

GUIA DE CURSO

Tortas y Rellenos

PRESENTACIÓN

Este curso pretende enseñar y fortalecer el desarrollo de las habilidades para elaborar masas livianas y pesadas que tradicionalmente se conocen como torta y/o ponqué, con la utilización de diversas técnicas y procedimientos en su elaboración, apuntando a fomentar la creación de productos bien elaborados y equilibrados entre sabor, textura y apariencia, que estén a nivel de la alta pastelería.

CONCEPTOS

Batidos livianos: son masas espumosas y aireadas, estas dependen del aire que incorporan en el batido de la clara con el azúcar. Dentro de esta clasificación se encuentran productos como genovesa, dacquoise, bizcochuelo y Gioconda.

Batidos pesados: son masas que tienden a ser más densas, compactas y de mayor contenido grasa. Dentro de esta clasificación se encuentran productos como mantecadas, brownies, cupcakes y tortas clásicas de frutos secos.

UTENSILIOS:

- Batidor de mano o batidora eléctrica
- Espátulas de silicona
- Espátulas de acero inoxidable
- Molde para tortas redondo 17 cm
- Recipientes
- Gramera o bascula
- Blonda de icopor cuadrada
- Papel parafinado o sulfito
- Bandeja de horno
- Termómetro de horno
- Palos de pincho

RECETARIO

Torta de Limón

Ingrediente	cantidad	%
AZUCAR	84 Gr	100%
HUEVO	208 Gr	247%
HARINA DE TRIGO	84 Und	100%
HARINA DE ALMENDRA	36 Gr	42%
ACEITE VEGETAL	30 Gr	36%
JUGO DE NARANJA	25 Gr	28%

Procedimiento:

Separar las claras de las yemas. Disponer las claras junto con el azúcar y batir hasta lograr punto de nieve, adicionar el azúcar constantemente en forma de hilo mientras sigue batiendo, adicionar las yemas y el aceite, batir hasta que la mezcla quede homogénea. Con la ayuda de una espátula de silicona, adicionar la harina de trigo y de almendra en tres partes, mezclando entre cada una de forma envolvente para evitar perder aire en la masa. Adicionar el jugo de limón y terminar de integrar. Una vez esté lista y pareja disponer en dos moldes redondos de 10 - 11 cm de diámetro previamente engrasados. Llevar al horno previamente caliente a 190°C por 30 a 40 minutos.

Torta red velvet

Ingrediente	cantidad	%
MANTEQUILLA	70 Gr	80%
AZUCAR GRANULADA	67 Gr	77%
HUEVO	104 UND	119%
HARINA DE TRIGO	87 Gr	100%
COCOA	4 Gr	5%
CAFÉ EN POLVO	3 Gr	3%
POLVO DE HORNEAR	2 Gr	2%
LECHE	20 G	23%
VINAGRE	6 G	7%

Procedimiento:

Mezclar los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, canela) y reservar. Batir los huevos con el azúcar hasta que su color aclare, adicionar el aceite, zanahoria, leche y esencia, seguir batiendo. Adicionar la mezcla de ingredientes secos. Llevar al horno el producto previamente precalentado a 180° por aproximadamente 40- 50 minutos.

Torta de chocolate

Ingrediente	cantidad		%
MARGARINA	72	Gr	76%
ACEITE	32	Gr	34%
AZUCAR NGRANULADO	95	Gr	100%
HUEVO	104	Gr	109%
HARINA	95	Gr	100%
COCOA EN POLVO	15	Gr	16%
TINTURA CARAMELO	5	Gr	5%
ESENCIA	2	Gr	2%
POLVO DE HORNEAR	2	Gr	2%
AGUA/LECHE	20	Gr	21%

Procedimiento:

Mezclar en un recipiente la harina, cocoa, polvo de hornear y reservar. Batir (cremar) la mantequilla con el aceite y el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea, suave y de color más claro durante 6 minutos a velocidad alta, adicionar los huevos de a pocos e ir batiendo a velocidad media. Adicionar la mezcla de harina de a pocos a velocidad baja evitando batir en exceso, luego incorporar el agua y la tintura caramelo y la esencia, terminar de batir. Disponer en un molde redondo de 16 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado. Llevar al horno previamente caliente a 180°C por 60 a 70 minutos hasta lograr una corteza con fuerza, introducir un palo de pincho en el centro para verificar que no salga húmedo o untado de masa cruda, lo que indica que esta correctamente cocinado.

Cre moso de limón

Ingrediente	cantidad		%
LECHE	98	Gr	100%
AZUCAR	17	Gr	17%
MAICENA	15	Gr	15%
ESENCIA (opcional)	2	Gr	2%
CREMA	70	Gr	71%
LIMON	1	Und	

Procedimiento:

Mezclar la maicena con la mitad del azúcar y reservar. Llevar al fuego la leche con la otra mitad del azúcar y la esencia; cuando esté caliente, poner un poco de esta mezcla sobre la maicena e integrar bien hasta disolver. Una vez rompa hervor la leche, adicionar de a poco la mezcla de maicena diluida y seguir mezclando sobre el fuego durante un minuto. Reservar y tapar con papel film haciendo contacto con la crema, llevar a refrigeración por 30 a 45 minutos. Batir la crema de leche e integrar la mezcla de leche previamente refrigerada.

Ganache montada

Ingrediente	cantidad		%
CHOCOLATE AMARGO	60	Gr	50%
CREMA DE LECHE	50	Gr	60
CREMA VEGETAL	100	Gr	100%

Procedimiento:

Hervir la crema de leche y adicionar al chocolate triturado, mezclar suavemente hasta que la mezcla sea homogénea y dejar enfriar un poco. Batir la crema vegetal a punto medio y adicionar la mezcla de chocolate constante mente a velocidad baja media.

Frosting de queso

Ingrediente	cantidad		%
QUESO CREMA	90	Gr	100%
CREMA DE LECHE	45	Gr	40%
AZUCAR	20	Gr	20%
CREMA VEGETAL	45	Gr	40%

Procedimiento:

Batir la crema de leche, crema vegetal y el azúcar hasta lograr que tome consistencia, luego adicionar el queso crema de a poco y seguir batiendo. Evitar exceso de batido.

Desmoldante

Ingrediente	cantidad		%
ACEITE	50	Gr	100%
MARGARINA	50	Gr	100%
HARINA DE TRIGO	50	Gr	100%
VINAGRE/SAL	2	Gr	4%

Procedimiento:

Mezclar en un recipiente todos los ingredientes, batir hasta integrar bien y que tenga consistencia cremosa.

RECOMENDACIONES

- Los productos aquí descritos deben almacenarse en un lugar fresco y con luz, deben estar tapados o en recipientes herméticos.
- Las tortas se pueden congelar en dado caso de no utilizarse. Si requieres humedecer, estos deben estar a temperatura ambiente.
- La margarina puede sustituirse por mantequilla (origen animal)
- Para evitar que la torta se pegue al molde, es necesario aplicar desmoldante al molde o sustituirlo enmantequillando el molde y poniendo harina encima retirando los excesos.
- Es necesario verificar la temperatura del horno con un termómetro. Cada horno tiene un comportamiento diferente e influye directamente en el resultado.
- Las cantidades aquí descritas corresponde a un molde promedio de 10 a 11 cm de diámetro.