

SECRETOS PARA HACER TORTAS

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

LEY DE INGREDIENTES

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

Harina

Siempre atomizada, pasarla por el colador para evitar que grumos queden en la mezcla.

Atomizar: Pulverizar un en partículas muy pequeñas.

Mantequilla

A temperatura ambiente (llamada mantequilla en pomada o cremosa) aunque se puede calentada dependiendo de la receta.

Aceite

De girasol o girasol mezclado con oliva.

Azúcar

Clásico blanco (generalmente la morena le da más sabor, pero le cambia el color).

Huevos

Cada vez que se rompa un huevo se coloca en una taza para comprobar su estado y luego se puede pasar al molde donde se batirán.

Si se quiere uno esponjoso se debe batir siempre mezclando de a pocos el azúcar y la harina dependiendo la receta.

Si se deben separar las yemas de las claras cuando se unan de nuevo 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

Levadura química (polvo para hornear) esta solo sube en el horno y nunca levadura seca ya que esta no sube en el horno, esa se utiliza en pan y galletas.

Se puede mezclar para crear:

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

según mi experiencia queda mucho sabor a sodio, tal vez por que estaba pasada la fecha de caducidad del sodio, también tengo entendido que un poco de sodio y harina para arroz

SAL

siempre realza el sabor, pero solo un poco de lo contrario quedara salado.

LEY DE LAS PROPORCIONES

Siempre las proporciones recomendadas, pero como norma general

- 3 partes de harina (ya sea trigo, trigo integral)
- 2 de azúcar (se puede utilizar la mitad de lo que indica la receta o edulcorantes)
- 1 de lácteos
- 1 de grasa
- 1 o 1 /2 de huevos batidos
- levadura

Opcional - también se puede endulzar con frutas, pero siempre fresca (manzana, banano) o frutos secos, pero en el último momento (nueces, avellanas o pasas) o aderezos como el limón o la naranja (cascara rallada sin la parte blanca que agria o un poquito de jugo)

se enharinan los frutos secos para que no se vayan todos al fondo

dependiendo de la receta se puede 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 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 la textura como 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 los 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 frío (el bizcocho se desplomara o dejara de crecer).
- No bajar bruscamente la temperatura del horno.
- Nunca utilizar ventilador 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 está entre 180 o 170 con calor arriba y abajo aunque el 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 doró por encima muy rápido bajarle la temperatura al horno.

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.