



CEA "MARIA ELENA STOLLENWERK DE CORIPATA"
GASTRONOMIA Y ALIMENTACION



MÓDULO 2

REPOSTERIA BASICA



DIRECTOR/A:	Lic. Orlando R. Fernandez Chirino
MAESTRA:	Leonor Vasquez Jurado
NIVEL:	Técnico Básico
GESTION:	2022

INTRODUCCION

El CEA “María Elena Stollenwerk de Coripata”, es un Centro de Educación Alternativa Técnico Humanístico, con oferta académica en Gastronomía y Alimentación al servicio de jóvenes y adultos que pretende contribuir al desarrollo de capacidades técnicas, humanísticas brindando una formación integral para ingresar al mercado laboral.

REPOSTERIA BASICA es una alternativa que nace de la necesidad de la población de Coripata para mejorar la producción de variedad de masas pretendiendo mejorar la producción de una forma integral, asociando la técnica tecnológica y los conocimientos técnicos, buscando así mejorar la calidad de vida de nuestros participantes y su entorno familiar.

Esperamos que esta recopilación de información sea un complemento a la Formación Técnica, sabiendo que las tecnologías productivas avanzan y que nosotros tenemos que avanzar de forma sistémica.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO HOLÍSTICO

(Ser) Expresamos voluntad y compromiso, (saber) conociendo la importancia de la repostería básica utilizando ingredientes naturales, (Hacer) realizando prácticas de una variedad de masas dulces, quebradas; (Decidir) para beneficio personal del participante y su entorno familiar para vivir bien.

1.2. OBJETIVOS GENERALES

- Ejecutar de manera autónoma, las distintas recetas de repostería, gestionando adecuadamente los recursos disponibles para adaptarlos a las peculiaridades de cada uno.
- Clasificar los diferentes tipos de platillos por región según los elementos y estilo empleados.
- Utilizar los conocimientos teóricos para la elaboración de variedad de masas.
- Diseñar de manera creativa diferentes platillos y postres.
- Valorar la creatividad basada en el estudio y el contraste de los alimentos y las ofertas gastronómicas como instrumento para desarrollar los procesos de diseño y procesamiento de la repostería.
- Desarrollar aptitudes y competencias para la producción de la variedad de recetas.

2. ACTIVIDAD

Partiendo de la experiencia y el contacto con la realidad, las y los participantes describen que clase de productos utilizan repostería para la elaboración de pasteles. Detallar los beneficios del producto.

Ejemplo: Que producto, sirve en la dieta familiar y además se puede comercializar para lograr ingresos necesarios en la vida familiar.

Responda a las siguientes preguntas conformando grupo de trabajo.

1.- ¿Conoces que tipos de harina existen?

2.- ¿Has utilizado harina doble 0? ¿Cuál fue tu experiencia?

3.- ¿Sabes para que se utiliza las harinas triple 0?

4.- ¿En tu comunidad que variedad harina conoces?

REPOSTERIA BASICA



La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinnúmero de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo variedad de galletas, frituras, queques. Los panaderos utilizan variedad de harinas para la elaboración de las diferentes masas. Hoy en día se elaboran variedad de harinas de variedad de cereales tomando en cuenta productos naturales.

3. REPOSTERIA BASICA

3.1. CONCEPTO

El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinfín de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo variedad de galletas, frituras, queques.



Entre los ingredientes más usados en la repostería se encuentra el azúcar, el chocolate, la vainilla, la nata o crema de leche, la harina y los huevos. Existen diversas técnicas para lograr que las preparaciones resulten esponjosas y aireadas: un dato a tener en cuenta es que no se deben amasar demasiado las mezclas con harina de trigo para no potenciar la propiedad elástica que tiene el gluten. Si se elabora pan, en cambio, se hace lo contrario.

Un aspecto importante de la repostería es la decoración. Debido a que los pasteles y las tortas suelen servirse en banquetes y celebraciones, se busca que su apariencia sea distintiva. Por eso se cuida mucho la presentación de los productos.

3.2. VARIEDAD DE GALLETAS

Masa generalmente de harina de trigo más otros ingredientes, que se hornea porciones individuales. La industria galletera, de origen británico, es muy activa desde hace unas décadas. Inspirándose en recetas tradicionales, emplea diversas harinas, materias grasas vegetales —salvo en las



especialidades “de mantequilla pura”—, azúcar (sacarosa, pero también glucosa y maltosa), fécula, leche, huevos y levadura. La fabricación está enteramente automatizada. No obstante, ciertas especialidades regionales se elaboran todavía de manera artesanal. Las galletas se consumen particularmente en los países anglosajones y en el norte de Europa. Las distintas galletas, saladas o dulces, se suelen clasificar en tres categorías, según la consistencia de su pasta.



-Pastas duras o semiduras. Comprenden las galletas de mantequilla, las galletas para merienda y desayuno, los sablés, así como todos los crackers y galletas de aperitivo, saladas y aromatizadas. Estas galletas, que son las más consumidas, contienen aproximadamente 70% de harina y se hacen sin huevos.

-Pastas blandas. Proporcionan galletas secas (cigarrillos, tejas, lenguas de gato) o blandas (magdalenas, macarrones, petits-fours, croquignoles).

-Pastas líquidas. Dan lugar a las gaufrettes. Estas galletas poseen un elevado índice de agua o leche y la materia grasa se reduce, así como la proporción de harina.



3.3. MASAS CON RELLENO

Masas con relleno, se refiere a aquello que se emplea para llenar y completar algo. Por ejemplo: “Todavía tengo que preparar el relleno de las empanadas o rollo de queso o dulce”

Rollo de queso: masa quebrada por que contiene una buena cantidad de mantequilla para que la masa sea crujiente
Creo que ese es el ingrediente que hace

que la miga del rollo de queso sea porosa y que se deshaga en la boca, acompañarlo con una taza de café.

Relleno es un concepto con numerosos usos. En su sentido más amplio, se refiere a aquello que se emplea para llenar o completar algo. Por ejemplo: “Todavía tengo que preparar el relleno de las empanadas”,



Empanada: Se denomina empanada a una comida que consiste en una masa rellena de queso, verdura, pollo, pescado, carne vacuna u otros ingredientes. Por lo general las empanadas se cocinan al horno, aunque también existen las empanadas fritas, a la parrilla y cocidas al vapor.

3.4. MASAS FRITAS

Las masas se encuentran en el grupo de las masas escaldadas sin embargo forman un pequeño grupo aparte. Su principal diferencia es su cocción en aceite caliente

Es una masa muy sencilla que no requiere muchos cuidados en algunos casos se le agrega algo de harina fuerte, a este grupo también pertenecen masas como la que se utiliza para la preparación de los crepes porque su cocción es en el fuego. Los productos derivados de este grupo más conocidos son las crepes, churros, buñuelos, rosquillas, tawa tawas



Son postres populares ya que son dulces económicos y la mayoría lleva como ingredientes: Harina, agua, aceite para freír) y algún aroma como vainillas, canela, limón y a muchos de ellos se espolvorea con azúcar molida. No suelen llevar más ingredientes a no ser que sean buñuelos para rellenar.

3.5. VARIEDAD DE QUEQUES



El queque es un bizcocho de varios países de América Latina como Bolivia, Chile, Colombia o Perú. También es una comida típica de Canarias, denominada queque en la provincia de Las Palmas, y bizcochón en la provincia de Santa Cruz de Tenerife. También es común en Venezuela, pero en este país se le hace llamar

simplemente torta.

Dependiendo de la región, la preparación incluye varios ingredientes como azúcar, melaza o miel de panela enfriada, coco rallado, leche, huevos, harina, ralladura de limón o de naranja, polvos de hornear y bicarbonato. La masa se deja reposar y se mete en un molde enmantecado y enharinado al horno por 30 minutos. Cuando se enfría se corta en cuadros. También puede ser espolvoreado con azúcar glas o cacao en polvo



4. VENTAJAS

-Una ventaja inmediata que salta a la vista es que no es una carrera difícil de estudiar. Lo más importante es que se tenga verdadera vocación y gusto por las artes culinarias y el deseo de experimentar y usar la creatividad para destacarse y lograr mejor posicionamiento laboral.

-Otra ventaja es que hay una buena demanda de esta profesión pues el área de alimentos es una de las más dinámicas en la sociedad y siempre se necesitarán profesionales en la preparación de los postres que tanto gustan a la gente.

-Podríamos terminar diciendo que una ventaja muy importante es la de tener la posibilidad de emprender un negocio independiente, donde los ingresos pueden ser realmente excelentes, dependiendo de la calidad de los alimentos que el repostero prepare así como de su estrategia o plan de negocio.

5. DESVENTAJAS

- Hay muchísimas instituciones que ofrecen enseñanza en el área gastronómica y específicamente en repostería y pastelería. El problema es que la gran mayoría de ellas no ofrece ninguna validez oficial de sus cursos y tampoco cuentan con un aval que respalde al estudiante.

- Si queremos incorporarnos a un ambiente laboral al terminar nuestra preparación, sí resulta en este caso de vital importancia que seleccionemos una buena escuela.

- Otra desventaja es que el trabajo suele ser muy pesado y estresante. Generalmente se tienen más pedidos en ciertas fechas y eso pone estrés adicional en el trabajo del repostero. Pero si se aprende a trabajar bajo presión, esta desventaja suele superarse sin problema.

6. AUTOEVALUACION

1. ¿Qué entiendes por repostería básica?

2. ¿Qué ingredientes son más utilizados en repostería básica?

3. ¿Cuáles son las masas con relleno?

4. ¿Cuál es la principal diferencia de las masas fritas?
