



TORTA PIÑA INFALIBLE

Atrévete a hornear dulces delicias sin morir en el intento.

CONTENIDO

CAPÍTULO

01

Química de los alimentos.

- Harina.
- Endulzantes.
- Leudantes.
- Huevos.
- Materia grasa.
- Líquidos.

CAPÍTULO

02

Masas bases.

- Receta de piña en almíbar.
- Receta de caramelo.
- Receta de torta de piña.

CONTENIDO

CAPÍTULO

03

Materiales y herramientas.

CAPÍTULO

04

Tips y preguntas frecuentes.

CAPÍTULO

01

Química de
los
alimentos

AZÚCAR MORENA
BY ERIKA NAREZ



Nunca antes fue tan importante para mi conocer y entender la química de la materia prima utilizada para hacer mis preparaciones, como cuando me tocó emigrar de Venezuela a Uruguay.

Cambio de clima, me faltaban muchos ingredientes que no conseguía, te juro que me sentí como en mis inicios en la repostería.

Me tocó, re escribir las recetas, incluir nuevas variantes, adaptar medidas, etc.

Eso lo pude hacer, entendiendo el papel que juega cada ingrediente, conociendo lo que puede pasar si agregamos más o menos.

Sinceramente, te quiero ahorrar el disgusto y mal rato que yo pasé, así que a continuación voy a desarrollar cada ingrediente de los más usados en nuestros postres, cuando lo necesites, podrás analizar frente a la circunstancia, la forma de corregir el error.

Harina



Por lo general, trabajamos con harina de trigo, pero también se puede trabajar con harina de cualquier otro cereal.

El trigo es el más popular por el gluten que se libera al trabajar.

El gluten permite que las masas hechas con harina y cualquier ingrediente líquido sean elásticas y permite que las levaduras produzcan el dióxido de carbono que hace que las masas crezcan cuando se cocinan.

En el mercado hay una inmensa variedad de harinas de trigo, a continuación te presento las más comunes y su uso.

- **Harina de trigo 000 o de fuerza:** Tiene un alto contenido de gluten, casi toda su composición es harina de trigo duro, lo que la hace ideal para elaboración de panes. Con tanto gluten, el pan crece mucho y queda esponjoso. No recomendada para uso en repostería.
- **Harina de trigo 0000 o harina de trigo todo uso:** Es una harina con muy bajo contenido de gluten, es decir, alto contenido de almidón, bajo contenido de proteína, lo que la hace ideal para elaborar tortas y postres; su uso principal es en la repostería. Aún así se recomienda poco tiempo de batido, para evitar que las tortas queden duras o apelmazadas.
- **Harina de trigo leudante:** Es harina de trigo mezclada con polvo de hornear, se comercializa para elaboración de tortas, sin embargo, yo no la recomiendo, ya que es mucho más recomendable manejar la cantidad de leudante por kg de harina utilizado en cada una de nuestras preparaciones.

Endulzantes



Te sorprenderías al saber, la cantidad de opciones para endulzar que podemos encontrar en el mercado. Pero en ésta oportunidad me voy a centrar en los más comerciales.

- **Azúcar Refinada común:** más usado, se usa comúnmente en preparaciones dulces
- **Azúcar Moreno:** azúcar no refinado, hay diferentes tipos y las más comunes son:
 - *AZÚCAR MASCABADO O MOSCABADO:* tiene un alto contenido de melaza y humedad. Tus preparaciones van a quedar más húmedas, y suaves, el contra es que a la hora de armar tu mise en place, es mejor pesar que medir, ya que al ser tan húmeda, podrías estar agregando más cantidad de la que corresponde.
 - *AZÚCAR RUBIO:* es mi preferida, se obtiene de la primera cristalización del jugo de caña, son cristales grandes, dorados y con un toque de miel en su interior, lo uso mucho en mis preparaciones, le otorga un sabor muy suave a melaza, que me traslada a los postres tradicionales y la verdad, ME ENCANTA. Se usa la misma proporción que con azúcar común.
- **Edulcorantes:** lo primero que debes saber, es que no todos los edulcorantes son aptos para altas temperaturas, algunos empiezan a quemarse dejando un desagradable sabor amargo. Además es importante saber que no te van a aportar ni la textura ni el volumen que obtienes con el azúcar, por lo que tendrás que incorporar a tu receta algún ingrediente que compense el volumen o en su defecto, rectificar las cantidades de ingredientes líquidos y secos.

Endulzantes

Los edulcorantes que puedes usar son ESTEVIA Y CICLAMATO DE SODIO, el ASPARTAMO NO se puede usar porque al calentarse te va a dejar un sabor amargo y muy desagradable.

En el caso de los edulcorantes de versión líquida, 1 cda. (5ml) equivale a 40 grs de azúcar común, solo tienes que hacer una regla de 3.

Si optas por edulcorante en polvo, solo debes dividir la cantidad de azúcar de tu receta entre 10 y el resultado es la cantidad de edulcorante a usar.

Leudantes

Según **Wikipedia**: "Los agentes leudantes son aquellas sustancias capaces de producir, o incorporar gases, en productos que van a ser horneados con el objeto de aumentar su volumen y producir cierta forma y textura en su masa final."

En la repostería, el más común y recomendable, es el polvo de hornear y si es doble acción, aún mejor. Esto quiere decir que se activa dos veces, con el líquido y con el calor al entrar al horno.

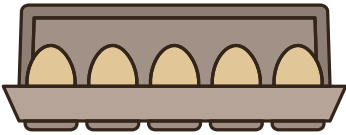
Ahora quiero que imagines lo siguiente: Estás a punto de comenzar una preparación y te diste cuenta que te quedaste sin polvo de hornear. Sabemos que es un ingrediente indispensable, ya que como leudante, nos asegura que la torta suba y la miga sea esponjosa. ¿Qué haces?

Acá te dejo dos trucos para reemplazarlo con ingredientes naturales. Es importante que sepas que a diferencia de los polvos de hornear de doble acción, en caso de trabajar con alguna de las opciones que te detallo a continuación, debes llevar tu preparación al horno de inmediato, así que te recomiendo que lo agregues al final.

- **Opción 1:** Reemplazar 3 cucharadas de polvo de hornear por 1 cucharada de bicarbonato de sodio + 2 cucharadas de cremor tártaro.
- **Opción 2:** Reemplazar 1 cucharadita de polvo de hornear por 1 cucharadita de bicarbonato de sodio + 1/4 de cucharadita de jugo de limón o vinagre.

Cuidando las proporciones con una simple regla de tres, puedes ajustar la cantidad de leudante que necesite tu receta.

Huevos



Es uno de los ingredientes que yo considero es más importante en la preparación de postres y tortas.

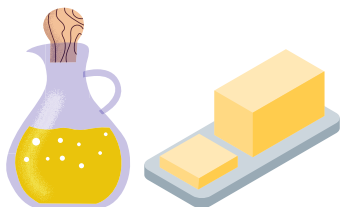
Su función es servir como aglutinante, es decir, es el encargado de que los ingredientes secos y líquidos formen una mezcla homogénea. Además, de dar volumen, aire y esponjosidad a las tortas.

El huevo está conformado por 58% clara, 32% yema y 10% cáscara. El batido de las claras (albúmina), da volumen y esponjosidad, por su parte, las yemas (lecitina), da sabor y suavidad.

Al saber ésto, es fácil identificar el resultado final de una receta, sin haberla preparado, solo con saber la cantidad de huevos, si usa la yema y la clara y hasta el batido de los mismos.

Un huevo mediano, pesa sin abrir, aproximadamente 60 grs., por lo que en tus preparaciones, si tienes huevos muy grandes, te aconsejo disminuir uno y si por el contrario, tienes huevos muy pequeños, entonces agrega uno más.

Materia grasa



Aunque no lo creas, puedes elaborar tus preparaciones dulces con cualquier materia grasa de origen animal o vegetal, te doy algún ejemplo:

Mantequilla, margarina, aceite, grasa vegetal, grasa de chanco o cochino, mayonesa, etc. (ya puedo imaginar como arrugas la cara), obviamente en todas las variante, las proporciones cambian.

Pero para resumir, hablemos de los más comunes en las preparaciones dulces:

- **Aceite:** es mi preferido cuando elaboro mi torta base de materia grasa, por lo liviano y además le da un sabor delicioso que nada tiene que envidiarle a la mantequilla. Eso si! sin negociar uso únicamente aceite de girasol, te pido por favor, JAMÁS, uses aceite de canola o soya. Si eliges usar aceite de oliva, obviamente el costo va a ser más alto, pero además, solo lo recomiendo en recetas con banana o cambur, intensifica mucho ese sabor y lo hace agradable al paladar. El contra es que no puede ser usado en preparaciones que necesitemos cremosidad o volumen, por ejemplo, butter cream o galletas para decorar.
- **Mantequilla:** de las grasas solidificadas, es mi preferida, es de origen animal, lo que la hace bromatológicamente hablando, un ingrediente muy delicado, pero además para usarla, recomiendo siempre clarificarla y usar únicamente la grasa, lo que hace que se pierda mucho material, aún así, la prefiero por lejos antes que la margarina porque el sabor que aporta a las preparaciones es delicioso.

Materia grasa

- **Margarina:** es una grasa de origen vegetal, es el resultado de la solidificación del aceite, lo convierte en una de las grasas más peligrosas para nuestro organismo, por las altas temperaturas a la que es expuesta para convertirse en margarina, pero ya ese es otro tema.

En tus preparaciones, aporta volumen y esponjosidad, pero además soporta climas extremos sin variar su estructura. La diferencia con la mantequilla es que el sabor no es tan bueno pero tampoco es desagradable. Un paladar delicado, reconoce de inmediato que una receta fue preparada con margarina.

Al final de la historia, la intención no es satanizar ningún ingrediente, todos en sus formas, textura, sabor y costo, son la opción perfecta para quien decida usarlos.

Como te dije al principio de éste capítulo, necesito evitarte al máximo posible, disgustos y malos ratos.

Líquidos



Te quiero contar un secreto, no uso leche en mis preparaciones, únicamente cuando hago buttermilk

Hay un tabú respecto a la leche en la preparación de tortas, yo quiero decirte y con total responsabilidad, la leche solo aporta nutrientes a tus preparaciones, pero te prometo que no da esponjosidad ni volumen, ojo, me refiero específicamente a la leche líquida.

Así que, como ingredientes líquido, puedes usar, leche, agua, jugos, almibares, refresco, etc.

Ten especial cuidado con los jugos, al ser naturales, con la fermentación de la fruta.

En las preparaciones que llevan ingrediente líquido uso agua.

CAPÍTULO

02

Torta



Almibarado

INGREDIENTES

- 1 litro de agua filtrada.
 - 500 grs de azúcar.
 - Jugo de 1/2 limón.
-

PREPARACIÓN

- Pela y lava la piña.
- Pícala en rodajas (por lo general salen entre 8 y 10 rodajas).
- En una olla, agrega el agua, azúcar y limón y lleva a la cocina hasta diluirse completamente el azúcar.
- Agrega las rodajas de piña una a una asegurándote que el agua las cubra.
- Deja hervir por aproximadamente 17 a 20 minutos, hasta que el agua se torne amarillenta, espese un poco y las piñas estén más suaves.
- Retira del fuego, envasa en un recipiente de vidrio hermético y esterilizado y conserva en la nevera.

INGREDIENTES

- 200 grs de azúcar.
 - 80 ml de almíbar de piña.
-

PREPARACIÓN

- En el molde donde prepararás tu torta, agrega el azúcar y el almíbar de piña y lleva a hervor.
- Sin revolver para evitar la cristalización del azúcar, deja que caramelice hasta obtener un color ambar suave.
- No dejes que oscurezca tanto, recuerda que en el horno puede quemarse.
- Al obtener el caramelo, distribuye con cuidado por todo el molde y deja enfriar.
- Finalmente para lograr un desmoldado perfecto, pincela el molde con manteca vegetal.

INGREDIENTES EN GRAMOS

- 450 grs. de azúcar.
- 330 grs de harina.
- 180 ml de aceite de girasol o maíz
- 180 ml de almíbar de piña.
- 12.7 grs de polvo de hornear.
- 192 grs. de clara de huevo.
- 114 grs. de yemas de huevo.
- 15 ml. de esencia vainilla.

INGREDIENTES EN TAZAS

- 6 huevos tamaño mediano.
- 3 tazas de harina.
- 2 tazas de azúcar.
- $\frac{3}{4}$ taza de aceite de girasol o maíz.
- $\frac{3}{4}$ taza de almíbar de piña..
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN

- Cernir la harina con el polvo de hornear, agregar la sal y mezclar.
- Separar las yemas de las claras. En un bol seco, batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar, las yemas una a una y batir hasta obtener una mezcla homogénea color crema.
- Agregar el aceite en forma de hilo y batir.
- Finalmente agregar los ingredientes secos (harina, polvo de hornear y sal) alternando con el líquido y mezclar. (no batir mucho la harina porque puede quedar dura o apelmazada)
- Agregar la mezcla en el molde adecuado. Hornea a la temperatura que normalmente horneas tus tortas, con calor únicamente de abajo hasta que al introducir un mondadientes, éste salga seco.

CAPÍTULO

04

Materiales y herramientas



A ésta altura ya debes saber que soy de las que te va a decir que inviertas en lo realmente justo y necesario. Porque además de ser éste dulce arte nuestro hobbie, también es nuestro emprendimiento y como tal debemos tratarlo.

Siempre le digo a mis alumnas "inviertan en base a la necesidad", es decir, a medida que vayan necesitando las cosas, las compran, porque ya conozco la historia, de "es que estaba todo muy lindo" y el resultado es un montón de cosas que luego no vas a usar y una gran deuda que nadie va a pagar.

Así que a continuación te dejo un listado de las herramientas que no deben faltar en tu cocina, es lo mínimo necesario para arrancar la hermosa aventura de la repostería.

Batidora



No tiene que ser una batidora profesional, para comenzar podría ser una batidora de mano, lo importante es que como mínimo tenga potencia de 300 Watts para que soporte el tiempo que nos toma batir una preparación, sin recalentarse.

Cofia o Gorro

Si, ya sabemos que es incomodo, pero en la cocina podemos perder nuestra reputación, inclusive perder nuestros clientes con solo un cabello que sea encontrado.

Así que, sin dudas, cuidar la higiene personal y del lugar de trabajo es el 50% del éxito de tu trabajo.



Paletas plásticas y de Madera

No es necesario que compres muchas, al menos 2 de cada material, pero lo que si es importante, es que los utensilios que utilices, sean de uso exclusivo para la repostería.

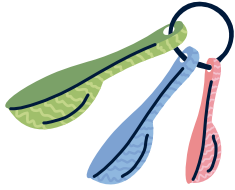
Recuerda que la madera y el plástico absorben olores, por lo tanto podrías modificar el sabor de tus preparaciones.



Tazas de medida

Existen infinidad de modelos en el mercado, lo importante es que cuando en las preparaciones se habla de Taza, no es la que usas para tomar cafe, sino la más grande del juego de tazas de medida.



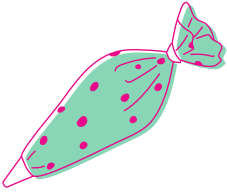
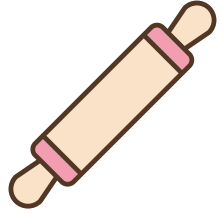


Cucharas de Medida

Al igual que el punto anterior, cuando en las preparaciones se habla de cuchara o cucharadita, no se refiere a la que usamos para comer. En la mayoría de los casos, donde las preparaciones quedan mal, es por mala medición de ingredientes.

Rodillo o palote

Te recomiendo que no sea de madera, ya que con el tiempo va pelándose y deja residuos y sucio en la masa. Los ideales son los acrílicos, ya que son livianos e higiénicos.

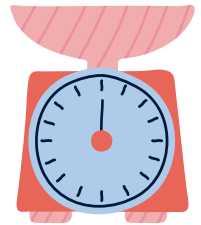


Mangas pasteleras

La mejor opción son las desechables, son muy económicas y te aseguro que las vas a usar mucho. Puedes agregar a la compra algunas boquillas y acoples que le hagan juego.

Balanza

Al ser ésto un producto bastante económico, te aconsejo que inviertas en una digital. Las convencionales tienen un resorte que hace que entre ingrediente e ingrediente, debas esperar unos segundos hasta que vuelva a su lugar inicial, porque podría dar un peso errado. Sin lugar a duda, las balanzas digitales, son más exactas y la mejor opción.



CAPÍTULO

05

Tips y Preguntas frecuentes

UTE
043203





Preguntas frecuentes

- ¿Es importante ser exactos con las medidas de los ingredientes?

Si, es necesario ser muy preciso con la medida de sus ingredientes ya que de ello dependerá el resultado de su mezcla, por tanto, la textura de su preparación, es importante usar las tazas y cucharas medidoras, no las que usamos para consumo del hogar.

- ¿Por qué mi torta me quedo pastosa o amalgamada y no esponjosa?

Esto se debe al batido insuficiente de los ingredientes (en caso de usar mantequilla o margarina), la cantidad de harina utilizada no es la correcta o no es apropiada para tortas, también al agregar más azúcar de lo indicado puede suceder esto.

- ¿Por qué es necesario cernir la harina?

Evita que vayan cuerpos extraños a la mezcla, incorpora aire, pues la harina se separa mejor (ya que por el gluten tiende a compactarse), consiguiendo así, que su torta crezca mas.

Preguntas frecuentes

- ¿Cómo convierto grados °C a °F y que hago si mi horno es de gas?

A continuación, una tabla referencial para su ayuda

Temperaturas del horno

Centígrados	Fahrenheit	Gas
110 °C	225 °F	¼
120 °C	250 °F	½
140 °C	275 °F	1
150 °C	300 °F	2
160 °C	325 °F	3
170 °C	335 °F	3
180 °C	350 °F	4
190 °C	375 °F	5
200 °C	400 °F	6
220 °C	425 °F	7
230 °C	450 °F	8
300 °C	575 °F	8
350 °C	660 °F	8

- ¿Por qué debo separar las claras de las yemas?

La clara batida y agregada al final de la mezcla ayudara a que su ponqué crezca y quede esponjoso, ya que hace un efecto de globo.

Tips

- La organización es el secreto al momento de trabajar con la repostería, esto facilitara tu trabajo, y evitara improvisaciones.
- Antes de empezar, ten todos tus ingredientes a mano (harina, margarina, huevos, etc.).
- Utiliza ingredientes de primera calidad y verifique siempre la fecha de vencimiento.
- Lee la receta tres veces antes de armar la mise en place y ten mucho cuidado con la diferencia entre cucharada y cucharadita.
- Al añadir la harina y el líquido, sigue una secuencia y añádelos por partes, si comienzas agregando harina, termina con harina y viceversa, lo importante es que con el ingrediente que comienzas, debes terminar.
- Para medir una taza, llena el medidor sin comprimir el ingrediente.
- Para "rasar" una cucharada de ingrediente, utilizar un cuchillo para quitar el exceso.
- Una pizca, es lo que puede tomarse entre las puntas de dos dedos.



Derechos de Uso

Queda prohibido copiar, reproducir, distribuir, publicar, transmitir, difundir cualquier parte de ésta guía sin la autorización previa por escrito de Azúcar Morena by Erika Ñañez. Sin embargo, usted podrá descargar el material a su computadora personal para uso exclusivamente personal y no comercial e imprimir limitando a una copia por página. Usted no podrá remover o alterar de la copia ninguna leyenda de Derechos de uso o la que manifieste la autoría del material.