ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES QUE SE USAN EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS

HARINA: Significa cereal. La harina es un ingrediente imprescindible en todos los productos

LEVADURA: Se denomina levadura a diversos hongos microscópicos unicelulares que se dividen o germinan al combinarse con hidratos de carbono (harina, azúcar) a la temperatura adecuada. En este proceso se produce ácido carbónico, que forma las burbujas que esponjan y hacen crecer la masa.

POLVO DE HORNEAR: Este producto para cocinar ayuda a esponjar la masa. Contiene bicarbonato de sodio y es usado en algunas masas en lugar de la levadura. Se utiliza mucho en pastelería o pastas. Es conocido como polvo Royal. Es una levadura química seca que, en contacto con la humedad, reacciona liberando bióxido de carbono que produce burbujas que hacen leudar la masa.

AZÚCAR: El azúcar común se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Es un ingrediente esencial de la repostería. El azúcar blanco refinado es la presentación más común y es la que usaremos, salvo indicación en contrario, en nuestras preparaciones

GRASAS: las grasas, mantecas y aceites que se usan en estos productos, se clasifican de acuerdo con la fuente u origen del cual provienen y el tipo de procesamiento. La manteca es la preferida por su alta calidad y exquisito sabor. La mantequilla o manteca se obtiene por el batido de la crema de leche. Es un alimento que contiene muchas grasas saturadas, colesterol y calorías, por lo que es recomendable para deportistas o personas que requieran un importante consumo energético.
Las margarinas fueron creadas como sustituto de la mantequilla y durante mucho tiempo se creyó que eran más saludables que las grasas de origen animal. Luego se descubrió que el proceso de solidificación de las grasas vegetales creaba un tipo de grasa llamada hidrogenada o “grasa trans”.

ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PRÁCTICA "TORTA BASE"

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
1	Rayador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Batidora
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
1	Molde de una libra
500 / 375 g	Margarina
500 / 375 g	Azúcar corriente
500 / 375 g	Harina cernida
12 / 9	Huevos
5 / 3.8 g	Polvo de hornear
6 / 4	Naranjas

PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro.
4. Una vez estén bien integrados los ingredientes anteriores, adicionar alternadamente la totalidad de la harina y los huevos y continuar batiendo.
5. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.

PREPARACIÓN DEL MOLDE

1. Engrasar el molde con un poco de margarina uniformemente.
2. Adicionar harina previamente cernida.
3. Precalentar el horno a 175°C
4. Hornear por un tiempo de más o menos de 1 hora o hasta que el probador salga limpio.

NOTA

Con la base anterior se pueden elaborar:

- Tortas de vainilla (agregar 4 ml de esencia de vainilla)
- Torta de naranja (agregar 200 ml de jugo de naranja y la cáscara rallada de 1 naranja madura), 5 ml esencia de naranja
- Torta de piña (agregar 200 ml de jugo de piña)

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PRÁCTICA MANTECADA

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
210 g	Harina de trigo
40 g	Harina de maíz
0,25 g	Sal
190 g	Azúcar
6	Huevos
40 ml	Leche
212 g	Margarina
5 g	Polvo de hornear
1,5 ml	Esencia de hinojo

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir las harinas con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.
4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la mezcla de harinas humedecida con leche.
5. Finalmente incorporar la esencia.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 160°C durante 60-70 min o hasta que el probador salga limpio.
8. Desmoldar, dejar enfriar y cortar.

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PRÁCTICA CUPCAKES

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
---	Moldes
200 g	Harina de trigo
3 g	Polvo de hornear
200 g	Azúcar pulverizada
2 g	Sal
100 g	Margarina
5	Huevos
60 ml	Leche
2 ml	Esencia de vainilla

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cremar la margarina con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina.
3. Mezclar ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal…
4. Adicionar a la mezcla de margarina cremada, los huevos, la harina y la leche poco a poco, hasta tener una mezcla uniforme.
5. Servir la mezcla en los moldes y de ser necesario utilizar capacillos.
6. Precalentar el horno y hornear a 160°C hasta que el probador salga limpio.
7. Desmoldar y dejar enfriar. Decorar si se quiere

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PRÁCTICA DE BROWNIE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
500 g	Azúcar corriente
400 g	Harina cernida
8	Huevos
0.3 g	Sal
50 g	Cocoa
400 g	Margarina
1.0 g	Polvo de hornear
0.5 g	Bicarbonato
140 ml	Leche

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.
4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la cocoa. Adicionar la esencia. De ser necesario adicionar color caramelo.
5. Finalmente incorporar la mezcla de la harina alternándola con el agua.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 200°C durante 30 min o hasta que el probador salga limpio.

Nota: los brownies pueden ser adicionados de nueces previamente ralladas o uvas pasas. Si se prefiere, se puede hacer un corte transversal y rellenar con arequipe.

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PRÁCTICA GENOVESA

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Estufa
1	Termómetro
1	Cronómetro
1	Horno
1	Olla con tapa
1	Molde de una libra
200 gr	Azúcar
250 g	Harina de trigo
10 un	Huevos
20 g (2 cdas grandes)	Fécula de maíz o maicena
4 ml (2 cditas)	Esencia de vainilla
3 g (2 pizcas)	Polvo de hornear
150 ml (1/4 taza)	Gaseosa sprite o ginger
Para el remojo (3 leches)	
400 ml	Leche condensada
400 ml	Crema de leche de repostería
1 litro	Leche líquida
Decoración	
100 gr	Crema Chantilly
200 ml	Leche
Al gusto	Viruta de chocolate
Al gusto	Milo espolvoreado
Al gusto	Fruta (Durazno o cereza)

PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Separar las claras de las yemas, añadir un punto de polvo de hornear a las claras y batir a punto de nieve.
3. Una vez obtenido el punto de nieve se va agregando poco a poco el azúcar hasta lograr un merengue.
4. Agregar las yemas una a una, junto con la esencia. Hasta este punto se realiza con batidora.
5. Cernir la harina y reemplazar 2 cucharadas de harina por 2 cucharadas de fécula.
6. Agregar la harina a la mezcla del huevo de una forma suave, preferiblemente con la ayuda de un colador agitando de forma envolvente con una espátula y finalmente agregar la gaseosa.
7. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
8. Hornear a 175°C durante una hora o hasta que el probador salga limpio.

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA

PREPARACIÓN DEL REMOJO

1. Retirar el bizcochuelo del molde.
2. Licuar por 2 segundos las tres leches y adicionar la mitad de esta mezcla al molde y colocar sobre este el bizcochuelo.
3. Pinchar con palos de pincho el bizcochuelo para que absorba mejor la leche.
4. Pasados 5 minutos adicionar sobre el bizcochuelo el resto de mezcla de leches sobrante.
5. Refrigerar mínimo por 12 horas.
6. Decorar con crema chantilly y virutas de chocolate.

NOTA: la genovesa se pude rellenar con fresas o melocotones

TORTA NEGRA (ENVINADA)

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Estufa
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
1	Olla con tapa
1	Molde de una libra
500	Harina
450	Margarina
500	Azúcar
12 un	Huevos
1 cdita	Polvo de hornear
Al gusto	Uvas pasas
Al gusto	Brevas
Al gusto	Dulce quemado
Al gusto	Nuez moscada
Al gusto	Canela
Al gusto	Clavos
Al gusto	Pimienta

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro.
4. Una vez estén bien integrados los ingredientes anteriores, adicionar alternadamente la totalidad de la harina y los huevos y continuar batiendo.
5. Adicionar dulce quemado, clavos machacados, nuez moscada rayada, pimienta y canela en polvo, uvas pasas y brevas
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Hornear a 200°C, por un tiempo de más o menos de 1 hora o hasta que el probador salga limpio.

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
ELABORADOR POR: Diana Cristina Panesso Echeverri
INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA