

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

¿Cómo sacar del molde un pastel?

Aunque el pastel en sí no tiene ningún misterio, la esponjosidad es lo que va a marcar la diferencia. El objetivo es conseguirlo y no acabar con un ladrillo imposible de comer sin mojarlo en un vaso de leche.

Para conseguir el pastel perfecto que nos va a servir para infinidad de situaciones solo tenemos que seguir los pasos correctos:

Ingredientes exactos

Es necesario seguir la receta al pie de la letra porque, al contrario de lo que suele pasar en la cocina, en la repostería no es aconsejable improvisar ni usar cantidades al ojo o calculando. Tenemos que respetar los gramos y mililitros además de seguir los pasos indicados.

A temperatura ambiente

La leche, los huevos... todos los ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente. La mantequilla -si lleva- tenemos que sacarla con tiempo del refrigerador y que tenga textura pomada. Si hemos olvidado sacar los huevos de la nevera, podemos sumergirlos en agua tibia unos minutos.

Las varillas o batidora

Imprescindible usar varillas para preparar la masa del bizcocho. Por supuesto que podemos usar un tenedor, pero al mezclar con una varilla manual de forma enérgica añadimos aire a la masa que facilitará que suba y sea esponjosa. Al añadir la harina (que suele ser el último paso) dejaremos la varilla y usaremos una lengua para mezclar con movimientos suaves y envolventes. En algunas recetas es aconsejable usar las varillas eléctricas.

Batir los huevos

Aunque se pueden echar los huevos y mezclarlos con la masa sin batir antes, lo ideal es hacer bien este paso. Batimos los huevos en un bol hasta que dupliquen su tamaño. Los huevos bien batidos también añadirán esponjosidad a la masa. Lo habitual es batir las yemas con el azúcar, luego las claras a punto de nieve.

Tamizar la harina (colar)

No es imprescindible pero tamizar la harina, aparte de evitar grumos, ayudará a conseguir un resultado más suave. No es necesario tener un tamizador, podemos simplemente usar un colador.

Enharinar los trozos

Si echamos trozos de chocolate, fruta o frutos secos a la masa sin más es muy probable que acaben todos pegados al fondo. Para evitarlo, nada tan fácil como enharinar los trozos. Ponemos los trozos

en un bol, los mezclamos con un poco de harina, y ya podemos añadirlos a la masa. Quedarán repartidos por todo el bizcocho sin irse al fondo.

Una pizca de sal

Un trquito de siempre usado para mejorar las masas en repostería (bizcochos, magdalenas...) es añadir una pizca de sal. La sal hace de potenciador de sabor y el cambio entre usarla o no, aunque sutil, marca la diferencia.

Engrasar el molde

Aunque los moldes sean especiales para hornear, siempre hay que engrasarlos antes de echar la mezcla. Podemos usar aceite ya que, aunque la mantequilla parece que funcione mejor, de esta forma no tendremos ningún problema al desmoldar. Si el molde está algo viejo o desgastado podemos recortar un papel de horno y ponerlo en la base.

Precalentar el horno

Antes de empezar a preparar el bizcocho tenemos que precalentar el horno a 180º así, una vez terminemos de preparar la masa, el horno ya estará a punto. Pondremos la bandeja a media altura con calor arriba y abajo.

La puerta del horno no se abre

Por mucho nerviosismo que haya por saber si el bizcocho está subiendo bien, no se puede abrir la puerta hasta que pasen 2/3 del tiempo de horneado. Si abrimos antes, la pérdida de calor puede hacer que el bizcocho se deshinche y se convierta en un desastre. A partir de los 25-30 minutos podemos abrir el horno para comprobar el proceso, aunque solo unos instantes para volver a cerrar la puerta después.

Pichar para comprobar

El viejo truco de pinchar con un cuchillo para comprobar que el bizcocho está hecho por dentro sigue vigente. Con cuidado, pinchamos con un cuchillo (o pincho): si sale limpio es que el bizcocho está listo; si quedan restos de masa pegados, necesita unos minutos más.

Dejar templar (entibiar) antes de desmoldar

Si intentamos desmoldar mientras el bizcocho está caliente puede que se rompa en pedazos. Si lo dejamos enfriar demasiado también puede dar problemas al pegarse demasiado al molde. Lo ideal es dejar templar el bizcocho y, cuando ya no esté caliente, desmoldar con cuidado.

Envolver con film

Si envolvemos el bizcocho con film y lo dejamos unas horas o hasta el día siguiente quedará mucho más tierno que si lo dejamos enfriar al aire.

Recuerde nunca partir un pastel caliente hay que esperar que enfrié para no tener accidentes.

Tarea:

1- Lea cuidadosamente el contenido del tema y transcríbalo al cuaderno.

2- Trabaje el siguiente cuadro del tema en su cuaderno.

¿Qué quiero saber?	¿Qué aprendí?

Saludos jóvenes y señoritas, Dios les bendiga mucho a ustedes y su familia. Siempre positivos por favor.

