



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

“CREMAS, RELLENOS Y SALSAS MÁS UTILIZADOS EN PASTELERÍA”

AUTORÍA FRANCISCO DÍAZ RAMIRO
TEMÁTICA GASTRONOMÍA
ETAPA CICLOS FORMATIVOS

Resumen

Las cremas y rellenos son los productos empleados en pastelería como elementos diferenciadores, es decir, suelen complementar o rellenar las diferentes pastas consiguiendo resultados muy variados tanto en color, textura, sabor, etc.

Las cremas son una base esencial en pastelería y aunque sus elaboraciones suelen ser sencillas requieren ciertos cuidados, tanto por razones técnicas como higiénicas. Todos los ingredientes han de estar pesados y medidos con precisión. Las reglas higiénicas deben, también, ser aplicadas con precisión.

Palabras clave

Huevo

Ligazón

Mezclar

Hervir

Levantar

Calentar

Temperatura

Jarabe

Concentrado

Infusionar

Emulsionar

Homogeneizar



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

1.- INTRODUCCIÓN.

Por norma general las cremas suelen estar ligadas por la acción del huevo, féculas o almidón.

No dividiremos este punto en cremas y rellenos por separado, puesto que ambas cosas se emplean indistintamente, pero si los clasificaremos atendiendo al elemento principal.

- **Como base la leche.**
 - a) Crema pastelera.
 - b) Crema inglesa.
 - c) Crema soufflé o Saint-Honore.

- **Como base la grasa.**
 - a) Crema de mantequilla.
 - b) Crema chantilly.
 - c) Crema de yema.
 - d) Trufa.

- **Como base los cítricos, frutas o pulpas de frutas.**
 - a) Crema de limón.
 - b) Crema de naranja.
 - c) Crema de moras, frambuesas, grosellas o arándanos.
 - d) Crema de maracuyá.

- **Como base los frutos secos.**
 - a) Crema de almendras.
 - b) Praliné.

2.- A BASE DE LECHE.

a) Crema pastelera.

Puesto que los elementos de esta crema son ricos en principios nutritivos y de fácil desarrollo de microorganismos, debe elaborarse con riguroso control, siguiendo las normas higiénicas. Así que tras su elaboración deberán pasar al abatidor de temperatura donde bajaremos su temperatura a 3°C y conservaremos inmediatamente.

Ingredientes: 1l. de leche, 250 gr. de azúcar, 100 gr. de harina, aromatizante (canela en rama y piel de limón), 6 yemas de huevo.



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

Su elaboración admite variaciones tales como, la cantidad de yemas, entre 4 y 8. En la carga puede emplearse solo harina floja (100 gr.) o bien mezcla de harina y maicena (50 y 50 gr.) o solo maicena (90 gr.).

Elaboración: En un recipiente de material inalterable ponemos a hervir casi toda la leche con la canela y la piel de limón. Mientras en otro recipiente; también inalterable, mezclamos las yemas con el azúcar, luego mezclamos con la harina y por último añadimos un poco de leche que habíamos dejado. A esta carga se le añadirá la leche, una vez que haya hervido. Ponemos la mezcla al fuego y retiramos tras hervir.

Las aplicaciones de estas cremas son, el relleno de pastelillos, tartas, hojaldres, bizcochos y masas escaldadas.

Sus cremas derivadas son muchas pero nombraremos solo unas cuantas:

- Crema de chocolate: con la adición de cacao o cobertura de chocolate.
- Crema de café: se le añade café soluble, concentrado de café o café líquido, con la precaución, si se emplea este último, de hacer una crema algo más espesa. Se le da color con salsa París.
- Crema de licor: es elaborada perfumándola con el licor deseado, suele llevar el nombre del licor empleado.
- Crema muselina: montamos la crema con mantequilla en una proporción de 1 litro de crema, 300 gr. de mantequilla.

La conservación de la crema se realiza en frío, después de haberla enfriado rápidamente y nunca más de 24 h, salvo que se tenga una cámara de enfriamiento rápido o su temperatura haya sido bajada en un abatidor entonces se conserva 3 días máximo.

b) Crema inglesa.

Esta crema semi-líquida obtenida por el calentamiento progresivo de la mezcla de leche, azúcar, yemas y vainilla, se espesa gracias a las proteínas de la yema de huevo que empieza a espesar a una temperatura de 85°C, con cuidado que no sobrepase puesto que la crema se cortaría. La crema se retirará del fuego cuando nape la cuchara con la que se elabora la crema. Se puede elaborar a fuego directo o al baño María.

Ingredientes: 1l. de leche, 250 gr. de azúcar, 8 yemas y aroma (vainilla).

Elaboración: ponemos a perfumar la leche, mientras en otro recipiente mezclaremos las yemas con el azúcar. Cuando la leche ha hervido añadimos un poco a la mezcla y diluimos, luego vertemos sobre la leche y espesamos al fuego con cuidado que no hierva. Retiramos del fuego y enfriamos con rapidez.

Esta crema se aplica en heladería, como postre (natillas), como coulis o como acompañamiento.

Las derivadas de esta crema se consiguen aromatizándola con café, chocolate, caramelo, zumos de frutas, licores, etc.



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

Se conservara a una temperatura de 2 - 4°C máximo 48 horas.

c) Crema soufflé o Saint-Honore.(chiboust)

Ingredientes: 1l. de leche, 250 gr. de azúcar, 100 gr. de harina, 8 yemas, 4 hojas de gelatina, 12 claras, 600 gr. de azúcar, aromatizante.

Elaboración: Elaboramos una crema pastelera normal, en ella disolvemos la gelatina, previamente remojada en agua fría. Montamos las claras con los 600 gr. de azúcar. Añadir el merengue a la crema aun en caliente, mezclando con cuidado.

Esta crema se emplea por norma general en caliente o templada, antes de que la gelatina haga su efecto. Es para masas escaldadas y para la tarta Saint-Honore.

Esta crema es elaborada para emplearla al momento, no se conserva puesto que cuajaría la gelatina. Sin embargo dentro del pastel o tarta se conserva bien durante 48h, no más puesto que la calidad empieza a disminuir.

3.- COMO BASE LA GRASA.

a) Crema de mantequilla.

Para la realización de esta crema la temperatura del batido está relacionada con la temperatura de la mantequilla, si la mantequilla esta dura el batido será templado mientras que si la mantequilla estuviera en pomada el batido debería ser frío.

Existen muchas fórmulas, de ellas veremos algunas:

Ingredientes: 500 gr. de azúcar, 200 ml. de agua, 2 huevos, 2 yemas, 700 gr. de mantequilla.

Elaboración: montamos los huevos con las claras, mientras en el fuego se hace un jarabe a punto de hebra fuerte. Una vez que el jarabe lo tengamos se lo incorporamos, sin dejar de batir, a la mezcla anterior. Luego se sigue batiendo a la vez que se le va añadiendo la mantequilla poco a poco.

- Crema de mantequilla al merengue: se consigue sustituyendo los huevos y las yemas por 6 claras de la receta anterior
- Crema de mantequilla a la crema inglesa: Mezclamos mantequilla y crema inglesa en la proporción del doble de mantequilla que de crema.

La crema inglesa se nos puede cortar por la diferencia de temperatura entre la mantequilla y el batido. Si esto nos ocurriera se templará la mezcla hasta que la mantequilla se ablande y empiece a unir de nuevo, batiendo hasta conseguir la homogeneidad.

- Crema de mantequilla ligera: para esta emplearemos 1 kg. de mantequilla, 600 gr. de azúcar glass. Se monta la mantequilla con el azúcar glass hasta conseguir una mezcla homogénea.



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

Para conseguir cremas de diferentes sabores solo hay que añadirle el sabor bien a la crema inglesa, si es el caso, o bien disuelto en el jarabe.

Este tipo de crema se usa indistintamente para relleno, para cobertura, para decoración, etc., eso sí para decoración y cobertura ha de estar templada para su mejor aplicación.

b) Crema chantilly.

Podemos describir esta crema como una emulsión de grasa en agua. Las características organolépticas vienen marcadas por la estabilidad de la emulsión, textura suave que permite el alisado y el relleno de pasteles, sabor dulce por la adición de azúcar.

Hoy en día han aparecido natas de origen vegetal cuya principal característica es la no expulsión de suero, lo cual impide el humedecimiento de las masas con lo que se gana en presencia y duración. Aparte también montan con mayor facilidad al levar aditivos, espumantes y estabilizantes.

La formula de esta crema es fácil, nata montada con azúcar y vainilla. Se pueden elaborar natas de diferentes sabores como son café, diluido en nata, chocolate, praliné, fresa, etc.

El empleo de esta crema es tanto para relleno como para cubierta de tartas, pasteles etc.

La conservación de esta crema es en la cámara cubierta por una capa protectora para evitar que la nata absorba olores y sabores, durante 48h.

c) Crema de yema.

Las características organolépticas vienen marcadas por su suavidad y textura. Su color ha de ser amarillo natural obtenido por el cuajado lento sin batir y un enfriamiento rápido. Podemos tintar la crema si no consiguiéramos el color requerido.

Esta crema la podemos subdividir a su vez en dos tipos, que desarrollaremos a continuación:

- Yema fina:

Ingredientes: 1l de yemas, 1 kg. de azúcar, 400 ml. de agua.

Elaboración: hacemos un jarabe a punto de hebra floja con el agua y el azúcar, en otro recipiente ponemos las yemas y las batimos, a estas yemas le agregamos el caramelo y batimos con la varilla. Pasamos la mezcla por el chino y la ponemos al fuego hasta que de un hervor, luego enfriaremos rápidamente.

- Yema pastelera :

Ingredientes: 12 huevos, 1 kg. azúcar, ½l de agua, 160 gr. de harina floja, 1 limón exprimido, vainilla y 6 gr. de cremor tártaro (bitartrato de potasio se usa para impedir la cristalización del azúcar o para aumentar el volumen de masas y preparaciones) vainilla.



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

Elaboración: ponemos al fuego el azúcar con el agua, y en un recipiente de material inalterable mezclamos los huevos, la vainilla, el cremor tártaro, el zumo del limón y la harina. Cuando el jarabe esté listo se lo agregamos a las yemas y ponemos al fuego hasta el hervor.

Esta crema es una variedad más económica de la yema fina, aún así es de bastante calidad. Como precaución la crema ha de estar completamente fría al utilizarla, puesto que la crema fermentada puede causar graves intoxicaciones.

Se emplea como cubierta de tarta, pasteles, para decorar, rellenar, etc. La yema cuando se emplea de cobertura, como norma general, va caramelizada.

d) Trufa.

Esta crema cuyo elemento principal es la nata y la cobertura la podemos realizar de dos formas la trufa cocida y la fresca que desarrollaremos a continuación.

- Trufa cocida:

Ingredientes: 1l. de nata, 1 copa de curaçao, ron o cognac, 150 gr. de azúcar, 1,2 kg. de cobertura, 100 gr. de mantequilla. Otra variedad 1 kg. nata, 1 kg. de cobertura

Elaboración: fundimos la cobertura al baño María. En otro recipiente cocemos la nata y el azúcar hasta que de un hervor. Añadimos la cobertura y mezclamos con la varilla y volvemos a dar un hervor. Apartamos del fuego y agregamos la mantequilla en trocitos. Enfriamos.

- Trufa fresca :

Ingredientes: 1l. de nata, 300 gr. de cobertura, 100 gr., de azúcar.

Elaboración: fundimos la cobertura al baño María y la mezclamos con un poco de nata templada. Y esto lo mezclamos con el resto de la nata semimontada con el azúcar. La mezcla hay que hacerla con suavidad y con la cobertura templada.

Es importante que la mezcla de la nata semimontada y de la cobertura sea diluyendo esta .previamente puesto que si no la cobertura pura cortarí la nata al solidificarse por el cambio de temperatura.

El uso de estas cremas se emplea para rellenos, coberturas, adornos, etc. se pueden aromatizar con licores diversos o mezclada con frutos secos tostados para formar bombones.

Las trufas heladas se elaboran con la trufa fresca. Su conservación es en cámara, cubierta y es de 72h. Importantísimo que no entre nada de humedad.

4.- COMO BASE LOS CÍTRICOS, FRUTAS O PULPAS DE FRUTAS.

a) Crema de limón:



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

Podemos definir esta crema como una emulsión suave, fina y delicada en la cual los ingredientes se mantienen homogéneos desde el inicio hasta su total enfriamiento. Sus características organolépticas vienen indicadas por su sabor agrisado y su consistencia media.

Ingredientes: 300 ml. de zumo de limón, 400 gr. de azúcar, 8 huevos, 150 gr. de mantequilla, ralladura de un limón, 20 gr. de maicena.

Elaboración: mezclamos todos los ingredientes excepto la mantequilla, la mezcla la realizaremos hasta la disolución del azúcar. Llevamos a ebullición y cuando hierva retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y vamos mezclando con la varilla, cuando este disuelta enfriamos.

La mantequilla debe integrarse a la vez que se corta la cocción, puesto que sino se corre el riesgo que la expulse por el ácido del limón.

Esta salsa se emplea para aromatizar otras, como relleno y cobertura.

b) Crema de naranja.

La elaboración y la fórmula de la crema de naranja es similar a la anterior únicamente cambiando la cantidad de zumo de limón por zumo de naranja.

c) Crema de moras, frambuesas, grosellas o arándanos.

Existen varias fórmulas para la elaboración de este tipo de cremas, partiendo de una crema pastelera o inglesa, según consistencia deseada o bien reduciendo al fuego el puré de fruta y luego mezclándolo con un jarabe a punto de hebra fuerte, si la consistencia no es la deseada se espesará con almidón.

Esta crema tiene como aplicación el relleno de tartas, pasteles y como base de semifríos, bavaoís, mousses.

d) Crema de papaya, mango y. maracuyá

Este tipo de crema se elabora con la pulpa reducida y perfumada con vainilla, luego la mezclamos con una batida de huevos y azúcar la proporción es para de tres huevos por dos piezas de papaya y 200 gr. de azúcar. Lo ponemos al baño María y cuajamos. Añadimos gelatina previamente remojadas. Luego montaremos con mantequilla una vez fría.

Esta crema tiene como aplicación el relleno de tartas, pasteles y como base de semifríos, bavaoís, mousses.

5.- COMO BASE LOS FRUTOS SECOS.

a) Crema de almendras.

Ingredientes: 1 kg. mantequilla, 1 kg. de azúcar, 1 kg. de almendra en polvo, 20 huevos, 100 gr. de harina, vainilla y ralladura de limón.



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

Elaboración: esponjar la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien disuelta, añadir los aromas. Tamizar junto la harina y la almendra y mezclarla, vamos añadiendo los huevos uno a uno.

Podemos añadir a la mezcla algo de crema pastelera, reduciendo algo de mantequilla y parte de los huevos lo cual abarataría el producto.

Cuando utilizamos esta crema tenemos que tener en cuenta que después de rellenar la base de la tarta tenemos que cocer. Su conservación es en la cámara tapada y máximo 72h. Se utiliza para tartas, tartaletas y piezas de hojaldre. Una vez formadas las piezas se rellenan y se cuecen. Si la elaboración lleva fruta se puede poner antes o después de la cocción según sea preciso. En caso de llevar alguna crema se pondrá tras la cocción. Esta crema se puede llamar "frangipane".

b) Praliné:

Ingredientes: ½ kg. de frutos secos, ½ kg. de azúcar, unas gotas de agua, 6 gotas de limón y aceite.

Elaboración: se tuesta el fruto seco en el horno. A parte preparar un caramelo rubio con el azúcar, el agua y el limón. Se mezcla con el fruto seco se vuelca sobre un mármol engrasado dejamos enfriar y trituramos.

También se suele elaborar el praliné molturando entre rodillos una mezcla de frutos secos tostados y azúcar en grano hasta conseguir una pasta fina.

Se puede rebajar con mantequilla para relleno de huesos de santo, pegar pastas, etc. Podemos mezclar con cremas para conferirle sabor, para elaboración de helados, bombones, mousses, bavaoís, etc.

Si la mezclamos con nata la podemos utilizar para rellenos, también es empleada en la composición de artículos de Navidad como polvorones, roscos y mantecados.

6.- SALSAS

En esta unidad vamos a tratar las salsas utilizadas en la pastelería, para poder estudiarlas mejor las vamos a dividir en:

- a) Salsas y coulis.
- b) Siropes.
- c) Jarabes, almibares y puntos del azúcar.

a) SALSAS Y COULIS.

La palabra coulis se utiliza a veces como sinónimo de salsa, pero no es correcto ya que tienen diferente densidad. El coulis acompaña elaboraciones de pastelería.



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

La elección de la fruta con la que se prepara un coulis para acompañar un postre es primordial. Si su aroma es demasiado fuerte, enmascarará el postre, y esto es algo que no debe suceder. Los coulis deben ser ligeros, de sabor pleno y no excesivamente dulces.

Deben servirse en pequeñas cantidades, dispuestos en el fondo del plato o alrededor del postre, en ocasiones se puede servir más cantidad en salsera para aquella persona que desee servirse más. El coulis puede prepararse en crudo o cocido. La primera modalidad consiste en añadir azúcar o almíbar a un puré de fruta. Normalmente esto se suele realizar con aquellas frutas que no presentan problema de oxidación como puede ser el kiwi, la fresa, etc. Esta técnica mantiene mucho mejor el sabor original de la fruta, aunque su conservación sea mucho más corta. En caso contrario, se procede a cocer la fruta o el zumo con el azúcar y posteriormente se cuele. Las frutas que se suelen cocer son las frambuesas, moras, grosellas, etc.

Las salsas son siempre bien recibidas. No son tan ligeras y tienen una consistencia más esponjosa que la de los coulis, pueden servirse calientes o frías, según su composición y el protagonismo que se desee concederles para enriquecer un postre.

Coulis de kiwi

Ingredientes: 1 Kg. de kiwis pelados, 300 gr. de azúcar, 100 ml de agua.

Elaboración: Elaboramos un almíbar con el azúcar y el agua y dejamos enfriar. Triturar los kiwis junto al almíbar y colar.

Coulis de frambuesa

Ingredientes: 1 Kg. de frambuesas, 400 gr. de azúcar, 100 ml de agua.

Elaboración: Mezclar las frambuesas con el agua y azúcar. Cocer a fuego lento, y cuando rompa a hervir dejarlo 5 minutos más. Apartar, triturar y colar. Dejamos enfriar para su posterior utilización.

La fruta fresca puede sustituirse por fruta en almíbar. En tal caso se utilizará la mitad del agua y la mitad del azúcar para hacer menos cantidad de almíbar, y podemos añadir a la mezcla final algo de agua.

Todos los coulis de fruta se conservan en el frigorífico, en un recipiente hermético, o en el congelador. Si se congelan, para su utilización, deben dejarse descongelar y batirse con fuerza antes de utilizarse.

Salsa de naranja.

Ingredientes: 2 huevos, 150 gr. de azúcar, 250 ml de zumo de naranja.

Elaboración: En un perol trabajar los huevos con un tercio del azúcar con ayuda de una varilla hasta que la mezcla adquiera una consistencia cremosa. Poner el azúcar restante y el zumo de naranja en un cazo y llevar a ebullición. Verter el zumo hirviendo sobre la batida, sin dejar de batir. Ponga la mezcla de nuevo en el cazo y cocer a fuego lento durante un par de minutos, batiendo constantemente para



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

evitar que se agarre. Después pasar por un chino, esta salsa es ideal para postres fríos. Se conserva 3 días en la cámara.

Salsa de chocolate

Esta salsa es la trufa cocida. Esta salsa se conserva durante tres días en la cámara en un recipiente hermético o un cuenco cubierto con un film. Antes de utilizarla calentarla al baño María.

Salsa de caramelo

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 80 ml de agua, 500 ml de nata.

Elaboración: Poner el agua y el azúcar a fuego lento hasta conseguir un caramelo, retirar del fuego e incorporar la nata y mezclar con una varilla. Poner de nuevo al fuego y seguir batiendo, 2 minutos y apague el fuego. Para conseguir una mezcla más consistente y cremosa, podemos utilizar 2 yemas, para ello verter un poco de salsa caliente sobre las yemas, mezclar y a su vez con el resto de la salsa, poner el conjunto a calentar sin que llegue a hervir. Pasar por un chino. Esta salsa se conserva 48 horas en la cámara en recipiente hermético.

Salsa de miel.

Ingredientes: 250 ml de miel, 125 ml de almíbar, zumo de 3 limones.

Elaboración: Mezclar todos los ingredientes. Taparla hasta su utilización. Esta salsa debe utilizarse en cantidades muy pequeñas, ya que resulta muy dulce. Puede aromatizarse con vainilla o con clavos de especia. Para conseguir una salsa de miel a la naranja o al limón, se puede añadir piel de alguno de estos frutos en juliana y escaldada.

b) SIROPES.

Son productos acabados, que ya vienen envasados. Tienen una textura cremosa y existen multitud de sabores, moka, chocolate, frambuesa, fresa, limón, naranja, caramelo, etc. Tiene muchas aplicaciones, él solo se puede utilizar para decoración de un postre y también para bañarlo como es el caso de el flan. También se utiliza mezclándolo con otras elaboraciones para proporcionar a estas sabor y color, como es el caso de las mousse, el bavaroise, cremas, etc.

c) JARABES, ALMÍBARES Y PUNTOS DEL AZÚCAR.

Los almíbares o jarabes son soluciones en el cual interviene el azúcar y el agua, se dejan cocer durante un tiempo determinado. El tiempo de la cocción o la cantidad del azúcar disuelto hacen variar la densidad del preparado. El almíbar es un líquido translucido y de una fluidez que permite la filtración.

Para medir los puntos del azúcar utilizaremos el pesajarabes (Baume) siempre que la temperatura no sobrepase los 40° B ya que tendremos que utilizar un termómetro centígrado.



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

• Almíbar flojo

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg.	1 l	22°-24° B. 98° C.
COMPROBACIÓN	Aun no tiene ella densidad como para hacer una comprobación con los dedos.	
APLICACIONES	Capuchinas y borrachos	

• Espejuelo

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg.	750 ml	28° B. 102 °C
COMPROBACIÓN	Se reconoce al tomar un poco de azúcar entre los dedos índice y pulgar, juntar y despegar rápidamente ; se verá como dejan en el centro una pequeña bolita, lo que quiere decir que todavía no forma hebra	
APLICACIONES	Para emborrachar y calar flanes chinos, tocinos de cielo, bizcochos, etc.	

• Hebra floja

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg	500 ml	30° B. 105-107 °C
COMPROBACIÓN	Se coge un poco de almíbar con el dedo índice y pulgar y se somete a presión. Al separar estos se forma un hilo que se rompe fácilmente.	
APLICACIONES	Para escarchados, baños blanco, yema fina, huevo hilado, merengues, etc.	

• Hebra fuerte

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg	300-400 ml	32° B. 108-112 °C.
COMPROBACIÓN	Se reconoce al separar los dedos se verá un hilo fuerte y con más consistencia.	

APLICACIONES	Merengues
---------------------	-----------

• **Bola floja o globo**

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg.	300-400 ml	37º B. 112-118 ºC.
COMPROBACIÓN	Dejar caer un poco de almíbar en un recipiente en agua fría. Forma una bola entre el índice y el pulgar, tiene consistencia suave. Introducir una espumadera, sacar, soplar a través de ella y saldrán pequeñas pompas.	
APLICACIONES	Fondant y merengues consistentes.	

• **Bola fuerte**

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg	300-400 ml	39º B. 120-130 C.
COMPROBACIÓN	Proceder como el anterior pero se debe apreciar mayor resistencia en la bola	
APLICACIONES	Mazapanes, turrone, azucarillos	

• **Caramelo blando o flojo**

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg	300-400 ml	155-165 ºC
COMPROBACIÓN	Se forma una bola que se puede doblar pero tiende a partirse, es muy pegajosa.	
APLICACIONES	Para trabajos en caramelo y soplado. Para trabajos se le añade 20 gr. de cremor tártaro y 100 gr. de glucosa	

• **Caramelo fuerte**



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

AZÚCAR	AGUA	DENSIDAD
1 Kg	300-400 ml	165-170 °C
COMPROBACIÓN	Se quiebra como el cristal, no debe tener color, debe estar transparente. No es pegajoso.	
APLICACIONES	Trabajos en caramelo, bañado de yemas y pasteles. Para trabajos en caramelo se le añade 30 gr. de cremor tártaro y 100 gr. de glucosa. Para bañar yemas y pasteles se castiga con 2 gr. de cremor tártaro o 2 cucharaditas de limón, o de 100 a 150 gr. de glucosa.	

- **Caramelo rubio**

Se obtiene del punto anterior o disolviendo el azúcar en un caso con la adición, tan sólo, de unas gotas de agua y limón, poner al fuego hasta que tome color.

Según la tonalidad sirve para flanes, salsa parís, crocante, praliné, etc.

Para la elaboración de jarabes o almíbares se utiliza diferentes recipientes; los más sencillos son los que encontramos en cualquier pastelería, cazos de acero inoxidable o cazos eléctricos. Hoy día existen recipientes para la elaboración de jarabes o almíbares en frío.

Tipos y clasificación de almíbares o jarabes:

- **Azúcar invertido:**

Es una mezcla al 50% de glucosa y fructosa. Se utiliza en la preparación de miel artificial como conservador, favorece la formación de caramelización de los productos de pastelería, aumenta la untuosidad y cremosidad, en su aplicación en masas batidas como bizcochos y magdalenas y en heladería retarda la cristalización. En bollería aumenta la coloración.

- **Jarabe de glucosa o glucosa líquida:**

Es un producto incoloro o ligeramente amarillento y viscoso. El jarabe de glucosa está constituido por 40% de glucosa, 40% de dextrina y 20% de agua. En España se utiliza fécula de patata y almidón de arroz. En Norte América almidón de maíz.

Se utiliza en la elaboración de caramelos, cremas de repostería, mazapanes, en heladería.

- **Azúcar fondant:**



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

Es un jarabe espeso y blanquecino compuesto por 1 Kg de azúcar, 350 ml de agua y 150 gr. de glucosa.

Hacer un jarabe a punto de bola floja, verter sobre un mármol, enmarcado con reglas, trabajar con espátula en movimiento de vaivén hasta que baje a los 40 °C. Guardar en un recipiente hermético, para su posterior utilización calentar al baño María y eventualmente perfumarlo o colorear. Se emplea para bañar tartas y pasteles, pastas, confeccionar rellenos de bombones, turrone, caramelos, etc.

- **Melaza:**

Residuo resultante tras la cristalización de un azúcar. Es un líquido denso y viscoso que contiene un 40-60% de azúcar. Se emplea para fabricar ron y para producir alcohol. También se utiliza como sucedáneo de azúcar.

- **Glasa al agua:**

Utilizamos 200 gr. de azúcar glass, unas gotas de limón y 500 ml de agua. En un recipiente de material inalterable se ponemos el agua y limón e iremos añadiendo el azúcar glass tamizado sin dejar de batir, hasta que forme una pasta homogénea y de aspecto lechoso. Se emplea para bañar piezas. Se conserva tapada en la cámara, para su posterior utilización hay que atemperarla.

- **Pastillaje:**

El pastillaje es una de las elaboraciones más utilizadas en pastelería para hacer esculturas, modelos arquitectónicos, etc. Este azúcar no se elabora con ánimo de ser consumido, sino exclusivamente para hacer decoraciones, no es por ello por lo que no se pueda comer si se desea. Para su elaboración utilizaremos 50 gr. de azúcar glass, 20 gr. de glucosa, 8 hojas de cola de pescado derretidas en 100 ml de agua, zumo de limón, opcional maicena para dar más color y seque antes y más cantidad de azúcar glass para amasar. Ponemos en la batidora el azúcar, la glucosa y el agua encolada, batimos a velocidad floja, añadimos más azúcar glass y unas gotas de limón hasta que la masa sea consistente. Sacamos de la batidora y amasamos a mano con más azúcar glass. Para conservar envolver en un papel de film. Se puede colorear.

Autoría 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.



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

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

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