

Curso: Cocina y Repostería

Grado: 3ro

Sección: A, B, C,

Catedrática: Victoria de los Angeles Pérez Lux.

Accesorios para la decoración artística de pasteles

La pastelería o repostería creativa, es la sublimación artística de la pastelería tradicional.

La pastelería y la repostería son técnicas culinarias cuyos productos tienen un factor visual muy importante, ya que es innegable que su consumo empieza a realizarse con los ojos, es decir, la correcta atracción visual del resultado final de una elaboración es un elemento del que dependerá en gran medida la venta del producto.

La decoración de pastelería abarca un campo muy amplio, ya que comprende unas posibilidades prácticamente infinitas en su ejecución en cuanto a creatividad y modos de presentación, por lo que se tendrá además que tener en cuenta un elevado número de técnicas, métodos, herramientas y utensilios para llevar a cabo esas posibilidades, así como sus correspondientes materias primas y su viabilidad.

Sin embargo, dentro de esas innumerables posibilidades con sus correspondientes materiales para la decoración de pastelería, existen una serie de normas, directrices y técnicas que se deben interiorizar para realizar un buen trabajo.

En primer lugar debe tenerse en cuenta que el factor visual es muy importante en pastelería, ya que como se sabe siempre se tiene tendencia a degustar una elaboración con la mirada, por lo que no solo se deben crear elaboraciones apetecibles visualmente, sino que también se debe buscar siempre llamar la atención, dotar de una cierta magia o encanto al producto a fin de hacerlo atractivo e impresionante, llenando de ilusión al cliente.

Debe tenerse en cuenta que la decoración de la repostería se realiza para realzar la elaboración, nunca esconderla, es por ello que esa decoración que se aplique debe ir acorde con el producto base respecto a sabores y colores. En cuanto a los colores utilizados en la decoración, es por lógica que debe tener cierta similitud o referencia con el sabor de la pieza base, lo que lo hará más agradable y evitará confusiones.

Se entiende de este modo que en una tarta con relleno de fresa sería conveniente tener elementos rojos o rosados en su decoración, lo que ubicaría al consumidor en las características gustativas de la tarta solo con el contacto visual.

Por otra parte, el sabor de la decoración debe ir acorde también con el de la base, puesto que una mala mezcla podría generar contrastes desagradables que rebajaría muchísimo la calidad de nuestra elaboración.

Los colores de nuestra decoración, además tienen que estar debidamente elegidos y combinados. Ya no solo por ir acorde con el sabor de la pieza base, si no por lograr una armonía visual correcta y hacer más atractivo nuestro producto.

Debe elegirse prioritariamente colores cálidos, ya que estos incitan más a la degustación. Los colores fríos será mejor utilizarlos para elementos decorativos inferiores.

Tartas en tres dimensiones (tartas talladas)

Las tartas modeladas son aquellas cuya elaboración y decoración está realizada en altura a través de elementos modelados cuyo resultado es una escultura comestible, realizada con fondant, mazapán u otros materiales alimentarios aptos para una elaboración de este tipo, es decir, que soporten el peso, la forma y sea factible para esta clase de decoraciones.

Este ejemplo de presentación es muy novedoso y está en auge debido a la versatilidad artística y las grandes posibilidades en materia de personalización que estas creaciones ofrecen. Actualmente estas elaboraciones son muy demandadas para todo tipo de reuniones sociales, celebraciones, eventos de empresa y fiestas temáticas para aportar un toque de distinción, simpatía e incluso un aspecto cómico al evento.



Diseño del boceto para la elaboración de la decoración

Es imprescindible tener muy claro el montaje y la decoración concreta que se va a realizar antes de proceder, ya que hay que tener muy en cuenta que este tipo de trabajos no siempre permite rectificaciones, por lo que no se puede dejar a la improvisación o al azar la decoración de un pastel, puesto que podrían darse diferentes problemas así como resultados no deseados e irreversibles. Es conveniente por tanto la realización de un boceto con la idea que se quiere llevar a cabo en la elaboración, así como las posibles combinaciones o alternativas, anotando los ingredientes y herramientas necesarias para ello. Otra forma es contar con un modelo concreto de elaboración que se quiera copiar o modificar, ya sea en fotografía o en presencia real.



Asignación de tareas:

Realice en su cuaderno.

1-Un cuadro comparativo de los pasteles tradicionales y los artísticos.

2-Realice 6 moldes para diseños de decoración, con cualquier tipo de cartón. Recuerde no es necesario comprar nada, ni salir de casa, puede ser con cajas bacías de corn flakes , cajas de zapatos , almanaques etc.

Diseños:.

Mariposas

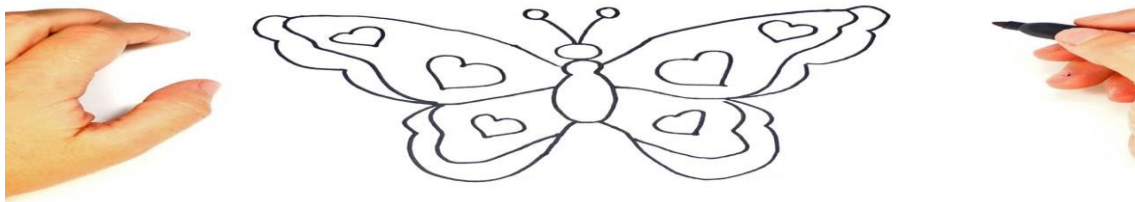
Flores

Dibujos animados

Accesorios para papá o mamá

Accesorios de un baby shower etc

Ejemplo:



Ejemplo del cuadro comparativo:

Cuadros comparativos. Son gráficos en los que se comparan dos o más objetos o ideas. En este tipo de organizador gráfico, se señalan tanto las semejanzas como las diferencias que existen entre los dos elementos a comparar.

<i>Cuadro comparativo</i>	
<i>Grupo</i>	<i>Equipo</i>
- Son pocos lo que participan. - No se mantiene una grata comunicación. - Pocas personas tienen todo el peso del trabajo. - No son partícipes con sus opiniones.	-Todas las personas participan. - Se mantiene una gran ayuda. - Se hace la participación de ideas. - Todos los individuos del equipo colaboran.

