

Secretos para hacer tortas

En este documento se encuentran reglas y recomendaciones para crear un excelente bizcocho, consejos sobre los ingredientes: el estado, la manipulación y las proporciones, también sobre cada paso para realizar una primera torta.

Ley de los ingredientes

Todos los ingredientes siempre tienen que estar al clima, excepción de los huevos y la crema de leche (nata) cuando se quiere hacer crema chantillí.

Harina

Siempre tiene que ser atomizada, pasarla por un colador para evitar que grumos queden en la mezcla.

Atomizar: Pulverizar un en partículas muy pequeñas.

Mantequilla

Utilizar a temperatura ambiente (llamada mantequilla en pomada o cremosa) aunque se puede calentar dependiendo de la receta.

Aceite

Usar aceite girasol puro o mezclado con aceite de oliva.

Azúcar

Generalmente se usa el blanco también se puede usar la azúcar morena que le da más sabor (pero le cambia el color), algunas personas también utilizan panela molida.

Huevos

Cada vez que se rompa un huevo se coloca en una taza para comprobar su estado y luego se pasa al molde donde se batirán. Si se quiere un bizcocho esponjoso, se debe batir siempre mezclando poco a poco con el azúcar y la harina. Para un bizcocho aún más esponjoso separar las yemas de las claras, y batir estas últimas con azúcar hasta que la mezcla quede con una textura como la del helado que es llamada punto de nieve (se puede comprobar que esta lista cuando se voltea el contenedor de la mezcla y no se derrama) cuando se mezcle con la yema realizar movimientos envolventes (mover desde el costado así el centro y con la otra mano girar el molde a la dirección contraria) con una pala pastelera, una cuchara (preferible de palo).

Yogur

en vez de nata para uno más ligero

Levadura

Utilizar Levadura química (polvo para hornear) porque esta crece con el calor y nunca levadura seca porque no sube en el horno (esta se utiliza en pan y galletas).

Se puede mezclar para crear:

- 2 partes bicarbonato de sodio.
- 2 partes crémor tártaro.
- 1 parte maicena.

según mi experiencia queda con mucho sabor a sodio, tal vez porque estaba pasada la fecha de caducidad del sodio que utilice, también tengo entendido que se puede mezclar un poco de sodio y harina para arroz, pero no le he intentado.

Sal

se utiliza para realzar el sabor, pero solo se debe utilizar un poco de lo contrario quedara salado.

Ley de las porciones

Las proporciones recomendadas: - 3 partes de harina. - 2 de azúcar (se puede utilizar la mitad de lo que indica la receta o edulcorantes si tiene problemas relacionados con el azúcar). - 1 de lácteos. - 1 de grasa. - 1 o 1 /2 de huevos batidos. - levadura.

Opcional - también se puede endulzar con fruta fresca (manzana, banano) o frutos secos, pero adicionar en el último momento (nueces, avellanas o pasas) o aderezos como el limón o la naranja (cascara rallada sin la parte blanca porque agria o un poquito de jugo) se enharinen los frutos secos para que no se vallan todos al fondo dependiendo de la receta se pude subir la cantidad de harina en algunos casos se recomienda 50 gramos por cada huevo, en otros se recomienda 30, por ejemplo, una receta muy común de pastel japonés se utiliza 10 gramos por cada huevo (5 de harina de trigo y 5 de maicena) la maicena se puede mezclar con harina normal para lograr que sea más esponjoso si la cantidad de maicena pasa a la de harina puede que quede dura como la textura de galleta.

Ejemplo:

Bizcocho Vegano:

- harina de trigo
- azúcar - bebida de soya – lácteo
- aceite de oliva - grasa
- ralladura de limón – opcional es solo para dar aroma
- levadura

Moldes

Se pueden utilizar moldes de silicona, pero los metálicos funcionan mejor ya que transmiten mejor el calor.

Opciones para desmontar:

- Untar todo el molde de mantequilla o manteca
- Untar todo el molde de mantequilla y luego enharinar (con esta opción suelen quedar parches, pero a mi parecer es más fácil de utilizar)
- Utilizar papel de horneado
- Si es una torta que sube mucho utilizar papel de horno junto a la mantequilla (para que no se caiga el papel de horno y la torta crezca libre).

Horneado

Que no se debe hacer:

- Nunca abrir el horno para que entre el frio (el bizcocho se puede desplomar o dejara de crecer).
- No bajar bruscamente la temperatura del horno.
- Nunca utilizar ventilar porque reseca la masa.

A tener en cuenta:

El tiempo en regla es de 7 minutos por cada centímetro de masa y la temperatura ideal esta entre 180 grados o 170 grados con calor arriba y abajo, aunque horno es distinto, es mejor probar que funciona mejor para cada uno.

Si se quiere que la superficie quede pareja cocinar con temperatura baja. Con una aguja metálica o cuchillo pinchar y si sale la aguja o cuchillo seco ya está horneado si no dejar 5 minutos más y repetir el método, si la parte superior ob tiene un tono dorado muy rápido bajar la temperatura.

Desmontado

Esperar un poco antes de desmontar para que no se desmorone. Repasar con un cuchillo las orillas y dar dos golpes fuertes al molde para sacarlo.