EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor : Bernardo Grisales Rodríguez

•BIENVENIDOS

PROFITEROLES –MASA BOMBA-PASTA CHOUX MASA DOBLE COOCION

La historia de los profiteroles se remonta a Catalina de Médici, que cuando se convierte en reina, va a Francia en 1533 junto con todo su equipo, incluyendo sus cocineros. Panterelli fue quien inventó una masa seca que se conoció primero con su nombre. Luego aparece Popelin, y se hace conocer como pâte á choux. La receta fue luego perfeccionada por Antoine Câreme, hasta ser la masa que se conoce hoy en día.

La masa consiste en líquido (que puede ser agua o leche, o mitad y mitad), mantequilla, harina y huevos. La receta y la técnica es sencilla realmente, la cuestión es de cuidado a la hora de agregar los huevos, ya que si nos queda muy líquida, no nos sirve, y es imposible recuperarla.

Profiteroles o repollitas. (2000, 1 febrero). *LA PETITE*. http://la1petite.blogspot.com/2015/06/profiteroles-o-repollitas.html

EQUIPOS Y UTENCILIOS

UTENCILIOS	**EQUIPOS**
Latas	Horno
Tamiz	Gramera
Recipientes-ollas	Estufa
Manga pastelera	Mesa
Espátula	
Boquilla rizada o lisa	

FORMULACION

MATERIA PRIMA PROFITEROLES	GRAMOS
Harina de trigo	200
Azúcar corriente	4
sal	4
Margarina	130
Agua	200
Huevos	250=5un

NOTA :De esta formula salen 16 un aproximadamente

FORMULACION

MATERIA PRIMA PARA CREMA INGLESA	GRAMOS-CC
Leche Liquida	1000cc
Fécula	140
Margarina	60
Yemas	2Un
Azúcar corriente	220
Esencia de Vainilla	3cc

MATERIAS PRIMAS DECORACION	GRAMOS
Cobertura de chóclate	200
Azúcar pulverizada	100

NOTA

Antes de retirar del horno verificar que los profiteroles tengan consistencia o hallan agarrado corteza de lo contrario estos se aplastaran (ojo que se manejan dos temperaturas en el horneado.)

TERMINOS

Masa doble cocción	Proceso que recibe un producto como en este caso que primero se cocina y luego se hornea
Manga pastelera	Utensilio usado en pastelería usado para decorar o rellenar.

PROCEDIMIENTO PROFITEROLES

- Antes de iniciar el proceso realizamos una limpieza y desinfección de nuestros utensilios, equipos, después de tener todo limpio y dispuesto, empezamos a pesar todas nuestras materias primas por separado, verificamos que todo este pesado de acuerdo a la formula y procedemos:
- Llevar a punto de ebullición el agua, la sal el azúcar y a mantequilla. Una vez llegue a punto de ebullición, agregar la harina sobre éste; mezclar rápidamente sobre el fuego, cocinar lentamente por tres minutos sobre el fuego revolviendo constantemente hasta que la masa se despegue de las paredes de la olla.(Que la masa no se pegue de los dedos).
- Retirar del fuego y enfriar la preparación, Agregar los huevos de uno a uno hasta que se forme una crema brillante y firme.
- Disponer la masa bomba en una manga con boquilla risada o lisa de 1 cm de diámetro. Manguear sobre una lata engrasada previamente las formas deseadas (Profiteroles, Bombas, Eclairs, París Brest). Con la ayuda de una cuchara o tenedor humedecido en agua bajar los picos que hayan podido quedar.
- Llevar a un horno a una temperatura de 200°c (temperatura alta)por 10 minutos aproximadamente hasta que las formas hayan crecido y hayan formado corteza. Bajar la temperatura a 150°c (temperatura media) para terminar su cocción y secado interno. Retirar del horno y enfriar antes de rellenar.

PROCEDIMIENTO CREMA INGLESA

Antes de iniciar el proceso realizamos una limpieza y desinfección de nuestros utensilios, equipos, después de tener todo limpio y dispuesto, empezamos a pesar todas nuestras materias primas por separado, verificamos que todo este pesado de acuerdo a la formula y procedemos:

Llevar a fuego la mitad de la leche liquida con el azúcar la margarina y revolver un poco para que el azúcar se disuelva en la leche dejar hervir (acá no hay necesidad de mezclar) aparte en otro recipiente tener listo la otra mitad de la leche mas fécula mas esencia mas yemas y mezclar estas, apenas suelte en hervor la preparación que tenemos en el fogón ,volcar estos ingredientes y empezar a revolver sin parar hasta que esta mezcla empiece a espesar y apenas suelte en hervor apagar y dejar enfriar.(para rellenar nuestros profiteroles.)



TIPS

Este producto es muy versátil ya que se le pueden adicionar varios rellenos dulces o salados

No dejar de revolver cuando adicionemos la leche con la fécula y las yemas y esencia por que de lo contrario se nos pega y quema la mezcla

Si su horno tiene termostato identifique si mide la temperatura en grados Celsius ◦c o grados Fahrenheit F y realice la No olvide precalentar el horno hasta que este en la temperatura deseada.

Este producto lleva dos temperaturas en el horneo

La Masa debe quedar coca por dentro de lo contrario no se pueden rellenar.



DIAGRAMA DE FLUJO

- .
-

  Fuente: https://concepto.de/diagrama-de-flujo/#ixzz6W01Y0OpG

  El diagrama de flujo o también *diagrama de actividades* es una manera de representar gráficamente un algoritmo o un proceso de alguna naturaleza, a través de una serie de pasos estructurados y vinculados que permiten su revisión como un todo.
- La representación gráfica de estos procesos emplea, en los diagramas de flujo, una serie determinada de figuras geométricas que representan cada paso puntual del proceso que está siendo evaluado. Estas formas definidas de antemano se conectan entre sí a través de flechas y líneas que marcan la dirección del flujo y establecen el recorrido del proceso, como si de un mapa se tratara

