



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 33 – AGOSTO DE 2010

“LAS MASAS FERMENTADAS EN LA PASTELERÍA ESPAÑOLA”

AUTORÍA FRANCISCO DÍAZ RAMIRO
TEMÁTICA GASTRONOMÍA
ETAPA CICLOS FORMATIVOS

Resumen

A lo largo de este artículo haremos un estudio de las recetas más significativas en pastelería de piezas confeccionadas con masas fermentadas.

Para ello, tendremos que ser muy escrupulosos y meticulosos en el pesado de los ingredientes para las diferentes recetas, ya que de ello depende el éxito de las mismas

Prodríamos definir que las masas de bollería son aquellas que derivadas del pan, se les añade una serie de materias primas o productos que realzan y mejoran su sabor. Estos productos son:

- **harina**: la harina trigo, es la materia prima fundamental y de su calidad dependerá la obtención de buenas piezas. Hay de dos tipos, la de **fuerza** y la **floja**.

La primera es de color más blanco son harinas más secas y con mayor contenido en gluten, por lo que adsorbe mayor cantidad de agua que las flojas y se obtienen masas con mayor elasticidad.

La segunda son de color más amarillento, más húmedas dando piezas más blandas sin volumen. Prodríamos tener otro tipo la de media fuerza que sería la mezcla de la fuerte con la floja a partes iguales.

-**azúcar**: se emplea para endulzar o dar sabor a las masas. En cantidades pequeñas favorece la fermentación pues sirve de alimento a la levadura, por el contrario en cantidades elevadas ralentiza la fermentación.

-**grasas**: las más utilizadas son la mantequilla, margarina y la manteca de cerdo.

Estas les aportan mayor elasticidad y plasticidad. Una masa con una proporción de grasa elevada tendrá una fermentación más lenta, necesitando una proporción mayor de levadura.

-**levadura**: existen diferentes tipos pero para la bollería se utiliza la levadura de panificación.

Pueden ser:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 33 – AGOSTO DE 2010

Levadura prensada: produce fermentación rápidas, pudiéndose trabajar con temperaturas de masa más frescas.

Levadura granulada seca instantánea (lío­filizada): la dosis de esta debe de ser una tercera parte de la cantidad que se utiliza de levadura prensada.

Las masas blandas y el calor facilitan el trabajo de la levadura.

-leche: mejora el valor nutritivo y el sabor de las especialidades. La grasa de la leche confiere mayor elasticidad a las masas fermentadas y por tanto mayor volumen.

-huevos: mejoran el aspecto, el sabor y el valor nutritivo. La yema del huevo al tener propiedades emulsionantes favorece la unión de las grasas y el agua.

-sal: la sal ayuda a endurecer el gluten, retrasa el procedimiento de fermentación (consiguiendo que sea más lenta y equilibrada) mejora el color de la corteza.

-aromas: el aroma despierta el apetito y el deseo de la degustación y entre ellos destaca el que producen las masas de bollería recién salidas del horno.

Palabras clave

Liofilizada

Gluten

Tenacidad

Bollería

Fermentación

Mejorante

Bolear

Fermentadora

Desmoldar

Heñir

brioche

Masa madre

Estufar

Empaste

Chapas

Volcán



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 33 – AGOSTO DE 2010

PIEZAS MÁS IMPORTANTES. DESARROLLO DE EJEMPLOS

- PAN DE MOLDE

Ingredientes:	Elaboración:
2 kg. Harina pan de molde 50 % 2 kg. Harina media fuerza 2, 200 Kg agua 120 gr. Levadura liofilizada 30 gr. Sal 80 gr. Mejorante 300 gr. Manteca de cerdo 150 gr. azúcar	<ul style="list-style-type: none">• Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica, añadiendo el agua fría en último lugar.• Temperatura final de la masa 26 ° C• Dejar reposar la masa 15 minutos tapada con un paño• Dividir y bolear. Estirar la masa en forma de cilindro tan largo como el molde.• Colocar la masa dentro del molde, presionándola con el puño hasta que cubra el fondo.• Meter en la fermentadora, hasta que la masa alcance una altura de los 2/3 del molde• Hornear en el molde tapado a 200 ° C durante 45 minutos.• Desmoldar y dejar enfriar fuera del molde.

- BRIOCHE

Es una masa de levadura de origen francés, según se cree de la región de Brie, a la que se le añade mantequilla fundida una vez amasado el resto de ingredientes

Ingredientes:	Elaboración:
<p>1 kg. Harina fuerza 20–40gr. Levadura prensada 20 gr. Sal 100 gr. Azúcar 12 uds. Huevos 500-700 gr de mantequilla</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Amasar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla que se incorporará fundida y una vez amasados el resto de los ingredientes, hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue a las manos ni a la mesa o que despegue de las paredes de la amasadora. • Dejar reposar y subir, romper la fermentación quedando lista para formar las piezas: <p>+ Pequeños brioches con cabeza: dividir la masa de brioche en porciones de 35 gr.</p> <p>Heñir la pieza y con el canto de la mano formar la cabeza y el cuerpo. Poner la pieza ya formada en un molde de brioche engrasado, colocar sobre una chapa de horno y dejar estufar hasta el doble de su volumen, pintar con huevo y hornear.</p> <p>+ Brioches grandes con cabeza, Pequeños panes unidos, Bandas de frutas, Brioche hojaldrado, Muselinas, Brioche salado.</p>

• MASA DE BOLLERÍA CORRIENTE

<p>Ingredientes:</p> <p>Masa madre:</p> <p>100 gr. Harina de media fuerza alta</p> <p>30 gr. Levadura</p> <p>50 gr. Agua</p> <p>Masa :</p> <p>400 gr. Harina de media fuerza alta</p> <p>80 gr. Azúcar</p> <p>10 gr. Sal</p> <p>1 ud. Huevo</p> <p>200 gr. agua</p>	<p>Elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masa madre: Volcán de harina, levadura y añadir el agua y formar un empaste firme. Poner el empaste en un recipiente con agua caliente a 60 ° C aprox. estará lista cuando flote. • En la amasadora se pone el empaste de la masa madre, el agua tibia, la grasa, la sal, el huevo y la harina tamizada. La masa estará lista cuando se desprenda de las paredes. <ul style="list-style-type: none"> + <u>Si el empaste está duro</u>, se le añade un poco de agua + <u>Si es empaste está blando</u>, se le añade un poco de harina • Dejar reposar 20 minutos. • Espolvorear la mesa con harina y volcar la masa. • Dividir la masa en porciones de unos 60 – 70 gramos. • Bolearla y darle forma según la pieza a elaborar • Pasamos las piezas a chapas y pintamos con huevo. • Meter en la fermentadora. • A media fermentación, las sacamos y les hacemos un corte con unas tijeras mojadas en agua. • Volver a fermentar hasta que aumenten el doble de su volumen • Sacar las chapas de la fermentadora, espolvorear azúcar granillo. • Hornear a 190 ° C.
--	--



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 33 – AGOSTO DE 2010

Piezas más usuales que se derivan de esta masa:

- **Medias noches:** Pequeñas piezas que se utilizan para rellenar con salados y como variedad de aperitivo.
- **Suizos:** Piezas con forma ligeramente alargada y acabada en punta, pintadas con huevo, fermentadas con un corte de tijeras, antes de hornear se le espolvorea azúcar.
- **Cristinas:** Se aplastan un poco y se rellenan con crema pastelera , se fermentan, se espolvorea azúcar glass y se hornean.
- **Bambas:** Igual que las cristinas, pero sólo se les pinta con huevo y una vez cocidas se abren y se rellenan con nata montada, trufa fresca...
- **Trenzas:** Se divide en tres partes, se hace un cilindro y se unen en forma de trenza, se fermenta, se pinta de huevo, se le espolvorea azúcar granillo y se hornea.
- **Donuts:** Misma receta aunque se añadirán 100 gr. más de mantequilla y azúcar y una pizca de nuez moscada, se le da forma redonda se fermenta y se fríen en aceite, después se bañan en glasa al agua (200 gr azúcar glass y ½ dl de agua se trabajan los dos hasta obtener un aspecto lechoso), mermelada, chocolate etc..

- ROSCÓN DE REYES

Ingredientes:	Elaboración:
1 Kg. Harina de fuerza 300 gr. Azúcar 200 gr. Mantequilla 50 gr. Levadura prensada 3 gr. Sal ½ dl. Ron blanco 1/8 dl. Agua de	<ul style="list-style-type: none"> • Amasar de forma análoga a la masa de bollería y dejar fermentar hasta llegar al doble de su volumen. • Romper la fermentación y pesar las piezas según las necesidades de producción, decir, de 1 Kg , ¾ Kg. , ½ Kg. y ¼ Kg. • Una vez tengamos pesada la masa, hacemos un orificio en el centro de la bola introduciendo primero un dedo de cada mano, dándole vueltas hasta conseguir meter las dos manos y así darle la forma al roscón. Pondremos la sorpresa, que deberá ir protegida por algún tipo de plástico que resista el calor de la cocción. • Fermentar en chapas hasta que adquiera el doble de su

<p>azahar</p> <p>15 gr. Ralladura de naranja</p> <p>8 gr. Ralladura de limón</p> <p>3 uds. Huevos</p> <p>3 dl. Agua</p> <p>1 dl. Leche</p>	<p>volumen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sacar, pintar con huevo, se le pone un cordón de azúcar y granillo de almendra mezclados a partes iguales. • Decoramos con fruta confitada cortada de forma ornamental, alternando colores y colocándolas sobre el roscón sin presionar. • Dejamos caer un cordón de huevo sobre el azúcar y el granillo para que reje y desarrolle mejor el roscón. • Hornear a 185 ° C unos 25 minutos. • Una vez frío, se puede rellenar de nata, trufa, crema pastelera etc...
--	--

• MASA DE BOLLERÍA HOJALDRADA

Son elaboraciones cuya base es una masa de levadura a la que se agrega mantequilla o margarina por el método de vueltas como en el hojaldre, a ahí su nombre “hojaldrada”

<p>Ingredientes:</p> <p>50 gr. Grasa (mantequilla, margarina, manteca de cerdo)</p> <p>50 gr. Azúcar</p> <p>10 gr. Sal</p> <p>1 ud Huevo</p> <p>420gr.Harina fuerte</p> <p>40 gr. Levadura biológica (la del pan)</p> <p>210 gr. agua</p> <p>170 gr.Grasa para</p>	<p>Elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponemos en la amasadora y en marcha, el azúcar, la grasa, la sal, el huevo y el agua fría. • Cribamos la harina con la levadura e incorporamos. • Amasar hasta que forme una masa homogénea y compacta que se despegue de las paredes. • Nos habrá salido una masa de unos 830 gr. Y por cada 830 gr. pesaremos 170 gr. de mantequilla para laminar. • Boleamos la masa, espolvoreando la mesa con harina y haremos dos cortes en forma de cruz y dejaremos reposar 20 minutos. • Estirar con rodillo en forma de cruz dejando el centro más grueso donde se colocará la mantequilla para laminar. • Cerramos las 4 puntas dejando la grasa perfectamente envuelta por la masa. • Laminaremos, ensanchando la masa en los dos sentidos, tanto de forma cuadrangular como en ángulo
---	--

laminar	<p>para que nos quede lo más rectangular posible con un grosor de unos 3 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Vueltas:</u> <ul style="list-style-type: none"> + Una vuelta doble y se deja reposar 5 minutos y volvemos a laminar. + Otra vuelta doble y se deja reposar 5 minutos en la cámara y volvemos a laminar. <p>También se pueden dar tres vueltas sencillas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laminamos dando la forma deseada, si fuese para croissant, se cortarán las tiras en triángulo, en su lado más estrecho, se hará un pequeño corte para que nos ayude a enrollar la masa. Pintar con huevo. • Hornear a 170 ° C. • Al salir del horno pintar con brillo.
---------	---

Las piezas más utilizadas son:

- **Croissant:** Tiene forma de media luna enrollada en sí.
- **Napolitanas:** Se forma un rectángulo y sobre un lado se escudilla con manga el relleno, se dobla y se cierra la masa con la punta de un tenedor.
- **Xuxos:** Se elaboran igual que los croissant solo que se fríen y se pasan por azúcar granillo. Con forma de bollito.

- ENSAIMADAS

Ingredientes:	Elaboración:
<p>1 Kg. Harina fuerte</p> <p>50 gr. Levadura</p> <p>150gr. Azúcar</p> <p>3 uds. Huevos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Amasar todos los ingredientes. • Dividirla en porciones de 50 – 60 gramos • Dejar reposar la masa ligeramente untada con aceite 15 minutos. • Aplastar la masa con la palma de la mano y después estirar con el rodillo con un grosor de 1 mm. (extrafina) Extender con los dedos una capa de manteca



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 33 – AGOSTO DE 2010

<p>½ litro Agua 400gr.Masa madre Manteca de cerdo</p>	<p>de cerdo y enrollar transversalmente la masa quedando bien apretada, se deja descansar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vez enrolladas todas las piezas empezamos a formarlas agarrando con la mano por el extremo y dando latigazos sobre la mesa de trabajo hasta que tengan unos 30 cms. o bien agarrando la masa por sus extremos y estirarlas. • Sin soltar el extremo izquierdo daremos dos vueltas en espiral escondiendo debajo el borde que sujetábamos con la mano derecha para que no se deformen. • Colocar en chapas separadas y a fermentar, se sacan y se pulverizan con agua, se espolvorean de azúcar glass. • Hornear 180 ° C
---	---

Las piezas más usuales son:

- **Torteles:** Elaboración similar solo que se rellena tras haber extendido la manteca con una tira de cabello de ángel de 1 cm de grosor. Dejar reposar, estirar y unir los extremos formando un círculo. Se estufa, se pinta de huevo, se espolvorea de azúcar glass y se hornea.
- **Pinkas:** Van rellenas con mazapán rebajado.

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.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 33 – AGOSTO DE 2010

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..

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