PRODUCTOS DE PANADERÍA DE MASAS DULCES

Imagen 1. Productos de panadería de masas dulces



Fuente: tomado de https://blog.scoolinary.com/las-masas-basicas-en-pasteleria-y-para-que-se-utiliza-cada-una-de-ellas/

Es importante conocer las diferentes masas dulces que existen en pastelería, dado que todas son diferentes y sirven para distos tipos de elaboración de productos, y así mismo utilizarlas de forma correcta.

Clasificación de las masas básicas:

1. **Masas batidas o esponjadas**

Las masas batidas se componen principalmente de harina, azúcar y huevos. Este tipo de masa se crea a partir de la emulsión de sus ingredientes. Gracias a esta emulsión conseguimos la esponjosidad y suavidad que la caracterizan.

Dentro de las masas batidas podemos diferenciar dos tipos:

Masas batidas ligeras: Este tipo de masas no contienen elemento graso o contienen una pequeña cantidad. Ejemplos de ellos son bizcocho genovés, el borracho.

Masas batidas pesadas: Son masas batidas pero que incluyen una gran cantidad de grasa entre sus ingredientes, haciéndolos más pesados.

2. **Masas arenisticas**

Este tipo de masas se caracterizan por su textura arenosa o terrosa. Son aquellas masas que parecen desmoronarse al comerlas. Este tipo de masas se utilizan normalmente como base para tartas o galletas.

La característica arenosa se consigue mediente un amasado sencillo, es decir, sin amasar demasiado nuestra, evitando de esta manera que los ingredientes se mezclen de una forma totalmente homogénea.

Dentro de las masas areniscas podemos diferenciar dos tipos: Las masas secas y las masas de manga.

Masa seca: son masas de consistencia seca, las cuales deben ser manejadas manualmente o con la ayuda de utensilios, entre ellos encontramos las galletas de mantequilla y sus variaciones.

Masa de manga: son masas con una consistencia mucho más líquida por lo que necesitan de una manga para manejarlas, entre ellas encontramos las lenguas de gato, pastas rizadas.

3. **Masas escaldadas**

Se caracterizan por elaborarse con dos tipos de cocinado diferente. Son muy características también porque se quedan huecas por dentro, por lo que suelen utilizarse con rellenos, tanto dulces como salados. Los churros son claros ejemplos de masas escaldadas.

Se encuentran también las masas fritas, como por ejemplos los buñuelos. Estas se caracterizan precisamente por freir la masa en aceite muy caliente.

4. **Masas fermentadas**

Se caracterizan por usar levadura entre sus ingredientes. Dentro de las masas fermentadas encontramos el hojaldre, la bollería, o el roscón de reyes, por ejemplo.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Pastelería: técnica de elaborar pasteles y otros productos de repostería.

Panificación: se denomina al alimento que se prepara cocinando una masa de harina, agua y, por lo general, levadura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

SCOLLINARY. Las masas básicas en pastelería y para qué se utiliza cada una de ellas. Tomado desde: https://blog.scoolinary.com/las-masas-basicas-en-pasteleria-y-para-que-se-utiliza-cada-una-de-ellas/ [17 Marzo 2022]

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Orlin Milena Parra Jara	Instructor	Centro de Comercio y Servicios Popayán	11/03/2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes al documento)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					