.
Azucaradas	Productos que se cortan en trozos y que se cubren con capas de azúcar, se almacenan en botes y en lugares frescos. El azúcar extrae la humedad y frena el desarrollo de bacterias.
Macerados en alcohol	Productos que son desecados en alcohol, justo como sucede con el azúcar. Un ejemplo son las cerezas al coñac.

Mermeladas	Productos que se elaboran con fruta fresca o pulpa de fruta, sin semillas ni huesos. Es triturada y cocinada con azúcar hasta que se logra una consistencia pastosa. Para preparar una mermelada se añaden 45 partes de fruta y 55 partes de azúcar.
Confituras	Productos obtenidos por cocción de la fruta entera, troceada o de la pulpa de esta, pero con agitación. A diferencia de las mermeladas contienen trozos enteros de la fruta.
Jaleas	Productos con una consistencia untuosa y gelatinosa. Son preparadas con extractos o jugos de frutas frescas, se cocinan con la misma cantidad de azúcar que la cantidad de fruta usada, que constituye la mayor parte del valor energético de este tipo de preparados.
Pulpa de fruta	Producto que es el resultado de la trituración o del exprimido de frutas, sin añadir azúcar ni agua. Su valor nutritivo va a depender del tipo de fruta que se use, los métodos de procesamiento y del grado de disolución. El contenido de vitaminas es menor al de la fruta fresca.

G. Distintos frutos secos

Los frutos secos son productos que, cuentan con un contenido de agua menor al 50 % en su composición natural, sin pasar por ningún mecanismo o alteración. Tienen un contenido alto de grasas, proteínas y oligoelementos.

Frutos secos	Definición	Utilización
Almendra	<p>Consiste en un fruto seco rico en fibra, fósforo, hierro, magnesio, calcio y vitamina E. Al igual que con la avellana es el más rico en ácidos grasos monoin-saturados.</p> <p>Este es uno de los frutos secos más apreciados en cocina mediterránea.</p>	<p>Se adapta a preparaciones saladas y dulces. Se puede incluir en turrones, mazapanes, salsas o aperitivos. Es consumida de forma natural, frita y salada.</p> <p>Se considera el fruto seco más importante para elaboraciones de repostería.</p>
Piñones	<p>Son frutos sanos con alto contenido de proteínas. Consisten en el fruto de la piña del <i>Pinus Pinea</i>. Su sabor es dulce y bastante peculiar.</p>	<p>Se pueden consumir tostados o crudos. Consisten en el ingrediente básico del piñonate, famoso dulce de repostería. Les añade un sabor fino a las pastas secas.</p> <p>Se usan para hacer turrones.</p>

Avellana	<p>Este producto es una fuente natural de vitamina E y ácidos grasos monoinsaturados.</p> <p>Se considera como un producto sano y práctico que puede consumirse sin precisar grandes preparaciones culinarias; es un excelente complemento en pastelería.</p>	<p>Se usa para preparaciones en complementos en pastelería, bombonería y dulces tradicionales.</p>
Nueces	<p>Estos productos tienen alto contenido de aceites esenciales. Pueden encontrarse enteras, troceadas e incluso en forma de harina.</p>	<p>Son consumidas crudas, solas o acompañadas por otros ingredientes. Acompañan de manera adecuada a helados, salsas y otros postres. Del fruto inmaduro se produce el licor llamado ratafía y también el aceite.</p>
Maní	<p>Fruto de dos a cuatro semillas blancas, oleaginosas y comestibles.</p>	<p>Es cultivado para extraer aceite, aunque las semillas se usan en pastelería como parte de bizcochos, cremas, helados y turrones, entre otros. Se consume confitado, tostado o frito.</p> <p>La pasta de maní es usada para turrones y bombones.</p>



Los maníes tostados se digieren mejor que crudos.



H. Gelatina

Consiste en una sustancia sólida, incolora y transparente, además en estado puro es inodora e insípida. Su procedencia se debe a la transformación por cocción del colágeno del tejido conjuntivo de los huesos y los cartílagos.

La comercialización de las gelatinas se realiza en polvo o en láminas transparentes. También llamadas cola de pescado. Las gelatinas vegetales son entre otras el agar-agar y la pectina.

1) Agar-agar

Consiste en una gelatina que se origina de Japón. Es vegetal, se obtiene de diversas especies de algas rojas. Hoy en día, la costa cantábrica es una de las principales zonas productoras de agar-agar en Europa.

Sus características son:

- Es un hidrocoloide completamente soluble en agua a 100 °C.
- Se disuelve también a bajas temperaturas.
- Al contacto con el agua se hincha, puede aumentar hasta 30 veces su volumen.
- No agrega sabor ni olor a las preparaciones y tampoco tiene color.
- Consiste en un agente gelificante potente.
- Es un gel termorreversible.
- Gelifica entre 35-43 °C y se derrite entre 85-95 °C.
- No añade calorías.
- Es saciante y laxante.
- Es el único hidrocoloide que soporta temperaturas de esterilización.

2) Pectina

Consiste en un polisacárido complejo que está en las paredes celulares de los vegetales, en especial en las frutas. En la industria alimentaria se usa como espesante. La pectina tiene la característica de formar geles que producen texturas melosas en las preparaciones.

Las frutas que contienen más pectina son los cítricos, las manzanas verdes y el membrillo. Se usan en *coulis*, conservas y mermeladas.

I. Especias

Con este nombre se le conoce a los aromatizantes de origen vegetal. También se usan para preservar, resaltar el sabor o sazonar los alimentos. De acuerdo con las características que aportan se clasifican de esta manera:

- **Especias que alteran el sabor:** anís estrellado, cardamomo, vainilla, romero, tomillo, canela y azafrán, entre otros.
- **Especias que estimulan el paladar:** regaliz, jengibre, nuez moscada, pimentón y pimienta, entre otras.



Cada vez son más las especias que se usan en repostería debido a que añaden matices característicos. El arroz con leche, por ejemplo, es aromatizado con semillas de cardamomo y clavo.

En la siguiente tabla se presenta una clasificación de las especias, cuyo objetivo es dar a conocer sus distintas clases y abrir nuevas posibilidades en las elaboraciones.

CLASIFICACIÓN DE LAS ESPECIAS

Arilos	Semillas	Cortezas	Flores	Raíces	Rizomas	Hierbas
Macis	Anís Cardamomo Cayena Comino Enebro Matalahúga Mostaza Nuez moscada Pimentón Tamarindo Sésamo Vainilla	Canela Casia	Azafrán Clavo Lavanda	Regaliz	Cúrcuma Jengibre	Cilantro Estragón Eneldo Menta Salvia Orégano

Las especias más usadas en cocina dulce son:

Especia	Origen	Utilización
Vainilla	Tropical. La más común es la vainilla planifolia. Su vaina tiene forma de palo de color negro brillante.	Su función es aromatizar almibares, flanes, dulces, helados y cremas. La vaina y las semillas son retiradas de la preparación cuando ya ha sido extraída la sustancia aromática.
Canela	Proveniente de Sri Lanka (India), aunque su cultivo se ha extendido a Brasil, Madagascar y China. Se obtiene en polvo o en rama que procede de la corteza del árbol que se conoce con el mismo nombre.	Se usa para aromatizar o como adorno (en este último caso por lo regular se coloca en rama y no es comestible).



Cardamomo	Proveniente de la India, pero su cultivo se extiende a Centroamérica, Tailandia y Nepal. A nivel mundial Guatemala es el mayor productor.	En la cocina oriental es usado en recetas dulces (pasteles, galletas y bollería). En la cocina occidental se añade a preparaciones saladas donde se aportan matices picantes, por ejemplo, arroces.
Jengibre	Procede de Asia. Su sabor es picante y fuerte, con notas cítricas.	Para obtener su sabor por lo general se lleva a cabo una infusión sobre el elemento líquido. Se añade en bizcochos, confituras, jaleas y mermeladas.



La vainilla y el azafrán son de las especias más costosas del mundo.



J. Levadura química

También debe conocerse como polvo para hornear. Consiste en un agente de acción leudante, es decir que libera gases producto de reacciones químicas, aumenta volumen, da textura y forma.

Los gases se deben mantener en el producto hasta que la estructura se vuelva firme debido a la coagulación de las proteínas del gluten y el huevo.

La levadura se compone de tres elementos:

Alcalino
Bicarbonato de sodio
que se convertirá
en gas carbónico.

Ácido
Cremor tártaro que cumple
la función de catalizador
y hace posible la reacción
que se busca.

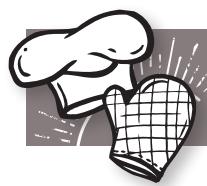
Diluyente o excipiente
Almidón o fécula que
impide el apelmazamiento
y conserva la capacidad
leudante a un nivel estándar.

Fuente: Puigbó, Isidre. Guía práctica de técnicas de pastelería. 1999. 92 p.

Se utiliza en una proporción de 20 gramos por kilogramo de harina, es decir el 2 % respecto a la harina usada, aunque también va a depender del tipo de producto que se vaya a preparar.



El polvo para hornear necesita humedad para liberar gases. Las masas para pastel que lo contienen se hornean de manera inmediata después de incorporarlo.



1.2

REGENERACIÓN DE PRODUCTOS

Para lograr conservar el valor nutritivo y comercial de los alimentos es necesario someterlos a manipulaciones complejas que evitan la aparición de parásitos y microorganismos. Los postres se pueden conservar deshidratándolos, envasándolos al vacío, aplicándoles calor o frío, entre otros métodos. Al querer recuperar los alimentos para consumirlos estos son sometidos a técnicas de regeneración.

La regeneración consiste en el proceso por el que un producto en estado de conservación se lleva a condiciones normales de uso o se alista para su consumo. El propósito fundamental de la regeneración es conservar la calidad del alimento a través de múltiples sistemas y métodos cuyo resultado depende del producto y del tipo de envase.



1.2.1

PROCESOS DE REGENERACIÓN

La regeneración se puede realizar a través de dispositivos de calor, frío o microondas por lo general usados en restaurantes y pastelerías. Las operaciones para la regeneración son:

- Descongelación
- Rehidratación



A. Descongelación

El adecuado uso de las temperaturas de refrigeración o congelación es vital para conservar en buen estado los productos de pastelería (de manera ideal la refrigeración debe ser entre 0 y 4 °C; la congelación por debajo de 18 °C para lograr conservar el producto más de un mes).

Para almacenar los productos es importante recordar:

- Evitar colocar muchos productos en las cámaras, debido a que se reduce la circulación de aire frío.
- Separar los productos de acuerdo con sus características.
- Utilizar recipientes poco profundos para que el frío llegue a todas partes.
- Evitar introducir alimentos calientes, debido a que se eleva la temperatura de la cámara y ocurre contaminación cruzada.
- Separar los productos crudos y ubicarlos en la parte inferior de la cámara.
- Etiquetar con fechas de entrada y rotar de manera apropiada el producto.
- Realizar de manera lenta el proceso de regeneración o descongelación (de cámara de congelación a cámara de refrigeración); de esta manera no se pierde ninguna de las cualidades nutricionales (la jugosidad, la textura y la calidad).
- Aplicar tiempo para descongelación en relación con el tamaño y con los ingredientes usados en la preparación.

B. Regeneración de productos congelados

Cuando el alimento ya está cocinado se procede a su congelamiento. Previo a que transcurran 30 minutos se abate la temperatura para que el enfriamiento sea rápido (de 70 °C hasta -18/-20 °C en el interior del producto, en cuatro horas y media como máximo). Estos alimentos se pueden conservar durante meses.

Al llegar el momento de servir los alimentos se regeneran, ya sea refrigerándolos o llevándolos a hornos mixtos o a carros de regeneración. La zona superficial del producto se descongela más rápido que su interior, lo que produce la proliferación de gérmenes. Los productos de repostería se pueden descongelar en el refrigerador o a temperatura ambiente, pero los que se hayan congelado ya rellenos o glaseados siempre van a descongelarse en el refrigerador, sin envoltorio, plástico o papel aluminio.

C. Rehidratación

Los alimentos que se deshidratan son usados para la preparación de otro tipo de alimentos, debido a que son fuente de antioxidantes, fibra dietética, minerales, vitaminas y proteínas, por ejemplo, productos lácteos, productos de pastelería, barras de cereales y desayunos integrales.

Desde tiempo atrás, la deshidratación ha sido una de las técnicas ampliamente usadas para conservar alimentos (vegetales secados al sol, frutas y granos). Esta funciona debido a que se rebaja la actividad del agua a través de la disminución del contenido de humedad, impidiendo la contaminación microbiológica durante el almacenamiento.

Los alimentos deshidratados enteros, en trozos o pulverizados se rehidratan o regeneran a través de

diferentes procesos. La rehidratación no es el proceso contrario a la deshidratación, debido a que ambos se llevan a cabo a través de diferentes mecanismos de transferencia de materia y dependen de diversos factores. Los alimentos deshidratados deben rehidratarse en un lapso corto y evidenciar las mismas características estructurales y químicas del alimento fresco, así como sus propiedades nutricionales y organolépticas. La inmersión en agua, leche, yogur, jugos de frutas y verduras es la técnica de rehidratación más común.

D.**Regeneración
de productos deshidratados**

El principio fundamental de la deshidratación es el desarrollo escaso o nulo de microorganismos y de reacciones químicas degradantes. Las hortalizas con menos del 8 % de humedad y las frutas con menos del 18 % de humedad residual no favorecen el desarrollo de reacciones químicas o bioquímicas relevantes, bacterias u hongos.

Un buen medio para rehidratar es el microondas. Los alimentos secos son colocados en un recipiente, se añade leche, agua o cualquier líquido afín, se programa con el 70 % de potencia por 3 minutos, moviendo de forma ocasional.

E. Regeneración de productos precocinados envasados al vacío

Los hornos mixtos de convección al vapor y los carros de regeneración permiten que los alimentos precocinados envasados al vacío que se llevan de una temperatura de conservación (2 °C) a una temperatura de consumo (de 65 °C en adelante) en un plazo breve.

Esta clase de hornos también son útiles para regenerar productos que se envasan con atmósfera controlada (donde se altera la composición gaseosa que rodea al producto), técnica de conservación bastante usada en pastelería, bollería y repostería.

**1.2.2****EQUIPOS PARA LA REGENERACIÓN**

El recalentamiento o regeneración de alimentos refrigerados o descongelados puede oscilar entre 3 a 8 °C hasta una temperatura de servicio de 70 °C, es una práctica frecuente en áreas de producción y, por lo tanto, forma parte de las fases o etapas de elaboración que conforman los diagramas de flujo del trabajo en estas dependencias.

Realizada correctamente la regeneración puede reforzar la inocuidad de los alimentos. De lo contrario, esta fase puede llegar a ser una amenaza para la seguridad alimentaria.

Los equipos que se usan para regenerar alimentos se pueden clasificar en dos tipos:

A. Equipos de frío

Las cámaras frigoríficas son el equipo especial para la regeneración de alimentos. Son usadas para descongelar y conservar a temperaturas entre 0 a 10 °C productos que no se pueden mantener a temperatura ambiente (productos de pastelería y panadería, huevos, lácteos y derivados).

Actualmente, se usan diversos sistemas que apoyan la acción del frío y purifican el ambiente en las cámaras frigoríficas. Un ejemplo de estos sistemas es el ozono, es un gas que presenta un alto poder oxidativo que destruye bacterias, virus y hongos, presentando mínima toxicidad y fácil eliminación.

Las cámaras son elaboradas con paneles aislados con poliuretano inyectado o poliestireno expandido recubierto con acero por ambas caras.



B. Equipos de calor

Para regenerar productos de pastelería y repostería se pueden usar también algunos equipos o técnicas de calor, por ejemplo: hornos mixtos, microondas, baño de María y los armarios de regeneración de alimentos.

1) Horno mixto o de vapor

Consiste en un proceso bastante rápido, se calienta el horno a 70 °C. De esta manera se respetan las propiedades nutricionales originales de los alimentos. Por lo general, consiste en la mejor forma de descongelar los platos preparados, debido a que se crean las condiciones perfectas de humedad y calor para reacondicionar rápidamente los productos a regenerar.



2) Microondas

Dependiendo del producto a regenerar y del método de conservación usado, este proceso puede ser más o menos rápido. Es recomendable ir haciendo pausas conforme se regeneran los alimentos, con el objetivo que la temperatura de todo el producto sea homogénea, debido a que la parte externa llega a temperaturas altas y puede alterar el alimento.

3) Baño de María

Es un proceso lento, por lo que el peligro para desarrollar bacterias se eleva. Se recomienda especialmente para regenerar salsas.

4) Armarios de regeneración de alimentos

Son equipos que disponen de dos tecnologías: el aire caliente forzado por termoconvección a 138 °C o el termocontacto a 105 °C. Es aconsejable que los alimentos no se sometan a procesos agresivos de recocido.

Los carros de regeneración por termocontacto se pueden destinar al uso en centros geriátricos o colegios con servicio en multiporción para autoservicios o servicios en mesa para hospitales con emplatado centralizado en cocina. Dichos equipos deben incorporar el sistema de mantenimiento en frío, ya sea en el propio carro o disociado en el office de destino (así se reduce el peso del carro y los daños por transporte). El frío es administrado por medio de diferentes sistemas como compresor eléctrico incorporado o disociado y CO₂ o agua glicolada.



1.2.3

PRODUCTOS DE REGENERACIÓN EN LA REPOSTERÍA

Con el dinámico estilo de vida y la producción en las empresas, en lo relacionado a la producción de postres internacionales, los de métodos de regeneración permiten realizar de mejor forma el trabajo. Los postres y los productos que necesitan regeneración pueden ser:

A. Congelados

Para regenerar productos de pastelería y repostería se pueden usar también algunos equipos o técnicas de calor, por ejemplo: hornos mixtos, microondas, baño de María y los armarios de regeneración de alimentos.

1) Semifríos

Para esta clase de postres es importante la conservación y su realización por medio del congelado, debido a las particularidades de sus ingredientes que hacen bastante difícil trabajarlos, de no ser por el cambio de textura que sufren en la congelación. La regeneración se lleva a cabo descongelándolos en el refrigerador por el tiempo necesario.

2) Cremas y salsas

Se pueden conservar al vacío o congeladas. La regeneración se lleva a cabo por calor o por descongelación en cámara, dependiendo el tiempo que se tenga o la elaboración donde van a ser usados (si es fría o caliente).

B. Envasados al vacío

Los productos que comúnmente se envasan al vacío son:

Postres
cremosos

La mejor forma
de conservarlos
es envasarlos
al vacío.



Frutas
deshidratadas

Pueden conservarse
tanto en cámara
refrigeradora como
en congelados.



Tartas
y pasteles

Se conservan al vacío, pero en atmósfera modificada puesto que de lo contrario pierden sus propiedades. No pueden decorarse antes de envasar, debido a que la decoración se destruiría al sacarlos del envase.



C. Deshidratados

Los postres deshidratados no existen como tal, lo más parecido son merengues secos, galletas, tejas y pastas. Los ingredientes deshidratados si existen, un ejemplo de estos son los diferentes tipos de frutas.



2

PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES EN REPOSTERÍA



El establecimiento donde son preparados y se comercializan pastas, postres pasteles y todo tipo de elaboraciones dulces (en algunos casos saladas como empanadas y pizzas, entre otras) es la pastelería también llamada confitería o repostería.

Hay términos específicos de la gastronomía que se usan en la repostería; algunos de ellos son descritos a continuación:

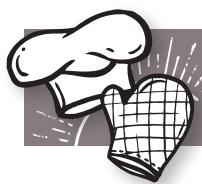
Término	Acción
Abrillantar	Brindar brillo con huevo, grasa o jalea a una elaboración ya sea cruda o cocida.
Amasar	Trabajar con las manos o máquina amasadora con el objetivo de homogenizar los ingredientes de una preparación.
Aromatizar	Agregar especias o vino para brindar un olor característico a una elaboración.
Asar	Cocinar un producto a la parrilla o al horno con un poco de grasa para dorarlo en su exterior.
Atemperar	Llevar a temperatura de uso algún utensilio o materia prima.
Bañar	Cubrir completa o parcialmente un producto con materia líquida, aunque lo bastante espesa como para que se impregne de ella.
Blanquear	Batir de manera vigorosa yemas o huevos con sólidos (como azúcar), hasta que se aclare su color.
Caramelizar	Cubrir con caramelo un producto o la superficie de un recipiente.
Coagular	Solidificar un líquido.
Cocer	Transformar a través de calor un producto con el propósito de ablandarlo o hacerlo más digerible. También es el proceso por el que entra en ebullición un líquido o elaboración.

Colorear	Brindar color a una preparación por medio de colorante natural o vegetal, en polvo, líquidos o gel.
Cortarse	Dividirse la leche, algunas mezclas cremosas y ciertas salsas en partes sólidas y líquidas.
Cristalizar	Convertir un elemento a forma cristalina a través de operaciones precisas a determinadas sustancias.
Cuajar	Hacer posible que una elaboración espese hasta que pierda su estado líquido.
Descorazonar	Quitar el centro o el corazón a las frutas y las verduras. Retirar el hueso a los frutos.
Desmoldar	Retirar un producto de un molde, quedando este con la forma del molde utilizado.
Despumar	Quitar las impurezas que se encuentran flotando en una preparación durante su cocción, utilizando una espumadera.
Emborrachar	Humedecer una elaboración con licor, vino o almíbar.
Empanar	Pasar un alimento aderezado con anterioridad por harina, huevo batido y pan rallado.
Emplatar	Ubicar las preparaciones ya finalizadas en la fuente o plato en que se servirán.
Emulsionar	Elaborar una emulsión, es decir una preparación obtenida al mezclar dos ingredientes que son incompatibles entre sí.
Engrasar	Untar un recipiente con algún tipo de grasa.
Enharinar	Cubrir la superficie de un alimento o recipiente con harina.
Escarchar	Cubrir un alimento, por lo general fruta, con una capa de azúcar granulada o almíbar.
Escudillar	Introducir una preparación cremosa o una masa en moldes o recipientes usando boquillas y mangas.
Escurrir	Extraer el líquido a una preparación empapada en este o el líquido que pueda estar en su interior.
Especiar	Agregar productos de origen vegetal (enteros o en polvo: bulbos, flores, raíces u hojas) a un platillo para que le añadan sabor.
Espesar	Hacer más densa una elaboración.
Espolvorear	Dejar caer a modo de lluvia un producto en polvo o muy picado.
Estirar	Expandir una masa sobre una superficie ayudándose de un rodillo, laminándola para que esta quede más delgada y extensa.
Estofar	Cocinar un género a fuego suave, en su propio jugo y el de los elementos que le acompañan en su condimentación.

Fermentar	Acción por la que las masas preparadas con levadura aumentan su volumen volviéndose esponjosas al llevarlas a temperatura templada.
Flambear	Agregar licor a un género para hacerlo arder.
Freír	Cocinar un producto en una freidora o sartén con grasa caliente para formar una costra dorada.
Fundir	Derretir los alimentos con el objetivo de obtener una base uniforme.
Garrapiñar	Bañar golosinas con almíbar que produce grumos.
Glasear	Espolvorear una preparación con azúcar pulverizada. También significa cubrir con <i>fondant</i> un género o terminar una elaboración con mermelada o azúcar caramelizada.
Gratinar	Tostar la superficie de un alimento en un horno fuerte, gratinador o salamandrador.
Guarnecer	Acompañar un plato principal con otros alimentos menores, a los que se les llama guarnición.
Helar	Introducir el <i>mix</i> o mezcla de ingredientes luego de su pasteurización y maduración en la mantecadora o freezer para obtener el helado o sorbete.
Hervir	Cocinar un alimento por inmersión en un líquido en ebullición. También hace alusión a lograr que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
Hidratar	Devolver al estado natural de humedad los tejidos de los alimentos.
Hilar (huevos)	Batir los huevos con suficiente azúcar hasta que formen hilos.
Infusionar	Llevar a ebullición un líquido con elementos aromatizantes para extraer sus aromas y después de la ebullición conservar unos minutos para obtener todo el aroma.
Licuar	Transformar un elemento en líquido por medio de calor o triturándolo.
Moldear	Introducir un preparado dentro de un molde para que tome la forma necesaria.
Montar	Colocar las preparaciones después de cocinadas sobre una fuente o plato. También es sinónimo de batir.
Napar	Cubrir una elaboración con crema, salsa u otro líquido suficientemente espeso para que permanezca sobre ella.
Pasteurizar	Método que se usa para eliminar los gérmenes al calentar un producto por unos segundos a temperatura de 70 °C, para después enfriarlo de manera rápida para impedir que la excesiva exposición al calor elimine los nutrientes.
Perfumar	Aromatizar un producto por medio de esencias o vinos. Esto permite tener una combinación perfecta de texturas y sabor, adicional a un buen aroma.



Pomada (poner en)	Término usado que define un punto de la mantequilla o la manteca que se obtiene cuando se lleva a una temperatura ambiente de 24 - 25 °C, punto en que la manteca o mantequilla está fría pero moldeable.
Racionar	Separar un producto o elaboración en porciones para su distribución.
Rebozar	Pasar un alimento por harina o huevo batido para que este quede cubierto por completo por una fina capa antes de freír.
Reducir	Reducir el volumen de una preparación líquida por medio de la evaporación. Este proceso permite que resulte más sustanciosa o ligada.
Regenerar	Conservar la calidad del alimento por medio de diversos sistemas.
Reposar	Dejar quieta alguna elaboración por un tiempo determinado. El término también es usado para llamar a la cocción lenta de un guiso.
Saltear	Cocinar a fuego alto, completa o parcialmente un alimento resultando jugoso por dentro y dorado por fuera.
Tamizar	Separar con un cedazo o tamiz las impurezas de los productos en polvo como la harina.
Tostar	Dorar la superficie de la preparación al aplicar calor directo.



2.1

MASAS

Los productos de repostería se llevan a cabo gracias a ingredientes como agua, levadura (en ocasiones sin ella), harina, grasas o aceite, aditivos y otros alimentos que hacen posible preparar variedad de postres.

Las elaboraciones pueden ser saladas o dulces, pero los criterios de distinción están en sus ingredientes y el proceso de elaboración. Las masas muestran características diversas y con cada una es posible elaborar variedad de pasteles con los mismos procesos y métodos de trabajo.





2.1.1

MASAS BATIDAS

De manera popular son conocidas como masas básicas. Consisten en productos alimenticios elaborados con una mezcla que contiene aromatizantes, huevos, harina (suave), azúcar, grasa, levadura química (polvo para hornear) sobre la base de esencias; que generan productos con miga suelta y esponjosa, ricos en sabor y aroma. Estas masas cuentan con volumen, son tiernas y suaves, son elaboradas bajo el sometimiento de un batidor.

Cada uno de los ingredientes cumple una función, desde incorporar aire hasta generar la textura esponjosa.

A. Grasa

Consiste en un agente suavizante que contribuye a retener la humedad en el producto. Puede ser manteca, margarina especializada o mantequilla, que apoya la formación de un esponjado por medio de la incorporación de aire en la etapa del acremado, que consiste en la base para un producto suave.

El aceite es otra clase de grasa, al que no aplica el término acremado, debido a que es líquido. En este caso, lo que se hace es incorporar la preparación, combinándola con el azúcar.

MARGARINA O MANTECA

De acremarlos bien se forma una miga suelta y esponjosa.
Se prefiere para la masa básica estándar de zepelín, magdalena y cubiletes.
Es más comercial debido a su bajo costo.

MANTEQUILLA

Su costo es más alto, pero como resultado da una masa con un aroma agradable.
Brinda buen color, forma una miga fina y posee mejor sabor que la margarina.

ACEITE

Por ser una grasa líquida, no se añade a cualquier masa, debido a que no tiene la propiedad de acremarse.
Se usa para pasteles con puré de frutas o vegetales y rallados que tienen la característica de ser bastante húmedos.

B. Huevos

Tomar en cuenta la información que aparece en el inciso D del tema 1.1.3 Materias primas e insumos de uso común de la presente unidad didáctica (Pág. 268).

Los huevos brindan esponjosidad y emulsificación a este tipo de masas.

C. Harina

Una harina de 100 W es suave o floja, óptima para elaborar pastas brise y bizcochos, entre otras; tiene un contenido proteínico del 10 % y forma un gluten sin elasticidad, débil y blando.

D. Azúcar

Este elemento tiene una función suavizante y edulcorante. Tiene un efecto de ablandamiento en la proteína de la harina, permite que se desarrolle el color de las masas debido a que con el calor del horno se carameliza.

El azúcar contribuye a retener la humedad en las masas horneadas, lo que las vuelve comestibles por varios días. Otra de sus características es que agrega aire cuando trabaja en conjunto con la grasa. Este proceso es llamado acremado. Si el azúcar presenta un granulo grueso reduce la capacidad de incorporar aire en el batido, debido a que su solubilidad es baja, lo que ocasiona manchas blancas en la superficie de las masas horneadas. En la repostería se puede añadir cualquier tipo de azúcar, sin embargo, algunas brindan más sabor que otras.



2.1.2

MASA ESPONJA

Conocida como *sponge cake*, bizcocho o *genoise* (en francés), consiste en una delicada combinación de harina, azúcar y huevos. El resultado es una masa esponjosa y ligera, debido a la cantidad de huevos añadidos. Se prefiere, sobre todo, para pasteles fríos debido a su capacidad de absorción y porque al no contener grasa no se endurece al permanecer en refrigeración.



A. Características

Los elementos que conforman este tipo de masas se encuentran en equilibrio, por lo que hacen más fácil el desarrollo adecuado de absorción de líquidos, esponjosidad, suavidad, textura y volumen, entre otros.

B. Ingredientes

Para elaborar un bizcocho los ingredientes fundamentales son: harina, azúcar, huevos y en ocasiones algún tipo de saborizante.

1) Huevos

Consisten en los ingredientes principales, debido a que contribuyen a dar volumen y textura.

El secreto de las masas esponjosas consiste en el punto de batido de los huevos debido a que las yemas deben encontrarse bien batidas hasta que tomen color y una textura espesa; en el caso de las claras hasta que se vean espumosas y brillantes. Es necesario que se manipulen poco y se horneen de manera inmediata para que los huevos batidos no pierdan el volumen.

Entre sus funciones y propiedades se encuentran:

- Consisten en elementos ligantes, por lo que dan estructura y textura entre ingredientes líquidos y secos.
- Retienen humedad, por lo que actúan como suavizantes.
- Cuentan con propiedad o acción leudante por su naturaleza de incorporación de aire por su fácil batido, debido a ello aportan volumen a la masa durante su cocción.



La clara de huevo representa el 56 % del peso del huevo, consiste en la parte más importante debido a que es la que aporta el volumen final a las masas esponjosas.

2) Azúcar

Tiene la función principal de contribuir a dar color y suavidad. Forma corteza, endulza la masa, eleva el rango de conservación y la incorporación de aire al proceso del esponjado.

3) Harina

Consiste en la materia prima que da estructura a los bizcochos, en otras palabras, conforma el esqueleto que mantiene unidos los otros ingredientes de la preparación.

Debido al peso que aporta en una receta debe incorporarse con movimientos envolventes a los huevos batidos (esponjados), que es el primer paso para producir bizcochos. Esto permite trabajar con suavidad e impide que pierda aire, que es lo que brinda a la masa la característica de retención de líquidos y volumen.

4) Volumen

Las masas esponjosas van a determinar su volumen en la incorporación de aire al emulsionar los huevos con el azúcar. En este proceso son formadas infinidad de burbujas microscópicas que al hornearse elevan el tamaño del producto final (propiedad o acción leudante).

5) Textura

La finura, la suavidad y la esponjosidad de la migas en el producto finalizado es lo que identifica una textura tierna con capacidad de absorción de los líquidos con los que se humedecen los bizcochos. Dichas características definen el éxito de una tarta y es lo que da versatilidad para armar diferentes clases de postres.



Los pasteles de tipo europeo se cortan para lograr capas más delgadas de bizcocho que se intercalan con coberturas y frutas, cremas y rellenos; se humedecen con jarabes de azúcar saborizados y almibares.



2.1.3

MASA FERMENTADA

Estas masas son usadas por lo regular en la panadería, provienen de la cocina antigua. Son conocidas como masas de levadura por la acción que provoca este ingrediente durante su proceso de fermentación.

A. Características

El éxito en el desarrollo y crecimiento de los productos de masa fermentada va a depender de la complementación de sus ingredientes, otros elementos relevantes son la textura suave y esponjosa que más aprecia el consumidor.

B. Ingredientes

Cumplen un papel importante y específico en el desarrollo de este tipo de masas, debido a ello conocerlos va a permitir equilibrar las fórmulas y obtener productos agradables al paladar.

1) Líquidos

Hacen posible que la harina se aglutine y que se hidrate su proteína para formar el gluten. Pueden ser huevos, leche o agua.

2) Harina

Da volumen y estructura a los productos, debido a ello necesita usarse la dura o fuerte, dada la cantidad de proteína que esta contiene.

3) Materia grasa

Brinda calidad y aroma a la masa. Puede usarse manteca vegetal, margarina o mantequilla, esto depende del producto deseado.

4) Levadura

Se encarga del hinchamiento de la masa (fermentación), este proceso se completa con la grasa, líquidos y los azúcares. Las células de levadura biológica se nutren y logran desarrollarse originando diversos alvéolos que ayudan a la formación de los productos. Estas células mueren en la cocción.

5) Azúcares

Intervienen en la coloración de la corteza de los productos y en la transformación de la levadura; sin estos no se daría la fermentación ni el desarrollo satisfactorio de la masa. Agrega sabor, dulzura, suavizan, hacen la textura más fina y mejoran las características de conservación al retener la humedad.

6) Sal

Acentúa los sabores, ayuda a la coloración de la corteza y regula la fermentación. Refuerza la estructura del gluten y la vuelve más elástica, lo que mejora la textura de las masas.

C. Textura

Cuando la cantidad de los ingredientes de las fórmulas y el desarrollo de las masas fermentadas son las adecuadas se obtienen productos con migas suaves y húmedas al paladar, con tonos agradables a la vista y apariencia atractiva.

**2.2****PASTAS**

La diversidad de productos de repostería es tan extensa como variadas pueden ser las bases para hacerlas. En este caso las pastas básicas son de amplia gama en sus características, para conocerlas se lleva a cabo una desagregación en el presente tema.

**2.2.1****PASTA HOJALDRE**

Las masas laminadas tienen la característica de ser crujientes, uno de sus grandes atractivos es la textura de láminas que se obtiene con agua, grasa, harina y otros ingredientes.

A. Hojaldre

Es preparado con harina dura o bien una combinación de suave y dura, agua y sal (denominada amasijo). Se extiende y se pone sobre ella grasa especializada (empaste) y se dobla sobre sí misma varias veces para dar forma al laminado. La repetición de los dobleces hace que vayan quedando láminas finas e impermeabilizadas debido a la grasa. Estas conservan el vapor producido con el agua de la masa por la cocción y se separan como las hojas de un libro.

Este tipo de masa se prefiere para pastelitos y tartas de formas diferentes: mil hojas, empanadas, rellenos y sin relleno, salados y dulces, entre otros.



En la Grecia Antigua se elaboraban hojaldres con aceite. En Francia se conoció la masa a partir del siglo XIII, pero en el siglo XV se le dio el nombre *feuilletage* (hojaldre).



En el siguiente enlace encontrará el procedimiento para la aplicación de la pasta hojaldre, lleve a cabo una receta y realice una pequeña variación a esta, aplicando creatividad e innovación, para que sea diferente, usando la misma técnica.

<https://candido.tv/palmeritas-de-hojaldre/>



B. Fermentada-hojaldrada (danesa)

Reúne las características de la masa fermentada (la acción de la levadura biológica que permite que fermente la masa) y hojaldrada (la diversidad de capas de masa que se alternan con la grasa obtenidas por el laminado y doblado), colaborando en partes iguales al desarrollo y al aspecto final de los productos.

Su textura es **friable**, propia de la masa hojaldrada, debido a la grasa del empaste y laminado.



Friable: que se desmenuza sin problema.

C. Filo

También conocida como *phyllo* o *fillo*. Consiste en una masa tan delgada como una hoja de papel que se utiliza para preparar *strudel*, un pastel alemán de manzana. Con ella son preparados diversos postres griegos y del Medio Oriente.

Existe variedad de productos de repostería que se elaboran con estas masas, que por su versatilidad funcionan como base para postres.

**Hojaldre**

Orejas o palmeras

Danesa

Rollos de canela

Filo

Strudel



Empanadas



Croissants



Baklava



Napoleones

La necesidad de hacer más simples los procesos para preparar productos de masas hojaldradas junto con la innovación de materia prima especializada han provocado que los métodos de elaboración evolucionen, permitiendo que se pueda aprovechar el tiempo para producir más piezas de repostería.

Método de elaboración de la pasta hojaldre:



1

Estire la masa en forma rectangular con la grasa adentro.



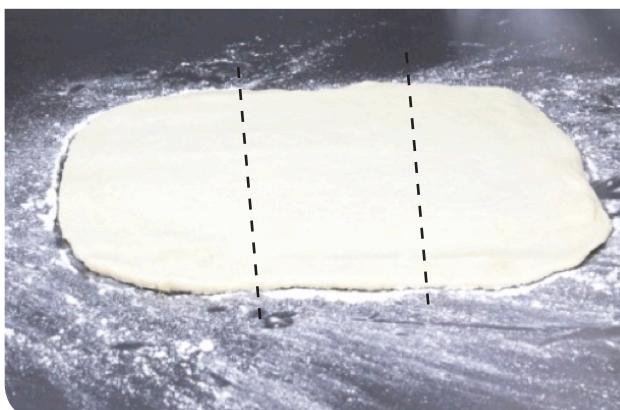
3

Doble uno de los extremos sobre la hoja central hacia el segundo tercio de la división imaginaria.



2

Imagine que divide la masa en tres partes iguales en forma vertical dependiendo su posición.



4

Cubra las otras dos con la parte restante.





2.2.2

PASTA CHOUX

Consiste en una pasta valorada en la pastelería debido a su gran calidad y versatilidad. Tiene una consistencia apta para extender; aumenta su volumen durante la cocción, transformándose a ligera y crujiente.

Su origen data del siglo XVI en la cocina de un pastelero llamado Popelini. Debido a sus características y adaptabilidad a los sabores de sus rellenos y coberturas es usada en la pastelería individual. Los franceses la llaman *pate a choux* que significa pasta de col, debido a la apariencia que adquiere después de cocida.

El interior de la pasta es ligeramente húmedo y vacío. Se puede llenar con diversas frutas, cremas o glaseados de diferentes sabores. Se usa doble método de cocción: el primero es para cocer la harina en agua hirviendo con grasa y el segundo para hornear o freír dependiendo del producto. Consiste en una masa versátil con la que se elaboran productos de repostería y cocina. Admite rellenos salados y dulces; los rellenos dulces suelen ser frutas, chocolate y cremas, entre otros.

A. Cocción

En la primera cocción, la harina se deshidrata con leche o agua para transformar el almidón en un gel que posteriormente al agregar huevos se hidrata para obtener una masa semiconsistente.

El alto contenido de agua que se genera al agregar los huevos es necesario para el segundo proceso de cocción, en donde se convierte en vapor dentro de la masa inflándola como un globo que después quedará vacío.

B. Fritura

Este término se usa para describir un método de cocción consistente en sumergir un alimento en grasa caliente, por lo que toma el color y sabor de la grasa.

En la pastelería se conocen dos variedades populares de frituras:

- **Fritura de fruta:** trozos de fruta fresca, cocida o enlatada sumergida en la masa para rebozar, después se fríen y se sirven calientes.
- **Buñuelos soufflé:** pequeños trozos de masa frita que se sirven calientes, por lo general con almíbar, salsa o azúcar.

C. Horneo

La masa cocida debe encontrarse suficientemente firme para conservar su forma al definir las porciones con una duya y de esta manera hornearla. Debe tener una apariencia húmeda y tersa, no seca ni áspera. De quedar muy seca la masa no esponjará bien y quedará gruesa y pesada.

Para figurar la masa es necesario colocarla en moldes o latas ligeramente engrasadas, el exceso de grasa ocasiona que la pasta se extienda (desplaye) y se aplane al hornearse.

El adecuado desarrollo del producto también depende de la temperatura. Las porciones deben encontrarse firmes y secas antes de sacarlas del horno, debido a que si se sacan muy pronto o se enfrián excesivamente se hundirán rápido.



En los siguientes enlaces encontrará el procedimiento para elaborar la pasta *Choux* y los profiteroles, lleve a cabo un informe con el paso a paso y entréguelo al instructor.

<https://www.youtube.com/watch?v=AGQDxGuVjyg>

<https://candido.tv/profiteroles/>



2.2.3

PASTA QUEBRADA

Estas masas son identificadas debido a la cantidad de grasa que las compone (mantequilla o margarina). Entre más grasa contiene la textura es más quebradiza, mientras más tiempo se trabajan más se endurecen.

Las masas quebradas se pueden usar solas (como galletas) o como un fondo o base para llenar con diferentes preparaciones como cremas o frutas, con el fin de producir tartaletas y pie. Los productos que integran esta familia tienen en común la friabilidad y la textura, de la cual proviene el nombre de quebradas.

A. Identificación y clasificación

Las masas quebradas de acuerdo con su tipo se clasifican en:

- De fondo (dulce o salado): son usadas para soportes de postres o entradas.
- Azucarada: para fondo de tartaletas.
- *Sablée*: bastante friable, ideal para galletas.
- *Brissé*: para pie y galletas con textura hojaldrada, en las que únicamente se utiliza el líquido necesario para integrarla.
- *Lintzer*: para fondos, en círculos y piezas. Es poco común y difícil de trabajar.



B. Aplicación de métodos y técnicas de elaboración

El objetivo que se tiene con los métodos de trabajo es aislar la proteína de la harina, para que esta no se transforme en gluten y brinde elasticidad a la masa final.

La masa quebrada consiste en un producto fácil de trabajar, debido a que se vale de ingredientes básicos (agua, grasa, harina, azúcar o sal); sin embargo, el éxito o fracaso depende de la manera de elaborarla, de acuerdo con el proceso que se describe a continuación:

1) Incorporar

Consiste en el proceso más importante, el poco trabajo de la masa quebrada es lo que brinda la característica friable.

Agregar de manera prolongada hace que se separe la protección de la grasa, haciendo más fácil la penetración de líquidos en la harina y por tanto la hidratación del gluten, resultando una masa dura y reseca.



2) Hornear

Esta es la etapa de transformación de todas las masas a un estado sólido, donde se integran los sabores de los ingredientes para el gusto de quien los consume.

- Por lo general, las masas quebradas se hornean de 170 a 200 °C. La masa se encuentra cocida cuando está ligeramente dorada.
- Puede cocerse con relleno.
- Puede cocerse en blanco, es decir, sola o con un peso en su interior para que no se deforme y que en el proceso de hordeo no se formen burbujas en su base.



3) Enfriado y conservación

Luego de retirar del horno, las piezas se deben colocar en el clavijero para que se enfríen por completo. A continuación, se le presentan algunas consideraciones que deben tomarse en cuenta.

- Debe contarse con suficiente tiempo para no apresurar el proceso y que no se dañen las características de cada producto.
- Los pies deben empacarse frescos y congelarse dentro de domos de aluminio para conservar la frescura y permitir un proceso de sencilla descongelación.
- Las galletas deben embalarse por peso en recipientes que conserven su frescura para que no se ablanden o en bolsas fabricadas de forma exclusiva para este propósito.



2.3

PREPARACIONES ESPECÍFICAS PARA LA DECORACIÓN Y EL SERVICIO DE POSTRES

Estos son añadidos que se pueden usar en diferentes formas como: decoración de un postre, parte del servicio, baño o relleno.



2.3.1

CREMAS Y RELLENOS

Se pueden catalogar de acuerdo con sus características primarias que se relacionan con el sabor, sobresaliendo los salados y los dulces. Las cremas consisten en preparaciones suaves que se llevan a cabo con aromas, azúcares, nata, leche y huevos. En ocasiones se añaden espesantes como gelatina, almidón (fécula de maíz) o harina.

Los rellenos consisten en preparaciones que se usan para complementar algunos productos de repostería. Los rellenos dulces son las cremas, pero los rellenos salados varían dependiendo del producto

del que se trate; de esta manera se rellenan hojaldres, *snacks*, canapés y otros parecidos que sacian el apetito sin llegar a ser la comida principal. También consisten en la base de productos de pastelería salada.

Varios son los rellenos para pie que necesitan espesantes, en especial los de frutas y crema. Los dos espesantes más comunes son los huevos y el almidón. El almidón (fécula de maíz) tiene un papel de estabilizador y también reduce los costos.

En cuanto a los rellenos puede mencionarse:

- Por lo general, los rellenos crudos consisten en frutas como uvas, fresas, peras y manzanas que se colocan sobre una crema que sirve de fondo sobre la base. En este caso es aconsejable no usar frutas con jugo en exceso, debido a que estas cambian la textura de la base, por ejemplo, flan, catalana y crema pastelera, entre otras.
- Los rellenos salados como verduras, carne y pollo se deben cocinar antes para evitar el exceso de humedad en la base.
- Los rellenos siempre deben estar fríos, debido a que pueden producir una base húmeda que produzca una conservación deficiente.

Se estructuran en cinco familias dependiendo el elemento base de elaboración:

Base	Composición	Características y utilización
Huevo y leche	Mantequilla, nata, almidón, harina, leche, huevos, aromatizantes como piel de limón o licores, vainilla y canela.	Textura untuosa y densa a causa del huevo que se somete al calor. Se usan como rellenos y postres.
Grasa	Grasas de origen vegetal como margarinas o mantecas; de origen animal como la crema y la mantequilla.	Espumosa y esponjosa debido a la incorporación de aire en el proceso de batido. Se usa como rellenos y cubiertas de tortas.
Frutas	Frutas enteras, picadas, zumos o pulpas, azúcar y licores.	Sus características son intenso, colorido y sabor, por lo general se mezclan con cremas sobre la base de huevo o grasa para darle una consistencia untuosa. Se usan como rellenos y cubiertas de tortas.

Caramelo	Azúcar granulada.	Textura de aspecto brillante y untuoso. Se usa como relleno en frío o como baño de tortas a temperatura templada.
Trufas y pralinés	Frutos secos triturados y azúcar al 50 %, harina, huevos y mantequilla.	Posee textura untuosa debido a la grasa que aporta el fruto seco usado. Se usan como rellenos.

Las siguientes son algunas variantes atendiendo al elemento base:

A. Crema pastelera (cremas con base de huevo y leche)

Preparación de uso cotidiano en pastelería. Es posible que ya se utilizarán para principios del siglo XIX, aunque su origen sigue siendo incierto.

Su base es el huevo y la leche, aunque otros ingredientes usados pueden tener variaciones dependiendo del uso y de los recursos con que se cuente, encontrando de esta manera cremas con colorantes y otras con fécula de maíz o harina para reducir la cantidad de huevos.



Para impedir la formación de una costra en el enfriado se recomienda agregar al final un pequeño trozo de mantequilla o cubrirla con papel *film* tocando la superficie de esta.

B. Crema con nata (crema con grasa)

Preparación llamada crema batida, debido a que durante su preparación sufre algunos cambios que la llevan a tener suavidad, esponjosidad y volumen. La crema o nata consiste en el elemento principal y se acompaña de otros ingredientes, diferentes sabores y preparados. Por ejemplo: la crema chantillí consiste en una preparación fácil que cuenta con diferentes variantes debido a que es la base para otras preparaciones. De añadir otro sabor, su nombre se altera para convertirse en crema chantillí de (el sabor agregado). Consiste en una de las cremas más comunes en pastelería.



C. Cremas con frutas

Preparación que se usa tanto de relleno como de cobertura, puede enriquecerse con fruta entera o laminada, lo que le da más sabor, color y textura a la presentación. Se pueden usar por sí solas o con otras sobre la base de huevo o nata.

D. Cremas con base de caramelo

Preparaciones que usan el caramelo como elemento principal o adicionado a otras elaboraciones. El caramelo necesita de la ejecución precisa que se observa en el trabajo de productos de confitería.

Existen tres tipos de caramelo de acuerdo con su temperatura de realización:

- **Blando:** almíbar de agua y azúcar a una temperatura de 128-135 °C.
- **Fuerte:** almíbar de agua y azúcar a una temperatura de 140-145 °C.
- **Rubio:** almíbar de agua y azúcar a una temperatura de 150-160 °C.

E. Crema de almendras (*praliné*)

Preparación que se deriva de los *pralinés* que llevan frutos secos triturados y azúcar al 50 %, poseen una textura untuosa debido a la grasa que aporta el fruto seco.



E. Crema de trufa

Preparación popular en gastronomía, es parte de los postres que incluyen chocolate, a partir de una crema, que puede ser combinada con otras bases de postres o bien, como el postre en sí.

Para la elaboración de cremas y rellenos, ingrese a los siguientes links.

Crema pastelera
<https://candido.tv/category/pasteleria/page/4/>
crema inglesa
<https://candido.tv/crema-inglesa/>
crema de mantequilla
<https://candido.tv/crema-de-mantequilla/>



2.3.2

JARABES Y BAÑOS DE COBERTURA

Los jarabes consisten en elementos que inciden en la presentación final de un producto o conservación. Estos se obtienen de la cocción de azúcar y agua, complementados con zumos o aromatizantes; aportan textura, brillo, color y sabor que hacen más refrescantes y apetecibles los postres o los pasteles.

Los baños de cobertura consisten en preparaciones en donde sobresale el chocolate como in-

grediente, este debe contener al menos el 31 % total del peso en grasa de cacao conocido como manteca de cacao. Los ingredientes más comunes de los baños de cobertura, además del chocolate es la materia grasa y los almibares (nata o mantequilla); los colorantes artificiales y los licores aromatizantes también forman parte de estos baños, debido a que el chocolate blanco hace posible gran variedad de tonalidades.

A. Clasificación y características

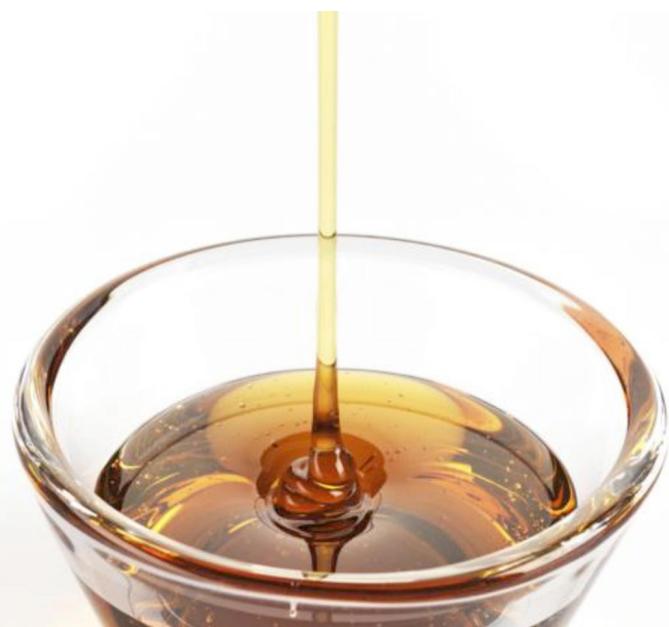
Se distinguen dos tipos de jarabes de mayor uso en pastelería:

- **Simples:** formulados con agua y azúcar.
- **Aromatizados:** además del agua y azúcar contienen elementos como especias, frutos secos, frutas, especies vegetales y aromas artificiales.



Para establecer la densidad deben determinarse los puntos de cocción del azúcar:

Punto de cocción	Temperatura en °C
Almíbar	85 a 90
Espejuelo	100 a 105
Hebra floja	105 a 108
Hebra fuerte	110 a 114
Bola floja	114 a 118
Bola fuerte	122 a 126
Caramelo blando	128 a 135
Caramelo fuerte	140 a 145
Caramelo rubio	150 a 160



Para verificar los puntos de cocción del almíbar se recurre a los siguientes métodos:

Método	Descripción	Ilustración
Manual	Se mojan los dedos o la espátula con agua fría, después se toman pequeñas porciones de azúcar de la cocción, se observa y se verifica la textura del almíbar.	

Termómetro Celsius	Se introduce el termómetro en el almíbar para saber la temperatura del azúcar. El rango de temperatura oscila entre 100 y 190 °C.	
Termómetro Baumé	El termómetro se sumerge en el almíbar, este flota e indica la densidad del almíbar. El rango de la densidad oscila entre los 12 °Bé a los 40 °Bé.	

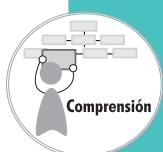
Una fórmula significativa es la que se integra de un porcentaje de azúcar entre el 45 al 85 % sobre el agua y aromatizantes como licores de fruta y canela.

El azúcar granulado es usado debido a la baja densidad de la elaboración, pero puede reemplazarse por compuestos artificiales como glucosa, dextrosa, azúcar invertido e incluso por miel.

Las diferentes materias primas que se pueden usar inciden en la variación de proporciones de edulcorantes, debido al grado de dulzor que caracteriza a cada uno de los productos. En cuanto al porcentaje de dulzor en referencia a la sacarosa destacan:

Elemento edulcorante	% de dulzor sobre la sacarosa
Sacarosa	100
Azúcar invertido	125 a 130
Glucosa	50
Dextrosa	75
Miel	130
Sorbitol	60
Fructosa	173
Isomalt	50





En el siguiente enlace encontrará el procedimiento para elaborar un jarabe. Haga un paso a paso y enumere las funciones.
<https://www.youtube.com/watch?v=qLFeHC7Umio>



La preparación de la cobertura de chocolate hace posible un fácil atemperado de alto brillo, maleable y fundible; debido a ello es popular en las elaboraciones de pastelería.

Hay tres clases de coberturas que dan lugar a diversos tipos de baños, los más destacados son:

- De chocolate amargo.
- De chocolate con leche.
- De chocolate blanco.

Los baños de cobertura se llevan a cabo atendiendo a la fórmula usada y al propósito con que se elaboran:

- **Cubierta para bombones:** consiste en una cubierta de alto brillo y dureza que se elabora con cualquier tipo de cobertura de acuerdo con su porcentaje de cacao (70 %).
- **Baño de chocolate:** según su formulación y las fases de su elaboración puede ser:
 - Baño de cobertura negra: lo caracteriza su intenso color negro brillante, una de las fórmulas más comunes es la de chocolate al 85 %, agua, azúcar y gelatina sin sabor.
 - Baño de cobertura de leche: es parecido al baño de cobertura negra, pero con menor brillo y color, aunque más cremoso. Se usa chocolate con leche al 70 %, crema nata al 35 % de materia grasa y licor.
 - Baño de cobertura blanca: consiste en una elaboración de textura y color marfil que puede adquirir diversas tinturas con colorantes alimentarios. El chocolate blanco tiene alto contenido de azúcares, aunque se debe usar aquel que tenga alta calidad que puede complementarse con licor para aromatizar y leche para obtener un baño más ligero.

B. Métodos y técnicas de elaboración

La elaboración de jarabes sigue fases y procesos que se diferencian únicamente entre jarabes simples y aromatizados. Su preparación es básica y sencilla, únicamente se debe cuidar la proporción de azúcar y la formación de cristales en los bordes del recipiente de cocción.



La descripción simplificada de los métodos para estas elaboraciones es:

Pesado de ingredientes

Disolución de azúcar en agua

Adición de aromas



Cocción

Enfriado

Conservación

Los baños de cobertura se desarrollan a través de los siguientes procesos generales, a continuación, un ejemplo de la cobertura negra:

Pesado de ingredientes

Confección de un jarabe

Atemperado de cobertura de chocolate

Fundido de cobertura junto con almíbar (baño de María)

Reducción de temperatura

Conservación o utilización

C. Conservación, almacenamiento y regeneración

La naturaleza de los ingredientes que integran los jarabes y los baños de cobertura tiende a ser perecedera, aunque la adición de azúcares y la baja proporción de agua hacen posible que este tipo de productos se consideren como no perecederos o semiperecederos.



Comprensión

<https://candido.tv/como-derretir-cobertura-de-chocolate/>

El enlace anterior muestra el procedimiento para fundir chocolate de cobertura, realice un informe explicando los pasos y los métodos usados para llevar a cabo el procedimiento.





2.3.3

SALSAS Y COULIS

Son consideradas elaboraciones secundarias que se sirven calientes o frías y forman parte del elemento principal. Tiene ingredientes variados, pero siempre se busca que resalten la elaboración principal complementando su sabor o creando otros para dar una presentación final llamativa. Algunos de los ingredientes que se usan en estas preparaciones son: miel, café, lácteos, licores, hierbas, especias, frutas y chocolate; al mismo tiempo son elementos combinables.

De acuerdo con la técnica de realización y sus ingredientes las salsas pueden ser:

- **Reducciones:** preparaciones con un ingrediente base, al que se le agregan glucosas o azúcares para que cuente con una textura densa. Algunas de las fórmulas de uso son las reducciones de nata (aromatizadas con ingredientes variados para obtener elaboraciones dulces y saladas), vinagres y de vino dulce.
- **Emulsiones:** elaboraciones obtenidas con azúcar, yemas de huevo y un vino o licor que les dará el sabor y el nombre concreto. En las emulsiones lo fundamental es el método de preparación.

Para elaborar *coulis* se usan ingredientes que se clasifican de la siguiente manera:

- **Con base de gelatina:** además de la posibilidad de añadir azúcares y reducir el ingrediente principal, se puede adicionar gelatina o almíbares.
- **Con base de almíbar:** se usa el almíbar elaborado con agua y azúcar. Luego de preparar el jarabe se adicionan frutas como menta, coco, fresas y moras y frutos secos, hierbas aromáticas y semillas.

Para elaborar las salsas y los *coulis* se considerarán técnicas específicas como: blanqueado, hidratación, licuado, infusión y cocción del azúcar (con puntos de cocción usados para *coulis* y salsas).

- **Infusionar:** consiste en mantener leche, almíbar, jugo o un caldo tapado tras calentarlos por períodos determinados. Con este proceso se extraído el sabor de una sustancia aromática en el líquido caliente. Es útil para adquirir aromas y matices en salsa y coulis.
- **Licuar:** consiste en procesar con una licuadora elementos para obtener un jugo limpio, sin partes incomestibles.
- **Hidratar:** consiste en devolver sus cualidades a productos deshidratados como especias, verduras y frutas o bien gelatina en hoja o en polvo. Este proceso se debe realizar previamente en la puesta a punto.
- **Blanquear:** se usa para emulsionar el huevo junto al azúcar teniendo cuidado de garantizar la calidad de su consumo y una conservación adecuada. El blanqueado del huevo se lleva a cabo a través de un batido con varillas, ya sea en forma manual o mecánica.

La conservación ideal es través del envasado al vacío o en atmósfera controlada. El almacenamiento se debe dar en lugares con temperaturas controladas y respetando la cadena de frío. Se conservan las emulsiones entre los 2 y los 4 °C; es necesario que haya baja proporción de humedad, ausencia de luz, además de higienización y control de plagas.



Investigue tres recetas para elaborar salsas y *coulis*. En hojas bond describa los ingredientes, cantidades, procedimiento a seguir y recomendaciones. Entregue al instructor.



2.3.4

MASAS PARA DECORACIÓN

En la actualidad en repostería existe variedad de masas para decoración. Estas brindan textura, altura, acabados o forman parte de un postre.

Estas masas son versátiles, debido a que pueden modelarse o cortar previo al proceso de cocción, puede añadirseles sabores, colores y semillas para agregar textura.

Las masas que se usan para decoración y complementos de platillos son:

A. Fritas

Se preparan con una masa básica de pan a la que se le añade polvo para hornear y luego se sumergen en aceite hirviendo para que sean ligeras. Esta masa necesita más tiempo de preparación sobre todo en el amasado que le aportará una textura elástica. También debe dejarse reposar antes de trabajarla.

Las masas fritas se emplean para decorar y como complemento en la preparación de ciertos postres de origen italiano.



Los aceites más recomendados para las frituras son:

- De girasol
- De maíz
- De soya o soja
- Vegetal

Se utiliza un rodillo para estirarla, así la capa que se obtiene será delgada. Al finalizar se le aplican semillas y se corta en porciones pequeñas que luego se cocinan en grasa a 175 °C. La fritura puede ser superficial o profunda.

Algunas recomendaciones al preparar frituras son:

- Utilice recipientes de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente.
- Emplee aceite de buena calidad.
- No utilice utensilios que contengan residuos de agua para retirar la masa del aceite.
- Coloque papel absorbente para retirar el excedente de grasa de la masa frita.

B. Horneadas

Son preparaciones que se obtienen de una masa de pastel sobre la base de huevo o de claras de huevo batidas y harina, las cuales se hornean para que adquieran consistencia crocante. Con ellas se decoran helados o postres cremosos o bien se utilizan como complemento de ciertos postres.

El método de cocción de estas masas es el aire a temperatura de 125 a 150 °C con el que las masas adquieren características propias de sabor, color y textura. Los tipos de masas pueden ser:

Chiqueadores

Bizcocho crocante de espuma. También se les conoce como dedos de dama, lenguas de gato, soletillas, melindros, bizcotelas o bizcochos. Con ellos se decoran postres fríos, cremosos o forman parte de su elaboración.



Tulipas

Bizcocho crocante que se moldea segundos después de hornearse, ya que al enfriarse se endurece con rapidez. Se conocen también como tejas. Apoyan la presentación de postres fríos, cremosos y frutas.

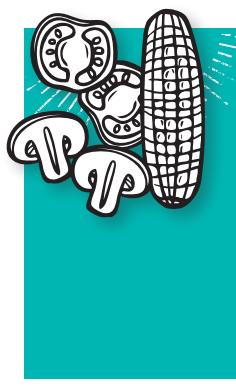


Algunas recomendaciones al preparar masas horneadas son:

- Emplee tapetes resistentes a temperaturas altas para el horneado.
- Utilice ingredientes de calidad.
- Emplee utensilios limpios y libres de grasa.
- Separe las claras y las yemas cascando cada huevo en recipiente aparte, previendo que alguno esté descompuesto



Presente recetas para elaborar las siguientes masas para decoración: frita, para chiqueadores, para tulipas y batidas. En hojas bond describa los ingredientes, cantidades, procedimiento a seguir y recomendaciones. Entregue al instructor.



3

PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

En los diferentes procesos en las operaciones de producción se deben seguir algunas normas en las condiciones de trabajo, protección personal y uso de equipo y utensilios.



3.1

ACTIVIDADES PREVIAS

Los espacios de trabajo o talleres deben contar con cualidades que apoyen la eficiencia y la eficacia al desarrollar las diversas preparaciones, así como la calidad del producto elaborado.



- Observar el estado de las instalaciones eléctricas. De detectarse algún cable expuesto, se debe notificar, debido a que constituye peligro de electrocución o incendio.
- Revisar los cables de aparatos como licuadoras o mixer, entre otros. Además de identificar cortes o roturas.

- Evitar sobrecargar circuitos, no usar cables de extensión o dañados.
- Ubicar los aparatos eléctricos en el área de trabajo, alejados de lavatrastos, lavamanos o cualquier otra fuente de agua, de lo contrario se puede sufrir electrocución.



3.1.1

PUESTA A PUNTO

Se debe hacer la dosificación de los ingredientes como lo solicita la receta estándar del producto a elaborar.

Los implementos y utensilios según sea su naturaleza deben colocarse o usarse de la siguiente manera:



- Ollas y sartenes con los agarradores hacia los laterales, para que el operador no se tope con ellos y ocurran derrames o quemaduras.
- Paletas y cucharas resistentes al calor y de grado alimenticio; las paletas de madera se contaminan al exponerse a líquidos y al no secarse bien.
- Cuchillos adecuados para cada actividad. Es importante que, si un cuchillo se cae, el operador se aleje y no intente agarrarlo en el aire, debido a que puede sufrir cortaduras importantes.

- Las tablas de picar deben ser de superficie lisa para su fácil limpieza y así evitar la proliferación de microorganismos. El operario necesita recordar que previo a la realización de cortes se debe colocar un paño húmedo debajo de la tabla con el objetivo de evitar que se mueva. La mesa de trabajo necesita tener una altura aproximada de 90 cm, el profesional se debe parar con las piernas ligeramente abiertas y la espalda recta con tal de prevenir afecciones en la columna.



Es necesario usar la tabla indicada de acuerdo con la siguiente clasificación:

Color de tabla	Tipo de alimento
Roja	Carne cruda
Blanca	Pan o neutra
Azul	Pescados
Café	Carnes cocidas y procesadas
Verde	Hortalizas
Anaranjado	Frutas



- Es necesario usar termómetros para comprobar la temperatura de los alimentos. Si debe conservarse un producto caliente será a 65 °C; si debe conservarse en frío se debe llegar a los 10 °C a partir del final de la cocción en un tiempo menor a dos horas. Después de este tiempo se llevará a 3 °C, para evitar la proliferación de microorganismos.
- Además, es necesario tener en cuenta que el horno si siempre debe precalentarse de acuerdo con la receta y el producto a preparar. Las parrillas deben colocarse en función de la altura de los moldes usados, libres de residuos para que estos no se quemen y despidan olores que contaminen los productos.



3.1.2

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

La higiene y la adecuada manipulación en la preparación de salsas, *coulis*, cremas y masas para decoración hacen posible que el producto final tenga una excelente calidad. Algunas recomendaciones para considerar son:

- Evite la contaminación cruzada. Limpie la superficie antes y después de manipular alimentos crudos.
- Evite romper la cadena de frío cuando se almacenen cremas y frutas con tal de no acelerar el proceso de la descomposición u ocasionar contaminación.
- Lave y desinfecte las frutas destinadas a elaborar postres y decoraciones, sobre todo cuando no pasan por un proceso de cocción.



Use agua potable y algún producto como yodo, amonio cuaternario y cloro, entre otros.

- Evite introducir las manos o algún utensilio mientras la batidora, la licuadora o mixer se encuentran en funcionamiento.
- Use una cuchara limpia para probar las preparaciones frías o calientes y lave antes de usarla nuevamente. Evite contaminaciones y quemaduras.
- Preserve el alimento de las fuentes de contaminación, luego de su cocción.

- Evite usar restos de alimentos. Prepare únicamente lo que se va a servir y consumir en un día.
- Cocine los alimentos a temperaturas que destruyan los microorganismos (70°C), en especial para la pasteurización del huevo.
- Evite introducir las manos al manipular caramelos, se pueden sufrir quemaduras graves.
- Use guantes aisladores para retirar recipientes del horno, no limpiadores mojados o húmedos, debido a que la humedad trasmite rápidamente el calor.



3.2

ACTIVIDADES DE EJECUCIÓN

Los métodos y las técnicas para elaborar masas básicas se deben estudiar para determinar los pasos para su ejecución. Las siguientes son las instrucciones para la elaboración de diferentes productos.



3.2.1

MASAS BATIDAS

Se les conoce como masas básicas. Son productos alimenticios fabricados con una mezcla que contiene levadura química (polvo para hornear), grasa, azúcar, harina (suave), huevos y aromatizantes sobre la base de esencias; los cuales generan productos con miga suelta y esponjosa, ricos en sabor y aroma. Estas masas tienen gran volumen, son tiernas y suaves, se elaboran bajo el sometimiento de un batidor.



A. Aplicación de métodos de elaboración

Casi todas las masas batidas se trabajan por medio de uno de los siguientes métodos:

1) Manual

Consiste en el método tradicional o artesanal, se trabaja a mano haciendo una piletta con los ingredientes secos y colocando al centro los ingredientes húmedos, agregando aire con el movimiento de las manos.

Cuenta con la ventaja que no necesita maquinaria, debido a ello no tiene costos de mantenimiento o consumo de electricidad, sin embargo, la producción es más lenta.



- Como en toda manipulación de alimentos, en la elaboración de masas se necesita una estricta higiene personal del repostero, debido a que se tiene contacto directo con los ingredientes.
- De trabajar directamente en la mesa esta debe sanitizarse previo a iniciar la elaboración.

2) Mecánico

Este método es necesario para procesos industriales, debido a que añade rapidez y estandariza el tiempo. Además, se apoya con una batidora eléctrica (manual doméstica o semindustrial) para hacer más simple el proceso de batido.



Es necesario recordar que se debe:

- Conocer la maquinaria y las recomendaciones del fabricante para que el desempeño sea favorable.
- Brindar mantenimiento de manera regular al equipo.
- Considerar las normas de seguridad en el uso de los aparatos.
- Tener en cuenta el gasto de energía y el de mantenimiento.

B. Procesos de elaboración

Se necesita conocer y comprender las etapas del proceso de elaboración con tal de evitar los errores en los productos de repostería. Estas etapas son:

1) Pesar

Los ingredientes en repostería se pesan, debido a que este medio es más exacto que la medición por volumen. La precisión es indispensable al pesar, puesto que los pequeños cambios en las proporciones se pueden traducir en diferencias abismales en el producto final.



Compruebe la importancia de pesar en lugar de medir por volumen.

Preparaciones previas

Mida una taza (**rasa**) de harina de dos maneras:

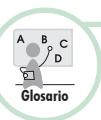
Tome la harina de la medida de la taza.

Cierre la harina y pésela sin compactarla.

Añote el peso en gramos:

Añote el peso en gramos:

Escriba sus conclusiones sobre las diferencias encontradas:

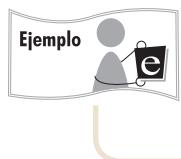


Raso: que se encuentra completamente lleno, sin exceder los bordes.

2) Batir

Consiste en la acción de remover de forma activa los ingredientes en estado líquido o semilíquido con ayuda de un batidor, que puede ser de máquina, manual-eléctrico o manual.

Al batir se obtiene el cambio de estado o textura a través del aire que se incorpora. También se logra elevar el volumen.



Se bate:

- Grasa (manteca, mantequilla o margarina) con azúcar, este proceso se llama acremar.
- Cremas para rellenar, decorar y elaborar sabayón y *muselina*, entre otras.

3) Incorporar

Es la acción por medio de la cual se logra que una materia prima penetre dentro de otra a través de la mezcla.

Es necesario tener en cuenta la consistencia líquida, blanda o dura de la materia prima para determinar la herramienta o el utensilio que se necesita para la operación, por ejemplo, una paleta de goma, una espátula o un batidor, ya sea para batir o simplemente para mezclar.



Se agrega:

- Huevo a la masa cocida (*choux*).
- Harina a un batido.
- Chocolate a la crema para convertirla en trufa.
- Mantequilla a la crema pastelera para obtener una crema *muselina*.

4) Mezclar

Consiste en una operación común en la pastelería y la repostería, es parecida a batir, pero es diferente en cuanto a su realización.

Tiene como objetivo combinar o ligar diferentes materias o ingredientes, sin darles exceso de trabajo para que no desarrollen gluten, debido a ello se lleva a cabo con movimientos circulares lentos.



Se mezclan:

- Las preparaciones de los *cakes*.
- Masas para magdalenas.
- Masas secas azucaradas.
- Frutas o sabores sobre crema.
- Sabores o colores al mazapán.

5) Hornear

Consiste en el acto de colocar algo en el horno para cocinarlo. La estructura de las masas batidas es bastante frágil, por lo que las condiciones sugeridas para cada producto deben tenerse en consideración para lograr un trabajo bien hecho.

Los siguientes pasos evitarán defectos en las masas:

**1**

Caliente previamente el horno, pero no por más tiempo del recomendado, aproximadamente 25 minutos.

2

Asegúrese que el horno y las rejillas se encuentren nivelados.

3

Evite que los moldes se toquen unos a otros, debido a que esto evita que el aire circule libremente, lo que provoca que las masas crezcan de manera dispareja.

4

Hornee a la temperatura que se recomienda en las recetas (175 a 180 °C). Un horno muy caliente va a ocasionar que las masas tomen forma irregular, con una bola en medio o que se solidifiquen previo a concluir su crecimiento y que la corteza quede oscura. Un horno tibio genera textura y volumen deficientes, debido a que se demorarán mucho tiempo en solidificar, con lo que las masas pueden venirse abajo.

5

Evite abrir el horno durante los primeros 25 minutos, tampoco mueva los moldes hasta que las masas terminen de esponjar y se encuentren parcialmente doradas. Deben moverse antes que solidifiquen, puesto que esto puede hacer que se vengan abajo las masas.

Para verificar el cocimiento pueden hacerse las siguientes pruebas:

- Las masas de mantequilla, margarina o manteca se encogen sutilmente de los lados del molde.



- Al presionar de manera ligera el centro de la parte superior de la masa recuperará su forma.



- Al introducir un probador de cocción o palillo de madera en el centro de las masas este saldrá limpio.



6) Enfriado y conservación

Dar un tiempo prudente de enfriado a los productos de masa batida garantiza su tiempo de vida y evita el desarrollo de microorganismos que puedan contaminarlos. Se sugiere lo siguiente:

- Las masas se deben mantener en sus moldes por un período de 15 minutos. Al estar ligeramente tibias deben voltearse sobre una rejilla para que terminen de enfriarse. De volverse calientes se romperán.
- Para conservar las masas después de un enfriado total es necesario empacar en celofán, *film* u otro tipo de empaque no tóxico que armonice con los alimentos, es decir que no debe ocasionar reacciones con el olor, el sabor o el color del producto.

Para preparar productos de calidad se necesita que los ingredientes sean de alta calidad, aunque esto por sí solo no garantiza el resultado final. Es necesario conocer y aplicar las técnicas de trabajo adecuadas para cada tipo de producto y así elaborarlo con éxito.

7) Recomendaciones generales en el proceso de elaboración

- Separe las claras y las yemas de los huevos, rompiendo estos uno por uno en un recipiente aparte, en caso de que alguno estuviera descompuesto.
- Si agrega cacao a la fórmula es necesario que reemplace la cantidad a colocar por el peso en harina o adicionar un peso de líquido del 75 al 100 % del peso de la cacao que se está agregando.
- Añada azúcar líquida como jarabe de maíz o miel, es necesario disminuir la cantidad de los otros líquidos.
- Use frutos secos como pasas y enharine para evitar que se adhieran al fondo de los moldes.
- En caso de que agregue suficiente cantidad de ingredientes húmedos como puré de frutas, es necesario que reduzca la cantidad de líquido en la receta.

- Aplique menor cantidad de polvo para hornear cuando las masas tengan mayor cantidad de huevos, debido a que se incorpora más aire a la mezcla.



En caso de que la receta sobrepase el 75 % de huevos sobre el 100 % de harina y más de 3 % de polvo para hornear, seguramente el resultado será una masa que se espume al hornearse y se saldrá del molde. Esto cambia el sabor, deforma la torta y genera una miga abierta.

- Llene los moldes 2/3 de su capacidad para que la masa se pueda desarrollar durante la cocción.



En caso de que la receta solicite 60 % de líquido y se va a incorporar puré de fruta muy jugosa, esta no debe sobrepasar el 30 % y reducir un 10 % de líquidos. Mucha fruta puede hacer un pastel pesado.



Presente una receta por método para elaborar masas batidas (acremado, dos etapas y pasta de harina). En hojas bond describa los ingredientes, cantidades, procedimiento a seguir y recomendaciones. Entregue al instructor.



3.2.2

MASAS ESPONJA

La forma de elaboración de las masas esponjosas determina el producto final. Elegir la más apropiada dependerá del producto deseado, así como de la aplicación que se le dará en la pastelería.

Aunque existen diferentes tipos de masa de esponja todos cuentan con una particularidad: se inicián con una espuma de huevo que contiene harina, azúcar y yemas. Sin embargo, es necesario destacar que hay diversos métodos, algunos de ellos son:

A. Directo o todo junto

En este proceso se batirán los huevos enteros con azúcar hasta esponjar, esta mezcla se puede calentar en baño de María con el objetivo de disolver los cristales de azúcar, contribuyendo así a una mejor integración de las grasas de las yemas. Por último, deben añadirse los ingredientes secos.

B. Indirecto o separado

Se elabora separando las claras de las yemas. Son batidas por separado para después incorporar ambas mezclas.

C. Inverso

Consiste en batir las claras a punto de nieve con el azúcar, añadiéndole a la mezcla las yemas y harina.

D. Ángel

Esta técnica se produce a partir de la espuma de claras de huevo y no contienen grasa. Al preparar bizcochos con esta técnica se baten las claras hasta formar picos suaves. Las claras que se batían mucho pierden su capacidad de expandirse y leudar.

E. Chiffon

Esta técnica se parece a la de ángel debido a que se basa en espuma de clara, a la que se le agrega harina y azúcar. La diferencia es que en el *chiffon* se les añade a las claras una masa que contiene agua, aceite vegetal, yemas y harina. El *chiffon* también contiene polvo para hornear, de manera que la propiedad o acción leudante no depende de la espuma de huevo.



Las masas esponjosas se hornean por un tiempo aproximado de 30 minutos a una temperatura de 180 °C (356 °F). Este parámetro puede variar de acuerdo con el tipo de equipo con el que se cuente.



Presente una receta por método para elaborar y decorar productos de masa esponja (directo o todo junto, indirecto o separado, inverso, ángel y *chiffon*). En hojas bond describa los ingredientes, cantidades, procedimiento a seguir y recomendaciones. Entregue al instructor.



3.2.3

MASAS FERMENTADAS

Se utilizan por lo regular en la panadería y provienen de la cocina antigua. Se les conoce como masas de levadura debido a la acción que provoca este ingrediente durante su proceso de fermentación.

En la fermentación, la levadura se nutre de los azúcares de la masa, en especial de la sacarosa, convirtiéndolos en alcohol y dióxido de carbono, lo que da como resultado el hinchamiento de la pasta. El dióxido de carbono permanece atrapado en la mezcla generando pequeñas burbujas llamadas alvéolos, dando de este modo esponjosidad.

A. Métodos de elaboración

Estos aseguran la correcta combinación de cada uno de los ingredientes para formar una masa uniforme y tersa en la que se ha distribuido la **levadura** para el crecimiento del gluten. Algunos de ellos son:

1) Directo

Es la forma más sencilla de trabajar debido a que consta de un solo paso (mezclar cada uno de los ingredientes). Por lo general, se agrega primero el agua, el azúcar y la levadura. Después, se agrega la harina con sal y grasa.

De realizarlo a mano, los ingredientes deben añadirse a temperatura ambiente.

De realizarlo con amasadora, es necesario agregar agua fría, entre -1 y 5 °C, debido a que la fricción que produce la maquinaria ocasiona que la temperatura de la masa alcance los 24-25 °C.



2) Indirecto (esponja)

Se prepara la masa en dos procesos: en el primero se mezcla la harina, la levadura y el agua, en una combinación que tiene como nombre masa esponja. En este primer momento se usa el 60 % del total de la harina, el 60 % de agua, más el total de levadura. Se deja reposar por 2 o 3 horas. En el segundo proceso se hace una masa con los demás ingredientes y se agrega la masa esponja integrando por completo.



Levadura: nombre genérico que se le da a algunos hongos unicelulares, de manera ovoidea, que se reproducen por gemación o división.

Este método tiene la ventaja que se controla el período de fermentación, obteniendo más volumen y un color dorado en la corteza.



Los métodos de elaboración tienen tanto ventajas como desventajas.



Método	Ventajas	Desventajas
Directo	<ul style="list-style-type: none">• Cambia el sabor.• Se reduce el tiempo de fermentación.• Es menor el costo de producción.• No existe pérdida de tiempo por doble fermentación.	<ul style="list-style-type: none">• Es más difícil de trabajar a máquina.• No se puede reducir o aumentar.
Indirecto (esponja)	<ul style="list-style-type: none">• El producto es uniforme a diario.• Existe regulación fácil del período de fermentación.• Ofrece mayor volumen y migajosa.• Produce un dorado parejo y una migajosa más suave.	<ul style="list-style-type: none">• Se necesitan más recipientes.• Se necesita más espacio en el cuarto de fermentación.• Se duplica el tiempo de mezcla.• Existe más gasto de energía eléctrica.• Se pierde más tiempo por fermentación.

Fuente: INTECAP. Manual técnico Panadero. 2012. 165 p.

B. Procesos de elaboración

Las etapas del proceso son las que producen cambios en los productos finales de las masas fermentadas, por tanto, es importante cada una de ellas.

A continuación, se detallan cada etapa.

1) Amasar

El objetivo del amasado es combinar los ingredientes para producir una pasta y distribuir la levadura. Esto se obtiene al mezclar de manera uniforme.

En este proceso, la harina puede absorber el agua dependiendo la fórmula elegida y es cuando se inicia la fermentación.

Al llegar al punto final del amasado, la masa se siente elástica y no se pega en las manos o en las aspas de la amasadora.



Foto: iStock



Si la masa se pasa de amasada se vuelve húmeda, con poca elasticidad y no desarrolla.

2) Fermentar

Consiste en un proceso en el que una materia orgánica se altera por medio de la descomposición de sus elementos. Esto ocurre durante el tiempo que la masa se deja reposada antes de trabajarla. En este tiempo la masa se llena de gas (dióxido de carbono CO₂) y crece.



¿Sabía que?

La fermentación inicia en el amasado y finaliza cuando se coloca la masa en el horno.

3) Formar (figurar)

Consiste en la acción de dar forma definitiva a la masa para producir ciertos elementos, también se le conoce como modelado de pieza, por ejemplo, trenzas, pizzas y donas, entre otras.

Un buen formado es relevante porque influye en la presentación final del producto.

Los métodos para figurar son:



Mecánico

Se lleva a cabo con la ayuda de diferentes clases de maquinaria y utensilios.

Necesita menos tiempo de trabajo.



Manual

Consiste en un procedimiento variable debido a que se adapta a la experiencia del repostero y al tiempo de elaboración.



4) Hornear

Consiste en el paso final del proceso de elaboración y hace referencia a la cocción de la masa fermentada, para que el organismo del ser humano logre digerir el almidón y el gluten.

Las temperaturas del horno y la duración de la cocción son calculadas en función del tamaño y tipo de producto. La temperatura puede variar entre los 175 y los 245 °C (350 y 475 °F).



- Los productos pequeños son horneados a temperaturas menores por más tiempo.
- Los productos de masas ricas en grasa y azúcar se horanean a temperaturas bajas porque se doran más rápido.

5) Enfriado y conservación

Después de ser horneados los productos deben dejarse enfriar, llevando las bandejas hacia los clavijeros. Una vez fríos se pueden empacar.

La calidad de los materiales de empaque necesita ser idónea, para conservar los productos, aunque siempre debe tomarse en cuenta su destino final.



Presente una receta por método para elaborar masas fermentadas (directo, con margarina, con harina emulsificada, con aceite, con crema pastelera, con crema batida, con masa fermentada, *babás* y *savarines*, bollos y trenza de leche). En hojas bond describa los ingredientes, cantidades, procedimiento a seguir y recomendaciones. Entregue al instructor.





3.2.4

PREPARACIONES ESPECÍFICAS PARA LA DECORACIÓN Y EL SERVICIO DE POSTRES

A continuación, se presenta la elaboración del cartucho desecharable y las técnicas de trazos con duyas comunes que se utilizan en la decoración de productos de repostería. Las duyas pueden trabajarse en papel de textura flexible y resistente o bien adquirirlos que sean lavables.

A. Cartucho de papel encerado

El material adecuado para elaborar un cartucho o *cornet* es el papel parafinado, *glassine* o mantequilla, cuya textura es flexible y resistente a la humedad.



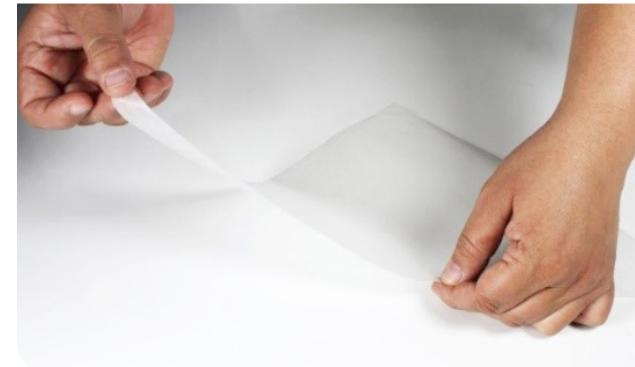
1

Coloque papel parafinado en forma de triángulo en una superficie plana, con la punta cortada en dirección hacia usted.



2

Enrosque la punta del lado derecho hacia arriba y después hacia abajo llevándola hacia usted, hasta que alcance la punta del centro.



3

Sujete ambas puntas del lado de recho hacia arriba y después hacia abajo llevándolo hacia usted, hasta que alcance la punta del centro.

**5**

Forme el cono de la manga alineando los puntos, para formar un extremo puntiagudo.

**4**

Pase la punta izquierda por encima, para unirla con las otras puntas en la parte posterior.

**6**

Doble las puntas de la manga hacia adentro para asegurar que no se abra.



B. Trazos básicos con duyas**1**

Lleve a cabo bordes o remates en pasteles usando la duya de estrella número 21, 22, 32 o 35 que son medianas. Puede elaborarlos también con boquillas grandes.

2

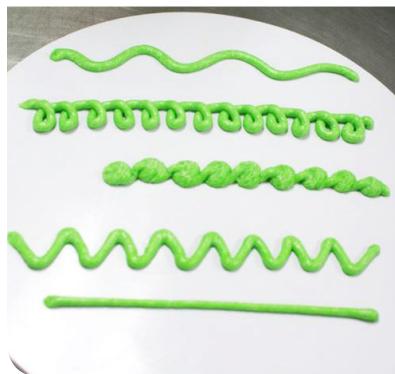
Realice diseños con duya de punto desde el número 3 hasta el número 12 para rotular y dar otros acabados.



Forma correcta de sostener la manga para realizar trazos para decoración.

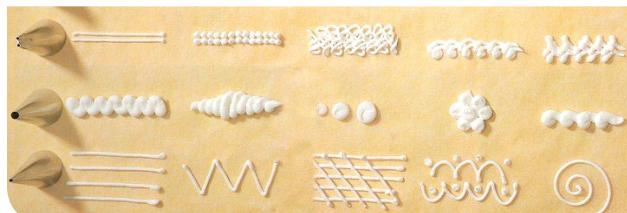


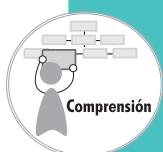
Trazos que se pueden realizar con las duyas número 21, 22, 32 o 35.



Trazos que se pueden realizar con las duyas número del 3 al 12.

Las siguientes imágenes son una muestra de los resultados obtenidos con los diferentes números de duyas aplicando las orientaciones anteriores:



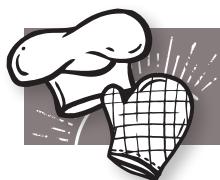


¿Qué figuras haría con la salsa de chocolate para decoración de postres que puede verse en el siguiente enlace?

<http://www.canalcandido.tv/receta/salsa-de-chocolate-256-237>



Realice 10 figuras y preséntelas a su instructor.



3.3

ACTIVIDADES DE CIERRE

En esta fase del proceso se espera dar una conclusión satisfactoria a cada una de las actividades realizadas en la cocina, que van desde la limpieza hasta la desinfección de utensilios, para tenerlos preparados para su próximo uso.



3.3.1

ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO

Para que no se presenten contratiempos en el proceso final de elaboración de los diferentes platillos, se deben considerar las siguientes recomendaciones:

- Limpie y desinfecte el equipo y los utensilios al finalizar cada preparación y método de cocción.
- Compruebe el correcto funcionamiento de todo el equipo previo a entregarlo (hornos, refrigeradora y estufas, entre otros). De encontrar algún desperfecto, comuníquese al instructor.
- Deje limpia la mesa de trabajo después de pelar frutas y vegetales.
- Limpie en cada cambio de materia prima y/o cuando inicia otra preparación.
- Limpie cada utensilio con los que se trabajó cada vez que se interrumpe una tarea.
- Limpie cada 4 horas los utensilios de uso frecuente.
- Retire las bolsas de basura que hayan colmado su capacidad.
- Limpie, desinfecte, seque y almacene los utensilios después de su uso.
- Filme toda la materia prima, los recipientes y los utensilios.
- Etiquete con el nombre del producto y fecha de elaboración. Cuando se trata de una materia prima o insumo que viene en presentación de gran tamaño, sino se utilizó en su totalidad, especifique el día de abierto en la etiqueta.



El término filmar es bastante usado en la cocina debido a que forma parte del lenguaje culinario.

Filmar se deriva de *film*, refiriéndose a un material usado también en diferentes sectores. También se conoce como transparente o plástico. Es un material usado en especial para cubrir alimentos o elaboraciones culinarias con diversos objetivos, sobre todo evitar el contacto con el aire. Con ello se logra que los alimentos no se oxiden con facilidad, que no se cree una piel reseca en su superficie, además se pueden congelar sin quemarse e incluso en la actualidad pueden usarse para cocinar en el microondas o en agua, entre otros.



3.3.2

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO

Con el objetivo de evitar contratiempos en el proceso final de los diferentes platillos, es necesario tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Desinfecte la loza donde se hará el emplatado antes y después de usarla.
- Ejecute las tareas de limpieza del equipo, maquinaria y lugar de trabajo al finalizar la actividad, dejando los utensilios y los equipos en excelentes condiciones de higiene para la continuidad del proceso.
- Aplique normas de control de calidad necesarias para comprobar resultados intermedios y finales de cada proceso, con el objetivo de lograr un producto final de acuerdo con el nivel de calidad establecido.
- Aplique procedimientos correctos para almacenar el equipo, las herramientas y los utensilios de acuerdo con las especificaciones de condiciones y temperaturas.

**Instrucciones:**

Responda las siguientes interrogantes, de acuerdo con los contenidos estudiados.

1. Anote un ejemplo de elaboración realizada con una masa base.

2. Explique la función principal de la mantequilla en la elaboración de productos de repostería.

3. Anote un ejemplo de preparación para cada tipo de azúca.

4. Ejemplifique tres tipos de ovoproducto.

5. Anote un ejemplo de un producto deshidratado y un ejemplo de un ingrediente para rehidratar productos deshidratados.

6. Explique para qué tipo de producto utilizaría una masa fermentada-hojaldrada.

7. Enliste los productos que combinan con cremas realizadas a base de huevo y leche.

8. Enliste los tipos de salsa de uso en la repostería y describa cuál es la diferencia en su forma de la elaboración.

9. Anote la importancia de usar masas para decoración en la repostería.

10. Anote el proceso de elaboración de una preparación de masa esponjosa.



1. Armendariz Saenz, José Luis. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Madrid, España: Paraninfo, 2014. 76 p. ISBN 9788428335720.
2. _____. Técnicas elementales de preelaboración. Madrid, España: Paraninfo, 2014. 128 p. ISBN 8428335702.
3. Guerrero Aguilera, Manuel; Pino Martín, Marta; Jiménez Romero, María Nieves. Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. Antequera, Málaga, España: IC editorial, 2011. 274 p. ISBN 8483645696.
4. INCUAL. Cualificación profesional de Cocina. España: INCUAL. Versión 5, 2007. 33 p.
5. INTECAP. Plan para la formación. Masas, pastas y productos de múltiples aplicaciones para repostería. Guatemala: 2016. 12 p.
6. Maincent Michel. La Cocina de Referencia, Manual para Profesores, estudiantes y profesionales. México: Editorial LIMUSA SA. de CV., 2010. 612 p. ISBN 978-607-05-0160-9

Páginas web consultadas:

1. KAC Creative. Vibrant Green Oil for planting [en línea]. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=IU AJwblSaZg>
2. Mesón Cándido S.A. Arroz blanco o pilaf [en línea]. [Segovia, España]: Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/arroz-blanco-o-pilaf-314-313>
3. Mesón Cándido S.A. Bacalao al ajoarriero [en línea]. [Segovia, España]: Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/bacalao-al-ajoarriero-340-11>
4. Mesón Cándido S.A. Conejo al ajillo [en línea]. [Segovia, España]: Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/conejo-al-ajillo-370-10>
5. Mesón Cándido S.A. Cómo derretir cobertura de chocolate [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/como-derretir-cobertura-de-chocolate-409-237>

6. Mesón Cándido S.A. Cómo cocer pasta fresca [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/como-cocer-pasta-seca-23-112>
7. Mesón Cándido S.A. Filete de ternera y Cordon bleu [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/filete-de-ternera-cordon-bleu-191-10>
8. Mesón Cándido S.A. Fish and chips [en línea]. [Segovia, España]. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/fish-and-chips-291-11>
9. Mesón Cándido S.A. Gambas al ajillo [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/gambas-al-ajillo-36-11>
10. Mesón Cándido S.A. Mantequilla al vino tinto [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-al-vino-tinto-219-218>
11. Mesón Cándido S.A. Mantequilla clarificada [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-clarificada-329-218>
12. Mesón Cándido S.A. Mantequilla *maitre d'hotel* [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/mantequilla-maitre-d-hotel-223-218>
13. Mesón Cándido S.A. Merluza en papillote [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/merluza-en-papillote-283-11>
14. Mesón Cándido S.A. Palmeritas de hojaldre [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/palmeritas-de-hojaldre-320-237>
15. Mesón Cándido S.A. Pasta fresca de sémola [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/pasta-fresca-con-semola-27-112>
16. Mesón Cándido S.A. Pechugas de pollo villeroy [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/pechugas-de-pollo-villeroy-434-10>
17. Mesón Cándido S.A. Pescado rebosado merluza [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/pescado-rebozado-merluza--51-11>
18. Mesón Cándido S.A. Profiteroles [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal

Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/profiteroles-383-237>

19. Mesón Cándido S.A. Salsa de chocolate [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/salsa-de-chocolate-256-237>
20. Mesón Cándido S.A. Solomillo Wellington [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/solomillo-wellington-428-10>
21. Mesón Cándido S.A. Sopa de tomate [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/sopa-de-tomates-77-110>
22. Mesón Cándido S.A. Risotto de setas [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/risotto-de-setas-374-313>
23. Mesón Cándido S.A. Tapa de codorniz escabechada sobre compota de manzana y cristal de patata [en línea]. [Segovia, España]. Año de publicación 2010. En Canal Cándido TV. [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: <http://www.canalcandido.tv/receta/tapa-de-codorniz-escabechada-sobre-compota-de-manzana-y-cristal-de-patata-393-10>
24. Plaza, Cristian. Mantequillas compuestas [en línea]. Versión 01 [Pudahuel, Chile]: Cristian Plaza, 2012. [Consultado en abril de 2018]. Disponible en: <http://cienciasculinarias.blogspot.com/2012/02/mantequillas-compuestas.html>
25. SENA. Tipos de salsas y su clasificación [en línea]. Versión 02 [Bogotá, Colombia]: SENA, 2013. [Consultado en abril de 2018]. Disponible en: <https://es.scribd.com/doc/219301395/Documento-de-apoyo-salsas-madres-pdf>
26. Venu, Sanz. Cómo hacer aceites infusionados [en línea]. En YouTube, publicado en abril 2018, [Consultado en abril de 2019]. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=h9ssG1o_kk