

Curso: Cocina y Repostería
Grado: 3ro
Sección: A, B, C,
Catedrática: Victoria de los Angeles Pérez Lux.

Engrasar y enharinar moldes.

Este es un paso importante en el proceso de horneado para garantizar que el producto terminado no se pegue a las paredes del molde. Al engrasarlo y enharinarlo, crearás 2 capas de protección antiadherente. Lo único que debes hacer es escoger un agente que engrase, decidir entre harina o cacao en polvo y cubrir todas las rendijas del molde sin falta.

Escoge entre mantequilla o manteca para engrasar el molde. Estas son dos de las grasas más comunes que se usan para engrasar moldes para horno. La mantequilla le dará un poco de intensidad a la mezcla y contribuirá que el exterior se dore con el horneado. La manteca no tiene sabor y es menos probable que la mezcla se dore.

Los aerosoles a base de aceite y los aceites vegetales no deben usarse para engrasar el molde. El aceite se convierte en un glaseado firme cuando se calienta y puede ser difícil de quitar del molde.

Echa la manteca con una brocha repostera para tener una opción sin sabor. Sumerge suavemente la brocha o pedazo de papel toalla en la manteca y recoge un poco del tamaño de una moneda. Si la manteca estuviera muy dura, déjala reposar a temperatura ambiente hasta que se ablande lo suficiente que sea flexible.

Enharinar:

Se puede usar varios tipos de harina para enharinar un molde, pero la regla de oro es usar la que se pide en la receta. De esta forma, no alterarás el sabor o la composición de la mezcla.

Escoge cacao en polvo en lugar de harina para los horneados con chocolate. La harina no sabe a nada, pero puede dejar un residuo blanco en los productos, en especial si son de chocolate. En el caso de tortas, muffins o cualquier producto horneado de chocolate que tenga cacao en polvo, reserva un poco en lugar de harina.

Consejo: el cacao en polvo también añadirá un toque de sabor en la parte exterior del producto horneado.

Rocía harina o cacao en polvo en el molde. Agrega entre 1 y 2 cucharadas de harina o cacao en polvo en el molde engrasado. Recoge un poco entre tus dedos y rocíalo por todas partes. Levanta el molde, inclínalo y deja que la harina se distribuya y cubra toda la parte interior del molde. Pon el molde de cabeza sobre el tacho de basura o el lavadero y golpéalo suavemente con las manos para quitarle el exceso de harina.

La harina o el cacao en polvo se pegarán al engrasador que ya has aplicado.

La harina y el cacao en polvo actúan como una segunda barrera entre el producto horneado y el molde.

Si la receta requiere papel sulfurizado (papel antiadherente) además del engrasado y enharinado, colócalo encima de la grasa y la harina o cacao en polvo. Actuará como otra barrera entre el producto horneado y el molde.

Vierte la mezcla en el molde. Sostén el recipiente de mezcla justo encima del molde. Viértelo suavemente y usa una cuchara si necesitas raspar el recipiente. La harina y la grasa brindarán una capa antiadherente de modo que el producto horneado no se pegue en el molde. Hornea la mezcla de acuerdo a la receta.

Engrasar y enharinar el molde funciona mejor que usar un aceite en aerosol antiadherente.

Consejos:

Algunas recetas te pedirán solo enharinar el molde, pero de todas maneras implicará engrasarlo primero.

Tarea:

- 1- Transcriba el contenido en su cuaderno
- 2- Dibuje los pasos del engrasado y enharinado.

No salgan de casa. Dios les bendiga.