



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 49 – DICIEMBRE DE 2011

“REMATAR LA FAENA. LOS POSTRES”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA POSTRES
ETAPA CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO DE COCINA Y PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA. Y, CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE COCINA

Resumen

Hablamos en este artículo sobre los postres, la importancia que tiene estos dentro de cualquier comida, ya sea a la carta o menú, estos ponen el punto y final, y pueden engrandecer todo lo que hayamos conseguido con los platos anteriores, pero también pueden echar por tierra, todo el trabajo realizado hasta su degustación, por parte del comensal.

Palabras clave

Postres. Culminación. Delicadeza. Profesionalidad. Ingredientes. Presentación. Decoración.

1. INTRODUCCIÓN

Todo buen plato que haya sido preparado con delicadeza y profesionalidad, puede aportar al comensal cierta satisfacción, pero los postres están concebidos para ser el punto y final de una comida. Cuando terminamos de comer, cuando nuestro apetito está saciado, los postres tienen la misión de dejarnos ese buen sabor de boca que hemos ido adquiriendo conforme ha ido pasando ese almuerzo o esa cena. Los postres llegan a la mesa y tienen que despertar el entusiasmo de quienes los contemplan, por su amplitud de formas y colores, tienen que volver a abrir el apetito, que ya hemos saciado anteriormente, y esto es una misión meramente difícil, por eso los postres deben ser como la última canción de un concierto, la que remata la faena, la que consigue que aunque el concierto haya tenido algún fallo, al final te quede ese buen gusto de boca que seguirás recordando durante mucho tiempo.

Los postres pueden ser de lo más sencillo a lo más complicado, desde una simple pieza de fruta, siempre y cuando esta esté en su perfecto estado de maduración, hasta el postre más elaborado con salsas de acompañamiento, con crujientes, con cremas, de hojaldre o bizcocho, un mousse o una tarta, pero todos ellos deben despertar en el comensal el interés por degustar dicho postre.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

2. INGREDIENTES

Hablando de postres debemos hablar de los diferentes ingredientes que compondrán parte de la mayoría de dichos preparados, la harina, el huevo, entero o cada una de sus partes por separado, la nata, pero si hay un ingrediente íntimamente ligado a la palabra postre, ya que incluso de manera natural aparece en muchos de ellos, es el azúcar, sin ella no podríamos concebir el significado de la palabra postre; postre igual a dulce y dulce igual a azúcar.

2.1 El Azúcar

Aunque es uso del **azúcar** como edulcorante para los postres y otras elaboraciones es relativamente moderno, debemos tener en cuenta que en la India por ejemplo, se tiene constancia de que se utilizaba el azúcar desde cinco siglos antes de Cristo, pero fuera de la India, era prácticamente desconocida. El ingrediente utilizado para endulzar los postres y elaboraciones dulces era la miel, y no fue hasta el siglo XV, cuando se empezó a utilizar con más asiduidad el azúcar, relegando cada vez más y con el paso del tiempo, la miel a un segundo plano, hasta que en la actualidad hemos llegado al punto de que no se podría concebir cualquier elaboración de repostería, pastelería, bollería, etc., sin el uso del azúcar.

Pero el azúcar como lo conocemos actualmente no se empieza a comercializar hasta principios del Siglo XX, hasta esta fecha el azúcar se vendía en grandes trozos, casi como una roca, se le llamaba azúcar en pilones, de estos trozos de “roca”, se sacaban otros trozos más pequeños, los cuales se machacaban en un mortero hasta conseguir hacer una especie de polvo.

En la cocina profesional, para quitar las impurezas de este azúcar en pilones, los cocineros lo que hacían era hacer un almíbar y posteriormente lo espumaban para retirar estas impurezas.

Hoy en día con el refinado del azúcar no tenemos estas dificultades, aunque si se ha mantenido esta costumbre de añadir el azúcar en forma de almíbar a muchas elaboraciones.

2.2. El Huevo

Como hemos comentado anteriormente, **el huevo** es otro de los ingredientes casi indispensables que forman parte de multitud de elaboraciones de pastelería y repostería. Con las claras elaboraremos el famoso merengue, o poniéndolas a punto de nieve formaran parte de multitud de elaboraciones como mousses, bizcochos, etc, pero no es fácil montar las claras, ya que tanto la falta de batido como el exceso de este, harán que pierdan su estabilidad, por eso es importante reconocer los diferentes puntos a la hora de montar las claras, ya que dependiendo de la elaboración que vayamos a hacer el merengue deberá tener un punto más flojo o más duro, por ejemplo, para hacer un merengue deberemos dejar batir las claras un poco más, para que este coja consistencia, y para la elaboración de un mousse, debemos dejar que quede un poco más blando, para que se pueda mezclar bien con el resto de los ingredientes del mousse.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

La otra parte del huevo, es decir la yema, también es ingrediente indispensable en otra gran multitud de elaboraciones dulces, como flanes, tocinillos y natillas, en muchas de estas a partes con huevos enteros, pero en los tocinillos es el ingrediente principal. También elaboramos con las yemas los sabayones, que dicho de forma coloquial, sería como un merengue pero con las yemas, es decir en vez de montar las claras montaríamos las yemas, solas o con azúcar dependiendo de la elaboración, son parte indispensable de los biscuit glacé. También son famosas las tartas de yema tostada, cuya crema que cubre dichas tartas, está formada principalmente por yemas y azúcar.

2.3. La Harina

Si hablamos de postres, sobre todo de una parte indispensable de estos como son las masas, ya sean hojaldradas, batidas como los bizcochos, pastas quebradas, y otras más, y sobre todo de bollería, tenemos que hablar de **la harina**, ya sea más o menos refinada, de uno o varios cereales. La base de la mayoría de los postres y en especial de las tartas tienen una masa como base, y esta no sería posible sin el uso de la harina. La harina hace que el resto de los ingredientes liguen entre sí y consigue que el producto final, después de cocido, mantenga la forma que necesitamos para realizar nuestra elaboración.

2.4. La Gelatina

Otro ingrediente muy importante para la elaboración de multitud de elaboraciones, sobre todo postres fríos, es **la gelatina**. La gelatina como sabemos, se extrae de algunas partes de animales y pescados, por ejemplo las patas y el rabo de animales, o las colas y algunos huesos de pescados. La gelatina que se utiliza en pastelería tiene dos formatos, en polvo o en hojas.

Desde la invención de la gelatina en hojas, también conocidas como “colas de pescado”, el uso de la gelatina en polvo ha pasado a un segundo plano. La misión de la gelatina es darle consistencia a la elaboración de la que forme parte, esta no da sabor es totalmente insípida, para que la elaboración no pierda su sabor característico. Sí existen sobres de gelatina en polvo de diferentes sabores, pero estas son para elaborar Gelatinas como postre en sí, pero las que forman parte de otros postres no dan sabor ni color.

Para utilizar la gelatina en polvo la disolveremos en agua caliente, previamente a su utilización y después se añade a la elaboración. Pero la gelatina en hojas previamente a ser disuelta en un líquido caliente hay que hidratarla en agua fría, y después se disuelve en un líquido caliente.

Debemos gastar cuidado con el uso de la gelatina, ya que la falta de esta en la elaboración que estemos haciendo hará que no adquiera la consistencia adecuada, el postre no cogerá forma, pero un exceso de esta tampoco es aconsejable, porque aunque como hemos dicho anteriormente no aporta ni sabor ni color, hará que el postre quede demasiado gomoso, y tenga un tacto un poco indeseable por parte del comensal, así que lo mejor es seguir las indicaciones de la receta.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

2.5 Los Frutos Secos

Nueces, avellanas, almendras, castañas, ciruelas, pasas, en definitiva **frutos secos**, todos estos forman parte de multitud de elaboraciones de pastelería y repostería, como ingredientes principal en cremas, rellenos, mousses, helados, etc, formando parte de masas, bizcochos o plum-cakes. El famoso praliné ingrediente indispensable de muchísimos postres, se elabora con avellanas o con almendras. También caramelizados para decorar nuestros postres.

Los frutos secos han sido usados para la repostería desde la antigüedad, famosos son los dulces árabes, que sin estos ingredientes serían prácticamente inconcebibles, sobre todo la almendra, las pasas y ciruelas, son los antepasados de nuestros dulces de hoy en día, y esa herencia, se ha mantenido sobre todo aquí en Andalucía, donde la presencia de los árabes duró siete siglos.

Para la utilización de los frutos secos debemos pasar por diferentes fases, primero el descascarillado, sobre todo pistachos o nueces, posteriormente el pelado, muchos de ellos vienen con la piel, almendras o castañas, para desprender la piel, lo más fácil es escaldarlos en agua caliente durante unos minutos, dejarlos en esta agua hasta que enfríe y posteriormente pelarlos, veremos como la piel se desprende con facilidad. Una vez los hemos pelados podemos seguir varios pasos según el uso que vaya a recibir, los podremos machacar para incorporarlos como parte de alguna masa, los podemos picar, si queremos que la textura sea más como granillo, los podemos trocear, para que al comer la elaboración de la que formen parte, notemos su presencia, como las nueces en un brownie, pueden ir fritos o tostados, las pasas, ciruelas, orejones, etc, pueden ir macerados. Como vemos los frutos secos nos permiten una gran versatilidad y multitud de formas de uso.

Hoy en día muchos de los procesos citados anteriormente los podemos evitar, ya que encontramos en los mercados, frutos secos en harina, en granillo, laminados, enteros, fritos, tostados, caramelizados, en pasta, como leche (de almendras, de coco, etc).

2.6 El Chocolate

Dentro de los ingredientes que forman parte de otra gran cantidad de postres, es **el chocolate**, en sus diferentes versiones, con leche, chocolate blanco o negro con más o menos cantidad de cacao, son el ingrediente principal y dan su nombre a multitud de elaboraciones, mousses, helados, cremas, batidos, salsas. Del chocolate podríamos estar hablando horas y horas, dado su gran versatilidad.

El cacao procede de América, y llegó a Europa gracias a las expediciones de Colón, al principio sufrió el rechazo de los consumidores debido a su amargor, así que no es hasta el siglo XVI, cuando el cacao se mezcla con azúcar para empezar a consumirse como bebida, pero el chocolate en tabletas no se empezó a fabricar hasta principios del siglo XIX, es decir que su creación es relativamente reciente.

El chocolate lo podemos utilizar como hemos mencionado anteriormente, como ingrediente principal de las elaboraciones, generalmente fundido, al baño maría u hoy en día es mucho más práctico usar el microondas, así evitamos que pueda caer agua cuando lo estemos fundiendo. Es importante que utilicemos siempre una espátula o cuchara de madera o plástico, cuando movamos el chocolate mientras lo estemos fundiendo. Debemos tener también mucho cuidado a la hora de fundir



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

porque si nos pasamos calentando el chocolate este se corta, ya que una gran parte del chocolate y sobre todo del chocolate blanco es manteca de cacao.

También utilizamos el chocolate para decorar, ya sea rallado, en fideos, haciendo canutillos, virutas, etc.

Podríamos seguir explicando uno a uno, multitud de ingredientes que forman parte de la inmensa mayoría de postres, como son **la nata, la leche, la mantequilla, las frutas**, algunas especias como **la canela, la vainilla, la menta**, todos ellos parte imprescindible de muchísimos postres, pero se haría demasiado extenso explicar uno por uno cada uno de ellos .

2.7 Aguardientes, Vinos y Licores.

Para terminar con los ingredientes principales que forman parte de muchas elaboraciones de repostería o que acompañan a estos son **los vinos, aguardientes y licores**.

Aunque parezca que no, los vinos, licores y aguardientes, guardan una estrecha relación con la repostería, muchos de ellos son ingredientes principales de dichos postres, a los que ponen nombre, quien no conoce la famosa Tarta al Whisky, los helados de Vino Málaga, y muchas más elaboraciones. También los utilizamos para macerar frutas y frutos secos, para aromatizar jarabes que posteriormente utilizaremos para calar masas como los bizcochos que serán la base de muchos postres, para flambear otras muchas más elaboraciones como los Crepes Suzette o las Fresas Flambeadas con Brandy, los utilizamos para hacer reducciones que posteriormente utilizaremos como salsa para acompañamiento y decoración de los postres, o simple y llanamente como acompañante del postre. Hoy en día que tan de moda está, cuando en los restaurantes de cocina de autor, sirven los famosos Menús de Degustación, hacer una degustación de vinos, esto quiere decir que con cada plato del menú te ponen un vino o licor en perfecto maridaje con el plato del menú que se está degustando en ese momento, y como no iban a ser menos los postres también, un buen vino dulce tipo Málaga, un espumoso o algún licor tipo whisky o brandy con acompañamientos ideales para un postre, y forman una unión casi perfecta ya que unos complementan y realzan los sabores de los otros.

3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DEL POSTRE

Hemos hablado de los ingredientes principales de los postres, también de los vinos, licores o aguardientes que pueden acompañar a dichos platos, así que vamos a seguir avanzando, una vez que tenemos la mezcla de dichos ingredientes principales, y tenemos elaborado nuestro postre, vamos a presentarlo, vamos a decorarlo, vamos a ponerlo para que el comensal, se coma antes el postre con los ojos que con la boca, porque si el postre está muy rico pero a la persona que se lo tiene que comer no le entra por los ojos, de primeras ya puede sentir un poco de rechazo, por eso es tan o incluso más importante una buena presentación.

Decorar un plato ya sea un primer plato, una carne, un pescado o un postre es un arte, el cocinero es un artista, y cada plato una nueva creación, y la recompensa por una buena obra es



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

increíble, la satisfacción llega cuando un cliente dice, felicitaciones al cocinero porque este plato estaba precioso y riquísimo.

Pues el postre, debido al puesto que ocupa en cualquier comida, ya sea a la carta o menú, como es sabido por todos, es el último, y por esta característica como hemos mencionado ya anteriormente, todavía tiene más responsabilidad, ya que tiene que superar todas las expectativas de lo que se ha servido anteriormente.

Con la presentación y decoración de un postre ¿qué se pretende conseguir?, pues incitar a la persona que se lo tiene que comer, a que se lo coma; en muchos casos, si comemos a la carta y la comida ha sido muy copiosa, el comensal posiblemente prescindirá del postre, pero en los famosos y ahora de moda Menús de Degustación, los postres (porque muchos de estos menús pueden incluir uno, dos o más postres), son parte de este menú, y por lo tanto el comensal ya tendrá el estómago lo suficientemente lleno, como para seguir degustando más platos, entonces una buena decoración y presentación del postre debe incitar, como hemos mencionado anteriormente, a comerse ese postre, incluso aunque el comensal tenga pocas ganas, debe de ser una especie de tentación prácticamente irresistible.

El cocinero dispone de un amplio abanico de posibilidades para decorar un postre, desde un simple espolvoreo sobre el plato de azúcar glass, cacao o canela en polvo, pasando por productos naturales como las flores o las frutas, hasta productos más industrializados, como los siropes. Aunque siempre le dará más realce a un postre, un producto natural que uno artificial, y dependiendo de la vistosidad que queramos darle a nuestro postre, utilizaremos unos elementos u otros.

Utilizando algunas flores que sean pequeñas y de llamativos colores, los pétalos de otras o unas simples hojas de menta o hierbabuena, podemos conseguir que un postre soso se convierta en un postre llamativo. Las frutas nos ofrecen otra gran variedad de decoraciones, por sus colores, formas y tamaños, solas o combinándolas entre ellas, al natural, troceadas, en rodajas, en gajos; confitadas, glaseadas, encurtidas, maceradas, bañadas en chocolate o caramelo; de los cítricos se puede aprovechar la cáscara, que cortada en juliana fina y después confitándolas nos dan mucho juego para decorar.

También disponemos de una gran cantidad de elementos decorativos, utilizando frutos secos, enteros, troceados, rallados o laminados, caramelizados quedan increíbles.

El chocolate también nos da mucho juego, ya sea troceado, rallado, en virutas, o fideos de chocolate; si lo fundimos y lo extendemos haciendo láminas y las dejamos enfriar, podemos obtener láminas que dispuestas de forma armoniosa sobre el postre le dará un volumen increíble. Podemos mezclar diferentes tipos de chocolate, por ejemplo negro y blanco, para así jugar con el contraste de colores. Se pueden hacer canutillos de chocolate, fundiéndolo, estirándolo, y dejándolos de enfriar unos segundos, pero que no esté completamente frío, para que sea más flexible, se va raspando con una espátula, para ir haciendo una especie de rollitos alargados, como una rama de canela. Podemos fundir chocolate, y extendiéndolo sobre cualquier superficie con forma curva, ondulada, o sobre cualquier molde, conseguimos que este al enfriar adquiera la forma del molde.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

Podemos decorar con caramelo, haciendo hebras, tirando el caramelo entre dos filos de algún recipiente, vamos cruzando las hebras, y al enfriar estas forman una maraña de hilos de caramelo, que después podemos ir troceando, para disponer en el plato y decorar nuestro postre. También tirado sobre un papel graso, y bien extendido podemos conseguir cristales de caramelo, que también quedan muy elegantes en el plato, y son muy vistosos.

Otro elemento decorativo y que hoy en día están muy de moda son los crujientes, hay muchos cocineros que siguen la teoría de que un plato, para que sea completo debe activar los cinco sentidos de una persona, cuatro de estos cinco sentidos, como son la vista, el olfato, el gusto y el tacto, son inherentes al acto de comer, es decir, se ponen en marcha nada más ver o introducir un bocado de la elaboración que estemos degustando, pero ¿y el oído?, porque claro, un mousse, no suena, un flan, no suena, pero podemos incluir algún elemento que haga que ese postre suene, y aquí es donde entran en juego los crujientes, desde unos simples granillos de almendra, que al masticarlos hacen que crujan y activan nuestro sentido del oído, hasta los más elaborados crujientes, como hemos mencionado anteriormente, puede ser un cristal de caramelo o una pasta quebrada estirada finita, y cocida al horno, nos dará un crujiente genial.

Las salsas, coulises o cremas, son otros de los elementos que nos ayudarán a decorar y darle vistosidad a nuestro postre, las salsas y cremas generalmente elaboradas con una base de crema inglesa o pastelera, infusionando, fundiendo o mezclando en estas infinidad de productos, como chocolate, café, vainilla, canela, pralinés o licores. Los coulises son salsas cuya base son pulpas o purés de frutas, mezcladas con un jarabe y dejándolas reducir hasta que adquieran la consistencia adecuada. Tanto las salsas y cremas como los coulises, bien dispuestos y en el lugar que le corresponden dentro del plato, sin quitarles el protagonismo el elemento principal, le darán al postre un toque de elegancia y modernidad.

Otro aspecto a tener en cuenta cuando decoramos un plato, ya sea postre u otro, es el volumen, debemos conseguir a la hora de decorar un plato que este aparte de colorido tenga volumen; esto lo conseguimos haciendo que al montar el plato este aparte de a lo ancho, crezca también a lo alto; poniendo un elemento que haga que la elaboración suba, puede ser un crujiente, puede ser por ejemplo unas ramas de canela, en vez de puestas en el plato, apoyadas sobre la elaboración hacia arriba, pueden ser unas tiras de pasta quebrada de cierta longitud, que salgan hacia arriba, u otras muchas más, simplemente debemos dejar volar nuestra imaginación, y dejarlo plasmado en el plato.

Para finalizar, y sabiendo que todo lo anteriormente explicado nos sirve para que nuestro postre quede increíblemente bonito, debemos buscar para que nuestra decoración roce la perfección, que todos o la mayoría de los productos que utilicemos para decorar sean comestibles, así conseguiremos que la degustación del postre sea lo más agradable posible para el comensal, y que este no tenga que estar “rebuscando”, entre una maraña de elementos, el elemento principal, y por supuesto que el comensal no tenga la sensación de que el plato está muy bonito, pero no me puede comer ni la mitad de las cosas.

Un postre y en definitiva cualquier plato es un conjunto, formado por diferentes elementos y debemos tener muy claro, que cada uno tiene su misión, la de los elementos decoradores es realzar el



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 – DICIEMBRE DE 2011

producto principal, porque de nada nos servirá tener un postre muy bien presentado, si nos falla el producto principal.

4. REFLEXIÓN

Y por fin, tenemos nuestro postre terminado, y montado en el plato, bien presentado, y bien decorado, cada elemento en su sitio, y llega el momento de la verdad, llega el momento en el que el postre llega a la mesa, y cuando el comensal lo ve y lleva hasta su boca el primer bocado, tiene que despertar en este una gran satisfacción, y nos tiene que hacer soñar, y sacar nuestros recuerdos del pasado, de nuestra niñez, de los dulces, las golosinas y caramelos, el chocolate, todo lo que nuestras madres nos intentaban prohibir, para que no nos salieran caries, pero que de una manera u otra intentábamos conseguir; siempre se ha dicho que lo prohibido llama más la atención, y en aquellos años de la niñez, estábamos deseando coger unas pesetillas para ir corriendo al quiosco del barrio a comprar unos chicles, chupachups, unas chucherías, al fin y al cabo a por aquel preciado tesoro que nos prohibían, por eso cuando nos comemos un postre bien hecho, bien presentado, bien decorado, nos queda ese buen sabor de boca y ese regustillo dulzón de aquellos tiempos en los que lo dulce quedaba un poco fuera del alcance de nuestras manos pero que hoy lo podemos disfrutar en cualquier momento.

Por eso la misión más importante de un postre es...

...¡Rematar la Faena!

5. BIBLIOGRAFÍA

- Arguiñano, Karlos. (2001). *Cereales, Azúcares y Cacao. Guías de Alimentación y Nutrición*. Editorial Debate y Asegarse.
- Arguiñano, Karlos. (2001). *Lácteos y Huevos. Guías de Alimentación y Nutrición*. Editorial Debate y Asegarse.
- (1997). *La Buena Cocina. Paso a Paso. Postres I*. Ediciones Folio S.A.
- (1995). *La Cocina Profesional a Tu alcance*. Editorial Everest.

Autoría

- Nombre y Apellidos: José Miguel Requena Peláez
- Centro, localidad, provincia: Vélez Málaga. Málaga
- E-mail: requenapelaez79@hotmail.com