Proceso de dirección de formación profesional integral

Formato guía de aprendizaje

Identificación de la guía de aprendizaje

- Denominación del programa de formación: TECNICO DE PASTELERIA
- Código del programa: 635201
- Nombre del proyecto: USO DE TÉCNICAS TRADICIONALES Y MODERNAS EMPLEADAS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA, INCORPORANDO INSUMOS PROPIOS DE LA REGION, COMO FRUTAS DE TEMPORADAS.
- Fases del proyecto: PLANEACION
- Actividades del proyecto: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON MATERIAS PRIMAS DE LA REGION Y CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD VIGENTE
- Competencia: ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- DURACION 36 HORAS

TECNICAS BASICAS DE PASTELERIA
PREPARACIONES BASES
ASOCIACION DE INGREDIENTES



MERENGUES

¿Qué es el merengue en repostería?

El merengue es una espuma elaborada con claras de huevo a punto de nieve y azúcar, la cual mediante el batido puede ser esponjosa, crujiente, o masticables según el grado de cocción y el azúcar que le apliquemos.



¿Cuáles son los tipos de merengues?



Existen tres tipos de merengues que usamos habitualmente en repostería: merengue francés o básico, merengue italiano y merengue suizo. La diferencia entre ellos está en el tipo de elaboración pues los ingredientes son los mismos para los tres: claras de huevo y azúcar.

BATIDOS LIVIANOS

Los batidos livianos se generan por el batido de huevos con azúcar. Los huevos se pueden batir enteros o por separado (en claras y yemas). El resultado es una masa esponjosa y aireada, debido al aire incorporado en el batido, al cual se le agregan los ingredientes secos usualmente tamizados.
Existen varios batidos livianos, entre ellos se encuentran el Genoise, el Biscuit, el Arrollado, y el Pionono.



TALLER PRACTICO DE MERENGUE

Estimado aprendiz, a través de esta guía de aprendizaje aprenderemos los trucos y correcta elaboración de los merengues básicos ya conocidos en clases, también el batido liviano que nos ayudara a tener más dominio de los batidos realizados en nuestras funciones como pasteleros, con la ayuda de su instructor y supervisión haremos estas recetas, ¡también la estandarización de las mismas y los costos!

Tips del instructor



Las claras montan mejor si:
son claras de huevos viejos,
han sido congeladas (y descongeladas) previamente,
y se encuentran a temperatura ambiente.
Usar azúcar refinada

Para que las claras compacten mejor podemos añadir:
una pizca de sal,
unas gotas de zumo de limón o vinagre, o cremor tártaro.

¡Ahora sí, manos a la obra!

MERENGUE FRANCES
INGREDIENTES



Claras De Huevo	100 grs
Azúcar refinada	200 grs
Cremor Tártaro (Opcional)	c/n
Ralladura de limón	c/n

PROCEDIMIENTO
A la hora de elaborar merengue francés (o de cualquier otro tipo) es necesario usar claras obtenidas de huevos frescos, tener los utensilios bien limpios libres de grasa, si podemos limpiarlos con un poco de alcohol y un paño sería mucho mejor.

1 pesamos y ar manos mise en place

2 En el bolw de la batidora (limpio y seco) batimos las claras y la sal a velocidad media. Cuando la mezcla empiece a tomar cuerpo y a espumar, sin dejar de batir en ningún momento, agregamos el azúcar poco a poco.

3 Una vez incorporado todo el azúcar seguimos batiendo hasta que los granos se hayan disuelto en las claras y la mezcla esté tan firme que, al voltear el recipiente, ésta se mantiene pegada a la base.

Con nuestro merengue francés ya listo, podremos armar figuras y llevar al horno a no más de 90ºC hasta que estos sequen completamente, puede tardar de 40 a 60 minutos.

MERENGUE SUIZO
INGREDIENTES

Claras de huevo	100 grs
Azúcar refinada	200 grs
Gotas de limón	c/n
Esencia (opcional)	



PROCEDIMIENTO

Para preparar un merengue suizo perfecto solo hace falta seguir unos sencillos pasos, que, aunque debemos de cumplirlos, sobre todo lo relacionado con las temperaturas, son fáciles de cumplir.

1. Pesar ingredientes y armar mise en place
2. Ponemos a fuego medio una olla a calentar agua
3. En otro recipiente resistente al calor agregamos azúcar y las claras de huevo, y llevamos al baño maría, revolvemos constantemente, hasta que los

granos de azúcar no sean perceptibles al tacto, y cuidando de que nuestra mezcla no supere los 60ºC

4. Cuando hayamos llegado al punto óptimo de la azúcar, vertemos nuestra mezcla a la batidora, y batimos a velocidad media, cuando duplique su volumen aumentamos la velocidad.

El punto exacto es cuando el bowl de la batidora este totalmente fría, en ese momento podemos disponer de nuestro merengue para otras preparaciones o para decorar.

MERENGUE ITALIANO
INGREDIENTES

Claras de huevo	100 grs
Azúcar refinada	200 grs
Agua	60 grs
Ralladura de limón	c/n

PROCEDIMIENTO

1. Pesar y armar mise en place
2. En una olla preparamos el almíbar, incorporando el azúcar con el agua, el agua solo debe cubrir levemente el azúcar.
3. Mientras se elabora el almíbar, montamos las claras a punto de nueve con la ayuda de una pizca de sal.
4. Cuidamos que nuestro almíbar llegue al punto de bola blanda, o hasta que llegue a los 115ºC, allí nuestro almíbar está listo.
5. Sin parar de batir agregamos nuestro almíbar a las claras montadas, y dejamos que siga batiendo hasta que el bowl de la batidora este totalmente frio

Ya con nuestro merengue listo, podemos usarlo para decorar tortas, tartaletas, pies y más, o también hacer suspiros con él.

BATIDO LIVIANO
INGREDIENTES

Huevos	4 unds
Harina repostera	120 grs
Azúcar corriente	120 grs
Esencia de vainilla	1 cdita

PROCEDIMIENTO

1. Pesar y armar mise en place
2. Con la ayuda de una batidora, batimos los huevos enteros hasta que se duplique su volumen, en ese punto agregamos la azúcar sin dejar de batir, hasta que nos quede una mezcla aireada.
3. Incorporamos la harina, previamente tamizada, en tres partes, y con la ayuda de una espátula o miserable mezclamos en forma envolvente
4. Enmoldamos, usando papel parafinado o de mantequilla.
5. Hornear a 170ºC por 15 minutos aproximadamente

Usamos nuestro batido liviano para otra preparación mas elaborada.