



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 32 – JULIO DE 2010

“LA DECORACIÓN EN EL MUNDO DE LA PASTELERÍA”

AUTORÍA FRANCISCO DÍAZ RAMIRO
TEMÁTICA PASTELERÍA
ETAPA CICLO FORMATIVO COCINA Y GASTRONOMÍA

Resumen

En este maravilloso mundo de la pastelería y la cocina tiene una importancia muy grande la presentación y decoración de los productos y platos que vamos a servir y presentar al comensal o al cliente de ese comedor o pastelería. En este artículo se pretende enseñar todos los métodos de decoración empleados en pastelería y repostería.

Palabras clave

Cornet
Imaginación
Colores
Formas
Manga
Boquilla
Escudillar
Pastillaje

1.-INTRODUCCIÓN

De como presentemos al cliente ese postre o ese producto de pastelería va a depender mucho el éxito de nuestras ventas sin olvidar por supuesto la calidad que influirá en un tanto por ciento superior al de la presentación. La presentación y calidad deben ir compaginadas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

Explicar ahora la importancia de preparar las elaboraciones para incitar a su consumo no es una tarea que pueda declararse nueva. No es la pretensión aquí señalar nada novedoso en este terreno, tan sólo realizar una recapitulación de lo que se practica en la mayor parte de los obradores y recordar algunas consideraciones que no podemos perder de vista cuando realizamos este tipo de trabajos.

Como cualquier arte, y este de la repostería lo es, tiene varios motivos de rechazo entre los que se encuentran la excesiva manipulación de los alimentos que van a ser ingeridos. No es posible ignorar esta denuncia, si no se realiza atendiendo a unas normas exigentes de higiene sí caemos en el peligro de arriesgar en demasía la calidad del producto final. Es cierto que no todos los elementos de decoración llevan el mismo trabajo y manipulación pero aquellos que precisan de un modelado con las manos debe seguir unas normas de sanidad que irá, a la larga, en nuestro propio beneficio.

En la decoración todos tenemos nuestros propios gustos afortunadamente, diferentes formas de entender el adorno en las elaboraciones. De un lado se encontrarían los que prefieren los preparados tal cual se elaboran, sin enmascarar con motivos decorativos que en casi todas las ocasiones aportan sabor específico. Al otro lado se encuentran los que defienden la decoración de las preparaciones como simple estrategia de presentación y comercialización. Pero, creo y es mi opinión, que deberíamos hacer una diferenciación entre los postres que pasaríamos a denominar tradicionales, artesanos o caseros, en función de la propia elaboración, presentación o tipo de restaurante, repostería, etc., y aquellos, que al margen de las elaboraciones básicas que conllevan, se terminan buscando una nueva forma de presentar el producto más actual o simplemente renovada, empleando géneros encargados de transformar una elaboración con un motivo artístico, al igual que en el caso anterior por el empleo de nuevas técnicas, la filosofía del establecimiento, etc.

La decoración, sea cual sea el instrumento que se utilice, la técnica empleada, el ingrediente elegido, sólo tiene un único objetivo, realzar la elaboración principal. Existen varias formas de estorbar en la consecución de esta meta, el motivo elegido puede resultar excesivo de tamaño, presentar un color o forma que no guarde orden con el resto de la elaboración, poseer un sabor o aroma en contraste desagradable con el género principal, etc. La utilización justa de la decoración está detrás de la calidad visual de los productos elaborados en los establecimientos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 32 – JULIO DE 2010

Son muchos los géneros que pueden ser empleados en la tarea de servir como apoyo a la presentación de las elaboraciones. Las frutas cortadas de una determinada manera y colocada de forma artística. Las cremas y salsas, dispuestas con cierto gusto y acierto decoran pasteles y otros preparados. Otros géneros presentan muchos aspectos delicados en todo el proceso, estos pueden ser el azúcar y el chocolate.

2.-NORMAS Y COMBINACIONES DEFINIDAS

En la decoración y presentación de platos, postres o productos de pastelería no solamente debemos de cuidar con esmero la belleza y calidad que podríamos catalogar como norma número 1 si no el donde y como lo vamos a servir o vender.

- Dónde: si nos referimos a postres o platos en el mundo de restaurantes, comedores, etc., debemos presentar nuestros productos en platos amplios de 31 cm de diámetro. Estos platos nos darán posibilidades de presentaciones y decoraciones más amplias que si utilizamos un plato de postre que es muy pequeño. así no nos quedaría todo como muy apilado, o darnos la impresión que se va a caer del plato o que esté colocado de cualquier forma. También podemos escoger entre la innumerable variedad de platos existentes en el mercado en cuanto a formas y colores.

Si el servicio es en fuente tenemos menos posibilidades de colorido ya que por lo general las fuentes suelen ser de acero inoxidable o de cerámica. Pero aun así debemos de tener cuidado con las salsas y coulis para no derramarlos. Y no poner un postre que parezca que va nadando en la salsa.

Si vamos a vender en la pastelería el llamado cartonaje cumple la función de plato, antes era siempre blanco y acompañado de una blonda, que impedían que la humedad pasase al cartón. En la actualidad los cartonajes no necesitan blondas y hay variedad de colores donde elegir.

- Cómo: en este caso nos centraremos a las pastelerías, una vez que están los productos colocados en el cartonaje, a la hora de servirlo al cliente debemos envolverlo en papel. Hace tiempo el papel que se utilizaba se llamaba manila en muchos casos sin el anagrama del establecimiento. Era un papel muy fino y poco resistente, atado con cuerda de algodón. Hoy es



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

muy raro que se utilice este papel, aunque algunos lo hacen por ser más económico, lo normal es un papel más fuerte de color o colores y el anagrama del establecimiento.

Existen otros tipos de envases que se utilizan para tartas, brazos gitanos, etc., que impiden el roce del papel con el producto y así evitar que se deteriore los motivos decorativos como nata, crema de mantequilla, chocolate, etc. También sirve para el helado que conserva el frío del producto (durante poco tiempo) que nos permite el transporte del producto.

En algunos lugares han cambiado la cuerda de algodón por lazos o algún tipo de adhesivo, y ponen si el cliente lo pide un motivo para felicitar.

- Combinaciones: aquí podríamos mencionar los colores y sabores. Aunque no existe una regla definida, yo aconsejo en no utilizar colores demasiado chillones si elegimos teñir el producto, en cualquier caso intentar elegir productos naturales y no artificiales, esto encarecerá el producto pero hay clientes que no miran el precio sino la calidad final. Los sabores tienen semejanza con el color, debemos huir de preparaciones empalagosas de sabor que puedan resultar irritantes al paladar del cliente. En la combinación de sabores tampoco hay una normativa, y en la actualidad podemos encontrar preparaciones que mezclan lo dulce con lo salado, lo agrio con lo dulce, etc. Todo está permitido pero debemos tener especial cuidado en no hacer combinaciones que resulten pesadas.

3.-TÉNICAS DE COLOR Y FORMAS

A la hora de hacer trabajos de decoración y presentación influyen tres factores:

- Imaginación.
- El dibujo.
- La dedicación.
- Imaginación: sobre todo a la hora de decorar con cartucho para diseñar sobre la misma marcha del trabajo motivos decorativos y su posterior ejecución del cartucho.
- El dibujo: al hablar de decoración en repostería significa necesariamente hablar de técnicas de dibujo y de coloreado sin las cuales no es posible completar la labor que estamos abordando. El



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

dibujo representa un escalón superior, no en cuanto de mayor dificultad sino porque supone la complejidad de decisión. La elección del motivo decorativo no es poner cualquier cosa, se requiere como bien hemos dicho dedicación, imaginación, caligrafía, etc. Tenemos que saber que material, materia prima, combinación de colores, formas y estructuración vamos a utilizar para hacer el motivo y empezar a darle cuerpo. Se necesita, tener buen pulso, ser buen dibujante tanto lineal como artístico a la hora de confeccionar las plantillas para una construcción (casa, castillos, etc.) o diseñar un paisaje, un tipo de letra, etc. , si requerimos todas esta cualidades no debemos dudar que seremos unos buenos decoradores en pastelería.

No sólo sobre los productos de pastelería se escriben dedicatorias, rótulos o inscripciones diversas, es muy posible que lo que queramos plasmar nosotros o nos pida el cliente sea un motivo artístico (un paisaje, caricatura, dibujo infantil, etc.) en este caso se requiere mucha técnica y dominar este arte.

A parte de dibujar directamente sobre un producto habrá ocasiones en las que ese motivo a plasmar sobre el producto sea necesario diseñarlo sobre un papel, cartulina, etc. elaborarlo con el producto deseado (cobertura, grasa, pastillaje, gelatina, etc.) y posteriormente y trasladarlo al producto.

- Caligrafía: se debe tener una letra bonita en el estilo que sea y si se domina más de un tipo de letra mucho mejor. Es imprescindible el dominio del cartucho o la manga a la hora de poner una dedicatoria en una elaboración, al menos hay que intentar dominar un tipo de letra que resulte limpia en sus trazos y atractiva al avista del cliente.
- La dedicación: el trabajo de la decoración y presentación por tener una parte artística y una parte técnica requiere una gran práctica, una paciencia infinita y una dedicación constante ya que se puede llegar a dominar por ejemplo el cartucho a la perfección pero abandona su práctica un tiempo y notarás que pronto se pierde el pulso y la soltura, recordemos que en Cataluña donde tienen gran tradición las Monas de Pascua se trabaja en una pieza en ocasiones durante todo el año repitiendo piezas o partes de la obra hasta que resulta perfecta.

Si pensamos elaborar una pieza , por ejemplo, para un concurso, nunca debemos tratar de hacerla en día anterior, sino que le dedicaremos varios días. la realizaremos varias veces hasta conseguir la figura más perfecta posible, repitiendo una y otra vez aquellas más costosas y más frágiles. Si se emplean



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

colores debemos apartarnos lo más posible de aquellos colores demasiado fuertes y llamativos, recordando que existen tres colores básicos, de los cuales podemos desarrollar los demás mediante combinaciones pertinentes.

- ROJO - AMARILLO - AZUL

Los pasteleros finos como norma general huyen del empleo de colorantes y de colorear ciertos productos típicos de la decoración como son las glazas, nata, merengue y coberturas salvo que el trabajo así lo requiera y en casos específicos. Sin embargo es normal el empleo de estos colorantes en los caramelos tanto de fabricación industrial como en la decoración normal de pastelería.

También hay elementos de decoración que no cumplen su cometido únicamente por sí mismos. De un lado nos encontramos con que no todos los ingredientes empleados en decoración tienen el color más adecuado y por otra parte, tenemos la posibilidad de cambiar el color de las elaboraciones que empleamos para decorar. Las formas que presentamos a los elementos decorativos también tienen su importancia en la función que realizan puesto que generalmente empleamos, salvo en el caso de algunas frutas, la manipulación para preparar o modificar el aspecto y la presentación de los géneros. Todo ello con un único objetivo que no es otro que el combinar los colores y las formas de todos los elementos que componen un plato.

o todos los colores, como hemos mencionado varias veces, pueden ser puestos formando parte del mismo plato y así tenemos gamas de colores que son posibles combinar sin provocar cierto rechazo visual. Lo mismo ocurre con las formas que le damos a los elementos a la hora de juntar diferentes tipos dentro de una misma composición.

Existen una serie de pautas que nos pueden ayudar a resolver el problema que se plantea a la hora de confeccionar un montaje, bien sea para un buffet bien para un plato individual dentro de la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración.

- Podemos disponer en una misma composición de elementos naturales, conservando su color y su forma o modificando ésta si su tamaño lo hace aconsejable. Los géneros que se emplean en este



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

estado natural permiten su aplicación sin perjuicio del color que presenten pues el carácter de naturalidad y frescura equilibra cualquier variación en gama de color y el aspecto que presenta.

- Existen colores que no son gastronómicos puesto que no se encuentran de forma natural o son demasiado específicos de algún producto, por ejemplo en la gama de los azules o el negro. Evitaremos emplear este colorante en el empleo de salsas, cremas y rellenos.
- Los colores se distribuyen , como hemos hecho referencia, en colores fríos y cálidos, situándose entre ambos los colores templados. Cada uno de los grupos confieren unas sensaciones concretas y no es conveniente, salvo que se busque un efecto de ruptura, juntar colores de diferentes grupos.
- Los colores cálidos invitan a la degustación, incitan al apetito mientras que los colores fríos provocan cierta sensación de rechazo a probarlos, se emplean más en elementos que únicamente cumplen una función decorativa.
- Cuando combinamos formas conseguidas de la manipulación de los géneros, vigiaremos combinar formas semejantes a partir de la misma estructura, líneas rectas o curvas.
- Con bastante frecuencia caemos en el error de montar decoraciones directamente sobre el producto, sobre todo cuando se realizan platos de repostería para restaurante o cafetería. Esta práctica genera un problema que en ocasiones es irreversible y si no se realiza correctamente no admite rectificaciones. A la hora de realizar un montaje de un plato o una elaboración, intentaremos realizar un boceto previo donde recojamos nuestras intenciones y estudiemos diferentes alternativas en formas, colores y la propia distribución de los elementos dentro del conjunto.
- La decoración no es consecuencia de una casualidad, o como dirían algunas personas de una iluminación esporádica, es más bien un buen método que se alcanza con la practica y un continuo aprendizaje.
- **LA MANGA:** es una de las herramientas de uso diario en la pastelería, interviene en infinidad de trabajos auxiliares y de apoyo a la elaboración de los productos de pastelería como son: escudillado de pastas, relleno de pasteles, decoraciones, etc.

La manga pastelera es una de las herramientas básicas de la pastelería, su utilización en el taller u obrador es intensa y diaria



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

La manga tiene forma de cono abierto totalmente por su base o parte más ancha y abierto también por su vértice o parte más estrecha de forma que permita la ubicación de la boquilla sin que se salga por la abertura.

Se fabrican en tela más o menos fuerte pero tienen el inconveniente de que al trabajar con elaboraciones o materias más o menos acuosas o húmedas rezuman líquido (salir o transpirar un líquido al exterior por los poros de un recipiente) con lo que el operario se puede manchar, por suerte en la actualidad podemos encontrar una nueva variedad de mangas como las de plástico desechables o lavables, son más ligeras y no es porosa evitando que se salga el líquido

Las hay de diferentes tamaños que generalmente vienen numeradas como si fuesen tallas que usaremos en relación con la cantidad que estemos utilizando.

La compañera inseparable de la manga es la boquilla de chapa, plástico, acero inoxidable, estas pueden ser lisas, rizadas, aplastadas, etc., dependiendo de la forma que haya que dar al producto.

El trabajo de la manga consiste:

1. En colocar la boquilla en la abertura estrecha procurando que quede bien ajustada.
2. Cerrar la manga metiendo en la boquilla por su parte interna parte de la manga para evitar la posible salida de la elaboración o género que vallamos a escudillar.
3. Doblar los bordes de la parte ancha hacia fuera para evitar que se manchen al llenar o cargar la manga.
4. Cargar la manga con el relleno y cerrarla desdoblado los bordes y retorciéndolos dándoles varias vueltas.
5. Para empezar a escudillar o decorar coger la manga con la mano derecha por la parte superior donde la tenemos cerrada y enredarla en el dedo pulgar a la vez que hacemos presión hacia abajo.
6. Con la mano izquierda tirar de la boquilla hacia delante para sacar la parte de la manga que contenía en su interior, presionar sobre la manga llena ligeramente hasta conseguir que el relleno asome por la boquilla.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

7. Dirigirse hacia la placa o producto sobre el que se vaya a trabajar y ayudándose con la mano izquierda acompasaremos la presión que ejerce la mano derecha sobre la manga llena con el grosor o forma que queramos dar al producto.

8. Para las personas que sean zurdas tan solo han de cambiar la posición de las manos en la manga. Es importante mantener en todo momento los bordes y el resto de la manga limpios para evitar que se manche el operario o el producto a decorar.

Los trabajos más importantes que se hacen con manga son escudillado de piezas, para rellenar, para decorar con borduras o filigranas, etc.

- **EL CORNET O CARTUCHO:** El termino cornet es una palabra francesa que traducido al castellano significa cucurucho de papel que es lo que realmente es, aunque hay quien lo llame cartucho no siendo este término correcto si lo analizamos desde el punto de vista geométrico, pues su forma es la de un cono y no un cilindro como es un cartucho. Por su forma similar a la manga aunque más pequeño y elaborado de papel o algún tipo de papel de plástico, tiene unos usos similares a los de la manga pero por lo general son motivos decorativos. Hasta que empezaron ha aparecer los papeles plastificados o papeles plásticos, el papel ha sido lo que siempre se ha estado empleando y aunque se sigue utilizando existen otros materiales más apropiados para la confección de los cornets. En el caso de que se utilice papel, éste deberá ser impermeable y delgado. En el caso de que se utilice material plástico será homogéneo, delgado y flexible. La ventaja que tiene el plástico sobre el papel es su resistencia a sustancias húmedas, mientras que el papel tiende a humedecerse y por lo tanto terminará rompiéndose.

Para confeccionar un cornet cortaremos triángulos, tomaremos un triángulo con la mano izquierda sobre la palma de la mano y lo sujetaremos con la yema del dedo pulgar por la hipotenusa o lado más largo, justo el lado que está en frente del triángulo rectángulo, con la mano derecha cogemos un extremo y lo giramos de modo envolvente hasta llegar al vértice del triángulo rectángulo, formando un cono cuya punta deberá estar completamente cerrada luego hacemos lo mismo con la otra punta y cerramos. Es muy importante que la punta esté totalmente cerrada. El cornet debe quedar largo y



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

estrecho ya que si es demasiado corto tenemos la posibilidad que al llenarlo y presionar se nos salga el relleno por la superficie.

Una vez hemos formado el cornet lo llenamos hasta su mitad y los bordes de forma que el relleno no se nos salga.

A continuación cortamos con una tijera la punta, el corte a de ser limpio i recto (no oblicuo), no debe presentar rugosidades ni mordeduras (cosa que suele ocurrir si utilizamos una puntilla, cuchillo o tijeras mal afiladas) ya que esto nos proporcionaría un hilo con rugosidades o deformidades.

Para dominar el trabajo del cornet se requiere:

- ✓ Tener buen pulso.
- ✓ Buena caligrafía.
- ✓ Dibujo artístico.
- ✓ Imaginación.
- ✓ Conocer el producto o materia con la que estamos decorando, cada materia requiere técnica diferente, no se trabaja igual por ejemplo una glasa real que una cobertura.
- ✓ Practicar mucho.

Hay ocasiones en que por el volumen del trabajo o el tipo de decoración necesitemos hacer cornet de tamaño grande, ponerle boquilla como en la manga pastelera e incluso cortar la punta con algún tipo de dibujo para formar piezas o decoraciones determinadas.

Cuando se empieza a trabajar con el cartucho lo normal es empezar por trazar sobre plásticos o papeles líneas rectas para coger pulso, luego se pasa a hacer líneas curvas y después de esto a diferentes filigranas o borduras, letras, pequeños rótulos,, números, etc., que irán adquiriendo un aumento de dificultad según se vaya dominando el arte del cartucho.

Como materia prima utilizaremos productos en un estado de consistencia para que guarde la forma que le damos al dibujo. Si aplicamos líquidos muy fluidos no aguantarán el dibujo difuminándose, por el contrario la utilización de cremas muy densas impiden la dirección de los trazos.

Podemos señalar algunos ejemplos que pueden servirnos de iniciación al dibujo del cartucho.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

• **EL AZÚCAR**

Partiendo del producto extraído de la remolacha o de la caña de azúcar, el azúcar pertenece a un tipo de género que sufre alteraciones muy especiales por efecto del calor y que le convierte en el ingrediente más empleado en la decoración de las elaboraciones de repostería. A ello contribuye su bajo coste y su alta conservación, ambos factores en relación con otros productos destinados a la misma función decorativa como el por ejemplo el chocolate

El azúcar da pie a un amplio número de estructuras con la sola participación de agua y fuego, naturalmente en las proporciones adecuadas de una y de otra.

Para que el azúcar pueda ser utilizada de forma exitosa en esta forma de repostería debe cumplir ciertas exigencias de calidad:

- Debe ser utilizada azúcar blanquilla, esto es, con el más alto porcentaje en sacarosa. Otras modalidades de azúcar con un mayor contenido en impurezas dificultarán el trabajo pudiendo incluso impedir la elaboración.
- El azúcar estará en perfectas condiciones de conservación evitando productos pasados de fecha.
- Vigilaremos el almacenamiento del azúcar evitando cambios bruscos de temperatura y la humedad.

El azúcar se transforma por efecto del calor y por seguridad no podemos olvidar que nos encontramos ante un producto que puede generar las peores quemaduras de la repostería. El azúcar alcanza, en el punto de almíbar flojo más de 100 °C llegando a superar para el caramelo oscuro los 190 °C. Por otra parte, la viscosidad del azúcar a estas temperaturas se agarra a la piel por lo que observamos una atención especial durante su manipulado.

Otro factor importante son los utensilios o herramientas que vamos a utilizar durante su cocción. Estará compuesto básicamente de:

- Recipiente de material inalterable y con resistencia a las altas temperaturas.
- Brocha.
- Espumadera.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 32 – JULIO DE 2010

- Recipiente con agua fría.
- Termómetro de azúcar.

Son muchas las recetas de elaboraciones de azúcar que marcan la proporción de ésta y el agua pero es posible establecer un principio que resulta lógico: El azúcar en compañía de agua, se transforma por efecto del calor, en un almíbar que va a ir aumentando de densidad en la misma proporción que se evapora el agua de la mezcla. Si este principio es correcto y la práctica lo demuestra, podemos asegurar que no es tan importante el porcentaje de agua y azúcar como el propio proceso de elaboración. Podemos mencionar algunos puntos claves para la elaboración del azúcar cocido:

- Podemos partir de la proporción inicial de agua y azúcar de un 30% de agua y un 70% de azúcar, modificando este porcentaje en función de un almíbar más ligero, podemos aumentar el agua, o un almíbar con mayor densidad, podemos reducir la cantidad inicial de agua.
- La elaboración del almíbar sigue una progresión en sus puntos de densidad, es decir, en la misma medida que el agua se evapora, la densidad va aumentando al igual que la temperatura.
- Cada punto del almíbar corresponde a una temperatura, invariable de su cantidad, por lo que se establece una tabla con la temperatura correspondiente a cada punto para facilitar el trabajo.
- La necesidad de controlar las variaciones de estas temperaturas del almíbar, nos obliga a disponer de un termómetro que facilite el control y asegure el resultado.
- La temperatura del almíbar y su densidad, depende, durante su proceso de elaboración, en gran medida de la relación entre la cantidad de agua y de azúcar por lo que es posible recuperar o rebajar un punto del almíbar ya superado, añadiendo una mayor cantidad de agua.
- El almíbar aumenta la temperatura manteniendo su color blanco translúcido hasta llegar a un punto en el que comienza a tostarse, cambiando de tono desde rubio al oscuro, momento en el que el azúcar se quema y se inutiliza para su empleo ya que adquiere un olor y sabor amargo y desagradable.

Para la realización del almíbar dispondremos la mezcla de agua y azúcar en un recipiente de material inalterable que pondremos al fuego. Cuando comience a llegar a punto de ebullición realizaremos dos tareas que impedirán que el azúcar coja color antes de tiempo y a la vez evitaremos que las partículas



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

de impureza que pueda contener el azúcar, permanezcan en el almíbar volviéndolo frágil para algunas aplicaciones específicas. Limpiaremos con una brocha limpia y humedecida en agua fría los bordes del recipiente donde el azúcar salta y se quema transmitiendo color al almíbar. Con la espumadera iremos limpiando las impurezas de la superficie del almíbar, clarificándolo.

Existen tres sistemas para comprobar el punto que el almíbar va alcanzando:

- a) Con el pesajarabes: mide grados Baumé y establece la densidad que tiene el almíbar. Tiene un defecto y es que no lo podemos emplear para medir temperaturas superiores a 115 °C.
- b) Termómetro de azúcar: mide grados centígrados y presenta una facilidad de maneja que lo hace más práctico, llegando a temperaturas de 200 °C.
- c) Artesanal: lo denominamos así porque se basa en la observación y comprobación del punto del almíbar sin necesidad de ningún calibrador y su punto de graduación se determina por la observación de la textura del almíbar entre los dedos.

No haré mención en este temario de los diferentes puntos del azúcar y sus aplicaciones puesto que lo tenéis en temas anteriores.

Otras elaboraciones con el azúcar es la glasa al agua, la glasa real, pastillaje, etc. (estas elaboraciones también la tenéis en temas anteriores).

- **EL ESCAPARATE**

Existe una gran variedad de posibilidades para decorar un escaparate por ejemplo: el mármol, combinado con pinturas de colores cálidos, sin dejar de lado la imagen de limpieza y naturalidad.

En Navidad con esferas giratorias, cervatillos en medio de la nieve, Papa Noel, trineo con renos, etc.

Existe una correspondencia entre los tiempos de la naturaleza y las variaciones del escaparate. Así pues, se ponen colores tenues y alegres en Primavera, vivos y firmes en Verano, etc.

Los problemas a resolver para enfrentar un escaparate:

1-Hay que estar al día en lo relativo a imagen, moda y estética para montar el escaparate:

- a) La calidad de vida (renta, educación, etc.).



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 32 – JULIO DE 2010

- b) Los avances científicos y tecnológicos (sistemas de iluminación, nuevos materiales, medios visuales, etc.).
- c) El boom de la vanguardia artística, la divulgación popular del arte y la proliferación de modas y tendencias estéticas. La norma que rige la actualidad es la novedad y el objetivo que persigue es la sorpresa por ello hay que buscar nuevas ideas para los temas de siempre.

Hay que tener en cuenta el tipo de tienda que tenemos.

- a) La arquitectura.
- b) Artículos a exhibir, siendo el producto el protagonista del escaparate conviene situarlo en su universo y presentarlo de la forma más convincente.
- c) Infraestructura: sistema de iluminación, tipo de soportes, accesos, etc.
- d) Entorno: la zona puede ser rural o urbana y en ambos casos podemos matizar entre barrio comercial o barrio residencial.
- e) Clientela muy ligada al aspecto anterior, se distingue entre población urbana y rural, y en cualquier caso, alta, media o baja.
- f) Presupuesto: depende de cada comerciante, pero debe ser un reflejo de su finalidad comercial y sus intenciones promocionales.

2- Incorporar las tecnologías más adecuadas al artículo a exhibir.

3- Conocer las características del negocio: artículo, negocio, entorno, clientela. Se deben conocer las técnicas de venta.

Establecer un calendario adecuado. Se trata de crear una dinámica adecuada para mantener viva la novedad en un espacio que, siendo siempre el mismo, debe parecer nuevo en cada montaje.

EJEMPLO:

- ◆ 6 de Enero = REBAJAS de Enero - Febrero.
- ◆ Febrero = el escaparate nace, vive y muere en 15 días "carnavales".
- ◆ 14 de Febrero = día de los enamorados, se coloca entre el 1 y 3 de Febrero + rebajas.
- ◆ Marzo = temporada de Primavera.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

- ◆ 19 de Marzo = día del padre.
- ◆ Marzo y Abril = Semana Santa = esquí.
- ◆ Abril = feria de Abril.
- ◆ Mayo = día de la madre.
- ◆ 15 de Mayo = San Isidro, concurso de escapatismo en algunas comunidades.
- ◆ Puente de Mayo.
- ◆ Julio = REBAJAS
- ◆ 25 de Julio = día de Santiago.
- ◆ Agosto.
- ◆ Peor mes Septiembre = campañas y promociones a go-go.
- ◆ Temporada de invierno.
- ◆ Producto basura = sin beneficio, pero se hace para que la gente acuda.
- ◆ 12 de Octubre = día del Pilar
- ◆ Noviembre = día 1, día de todos los santos + campañas y promociones.
- ◆ Diciembre = día 6, constitución + día de Inmaculada + a partir del día 22 campaña navideña, día 25 Navidad y 31 noche vieja.

A estas fechas habrá que sumar eventos como comuniones, bodas, exposiciones, ferias, olimpiadas, fútbol, etc.

Hay que aplicar técnicas de persuasión derivadas del marketing y de la publicidad para atraer la atención del consumidor.

- La atención: la primera misión del escaparate es atraer la atención. Las personas suelen centrarse en un número limitado de estímulos, vinculados a sus intereses, sentimientos, y afectos más inmediatos. Es necesario conectar con estos para captar la atención. De ahí la importancia de conocer bien al público al que nos dirigimos.
- La perfección: es la elaboración y procesamiento de los estímulos y actúa de modo selectivo, es decir, las percepciones se ajustan a lo que el individuo desea percibir.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 32 – JULIO DE 2010

- La implicación: de lo que se trata es de que el receptor se vea implicado e incluido en el mensaje que el escaparate propone. Si conseguimos la implicación es que hemos hecho entrar al receptor en el juego. Aquí lo importante es tener presente que el estímulo nunca ha de ser excesivamente claro y lógico. Se trata de dar los datos justos para que el receptor componga el mensaje de acuerdo consigo mismo, "La credibilidad y la memoria".

4- Establecer una relación coherente entre tienda y escaparate, tanto arquitectónicamente como estéticamente.

Las cualidades que debe reunir un escaparate son:

- Visibilidad: fundamental para una percepción correcta de cualquier propuesta visual. El criterio referencial es procurar la máxima perspectiva. Cuanto mayor sea el escaparate, mayor será la distancia necesaria para poder contemplarlo en conjunto. Si no hay distancia física suficiente para una visión correcta de la totalidad, es preferible buscar recursos alternativos (compartimentar el espacio, falsificar la sensación de profundidad, reducir el espacio útil del escaparate, etc.). El tamaño del escaparate debe guardar relación con la tienda. En general la altura no debe sobrepasar los 3 metros, simplemente porque por encima de esta distancia no se suele mirar. La longitud, sin embargo es más aleatoria y depende de factores muy diversos, como las posibilidades físicas del local, proporcionalidad, artículos, etc. En cuanto a la profundidad debería ser el tipo de artículo el que marcara la pauta. Es especialmente importante prestar atención a qué altura hay que situar cada artículo atendiendo como referencia a 4 posiciones básicas numeradas por orden de importancia:

- 1) Altura de la vista: nivel de mayor impacto visual y máxima posibilidad de venta.
- 2) Altura de las manos: sensación de acceso fácil, índice de aceptación alto.
- 3) Altura de los pies o rodillas: depende del artículo. Cuanto más incómoda sea la percepción por tamaño y distancia, más bajo será el índice de aceptación. Artículos de gran tamaño toleran óptimamente esta posición.
- 4) Por encima de la altura de la vista: el resultado similar al anterior, con el agravante que suele comportar problemas de reflejos debido a la iluminación y el ángulo de incidencia visual.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

- Coherencia: debe darse relación entre escaparate y fachada de la tienda.
- Unidad: la disposición de los artículos y la ornamentación en el escaparate debe realizarse atendiendo a una colocación ordenada de los elementos que responda a la unidad del conjunto.
- Organización: si queremos que se refleje con claridad la intención del mensaje y que los artículos se perciban de forma atractiva, debemos actuar de modo organizado. Un escaparate que transmita un alto grado de organización de sus componentes, proyecta la imagen de empresa seria, eficiente, con criterios claros y calidad de servicio. Además, el orden ayuda a retener en la memoria lo que se ha visto.
- Oportunidad: esta es una cualidad que depende tanto de una buena organización y planificación para cubrir con éxito montajes de escaparates puntuales como de una buena dosis de agilidad y capacidad de improvisación para reflejar en el escaparate sucesos o situaciones aprovechadas y difícilmente previsibles como por ejemplo la caída del muro de Berlín, el logro de la copa de Europa de un equipo español, etc. Estar al día, por tanto es condición necesaria.
- Sugestión: es importante provocar la aceptación irracional, la simpatía, como camino directo y eficaz para despertar el deseo del producto.
- Originalidad y sorpresa: el escaparate hace su función en 4 momentos: hace parar, obliga a mirar, hace escoger y, por último, pone en juego la creatividad ofreciendo soluciones originales y capaces de sorprender

Bibliografía:

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

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

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

Treuille, Eric y Wright, Jeni. 1999. Pasteles y repostería: Técnicas culinarias. Editorial: Blume



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

Duchene, Laurent y Jones, Bridget. 2000. GUIA COMPLETA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS. POSTRES. Editorial: Blume.

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.

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