



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 31 JUNIO 2010

“LOS BIZCOCHOS MÁS UTILIZADOS EN LA PASTELERÍA ESPAÑOLA”

AUTORÍA FRANCISCO DÍAZ RAMIRO
TEMÁTICA GASTRONOMÍA
ETAPA FORMACIÓN PROFESIONAL

Resumen

Análisis e investigación de los bizcochos elaborados por los pasteleros españoles. Adecuación de cada uno de estos dependiendo de su utilización posterior. Tipos de bizcochos, definición y aplicación de masas bizcochadas.

Palabras clave

Esponjar
Batir
Huevo
Azúcar
Harina
Encamisar
Montar
Moldes
Horno
Temperatura
Tamizar
Blanquear
Masas



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 31 JUNIO 2010

1.- INTRODUCCIÓN.

Son aquellas masas esponjadas por huevos que pueden llevar o no grasa en su composición. Según la Reglamentación técnico-sanitaria, los bizcochos son masas de harina, huevos y azúcar muy batidos, depositadas en moldes o placas y sometidas a la acción del calor.

El bizcocho esponja por primera vez al emulsionar el huevo y el azúcar. Al batir, con la varilla o en la batidora, el huevo y el azúcar se mezclan y al mismo tiempo absorben aire formándose infinidad de celdillas microscópicas de huevo-azúcar y aire, que hace aumentar el huevo de volumen y esponjar.

Por eso, al mezclar la carga (harina, maicena o almidón) debe hacerse con mucha suavidad, para evitar que se destruya el menor número de celdillas y así conservar la esponjosidad, que aumentará al cocer al horno o al vapor. Es decir, al darle calor, como el aire contenido en celdillas aumenta de volumen por la acción del calor y tiende a salir de ellas, provoca la subida del bizcocho; esta subida se consolida al cuajar el huevo, que lleva en disolución el azúcar y la harina.

Existen varios motivos para que el bizcocho no suba y, por consiguiente salga apelmazado:

- a) Por un batido escaso, con lo que el huevo no esponja y, al mezclarle la harina, lo que se hace es amasar formando una pasta o masa que al cocerla en el horno se endurecerá.
- b) Por una mezcla de batido y carga excesiva, con lo que se consigue destruir las celdillas de huevo y aire, produciéndose entonces el amasado de huevos y harina.

El bizcocho se puede bajar:

- a) Por un reposo excesivo después del elaborado, antes de cocer, ya que, con el paso del tiempo y el peso de la carga, el aire tenderá a escaparse de las celdillas y, por tanto, a producirse el fenómeno de amasado.
- b) Dentro del horno: si, al medio subir y sin haber cogido aun consistencia, se golpea, la carga hundirá el bizcocho o si el horno se abre, la carga perderá temperatura, paralizándose el proceso de aumento de volumen del aire de las celdillas y, por tanto, se producirá el fenómeno descrito en el punto anterior.
- c) Por una excesiva temperatura del horno; se dorará exteriormente y quedará crudo por dentro, con lo que al sacarlo del horno se bajará y no podrá utilizarse.

2.- TIPOS DE BIZCOCHOS

Se pueden dividir en cuatro grandes grupo:

- Cocidos al vapor



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 31 JUNIO 2010

- Ligeros
- Superligeros
- Pesados

2.1.- cocidos al vapor

Suelen ser muy ligeros, de textura muy fina, que requiere un tratamiento y unos cuidados especiales y diferentes a los demás bizcochos.

- Capuchina

<p>Ingredientes: 12 yemas, 1 huevos, 25 gr. de maicena.</p>	<p>Elaboración: Se engrasa un molde de capuchina (cuadrado de 20 cm de lado) con mantequilla fundida con la ayuda de una brocha. Se pone agua a calentar en un recipiente de los utilizados para cocer al vapor. En perol de medio punto se ponen las yemas y el huevo, se baten al baño maría con la varilla hasta que se quite el frío del huevo y se note la ligera sensación de calor. Se continua batiendo fuera del calor hasta que aumente 3 veces su volumen, se incorpora la maicena poco a poco tamizada y mezclando con la mano. Se vierte la batida en el molde y poner sobre una rejilla a cocer al vapor. Se pone el agua a cocer y cuando se nota que hierve, apagamos y esperamos 5 minutos, repetimos la operación. Después destapamos y tocamos la superficie de la capuchina si no se pega es que está cocida. También se puede hacer en horno vapor Desmoldar el bizcocho, dejar enfriar y emborrachar. Sirve para decoraciones, tostadas, acompañada de cremas, pasteles, etc.</p>
--	--

- Bizcocho imperial

<p>Ingredientes: 5 yemas, 3 huevos, 100 gr. de azúcar,</p>	<p>Elaboración: Se prepara un molde encamisado con mantequilla y harina. Se baten los huevos, las yemas y el azúcar en un baño María templado hasta que aumente el triple de su volumen. Incorporar la maicena espolvoreada y con cuidado removiendo con mano o espátula de abajo arriba, verter en el molde y cocer</p>
---	---

80 gr. de maicena.	al vapor. Calentar el agua y reposar 6 minutos, repetir la elaboración 2 veces más, comprobar si está cocido. Desmoldar y dejar enfriar. Sirve para montaje de tartas.
--------------------	--

2.2.- bizcochos ligeros

Los bizcochos ligeros son una emulsión de azúcar y huevo a la que se le incorpora harina en la proporción adecuada para obtener un producto esponjoso y de miga suave. Se diferencian de los demás por no llevar grasa en su composición.

- Bizcocho de soletilla o de espuma

Ingredientes: 6 huevos, 200gr. azúcar, 200gr. harina floja	Elaboración: Primero montar las yemas con la mitad del azúcar (ya que tardan más en bajarse) y las claras con la otra mitad del azúcar, para montar las claras es muy importante que el azúcar se añada cuando las claras están a medio montar o casi montadas. Mezclar sin batir los dos batidos e incorporar la harina tamizada como ya sabemos. Se hornea como el anterior. Este bizcocho es de también es de múltiples aplicaciones.
--	--

- Bizcocho ligero corriente.

Ingredientes: 8 huevos, 250 gr azúcar, 125 gr. de harina, 125 gr. de maicena.	Elaboración: Batir los huevos y el azúcar al baño maría suave (no mas de 45°C) hasta que aumenten 3 veces su volumen, tamizar la harina y la maicena e incorporar poco a poco con la mano, verter el batido en dos moldes de tartas encamisados o escudillar sobre papel en una plancha. Cocer a 180°C durante 20 minutos si es en el molde y en la placa a 200°C durante unos 10 minutos. El empleo de este tipo de bizcocho es muy generalizado, ya que por su textura se presta a cualquier tipo de elaboración. Se puede utilizar sólo harina floja (250 gr.) o sólo maicena, se puede aromatizar con ralladura de limón o de naranja, con cacao en polvo en un porcentaje de 10 gr. por 8 huevos.
--	---

2.3.- Bizcochos superligeros

Son muy parecidos a los bizcochos al vapor pero se cuecen en el horno durante muy poco tiempo.

- Bocaditos al ron y chachepos

Ingredientes: 10 yemas, 1 huevo, 10gr. de azúcar, 50gr. de maicena Ó 9 yemas, 5gr. de azúcar 20 gr. de maicena	Elaboración: En un medio punto o en la batidora, se baten todos los ingredientes, a excepción de la maicena, templándolo al fuego o baño maría. Se bate hasta que aumente el triple de su volumen, momento en el que se incorporará con la mano la maicena tamizada, con mucha suavidad para evitar que se baje. Se coloca la batida en una manga y llenamos las cápsulas de papel, si son para los bocaditos, y los pirulís, si son para los chachepos. Cocemos al horno, dejamos enfriar y se emborracha en jarabe aromatizado según la variedad de la pieza. En el caso de los bocaditos se abrillantarán con mermelada de albaricoque y se decorará con huevo hilado; en el caso de los chachepos, se abrillantarán con un baño inglés o gelatina de manzana. Ambas piezas se pueden hacer de diferentes tamaños, dependiendo de para que se vayan a utilizar; en ambos casos se pueden encapsular.
---	---

- Planchas

Se podría preparar con la receta de los bocaditos, pero como para algunos productos nos quedarían demasiado ligeras conviene reforzar algo de la receta anterior.

Ingredientes: 30 yemas, 3 huevos, 10gr. de azúcar, 200gr. de maicena	Elaboración: Se bate e incorpora la maicena de la misma forma que en los bocaditos. Se escudilla con una manga y boquilla lisa del número 8 sobre papel, marcando primero el rectángulo del papel y, a continuación, dividiendo en 3 partes, rellenando en zigzag; se alisa después con la espátula. Se cuece en el horno 5 minutos sin que llegue a tomar color, debe quedar cocida pero muy flexibles. Se emplea para diferentes piezas de petit-fours, pasteles...
---	---

• Tortillas

<p>Ingredientes:</p> <p>Se puede elaborar con la receta de las capuchinas o simplemente yemas montadas.</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Una vez preparada la batida, hacer un jarabe a punto de hebra floja en un recipiente extendido y de bordes bajos. Sobre el jarabe recién hervido, se escudillan puntos con la manga y boquilla lisa del número 6 ´ 0 8, hasta completar la superficie. Se da un hervor al jarabe con las tortillas, se retira del fuego o se corta el hervor y se da la vuelta a las tortillas con un tenedor dándolas un nuevo hervor. Se sacan del jarabe y se depositan sobre un papel antigraso bien humedecido para evitar que se peguen. Se emplean para la elaboración de empanadillas y rollitos rellenos de yema, cabello de ángel, frutas, etc.; Como variedad de las piezas de petit-four; También para formar las escamas de las anguilas de mazapán, enteras o divididas por la mitad; Se pueden abrillantar o tostar</p>
--	--

2.4.- Bizcochos pesados.

Son aquellos en los que interviene grasa en su composición, pudiendo necesitar o no gasificantes para contribuir a su desarrollo.

En los que llevan una pequeña cantidad de grasa y a los que no es necesario añadir gasificante en su elaboración, la dificultad que supone para subir el llevar grasa se suple con una cocción más lenta y prolongada dentro del horno.

En caso de que lleven una cantidad importante de grasa (suele suponer, en peso, uno de los ingredientes principales), es necesario ayudar a su desarrollo o subida con un gasificante que tiene como misión producir CO₂ (no producir ningún tipo de fermentación) para ayudar al aire que se desprende de las celdillas del huevo a levantar la masa, ya que al haberse cubierto con grasa les cuesta mucho más trabajo levantarse y desarrollar.

Existe una gran variedad de bizcochos pesados, que se utilizan solos, formando parte de desayunos o meriendas, y guarnecidos con diferentes cremas o coberturas.

• Bizcocho de almendra sin harina.

<p>Ingredientes:</p> <p>12 yemas, 12 claras,</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Se montan las yemas hasta que aumente al triple de su volumen. Aparte, se montan las claras con el azúcar a punto de nieve. Se mezclan con suavidad los dos batidos. Se incorpora,</p>
---	--

200gr. de azúcar, 500gr. de polvo de almendra.	al aire, el polvo de almendras, tamizado como si de harina se tratase. Se cuecen en moldes de tartas engrasados y enharinados o, si se quiere, en planchas sobre papel antigraso, a 180°C durante 20-25min. Este bizcocho de larga duración y conservación ya que al no llevar harina no se enmohece.
---	---

• Bizcocho genovés.

Ingredientes: 8 huevos, 225gr. azúcar 150gr.harina floja 100gr. maicena, 100gr. mantequilla ralladura de limón.	Elaboración: En un medio punto o batidora, se ponen los huevos y el azúcar a batir hasta que aumenten el triple de su volumen. Se funde la mantequilla al fuego y se deja reposar. Una vez que se tiene listo el batido se incorpora al aire la harina y la maicena tamizadas juntas y mezcladas con la ralladura de limón. Al mismo tiempo se incorporara la mantequilla procurando no caiga al suelo. En moldes engrasados y enharinados a 170°C 20 min. Se emplea en moldes redondos para tartas de bodas, etc. En moldes rectangulares para la confección de ponche genovés e incluso en moldes individuales aromatizado después de cocido para consumir tal cual.
--	--

• Bizcocho sableux

Ingredientes: 3 huevos, 6 yema, 100gr. de azúcar, 6 claras, 100gr. de azúcar, 125gr. harina floja 125gr. almendra polvo 75gr. de mantequilla.	Elaboración: Montar los huevos y las yemas con 100gr. de azúcar hasta el triple de su volumen templando al fuego. Se montan las claras a punto de nieve con los otros 100gr. de azúcar. Se mezclan las dos batidas. Se incorpora la harina y el polvo de almendra tamizado juntos y la mantequilla fundida al mismo tiempo con mucha suavidad. Si se va a comer tal cual se cuece en aros de tartas engrasado y enharinado sobre chapa de horno tratada de igual forma, sembrando su superficie de almendras fileteadas y espolvoreadas de azúcar glass. Si es para montar tartas o pasteles se cocerá en planchas con papel antigraso.
--	---

• Bizcocho joconda.

<p>Ingredientes:</p> <p>8 huevos, 300 ml. de clara de huevo, 300gr. azúcar glass 300gr. almendra polvo, 80gr. harina floja, 60gr mantequilla fundida 60gr. de azúcar.</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Se montan los huevos y el azúcar glass hasta que aumente el triple de su volumen. Se montan las claras a punto de nieve con los 60gr. de azúcar. Se incorpora la harina y el polvo de almendras tamizados juntos mezclando al aire con el primer batido. Incorporamos las claras y después la mantequilla fundida en forma de chorrito, debe estar fría, escudillar sobre papel antigraso con boquilla del nº 10 y hornear a 230°C durante 8 min. Es muy flexible y se emplea para tartas y pasteles. Si se quiere hacer bizcochos con composición de colores, bien en tiras u otras formas se harán con una masa decorativa cuyos ingredientes son: 100gr. de azúcar glass, 100gr. de mantequilla, 100gr. de claras, 100gr. de harina floja, color en polvo. Para su elaboración se pone la mantequilla a punto de pomada con la varilla, a continuación se pone el resto de los ingredientes trabajando con la varilla. Esta masa se marca sobre el papel con boquilla lisa o cornet, ponemos a congelar y después se extiende el batido de bizcocho sobre ella sobre con una espátula. Si fuera de chocolate los ingredientes serán 160gr. de azúcar, 160gr. de mantequilla, 160gr. de claras, 120gr. de harina floja y 60gr. de cacao en polvo.</p>
---	---

• Bizcocho sacher.

<p>Ingredientes:</p> <p>8 yemas, 8 claras, 150gr. azúcar glass, 150gr. azúcar grano, 180gr. de cobertura de chocolate, 180gr. harina floja,</p>	<p>10 yemas, 10 claras, 150gr. azúcar glass, 200gr. azúcar grano, 200gr. de cobertura de chocolate, 200gr. harina floja,</p>	<p>Elaboración:</p> <p>En la batidora ponemos la mantequilla a punto de pomada, vamos añadiendo el azúcar glass y después la cobertura derretida y atemperada, seguimos batiendo e incorporamos las yemas una a una. Montemos las claras a punto de nieve con el azúcar, mezclamos las dos batidas, incorporamos la harina mezclada con el impulsor tamizada. Verter en moldes encamisados y hornear a 180°C durante 24 min., desmoldar y dejar enfriar. Se emplea para tartas de chocolate o en especial la que lleva el nombre del</p>
--	--	---

180gr. mantequilla	200gr. mantequilla	bizcocho.
5gr. de impulsor si utilizamos levadura royal ½ sobres.	60gr. de impulsor si utilizamos levadura royal 1 ½ sobres.	

• Plum-cake.

<p>Ingredientes:</p> <p>500gr. de mantequilla</p> <p>500gr. de azúcar glass, una pizca de sal fina, una pizca de vainilla, 10 huevos,</p> <p>10gr. de impulsor, 250gr. fruta confitada, 100gr. de pasa de corinto,</p> <p>Una copita de cognac 700gr. de harina floja.</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Poner la fruta y las pasas a macerar en el licor templado. En la batidora ponemos la mantequilla a punto de pomada, añadir el azúcar glass tamizado y mezclar con la varilla, se incorporan los huevos uno a uno, no incorporando el siguiente hasta que no este bien mezclado el anterior. Si se cortara templarlo al fuego batiendo hasta que se una. Escurrir la fruta, tamizar la harina y el impulsor y mezclar con la fruta. Mezclamos el batido y la harina. Encamisar con mantequilla y pan rallado y llenar las 2/3 partes. Hornear a 180°C durante 30 min.</p>
---	--

• Plum-cake casero.

<p>Ingredientes:</p> <p>4 huevos,</p> <p>1 yoghurt de limón,</p> <p>1 yoghurt de aceite,</p> <p>3 yoghurt de harina,</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Mezclamos todo, lo batimos con la batidora, exceptuando el chocolate y las pasas que se le añadirán al final, vertemos sobre molde de puding, encamisado con mantequilla y pan rallado cocemos 170°C durante 30 min.</p>
---	--

<p>2 yoghurt de azúcar, ralladura de limón, 16gr. de levadura royal., Cobertura de chocolate troceada, en su defecto chocolate troceado. Opcional pasas de Corinto.</p>	
---	--

3.- OTRAS MASAS ABIZCOCHADAS.

- Magdalenas

<p>Ingredientes: ½kg. de azúcar, 6 huevos, 10gr., de sal, ½l de leche, ¼l de aceite, 20gr. de impulsor, 1 limón rallado, 750gr. harina floja, 5 gotas de amarillo huevo.</p>	<p>Elaboración: Se montan los huevos, el azúcar, sal y el amarillo huevo. Se incorpora poco a poco la leche y el aceite batiendo, se mezcla la harina y el impulsor tamizados. Se escudilla en las cápsulas hasta la mitad, poner un punto de azúcar sobre el batido. Hornear a 220°C durante 12-15 min.</p>
---	---

- Sobaos pasiegos.

<p>Ingredientes: ½ kg mantequilla ½ kg azúcar 7 huevos ½ kg harina floja 2 cc soperas de</p>	<p>Elaboración: Se pone la mantequilla en pomada en la batidora, trabajándola con la varilla, se incorpora el azúcar y se sigue trabajando hasta que se disuelva. Se incorporan los huevos 1 a 1 y posteriormente el ron. Posteriormente se añade posteriormente la harina junto al impulsor tamizados juntos. Escudillar sobre los moldes de papel ¾ partes y se hornean a 180°C durante 25 a 20 min.</p>
---	---



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 31 JUNIO 2010

ron 5 gr. impulsor.	
Ingredientes: 250gr mantequilla 220gr azúcar 5 huevos 250gr harina floja 30gr glucosa 5 gr. impulsor.	Elaboración: Se pone la mantequilla en pomada en la batidora, trabajándola con la varilla, se incorpora el azúcar y la glucosa trabajando hasta formar pasta homogénea. Se incorporan los huevos 1 a 1. Posteriormente se añade posteriormente la harina junto al impulsor tamizados juntos. Escudillar sobre los moldes de papel $\frac{3}{4}$ partes y se hornean a 200°C durante 25 a 20 min.

Bibliografía:

Isidre Puigbó, 1999. GUÍA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE PASTETERÍA PARA LA RESTAURACIÓN: Editorial: Cooking Books

Vilardell y Jornet. 1976. EL FORMULARIO DEL PASTELERO: Editorial: Aries

Manuel Vázquez Montalbán. 2003. DICCIONARIO INDISPENSABLE PARA LA SUPERVIVENCIA: Editorial: Ediciones B, S.A.

Mestayer de Echagüe, María. 1986. ENCICLOPEDIA CULINARIA CONFITERÍA Y REPOSTERÍA. Editorial: Espasa-Calpe.

Paco Torreblanca 2007. LA COCINA DULCE DE PACO TORREBLANCA. Editorial: Ediciones temas de hoy, S.A.

Karl Schuhmacher, Leopold Forsthofer, Silvio Rizzi, Christian Teubner. 2001. EL GRAN LIBRO DEL CHOCOLATE. Editorial: Everest, S.A..

Yann Duytsche. 2007. DIVERSIONES DULCES: Editorial: Montagud Editores

Autoría

- Nombre y Apellidos: Francisco Díaz Ramiro
- Centro, localidad, provincia: I.E.S. "La Atalaya", Conil de la Frontera, Cádiz
- E-mail: pacopeli20@hotmail.com