

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Conocer diferentes tipos y usos de boquillas y mangas.	
<b>Contenido:</b> Conocimiento de implementos de repostería.	
<b>Habilidad:</b> Interiorizar conocimientos básicos de repostería	
<b>Semana Nº:</b> 12 (Lunes 15 al viernes 19 de junio)	

Links

1 <https://utensiliosde.com/reposteria/boquillas-y-manga/>

2 <https://www.youtube.com/watch?v=4j7FgvZHhTk>

Nos encontramos nuevamente en esta tercera semana de junio, para estudiar un poquito sobre un tema muy importante en repostería que se refiere a **las mangas y boquillas**. Una manga de cocina es un utensilio de cocina formado por un paño cosido en forma de cono que tiene una boquilla que puede ser de varios modelos cada uno de los cuales con una forma muy distinta, para disponer alimentos viscosos de forma decorativa...



1) Te invito a observar el siguiente video, el cual te explica cómo usar una manga y tipos de boquillas recomendados para repostería, pega el URL en YouTube.

URL: <https://utensiliosde.com/reposteria/boquillas-y-manga/>



## ¿De dónde viene la manga pastelera?

A ciencia cierta no se le atribuye un origen claro, pero se dice que fue en el siglo XIX el gastrónomo, cocinero y arquitecto francés, **Marie-Antoine Carême**, el primer europeo estudioso de salsas en la cocina francesa, autor de la famosa obra *L'art de la cuisine française*, en inventar tanto la manga pastelera como el uniforme de cocinero.



## ¿De qué están hechas las mangas pasteleras?

En el mercado podemos encontrar diferentes tipos de mangas pasteleras según el material en que están fabricadas. Hoy hablaremos de los tipos más comunes.



## 1. Mangas de papel



Este tipo de mangas son **desechables** y resultan perfectas para trabajos minuciosos, por ejemplo: para delinear y rellenar galletas, o para hacer delicadas decoraciones con chocolate o glasa real en tartas, cupcakes o galletas. Están hechas con **papel sulfurizado** (papel vegetal o papel de hornear) y su elaboración es fácil, rápida y económica. Aunque para trabajar con ellas se suele cortar simplemente la punta, también se pueden usar con boquillas, pero no con acopladores. A continuación os muestro la manera profesional de hacer una manga pastelera de papel.

## 2. Mangas de plástico



Como su propio nombre indica son mangas hechas de **plástico transparente** o translúcido de color blanco o azul. Estas mangas son también de **un solo uso**, pero en este caso vienen listas para usar, normalmente vienen en rollos o en paquetes y las hay de varios de varios tamaños. A este tipo de mangas se les puede acoplar tanto boquillas como adaptadores y sirven tanto para trabajar con cremas, masas, glasa real, chocolate, buttercream, etc. A la hora de usarlas son realmente prácticas, el único inconveniente es que son las menos respetuosas con el medio ambiente ya que al final se acaba generando mucho plástico.

### 3. Mangas de tela

Este tipo de mangas están hechas de **algodón**, de **nylon** o **poliéster** y tienen un forro impermeable en su interior, lo que permite lavarlas y **reutilizarlas** las veces que queramos. Se pueden utilizar para casi todo tipo de operaciones decorativas en repostería y también para el manejo de diferentes tipos de masas. Este tipo de manga resiste muy bien la presión a la hora de trabajar, por eso es una opción perfecta para hacer churros, solo tenéis que ponerle una boquilla de estrella abierta (1M de wilton) y tendréis una churrera lista para trabajar.



Manga pastelera (40 c

#### 4. Otros tipos de mangas reutilizables

En la actualidad existen nuevos formatos de manga pastelera con forma de **jeringa**, de **lápiz**, etc. hechas de diferentes materiales como la **silicona** o el **plástico** que resultan muy fáciles de limpiar ya que se pueden meter en el lavavajillas.



Decorador 1 Mano, Blanco



Mangas Pastelera Silicona Reutilizable con 3 Acoplador de Boquillas Pequeñas

## ¿Cómo se usa una manga pastelera?

A continuación te muestro un vídeo con **los pasos** más importantes para que sepas cómo **rellenar**, **preparar** y **manejar** tu manga pastelera. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=4j7FgvZHhTk>



## Accesorios para la manga pastelera

Aparte, obviamente, de las boquillas, para hacernos la vida más fácil podemos comprar algunos **accesorios** perfectos para nuestra manga pastelera.

## Soportes para mangas

Es una práctica **bandeja** para sujetar las mangas ya preparadas y también tiene soportes de clavos para flores.



## Gomas para mangas

Estas gomas resultan muy prácticas para **cerrar** la manga. También podemos utilizar pinzas para bolsas de comida.



Pinzas para Cerrar Paquetes de Comida

## Vaso para rellenar mangas

Es un soporte ideal para **rellenar** la manga pastelera de una manera **fácil** y **limpia**, algunos vasos hasta traen espacio para dejar las boquillas que vamos a utilizar en ese momento. Un truco, podemos usar un vaso largo de cerveza o el vaso de nuestra batidora.



Soporte para Manga pastelera y boquillas

## Recomendaciones

A la hora de comprar unas mangas de repostería lo más importante es la **calidad** por eso, yo recomiendo personalmente las mangas de **plástico** desechables de la marca PME, son muy **resistentes** y están muy bien de precio, con este tipo de material es más fácil controlar la presión. Además este tipo de mangas resultan más **higiénicas** ya que se evita que pueda haber contaminación cruzada. Sin embargo, para pequeños detalles recomiendo las mangas de **papel**, son fáciles de hacer y de conseguir, por lo tanto más **económicas**. Por último, cuando trabajes con la manga te recomiendo no llenarla mucho, es más manejable con poca cantidad de relleno.

### **¿Qué tipo de manga pastelera es aconsejable?**

Sin dudar, las desechables de 40 cm: para trabajar son comodísimas. Una vez llenas su tacto me facilita mucho el control de la masa, especialmente en elaboraciones delicadas como puedan ser los *macarons*. Con ellas es muy sencillo realizar una de las técnicas básicas en repostería para que no se te salga el contenido hasta su uso, que es retorcer la bolsa unos dos giros completos y empujar con el dedo la parte retorcida de la manga dentro de la boquilla

### **¿Qué boquillas se recomiendan?**

Yo uso las de acero inoxidable. Llevan el diámetro grabado en la superficie de la boquilla, por ejemplo,  $\emptyset 12$ . ¡Ojo! No hay que confundir esta numeración con la de las boquillas Wilton (que tienen un montón de modelos para hacer trabajos en decoración espectaculares) o las de otros fabricantes. Es posible incluso que encuentres las boquillas lisas con una numeración que no se corresponde con el diámetro. Sin dudar, me parece lo más cómodo usar unas en las que sí se



correspondan, porque cuando las vas a usar son más fáciles de identificar.

Para mí, éste podría ser el *kit* básico:

- 1 Redonda de 6 mm
- 1 Redonda de 10 mm
- 1 Redonda de 12 mm
- Y 1 estrellada mediana con punta cerrada —para hacer decoraciones como la de la tarta de limón—

Estas las usarás seguro, y a partir de ahí, ya tienes que hacer tu propia colección según el uso que les des.



**BUEN TRABAJO!!**