



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

“LAS MASAS ESTIRADAS Y SECAS EN LA PASTELERÍA”

AUTORÍA FRANCISCO DÍAZ RAMIRO
TEMÁTICA GASTRONOMÍA
ETAPA FORMACIÓN PROFESIONAL

Resumen

En este artículo vamos a desarrollar las elaboraciones más importantes de masas estiradas y secas de la pastelería.

Las masas estiradas son de vital importancia en la repostería, ya que sirven de base y soporte en infinidad de elaboraciones como tartas, pasteles y tartaletas.

Definiremos, estudiaremos y realizaremos las recetas más representativas.

Palabras clave

Ligazón

Tamizar

Punto de pomada

Quiches

tartaletas

Encamisar

Impulsor

Moldes

Chapas



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

Temperatura

cortapasta

Granillo

Masas

Tulipas

Canutillos

Manga

1.- INTRODUCCIÓN.

En las **masas estiradas**, otra acepción correcta sería la de “arenosas” ya que la textura que desarrollan en la boca es la de un trozo de pasta que se desmorona como si fuera tierra. En este grupo tendremos la sablé, la brisa, la quebrada, la flora y los mantecados.

Las diferencias entre unas y otras son mínimas en cuanto a elaboraciones e ingredientes, su variación reside en las proporciones de los géneros que componen la fórmula y especialmente en la proporción de materia grasa que incorporan.

Estas masas tienen un punto en común, que es el tipo de trabajo al que son sometidas, ya que sus ingredientes se mezclan sin amasar con el objetivo de envolver la harina con la materia grasa impidiendo su ligazón y consiguiendo una textura terrosa.

Las **pastas secas**, se denomina así porque no necesitan de gran cantidad de líquido para realizarlas; una vez conseguidas tampoco requieren de ningún tipo de líquido para disfrutar de ellas. Su textura las convierte en elaboraciones par consumir directamente sin necesidad de cremas ni rellenos.

2.- RECETAS DE MASAS ESTIRADAS

• PASTA SABLÉ

Ingredientes:	Elaboración:
Harina floja ½ kg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la mantequilla a punto de pomada. 2. Trabajar e incorporar los ingredientes en el siguiente orden: azúcar glass, sal, aromas, huevos, yemas, leche, otros ingredientes. 3. Formada la crema añadir la harina tamizada de golpe. 4. Con la palma de la mano se aplastan todos los ingredientes a la vez que se avanza hacia delante. Se recoge hasta nuestra posición y se repite la operación hasta que notamos como todos los ingredientes se van uniendo. 5. Cuando todo ha quedado unido formando una pasta hacemos un cilindro, lo envolvemos en plástico y lo metemos en la cámara 1 o 2 horas para que descanse y tome cuerpo. 6. Se estira con un rodillo en una superficie espolvoreada con harina, se corta y se utiliza para forra un molde o cortar en las formas que deseemos. 7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
Mantequilla 300gr	
Azúcar glasé 125gr	
Yemas 2 unidades	
Sal 5gr	
Aromas (limón, naranja, canela, cacao)	

Precauciones a tener en cuenta

La mantequilla que puede ser sustituida por margarina, no debe derretirse ya que resultarían pastas demasiado blandas y con tendencia a romperse durante su manipulación

Si durante su estirado se incorpora demasiada harina sobre la mesa, la pasta o el rodillo estaremos variando la proporción de harina y grasa por lo que el resultado final será de peor calidad.

En caso de elaborar la pasta a máquina tendremos la precaución de colocar la pala mezcladora en lugar de la amasadora y regularemos a velocidad media.

Podemos sustituir los huevos por agua, alargando de esta manera el tiempo de conservación de la pasta.

• PASTA QUEBRADA DULCE

Ingredientes:	Elaboración:
<p>Harina floja 1kg Azúcar glass 400gr Mantequilla 500gr Huevos 4 unidades Sal 2gr Vainilla 1 pizca</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la mantequilla a punto de pomada. 2. Trabajar e incorporar los ingredientes en el siguiente orden: azúcar glass, sal, aromas, huevos, otros ingredientes. 3. Formada la crema añadir la harina tamizada de golpe. 4. Con la palma de la mano se aplastan todos los ingredientes a la vez que se avanza hacia delante. Se recoge hasta nuestra posición y se repite la operación hasta que notamos como todos los ingredientes se van uniendo. 5. Cuando todo ha quedado unido formando una pasta hacemos un cilindro, lo envolvemos en plástico y lo metemos en la cámara 1 o 2 horas para que descansa y tome cuerpo. 6. Se estira con un rodillo en una superficie espolvoreada con harina, se corta y se utiliza para forrar un molde o cortar en las formas que deseemos. 7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.

• PASTA QUEBRADA SALADA

Ingredientes:	Elaboración:
<p>Harina fuerte 1kg Mantequilla 400gr Sal 15gr</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la mantequilla a punto de pomada. 2. Trabajar e incorporar los ingredientes en el siguiente orden: azúcar glass, sal y agua 3. Formada la crema añadir la harina tamizada de golpe.



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

<p>Azúcar glass 5gr Agua 6dl</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Con la palma de la mano se aplastan todos los ingredientes a la vez que se avanza hacia delante. Se recoge hasta nuestra posición y se repite la operación hasta que notamos como todos los ingredientes se van uniendo. 5. Cuando todo ha quedado unido formando una pasta hacemos un cilindro, lo envolvemos en plástico y lo metemos en la cámara 1 o 2 horas para que descansa y tome cuerpo. 6. Se estira con un rodillo en una superficie espolvoreada con harina, se corta y se utiliza para forrar un molde o cortar en las formas que deseemos. 7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
--------------------------------------	--

• PASTA QUEBRADA PARA TARTALETAS SALADAS

<p>Ingredientes:</p> <p>Harina floja 1kg Almidón 250gr Huevos 4unidades Mantequilla 500gr Sal 25gr Azúcar 50gr Agua 2dl</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la mantequilla a punto de pomada. 2. Trabajar e incorporar los ingredientes en el siguiente orden: azúcar , sal , huevos y agua 3. Formada la crema añadir la harina y el almidón tamizado de golpe. 4. Con la palma de la mano se aplastan todos los ingredientes a la vez que se avanza hacia delante. Se recoge hasta nuestra posición y se repite la operación hasta que notamos como todos los ingredientes se van uniendo. 5. Cuando todo ha quedado unido formando una pasta hacemos un cilindro, lo envolvemos en plástico y lo metemos en la cámara 1 o 2 horas para que descansa y tome cuerpo. 6. Se estira con un rodillo en una superficie espolvoreada con harina, se corta y se utiliza para forrar un molde o cortar en las formas que deseemos. 7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
--	--

• PASTA BRISA

Ingredientes:	Elaboración:
Harina floja 1kg Mantequilla 625gr Azúcar 320gr Huevos 1unidad Sal 2gr Vainilla 1pizca	Se elabora como la pasta quebrada

• PASTA FLORA

Ingredientes:	Elaboración:
Harina floja 1kg Mantequilla 600gr Yemas 3unidades Nata 50gr Azúcar glass 200gr Ralladura de limón ½ unidad Impulsor 10gr	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la mantequilla a punto de pomada. 2. Trabajar e incorporar los ingredientes en el siguiente orden: azúcar, sal, yemas, nata, ralladura. 3. Formada la crema añadir la harina y el impulsor tamizado de golpe. 4. Con la palma de la mano se aplastan todos los ingredientes a la vez que se avanza hacia delante. Se recoge hasta nuestra posición y se repite la operación hasta que notamos como todos los ingredientes se van uniendo. 5. Cuando todo ha quedado unido formando una pasta hacemos un cilindro, lo envolvemos en plástico y lo metemos en la cámara 1 o 2 horas para que descansa y tome cuerpo. 6. Se estira con un rodillo en una superficie espolvoreada con harina, se corta y se utiliza para forrar un molde o cortar en las formas que deseemos. 7. Hornear a 180 °C durante 15 minutos.

• MANTECADOS MANCHEGOS

Ingredientes:	Elaboración:
<p>Harina de media fuerza 1kg Manteca de cerdo 600gr Vino blanco 2 dl Sal 5 gr Ralladura de limón</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamizar la harina y realizar una masa junto con el resto de los ingredientes (mas bien una pasta ya que no se debe amasar y debe quedar lisa y homogénea). Se le puede dar, durante este trabajo varias vueltas como si se tratara del hojaldre. Dejar reposar de 2 a 3 horas en la cámara frigorífica 2. Estirar con el rodillo hasta dejarla de un grosor de 2 centímetros y cortar con el cortapastas. Colocar en placas de horno y reposar 30 minutos. 3. Hornear a 200 °C durante 10-15 minutos. Se espolvorean al salir del horno con azúcar granillo o glasé.

• MANTECADOS

Ingredientes:	Elaboración:
<p>1'1 kg de manteca de cerdo. 1'1 kg azúcar molida 100 gr almendra picada y tostada. 20 gr canela. 20 gr ajonjolí. 2'56 kg harina</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar la harina al horno o la sartén, debe de tener un color oscuro. 2. ponemos el resto de los ingredientes en la amasadora, los trabajamos con la pala a velocidad media. Cuando tengamos una masa homogénea. 3. añadimos la harina tostada de golpe sin dejar de amasar. 4. colocamos la masa en la mesa y laminamos con un rodillo

tostada.	<ol style="list-style-type: none"> 5. cortamos las piezas con le cortapastas dándole forma redonda. 6. cocer en el horno a unos 160º el tiempo necesario. No se debe de cocinar a más temperatura porque se agrietarían. 7. espolvorear con azúcar glass
----------	---

• MANCHEGOS

Ingredientes: 2 kg de manteca de cerdo 1 litro de Jerez canela molida 3,5 kg de harina de fuerza ralladura de limón sal	Elaboración: <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en la amasadora la manteca en pomada, añadir la canela, la ralladura de limón, el vino y la sal 2. trabajamos un poco y añadimos la harina tamizada de golpe, amasar hasta conseguir una masa homogénea. 3. laminar con el rodillo y dar forma con el cortapasta. 4. cocer en el horno a unos 170º unos 25 minutos
--	---

3- RECETAS DE PASTAS SECAS

• TEJAS

<p>Ingredientes:</p> <p>Almendra cruda 250gr Azúcar granillo 250gr Huevos 2-3 unidades Harina floja 15gr Mantequilla 20gr</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar en un recipiente la almendra, la harina y el azúcar. 2. Agregar los huevos removiendo con una espátula de madera sin darle batido 3. Añadir la mantequilla fundida ligeramente y remover, debe quedar una crema suave y sin grumos. 4. Disponer una pequeña cantidad de crema en placas engrasadas y extenderlas con la ayuda de una cuchara 5. Hornear a 175 °C debiendo quedar doradas en su conjunto y tostadas en todo el borde. 6. En el mismo momento de salir del horno sacaremos las pastas con la ayuda de una espátula y las colocaremos en los moldes de teja hasta que enfrien y conserven la forma. <p>Variantes:</p> <p>Se pueden aromatizar de diversos sabores. Dependiendo de cual sea el ingrediente elegido lo sustituiremos en su cantidad por otro o sólo será una adición a la receta. Por ejemplo si empleamos cacao lo sustituiremos su cantidad por harina, mientras que la adición de ralladura de naranja o canela no supone variación o cambio de ingrediente.</p>
--	--

• TULIPAS



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

Semejantes a las tejas pero son más resistentes por lo que permiten darles más formas para emplearlas a nuestra conveniencia como tulipas, abanicos, canutillos...

<p>Ingredientes:</p> <p>Harina floja 200gr Azúcar 200gr Claras 5 unidades Almendra molida 50gr Mantequilla 50gr</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla que la incorporaremos al final ligeramente fundida. 2. Con la ayuda de una cuchara colocaremos sobre una placa engrasada una pequeña porción que extenderemos dejando una delgada capa de crema. 3. Hornear a 180 °C hasta que se dore en su conjunto con los bordes más tostados. En el momento de salir del horno sacar a una placa con la ayuda de una espátula y darle la forma deseada.
---	---

• PASTA DE MANGA

<p>Ingredientes:</p> <p>Harina floja 500gr Mantequilla 325gr Azúcar glasé 175gr Huevos 1 unidad Leche 1 dl Sal 5gr</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trabajar la mantequilla hasta ablandarla dándole una consistencia de crema densa sin grumos. 2. Añadir a la mantequilla el azúcar, la sal y los aromas elegidos. Trabajar con una varilla e incorporar el huevo y la leche 3. Agregar la harina y terminar de trabajar con una espátula de madera debiendo quedar una pasta homogénea y espesa. 4. Con la ayuda de la manga escudillar sobre placa ligeramente engrasada y hornear a 180 °C durante 10 minutos.
--	--



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

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 Diaz Ramiro
- Centro, localidad, provincia: I.E.S. “La Atalaya”, Conil de la Frontera, Cádiz
- E-mail: pacopeli20@hotmail.com