CUADERNILLO INNOVACION Y MENUS – CARTA (MARZO) 4º medio

Nombre del alumno:

Nombre de profesor: Oscar Rojas

Oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl

Objetivos de aprendizaje

- OA 2, Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
- OA 4, Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
- OA 5, Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

LA REPOSTERÍA

Para ordenar los conceptos, la repostería se ha clasificado en familias de postres, las cuales a su vez representan diferentes bases en la elaboración, pasaremos a clasificar además, detallar algunos conceptos entre los cuales deberán tener presente en la elaboración de algún producto

- **CONCEPTO**

La repostería engloba un amplio número de acepciones y sustituye cada vez en mayor medida al término de pastelería, atizado de gran manera parte de los establecimientos o departamentos dedicados al fin.

Vamos a considerar repostería, tanto el local destinado a la venta al público para su consumo en el exterior del establecimiento como aquellos que elaboran este tipo de productos para ser consumidos como parte de una oferta gastronómica más completa, este es el caso de la partida de la cocina encargada de la confección de pasteles, pastas y otras elaboraciones que pasan a formar parte de los postre o de cualquier otro de la oferta.

Como arte culinario en si mismo, comparte con las elaboraciones del resto de la cocina el encanto de la creación de manjares destinados al consumo, que agradan al paladar, saliendo claramente favorecida en el apartado de la espectacularidad y belleza de sus preparaciones.

- **DEFINICIÓN**

La repostería se define como: "**Oficina donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres y bebidas, como compotas, merengues, pasteles, etc** " La definición del diccionario no deja lugar a dudas sobre la finalidad del espacio destinado a tal fin, resolviendo una polémica de conceptos entre éste y el de pastelería, "lugar donde se hacen pasteles y pastas".

La definición de repostería hace referencia justa al lugar encargado de realizar un mayor número de elaboraciones dulces y saladas con una complejidad de productos y técnicas que bien merecen asumir el concepto más amplio del término.

El concepto de repostero no es tan moderno como podría suponer el hecho de no estar asentado en todos los establecimientos. Históricamente, el termino repostero hizo su presencia ya en la corte de los antiguos reyes de castilla, quedando constancia de ello a través de los tratados de repostería que nos han llegado de épocas pasadas.

- **EQUIPAMIENTO**

HORNO SEMI INDUSTRIAL UNA CAMARA

Los hornos industriales de cámara, son artefactos de uso colectivo que utilizan combustibles gaseosos. Comprenden una o más cámaras cerradas incorporando guías, parrillas o soportes a distintas alturas en las cuales se pueden colocar bandejas o recipientes con alimentos para asar, cocer, dorar o tostar; calentadas por uno o más quemadores ubicados dentro del espacio del horno. Diseñado para la cocción de todo tipo de masas, como pizzas, empanadas, pan especial, dobladitas, masas dulces, etc; por lo que es recomendado para negocios como amasanderías, panaderías, pastelerías, pizzerías o almacenes que quieran ampliar sus ingresos.

BANDEJAS ENLOZADA

Bandejas enlozadas para Horno Semi Industrial a Gas. Facilita la organización de los productos
Medidas: 65x58x2 cm

Carro bandejero

Carro bandejero para 14 bandejas de 65 x 65 cms.
Construido en acero inoxidable calidad AISI 304
Estructura en perfil cuadrado de 25 x 25 mm.
Correderas soldadas Cortador de Hallullas 08 cms – 10 cms

Cortadores masa

Cortador de hallullas construido principalmente en acero inoxidable, con un diámetro de corte de 8 cms y 10 cms

Mangas cocina

Mangas hechas en fibra, Importadas de Alemania
Medidas que van desde 25 a 65 cms. de largo, lo que permite contener distintas capacidades.
Boquillas construidas en acero inoxidable. Importadas de Alemania. Varios modelos y medidas.
Uslero fabricado en madera de coigüe, montado en bujes metálicos y puntas aceradas.

Batidora de 20 litros

Construcción en fierro fundido
Bolo de acero inoxidable
Incluye batidor de alambre, lira y gancho
Reducción por medio de engranajes
Equipo importado

Sobadora Mini 40 cms.

Estructura construida en acero esmaltado al horno y bandeja deslizante construida en acero inoxidable
Rodillo de acero pulido con un ancho de 40 cms. y un diámetro de 7.5 cms.
Motor importado. Transmisión a través de correas

Revolvedora de 10 Kg.

Estructura construida en acero esmaltado al horno Tacho construido en acero inoxidable.
Ejes y paletas construidos en acero pulido.
Motor importado de 3/4 HP monofásico

Mesón de acero inoxidable

Construcción en acero inoxidable calidad AISI 304
Atril en perfil de acero – incluye bandeja inferior
Patines regulables en altura
Opción: Mesón mural (con respaldo de 8 cms)
Mesón Central (sin respaldo)
Mesón desconche (sin bandeja interior

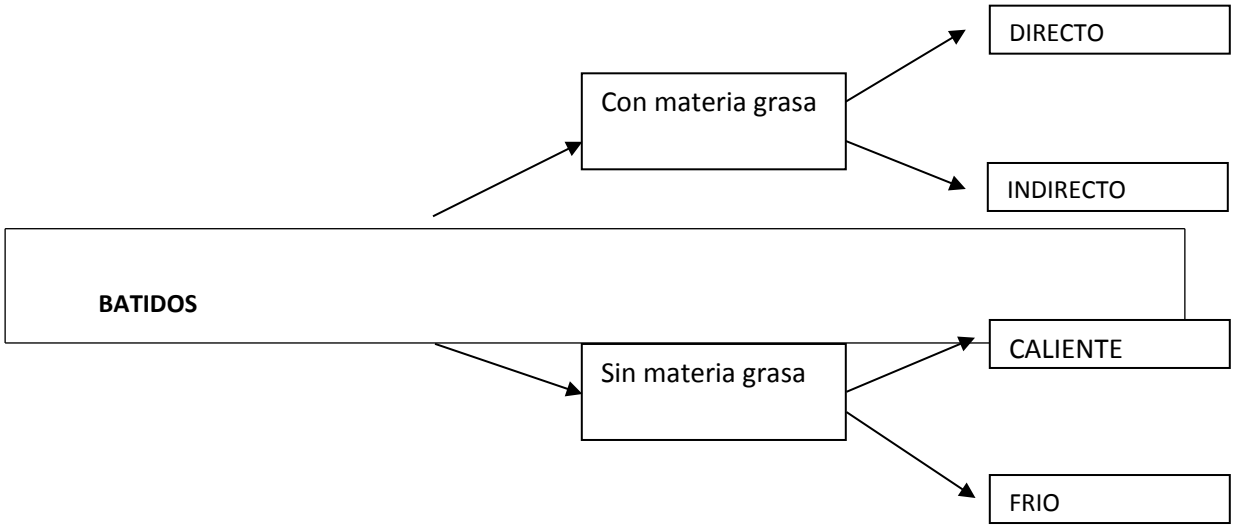
Lavaplatos – Lavafondos

Equipo construido completamente en acero inoxidable
Con patines ajustables en altura
Incluye desagüe y grifería tipo cuello cisne
Tazón de lavaplatos de 50 x 40 x 20 cm.
Tazón de lavafondo de 51 x 48 x 35 cm

ACTIVIDAD Nº1

Realice una mapa o esquema de una pastelería utilizando la maquinaria expuesta en la materia.

CLASIFICACIÓN DE BATIDOS



Reseña histórica

(Batidos sin materia grasa) En 1348 fue creado el batido de bizcochuelo por el maestro Pierre D jenne, sus ingredientes son huevo, azúcar, harina. En 1820 estos batidos se pusieron por primera vez en molde debido a que la mezcla que preparaba se ponía liquida, desde esa fecha se conoce el bizcochuelo que conocemos hoy.

El Batido sin materia grasa parte de la base de los huevos a los que se le adicionan igual cantidad de azúcar granulada como de harina en proporciones que puede variar dependiendo del uso que se quiere dar al bizcocho.

- Bizcocho pesado 45 a 50 gr.
- Bizcocho mediano 30 a 35 gr.
- Bizcocho liviano 20 a 25 gr.

El método caliente, directo o todo junto es aquel que junta los huevos esteros con el azúcar y se bate a baño María de manera de disolver los cristales de azúcar y de ayudar a una mejor dispersión de las grasas de las yemas.

El método frió, indirecto o separado se realiza separando las claras de las yemas y batiéndolas a su punto máximo con la mitad del azúcar, comenzando siempre con las yemas que son más firmes y pueden quedar en espera sin que se perjudique demasiado la retención de aire, posteriormente estos dos batidos se unen para continuar, al igual que con el otro método, con la adición de los ingredientes secos.

¿Por que los bizcochuelos quedan de manera esponjosa y emulsionada?

Esto se debe a la incorporación de aire en los huevos, la cual sostienen una estructura emulsionada aireada. El esponjado se debe a ovomucina (proteína estructural) que tiene la propiedad de retener aire, clara de

huevo. Y la lectina que tiene la capacidad de emulsionar, yemas de huevo. Formando entre estas mezcla dando origen a una estructura inicial y que por medio de calor (cocción) forman una estructura Coloidal gelificante (firme y fija). Esto debido a que durante la cocción el almidón de la harina y las proteínas del huevo se melifican dejando una estructura firme.

BATIDO + HARINA + CALOR = VOLUMEN

PROTEINA + ALMIDON = ESTRUCTURA COLIDAL

HUEVOS FIRME

Algunas propiedades sobre los batidos:

1) batir las claras en un bol limpio y libre de agua. Las grasas evitan la formación de espumas.
2) La incorporación de harina debe ser cernida sobre el batido directamente y entremezclado con los demás ingredientes en forma envolvente.
3) El horno debe estar previamente precalentado a la temperatura necesaria antes de introducir el producto.
4) No debe golpearse exageradamente el batido para no perder aire.
5) No abrir el horno ni exponer a corrientes de aire mientras el producto se hornea.
   Ya que el aire frio es más pesado que el caliente.
6) Para verificar si el producto esta horneado se introduce un tester (Palito) el cual deberá salir seco.

Para los batidos con materia grasa se comienza con el cremado de ésta con el azúcar para continuar con la adición de los huevos y terminar con los ingredientes secos. Sin embargo es en los huevos donde radica la diferencia: Estos pueden agregarse sin batir (directo), batidos enteros, batidos separados y barias otras combinaciones, el sistema a utilizar dependerá del volumen que se quiera obtener y del resto de los ingredientes que componen la preparación que componen la preparación así por ejemplo en un batido muy pesado será necesario recurrir al batido de los huevos tanto a impulsores químicos que gasifican dentro del producto como es el polvo de hornear.

Masa batida: Los batidos se define como mezcla liviana a las que les ha incorporado aire mediante enérgicos movimientos. Sin embargo, cualquier adición de aire seria inoficiosa si no existiera un elemento capaz de retenerlo y más aun de fijarlo después del horneo. La primera función es cumplida por las claras o más aun los huevos batidos, mientras que la segunda es cumplida por almidones y proteínas de la harina que coagulan al interior del horno.

ACTIVIDAD Nº2

Observe el link y describa la preparación realizada, Mencionando en que clasificación esta esté.

https://www.youtube.com/watch?v=U9I2FCzssgg

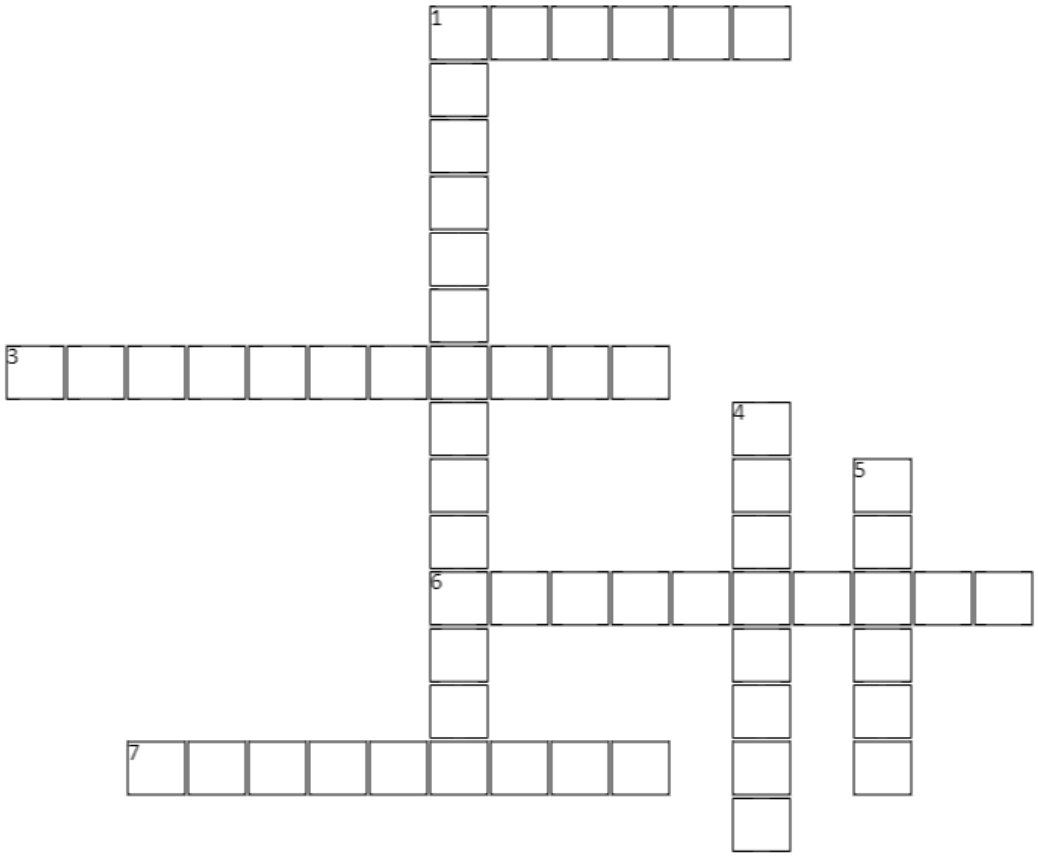
ACTIVIDAD Nº3

Realice una sopa de letra con 40 palabras vista en esta guía.

ACTIVIDAD Nº4

Contestar el siguiente crucigrama

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO



Horizontales

1 Hechas en fibra

3 Estructura construida en acero esmaltado al horno Tacho

6 construido principalmente en acero inoxidable

7 Construcción en fierro fundido

Verticales

1 Construcción en acero inoxidable calidad AISI 304

4 sus Medidas son: 65x58x2 cm

5 son artefactos de uso colectivo que utilizan combustibles gaseosos

www.educima.com