

# UF0069

## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

TEMA 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

TEMA 2. Materias primas

TEMA 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

TEMA 4. Técnicas de cocinado empleada en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales

TEMA 5. Postres elementales

TEMA 6. Regeneración de productos utilizados en repostería

TEMA 7. Presentación y decoración de postres elementales

---

### OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales





- 
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior
  - Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización

tema

1

# Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

## INTRODUCCIÓN

Antes de comenzar con el desarrollo del módulo de repostería vamos a hacer una breve mención a los orígenes de la repostería, concretamente a la elaboración de panes que inevitablemente se encuentra unida al uso de los cereales por parte del ser humano.

- Características de la maquinaria utilizada
- Batería, distintos moldes y sus características
- Utillaje y herramientas

---

### OBJETIVOS:

- Identificar las características de la panadería y pastelería artesanal conociendo íntegramente su problemática y fomentado el trabajo en equipo, el respeto y la limpieza

Algunas investigaciones sitúan los primeros panes en Asia Central y posteriormente se cree que llegaron a Mesopotamia y Egipto a través de las rutas comerciales.

Estos son panes elaborados a partir de trigos machacados, amasados con agua y cocidos a fuego, sin levadura, dando lugar a panes ácimos.

Fueron los egipcios los que “descubrieron” la levadura, ya que comprobaron que, si se dejaba la masa sin cocer durante un tiempo, esta crecía y cambiaba de color y sabor. Esta forma de preparar el pan y la bollería se propagó rápidamente por los países cercanos al Mediterráneo, sobre todo a Grecia. Sin embargo, fueron los romanos los que principalmente explotaron las artes culinarias en lo que a panadería se refiere, transmitiendo este conocimiento a toda Europa Occidental.

En roma se establecieron hornos públicos que eran mitad templo mitad centro de reunión, llegando incluso a fundar colegios de panaderos. Era el alimento básico del pueblo, incluso se construyeron panaderías militares destinadas al alimento de las tropas.

A partir del siglo XI se comienza a desarrollarse el cultivo de cereal a gran escala y al mismo tiempo aparecen los molinos encargados de moler el grano.

El pan lo utilizaban los señores feudales como pago a sus vasallos. El cereal más común en 1600 era el centeno.

En 1800 se dictan las primeras ordenanzas que regulan la fabricación y venta del pan y en 1840 se introduce en Hungría la molienda con rodillos por lo que aparecen las amasadoras y refinadoras.

En 1936 debido a la guerra se elaboraban panes con harina de todo tipo (habas, garbanzos, cebadas...) dando lugar a unos panes negros, pesados y de sabor poco agradable.

En 1951 dejaron de utilizarse las cartillas de racionamiento y a partir de 1955 se puede comprar libre y directamente la harina a fabricantes.

Por su parte, la evolución histórica del dulce en la alimentación empezó por la utilización de la miel silvestre recogida en el paleolítico inferior.

Los primeros registros de recetas dulces simples se remontan a Mesopotamia y al Antiguo Egipto, hace más de siete mil años, dónde se preparaban panes de miel redondos espolvoreados con ajonjolí.

En la Antigua Grecia, los nacimientos se celebraban con pasteles. Los fabricados en Atenas tenían fama y se elaboraban con harina, queso y aceite.

Fue durante el Imperio Romano, hacia el siglo IV a.C. cuando se empezó a distinguir por primera vez entre panadero y pastelero; introduciendo el oficio de los ‘pastillariorum’.

Los árabes, al conquistar España, plantaron árboles de cítricos y almendras de Persia. Estos alimentos entraron en el intercambio comercial, imponiéndose en Roma y en el resto de Europa, así encontramos elaboraciones como el mazapán, el nougat y el baklava, endulzados con miel.

En la época romana se desarrolló la apicultura y durante muchos siglos la miel fue el endulzante primordial hasta que en el siglo XVIII se consiguió extraer el azúcar de la remolacha. A partir de esta fecha y hasta los nuestros días la repostería ha evolucionado a una gran velocidad. A continuación, vamos a ver de manera sucinta una representación de los diferentes tipos.

- **Frutas:** las frutas son el principio de una serie de preparaciones más o menos estimadas desde las fresas hasta las uvas que suelen ser las más tardías. El verano presenta un espléndido bodegón de frutas. Las frutas han sido grandes viajeras como la naranja, la mandarina, el albaricoque, melocotón que llegaron de la China, el higo, la uva y el dátil de Asia menor, la almendra de india, la nuez de Japón la ciruela de Persia, etc.
- **Bizcocho:** palabra proveniente del latín (cocido 2 veces). Su origen proviene del pan sin levadura cocido 2 veces para que durara mucho tiempo y con el cual abastecían las embarcaciones en sus largas travesías. Después en el siglo XVIII se mezcló con huevo y azúcar y es cuando aparece el bizcocho. Se les llamo bizcocho se soletilla porque tenían forma de una prenda de vestir de soleta. En España ha tomados diversos nombres. Hoy en día un bizcocho es esponjoso dulce, exquisito, frágil, clásico y gusto sutil que acompaña a numerosos postres, cafés, etc.
- **Ensaïmada:** originaria de Mallorca, se elabora con una técnica muy especial. Su origen no está muy claro, algunas investigaciones apuntan a que la introdujeron los árabes, aunque el uso de manteca de cerdo para su elaboración contradice estas hipótesis.
- **Helados:** la primera referencia que tenemos es del rey Salomón. Fueron los chinos quienes por primera vez prepararon con nieve un plato dulce. Luego el secreto paso a los hindúes, a los persas y a los árabes. El refresco helado más antiguo es el sorbete (antes se hacían con nieve y miel). Los árabes les añadían frutas aplastadas. De los romanos se conserva el arte de conservar el hielo y utilizarlo culinariamente.
- **Los merengues:** su origen se atribuye al pastelero italiano Gasparini alrededor del año 1600, los encontramos en Francia sobre el 1720. Más tarde la reina María Antonieta puso de moda los dulces sobre todo los merengues ya que le apasionaban. Se escribieron varios libros dedicados a los merengues, este dulce se popularizo rápidamente.
- **Crepes:** las crepes son originarias de la región de Bretaña, al oeste de Francia. Se elabora fundamentalmente con harina de trigo y tiene forma de disco. Se sirve habitualmente como base de un plato o postre aplicándole todo tipo de ingredientes dulces o salados

#### Panadería:

Es el lugar donde se cuece y vende el pan, así como determinados productos de pastelería.



**Pastelería**

Establecimiento donde se producen o se comercializan distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas, tartas, etc.



- Soufflé: su invención no se conoce, pero se popularizó en el siglo XVIII. El maestro augusto describe 23 soufflé salados y 26 dulces. La palabra soufflé significa soplar, por lo tanto, un producto soufflé es que sube al horno aumentando su volumen.

Como hemos visto la panadería y la pastelería han evolucionado a partir del uso de las harinas, el empleo de las grasas y de diferentes técnicas de fabricación, además de otros ingredientes.

A lo largo de la historia han aparecido multitud de máquinas que han facilitan el trabajo de reposteros y panaderos como son las amasadoras, divisoras, boleadoras, fermentadoras, etc., ofreciendo una mayor diversidad a la hora de la elaboración y conservación de los productos.

**Repostería según las diferentes comunidades autónomas**

La repostería regional es aquella que nace del empleo de las diferentes materias primas de la tierra y el ganado de cada región, además son legados de todas las conquistas sufridas. A continuación

| Comunidad autónoma         | Productos regionales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cataluña                   | Buñuelos del pirineo, crema aranesa, manjar blanco, carquinyolis, buñuelos de l'empordà, panellets, crema catalana, coca de Sant Joan, coca de llardons, crepes de requesón con miel y uvas pasas, oreletes, pà de pessic, postre músico.                                                                                                                                                                                                 |
| Aragón y la Rioja          | Almendrados, bollos de san marcos, mantecados de Villoslada, milhojas de peras al vino, suspiro de amante, tortas de alma, crespillos de borraja, castañas de cerveza, juanguila, rosquillas de san Blas, mantecados de alcañiz, fardelejos de arnedo, melocotón de calanda al vino tinto, requesón tostados de sos del rey católico, torta dormida, yemas dobles de sábada, mazapán de soto, hojarascas, hormigos, torrijas de nestares. |
| País vasco y Navarra       | Arroz con leche de baztan, canutillos de crema de intxaursalsa, coronillas de Pamplona, cuajada, tocinillo de cielo, pastel de arroz Bilbao, bizcocho koskero, compota ribereña, costrada de Aoiz, goxua zurracapote, bizcochos de Vergara.                                                                                                                                                                                               |
| Valencia Murcia y Baleares | Almendras de Alicante, crepes rellenos de naranja con miel al azahar, flaó, mantecados de almendra, pan de Calatrava con crema de higos, torta alicantina almendrada, ensaimadas, horchata, flan de naranja, picardías, coca valenciana con pasas y nueces, crema flor de valencia, espumas de mandarinas, baro mallorquín, patisset de moniato, paparajotes, torta murciana, turrones, helados, suspiros, pastel de greixonera.          |
| Asturias y Cantabria       | Arroz con leche tostado, crema frita, frixuelos, manzanas al fuego, rábano, rosquillas de reinosa, canónigos, formigos, frixuelos con miel de la Liébana, quesada pasiega, tostada, marañuelas de Avilés.                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Galicia</b>                           | Caña de la aldea, bica de castro, filloas a la crema, huevos ladrillados, tarta de Mondoñedo, tarta regional, torta de maíz, castañas con leche, bizcocho de fraile, filloas de manzana con frutos secos, tarta de Santiago, tarta de santa cruz, tarta de puentedeume.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Castillas y Madrid</b>                | Bizcocho de medina del campo, higos en agua miel, rosquillas de palo, yemas de Almazán, almendras garrapiñadas de Alcalá de bartolillos, pestiños, bollos de Aranda, yemas de santa teresa, sequillas, ojuelos, arroz con leche, churros, huesos de santo, melindres de Yapes, rosquillas de san Isidro, rosquillas de Villarejo de Salvanés, yemas de Illescas, mancheguitas, torta de alcázar de san Juan, buñuelos de viento, huesos de san expedito, lenguas de gato, natillas madrileñas, rosquillas tontas, torrija a la madrileña, mazapanes de Toledo, mantecadas de Astorga, dormidos de corpus. |
| <b>Andalucía, Extremadura y Canarias</b> | Bienmesabe antequerano, cuajado de carnaval, flan ceutí de almendras, pastel mojacareño, potaje de carbochas, repápalos con leche, peña santa, bollos de chicharrones, borrachuelos con miel de caña, delicias de cielo, leche asada con miel de palma, piononos de santa fe, quesadillas herreñas, sopa de miel, perrunillas, bollos pardos de zainos.                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 1. CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINARIA UTILIZADA

En el obrador existe gran cantidad de material inventariable, es decir, que se puede utilizar varias veces, se puede cuantificar y también tenemos material fijo. Este material se puede clasificar en maquinaria que genera calor, maquinaria que genera frío, pequeñas máquinas y útiles o herramientas móviles.

Toda la maquinaria de un obrador deberá tener las siguientes características:

- Todas deberán estar fabricadas con materiales de excelente calidad para que los alimentos no sufran alteraciones que acorten su vida útil.
- Toda la maquinaria y utensilios tienen que ser ergonómicos y cumplir las normas de seguridad, no tienen que tener terminaciones cortantes, etc., y siempre deberán resultar útiles y cómodas para el trabajador.
- Toda la maquinaria ha de ser fácil de limpiar.

### 1.1 Instalaciones de una pastelería

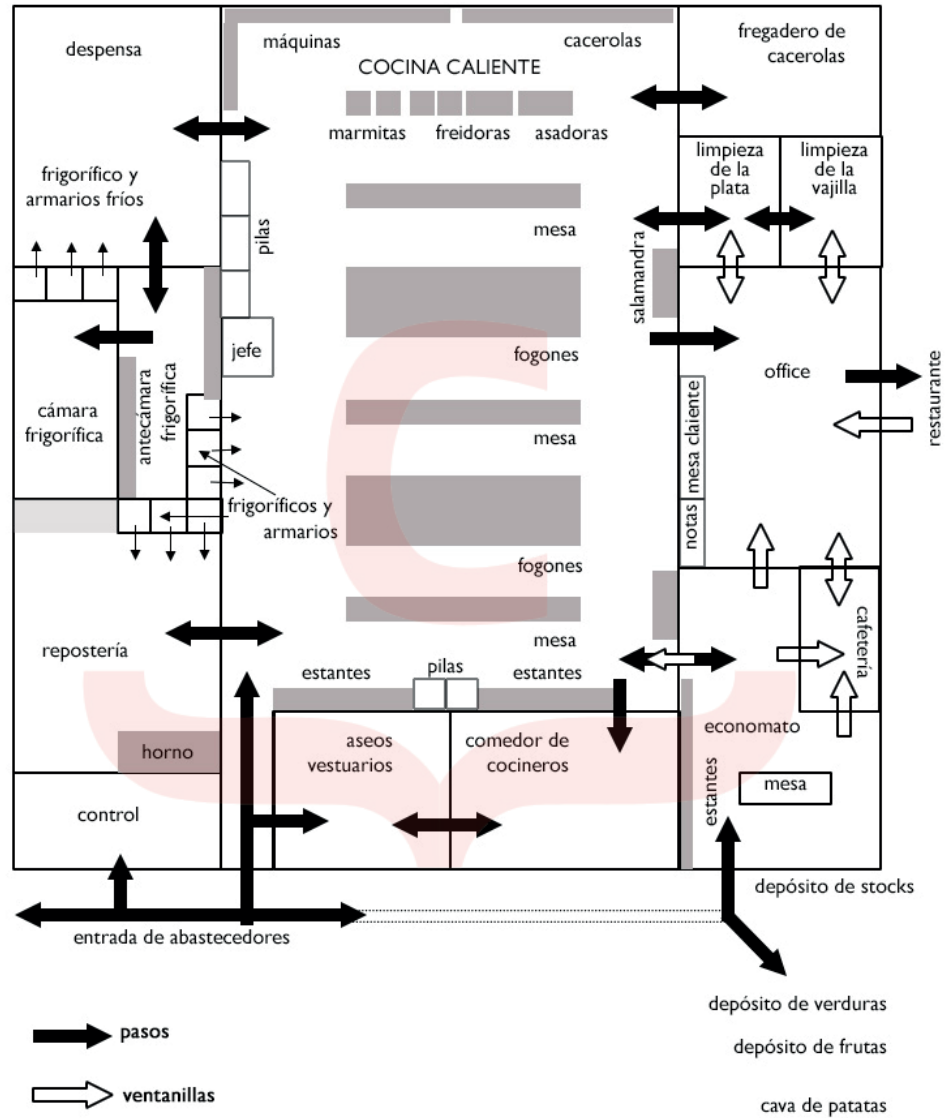
Puede existir una zona caliente y otra fría (hojaldres, almacén, pasteles etc.), hornos (eléctricos, gas, madera...) mesas (de mármol para trabajar las coberturas...), mesas de madera (para estirar masas y pastas), mesas de acero inoxidable (para el resto de trabajos), pilas donde poder enfriar los productos, además de la limpieza de utensilios con agua fría o caliente. Estantes para moldes, heladora, pasteurizadora, armarios frigoríficos (2 a 4°C), congeladores (-40°C), batidoras, amasadoras, fermentadoras, refinadora, basculas, laminadoras, divisora de masas etc.

Maquinaria y sus funciones correspondientes:

- Amasadora: su función es mezclar o amasar para obtener un producto homogéneo y en poco tiempo
- Atemperador de chocolate: su función es dar calor para fundir y mantener la cobertura a una determinada temperatura.
- Batidoras: batir, mezclar o amasar. Fabricada con hierro fundido y acero inoxidable.
- Divisora de masas: divide uniformemente masas o pastas en pesos determinados.
- Fermentadora: su misión es el desarrollo de las masas de levadura como paso previo a su cocción. Es una estructura de acero inoxidable. En la parte inferior contiene un depósito con agua caliente que produce vapor y humedad.
- Freidora: permite freír productos en abundante aceite
- Heladora o mantecadora: su misión es la de fabricar helados y sorbetes.
- Horno: su función principal es cocer y secar la materia prima o productos de panadería y pastelería. Existen diferentes hornos eléctricos, rotaris (gasóleo) de cámaras múltiples, de cinta, de leña, de convención (vapor, calor seco o mixto)
- Inyectora (dosificador): su función consiste en rellenar piezas de pastelería o bollería.
- Laminadoras: tiene como función estirar y laminar pastas, masas, mazapanes, etc.
- Madurador: tiene la función del reposo en bloque y la homogenización de las masas.
- Mesas: estirar masas, trabajar azúcares, fondant, apoyo, etc.
- Pasterizadora: su función es cuajar cremas, así como su posterior conservación.
- Pila: su misión principal es la limpieza de las herramientas, además del enfriamiento de productos, etc.
- Porta latas: su función es almacenar las latas del horno cuando no están en él.
- Refinadora: su función es triturar y refinar avellanas, almendras, mazapanes, pralinés, etc.

Las instalaciones de una pastelería dependerán del tipo de negocio que tengamos, pero de manera básica deberá tener lo siguiente: cajones con diferentes harinas, cámaras frigoríficas, hornos, amasadora, mesas, fermentadora, boleadora, balanza, inyectora, atemperador de chocolate, etc., si es industrial además tendríamos que añadir lo siguiente: adicionadora de ingredientes, madurador, enfriador, laminadora de masas y empaquetado, etc.

## Plan esquemático de una gran cocina Disposición de principio



A la hora de distribuir un obrador con sus útiles y herramientas hay que tener en cuenta que deberá tener lo siguiente:

- Una superficie adecuada en función del volumen de su actividad.
- Unas instalaciones con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Ubicación funcional y unidireccional con las zonas con las que está interconectada.
- Un estudio detallado de las instalaciones básicas para alcanzar el máximo rendimiento con el menor coste.
- Un desarrollo racional del espacio que facilite el trabajo humano en las mejores condiciones.
- Buena iluminación (natural o artificial).
- Tomás de aguas suficientes adecuadas al negocio.
- Delimitación correcta de las zonas de trabajo de modo que se eviten pérdidas de tiempo y riesgo de contaminación.
- Evitar desniveles entre los diferentes departamentos, ya que se obliga a tener rampas, montacargas, escaleras que dificultan la circulación.
- Ubicación: si la ubicación de los equipos y maquinaria de cocina está bien concebida permitirá que el trabajo de cocina sea más fácil sin gastos inútiles. Hay que tener en cuenta las características de explotación (alojamiento, restauración, cocina tradicional...) y la elección de superficie (capital, montaña...), además de cámaras, desagües, luces, extracción, hornos, freidoras, zonas de circulación, etc.
- Para pastelería y panadería: mesas refrigeradas, carros de transporte, porta-platos, cámara frigorífica, horno, armario de fermentación, batidora, laminadora, divisora de masas, amasadora, freidora, heladora, balanza, útiles y herramientas diversas.

## 1.2 Maquinaria básica y específica de un obrador

La maquinaria básica de un obrador es la siguiente:

### A. Fuegos

Son elementos muy completos y polivalentes, formados en gran parte por distintos generadores de calor como plancha y parrilla, freidoras, baño-maría y fogones.

Según su colocación en el local pueden ser:

#### Actividad 1

En la empresa de catering en la que trabajas te piden que expliques dónde colocarías los equipos que generan calor y qué distribución sería la más eficaz.

- **Centrales.** Aquellos que se encuentran en el centro de cocina y que permiten la agrupación de las distintas partidas.
- **Murales.** Se encuentran adosados a la pared de manera que solo se puede trabajar enfrente que es donde se encuentran los mandos de funcionamiento.



*Fogones centrales*



*Fogones de muro*

Así mismo los fogones pueden ser:

- **De gas.** Emplean propano, butano o gas natural y generan el calor en forma de llama, resulta más económico en cuanto su consumo, pero son más incómodos de limpiar y admiten, además, todo tipo de recipientes, en cuanto su funcionamiento contiene válvulas de seguridad que evitan la salida del gas una vez que se cierra la llave de zona.
- **Eléctricos.** Pueden ser placas radiantes o por inducción:

Las placas radiantes, tienen una estructura y forma parecida a la de gas, con la diferencia de que la fuente de calor proviene de placas de diferentes potencias caloríficas generadas por resistencias eléctricas.