



GUÍA N°2
TEMA: “LAS MASAS”

Nombre: _____ **PAUTA** _____ Curso 4° ____ Fecha: ____/____/2020

Objetivos:

- Aprender preparaciones de base (masas y rellenos) para ser utilizados durante el proceso productivo o almacenar para su posterior utilización, aplicando las técnicas de la pastelería internacional.

**Refrescando la memoria, en nuestra clase y guía pasada hablamos acerca de las materias primas en pastelería donde aprendimos de la harina, el huevo sus usos y comercialización, la materia grasa, la leche, la sal y el agua entre otras materias primas; hoy aprenderemos sobre las masas.

La masa es lo que resulta de mezclar harina con un líquido (agua o leche) y a veces con grasa (aceite, mantequilla o manteca). Es la base de la elaboración del pan, del bizcocho, de la tortilla americana, de las empanadas, de las galletas, de la bollería y de muchas tartas.

Existen distintos tipos de masas entre ellas destacamos la masa batida, masa quebrada, masa fermentada, masa escaldada, masa seca, masa hojaldrada

MASAS SECAS

Las masa secas se caracterizan por tener los siguientes elementos en común: azúcar, materia grasa y harina; sus proporciones generalmente es 1:2:3, es decir:

100 gramos de azúcar: 200 gramos de margarina: 300 gramos de harina

Estas masas se caracterizan por ser muy quebradizas debido a su alto contenido de materia grasa. Además estas masas se pueden emulsionar con yema de huevo.

Se clasifican de la siguiente manera:

- 1.-**Masa Briseé**: Es una masa neutra y acepta rellenos dulces y salados. Es la única dentro de las masas secas que desarrolla levemente el gluten ya que contiene un porcentaje de agua.
- 2.-**Masa Murbe**: Considerada como la 1:2:3, es decir tomando el gramaje del azúcar se puede calcular el resto de los ingredientes.
- 3.-**Masa Sablee**: Es una masa de consistencia arenosa, ya que en su elaboración se utiliza como materia grasa la mantequilla, su manipulación es difícil pero el producto obtenido se derrite en la boca.
- 4.-**Masa Sucre**: Es derivada de la masa murbe pero se utiliza azúcar granulada, esto permite un producto más tostado debido que los cristales de azúcar se caramelizan.
- 5.-**Masa Lintzer**: Masa similar a la sucre pero se elabora con una parte de harina de almendras, haciéndola más perfumada y ligera.

Técnicas de Elaboración

-**Cremar:** Consiste en unir la materia grasa con el azúcar hasta obtener una uniformidad, ya que al revolver se incorpora aire en forma de finas celdas. La temperatura de la margarina o mantequilla debe ser de 20 a 25°C, esto permite una fácil absorción de aire cuando se está cremando.

-**Cernizar:** Consiste en frotar con las manos la harina, materia grasa y también azúcar, hasta obtener una masa compacta y suave, este movimiento permite el traspaso de calor ablandándose la materia grasa y así impermeabiliza las proteínas de la harina evitando la formación de gluten.

Formas de cocción:

- **Pre cocción o cocción en blanco:** Se cuece la masa durante unos 5 minutos, la cual debe estar claveteada, luego se rellenan y se vuelve a colocar en el horno para terminar la cocción.
- **Cocción en crudo:** Se cuecen juntos la masa con el relleno.
- **Cocción completa:** Se cuece la masa por completo y luego se rellena.

Según lo leído completa la siguiente actividad:

I copia en tu recetario la siguiente receta, según formato de clases indicando las técnicas aplicadas Separando las cantidades de los ingredientes, la preparación y recorte pertinente.

Kucken Manzana:

MASA:

90 grms de margarina
180 grms de azúcar flor
270 grms de harina
1 huevo
1 cucharadita de vainilla

RELLENO:

3 unidades de manzana verde
1 cucharada de azúcar
1 pizca de canela

CREMA PASTELERA:

600 cc de leche
3 cucharadas de maicena
6 cucharadas de azúcar granulada
2 yemas de huevo
1 cucharada de margarina
1 cucharada de vainilla

DECORACION:

1 clara de huevo
100 grms de mermelada de damasco

PREPARACION:

Cernizar la mantequilla con la harina, formar una corona fontana y agregar el resto de los ingredientes, unir sin amasar, reservar 10 minutos en el refrigerador, estirar y tapizar el molde (reserva un poco de masa) enmantecado y enharinado previamente Rellena con las manzanas peladas y cortadas en chips sobre ellas espolvorear el azúcar flor y la canela cubrir con crema pastelera.

Usar el resto de masa reservada y cortar tiras de grosor 0,5 cm y ½ cm de ancho, enrejar la tarta y pintar las tiras con con las claras de huevo, llevar a horno pre calentado a 180° por 35 a 40 minutos, sacar del horno enfriar y pintar con la mermelada de damascos. Servir

Preparación de la pastelera: juntar TODOS los ingredientes en una olla pequeña, llevar a fuego y sin dejar de revolver hasta la ebullición, cocer 3 minutos y enfriar.

II- Según lo leído busca recortes y pega (mínimo 8) indicando su forma de cocción

Ejemplo. La receta dada anteriormente. El kucken de manzanas es de cocción en crudo. Ya que se cuecen juntos la masa y el relleno

- 1- **Tartaleta de frutas: cocción completa**
- 2- **Kucken de nuez: hay dos tipos cocción en crudo y cocción completa**
- 3- **Pie de limón: cocción completa**
- 4- **Kucken de durazno: cocción en crudo**
- 5- **Clafuti: pre cocción o en blanco**
- 6- **Tarta de chocolate:cocción completa**
- 7- **Pascualina: cocin en crudo**
- 8- **Cheesecake:pre cocción**





III- Planifica 2 tartas inventadas por ti con el relleno deseado 1 dulce y otra salada. Indicando que tipo de masa utilizaras para cada una.

EJEMPLOS: (pueden ser otras)

Quiche de cebolla, champiñones y queso con masa brise

- 1 receta de masa brise
- 1 cebolla mediana en plumas
- 1 bandeja de champiñones en escalopa
- 200grms de queso para fundir
- 2 huevos grandes
- 1 caja de leche de 200 cc
- Aliños a gusto. Sal pimienta ajo....etc.

Preparación:

Preparar la receta de masa brise y reservar en el molde enharinado y enmantecado
Sudar la cebolla en mantequilla, una vez que esté bien cocida, agregar los champiñones, aderezos, retirar del fuego, agregar el queso y los huevos batidos y la crema, mezclar todos los ingredientes del relleno y rellenar la masa...llevar a horno precalentado por 35 min aprox. Servir caliente...método de cocción en crudo

Pie de frambuesas

Ingredientes:

- 1 receta de masa sablee
- 1 receta de merengue suizo
- ½ litro de poulpa de frambuesa
- 6 cucharadas de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de maicena
- 1 cucharada de margarina

Preparacion:

Elaborar la receta de masa sablee, disponer en un molde y llevar a horno a 180° por 30 minutos aprox. Elaborar la crema de frambuesa, juntar todos los ingredientes en una olla llevar a fuego bajo y sin dejar de revolver, esperar que tome ebullición cuando espese retirar del fuego, enfriar una vez que la masa salga del horno rellenar con la crema de frambuesa, cubrir con merengue suizo y gratinar merengue....

IV- Realiza un mapa conceptual indicando los tipos de masas secas indicando un ejemplo para cada una de las masas

