

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

Cortes de pasteles

Generalmente estos dulces de pastelería, sean comprados o hechos en casa, tienen rellenos y/o coberturas cremosas, podemos hablar también de tartas heladas, con rellenos de mousse, etc. Haya bizcocho o no, si la tarta tiene distintas capas, algunas pueden ser más duras que otras, los ingredientes tienen distintos colores, y sin ningún tipo de atención es fácil que al presionar con la hoja del cuchillo una y otra vez mientras se van cortando las distintas porciones, algunas partes de la tarta se chafen, otras se vayan tiñendo con el jugo de la fruta que ha quedado en el cuchillo después del corte anterior, la mousse de chocolate 'ensucia' un frosting blanco, las migas del bizcocho se pegan en el relleno.

Para conseguir un corte perfecto de una tarta o pastel el cuchillo debe limpiarse cada vez que se practica un corte, es evidente que con la hoja del cuchillo limpia es más difícil que la parte más visible de la porción de tarta cortada se estropee. Pero aún será más fácil que la hoja del cuchillo se deslice con suavidad, ayudando a evitar que se deba ejercer más fuerza sobre la tarta chafando algunas capas de la misma, si la hoja del cuchillo está caliente.

Conseguir superficies lisas. En primer lugar, tendremos preparado un bizcocho tipo genovesa desmoldado y frío. Lo colocaremos sobre un plato o una base giratoria, que nos ayudará a manipularlo en el momento de cortarlo. La forma del bizcocho dependerá del molde donde lo hayamos horneado, aunque suele ser cilíndrico.

Los bizcochos suelen presentar una pequeña "montaña" en el centro de la parte superior, fruto de la cocción en el horno. Debemos igualar esa parte, quitándola con cuidado, para que la superficie quede plana. Para ello utilizaremos un cuchillo de filo largo y de sierra, que permite cortar de manera más limpia los bizcochos esponjosos. Haremos un corte horizontal para igualar esa superficie, por lo que no deberíamos de quitar mucha capa de bizcocho.

Una vez igualado, le damos la vuelta al bizcocho. El secreto de esa superficie tan lisa de las tartas es que la tapa del bizcocho es, en realidad, su base. Por eso siempre es tan plana.

Porciones impecables. Por último, para poder cortar una tarta ya montada, rellena y decorada, tenemos dos opciones. Podemos usar un cuchillo de sierra o, si no, un cuchillo de cocina como los japoneses, esos que tienen unas pequeñas incisiones en los laterales del filo. Estas incisiones ayudan a que entre el aire y podamos hacer mejores cortes. Sea como sea, después de cada corte limpiaremos el filo de nuestro cuchillo, ya que siempre se arrastra algo de la crema de relleno y de la superficie. Al limpiarlo, haremos todos los cortes impecables, como un profesional.

Tamaño del Pastel y Porciones

Cada porcion debe tener aproximadamente
10 cm de alto por 5 cm de ancho.

MOLDES REDONDOS

de 15 cm de diámetro	12 porciones
de 20 cm de diámetro	20 porciones
de 25 cm de diámetro	36 porciones
de 30 cm de diámetro	46 porciones
de 35 cm de diámetro	76 porciones
de 40 cm de diámetro	92 porciones
de 45 cm de diámetro	110 porciones
de 50 cm de diámetro	120 porciones

MOLDES CUADRADOS

de 15 cm de lado	18 porciones
de 20 cm de lado	32 porciones
de 25 cm de lado	50 porciones
de 30 cm de lado	72 porciones
de 35 cm de lado	98 porciones
de 40 cm de lado	120 porciones
de 45 cm de lado	140 porciones
de 50 cm de lado	160 porciones

TAREA:

- 1-Dibuje en su cuaderno un pastel de bodas
- 2-Este mismo pastel, córtelo en 120 pedazos, puede ser redondo o cuadrado
- 3- Sea lo más creativo que pueda, se tomara muy en cuenta cada paso que realice.