

<b>Asignatura:</b> Vocacional <b>Solucionario</b>	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Conocer diferentes tipos y usos de moldes.	
<b>Contenido:</b> Conocimiento de implementos de repostería.	
<b>Habilidad:</b> Interiorizar conocimientos básicos de repostería	
<b>Semana Nº:</b> 11 (Lunes 08 al viernes 12 de julio)	

Links

1 <https://www.youtube.com/watch?v=WZHYubzqZ0s>

2 <https://www.youtube.com/watch?v=wMUI5hb4fA0>

Nos encontramos nuevamente en esta segunda semana de junio, para estudiar un poquito sobre un tema muy importante en repostería que se refiere a **los moldes**. Un molde de cocina es un recipiente utilizado en diversas técnicas de preparación de alimentos para dar forma al plato acabado.



1) Te invito a observar el siguiente video, el cual te explica los tipos de moldes recomendados para repostería, pega el URL en YouTube.

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=WZHYubzqZ0s>



## Tipos de moldes en repostería

### MOLDES DE HOJALATA FUERTE

---

La hojalata fuerte es el material que se utilizaba desde hace más tiempo para fabricar los moldes de repostería. **Están hechos de acero al carbono y llevan un recubrimiento de estaño** para evitar la oxidación, aunque esta capa se suele perder con el tiempo.

Una de las ventajas que tienen es que la hojalata **se calienta rápida y homogéneamente**. Conviene elegir una hojalata fuerte para que no se doble o abolle. Como contrapartida, estos moldes se han de **lavar a mano y secar inmediatamente** para evitar que se oxiden.

### MOLDES DE ALUMINIO

---

Es un **excelente transmisor del calor y un material económico**. Su inconveniente es que puede **reaccionar con alimentos ácidos** como el tomate o el limón, liberando un sabor ligeramente metálico a lo que cocinemos en él. No es un metal muy duro, por lo que **es fácil que se abolle. No son aptos para el lavavajillas**.

### MOLDES DE ALUMINIO ANODIZADO

---

**Mantiene las cualidades térmicas del aluminio y evita sus inconvenientes** al estar sometido a un tratamiento electroquímico. Este tratamiento altera la superficie exterior, de manera que se endurece y **no reacciona con alimentos ácidos**. El aluminio anodizado **no se oxida, los alimentos no se suelen adherir y es resistente a arañazos**. Conviene elegir moldes y utensilios de buen peso y grosor, para que no se tuerzan o deformen.

### MOLDES DE ACERO INOXIDABLE

---

Es uno de los materiales más utilizados en cocina debido a su **gran resistencia y durabilidad**. Aunque en comparación con otros metales, **no es el mejor transmisor de calor**, el acero suple esta carencia con una **alta tolerancia a los golpes**. Además, **no es**

**reactivo ante ninguna sustancia ácida o alcalina** por lo que se puede cocinar cualquier alimento en él.



1.- MOLDES DE HOJALATA



2.- MOLDE DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN



3.- MOLDES DE ALUMINIO ANODIZADO



4.- MOLDES DE ACERO INOXIDABLE

## MOLDES ANTIADHERENTES

Los moldes antiadherentes son quizá los más vendidos, ya que **lo que hayas cocinado en ellos se desprende con facilidad** y gracias a esto, **se limpian sin esfuerzo**. La capa interior puede ser tanto de aluminio como de acero pero ésta nunca está en contacto con los alimentos gracias al recubrimiento exterior.

Muchos de los moldes para tartas y moldes para pastel están recubiertos de una capa antiadherente fina que se estropea con facilidad. Por eso, lo mejor es **comprar unos sólidos, de buen espesor y con más de una capa antiadherente de última generación**, ya que así aguantarán el uso durante mucho más tiempo.

Es importante seguir las indicaciones de mantenimiento del fabricante y nunca darles con objetos metálicos ni usar abrasivos en estas superficies.

## MOLDES DE SILICONA

---

Los moldes de silicona son una opción relativamente nueva, muy flexible y que por ello **se desmolda con facilidad**. Los modelos que encuentras en Alambique (100% silicona platino) **sirven tanto para el congelador como para el horno y/o el microondas**, ya que soportan temperaturas de entre -60°C a 220°C-230°C. Además, por eso **son aptos para lavavajillas**. La silicona reforzada con fibra de vidrio es, para nosotros, la que proporciona un mejor horneado y tiene mayor calidad.

Tanto en un tipo como en otro, no conviene usar objetos punzantes o cuchillos ya que la silicona es un material blando y se perfora fácilmente.

Otra ventaja de la silicona es que debido a su flexibilidad hay una mayor cantidad de **moldes con formas bonitas y creativas**, ideales para presentaciones de flanes, cremas frías, helados, gelatinas y un largo etcétera.

## MOLDES DE PORCELANA O CERÁMICA DE GRES

---

Por último, existen moldes para repostería hechos en porcelana o cerámica de gres pero que **para poder usarlos con este fin, han de ser sometidos a un proceso previo que se llama vitrificación**. En este proceso las piezas son sometidas a altísimas temperaturas que permiten reducir la porosidad de los materiales de partida, dándoles más resistencia y haciéndolos perfectos para su uso en cocina.

La ventaja de este tipo de moldes es que lo que cocines en ellos **no es necesario desmoldarlo**, ya que la mayoría van decorados con formas o dibujos originales.



5.- MOLDES ANTIADHERENTES

7.- MOLDES DE  
PORCELANA/GRES6.- MOLDES DE  
SILICONA

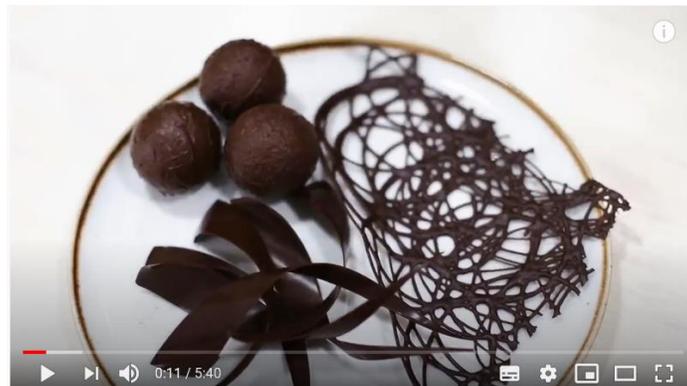
## CONSEJOS RÁPIDOS PARA DESMOLDAR Y PRESENTAR

Si quieres obtener unos resultados más espectaculares cuando emplees cualquiera de estos moldes en caliente, lo mejor es **darles una ligera capa de mantequilla y después espolvorearles con un poco de harina**. Esto hará que al desmoldar tu bizcocho, cupcakes o pastel, tenga un color más dorado y por tanto, un mejor acabado.

Como verás, al igual que pasa con los cuchillos, no hay un "molde para todo" por lo que es conveniente elegir una pequeña selección que cubra los tipos más habituales de dulces que hagas.

2) Observa el siguiente video en el que encontrarás cómo porcionar los moldes una vez hechas las preparaciones, pega el URL en YouTube.

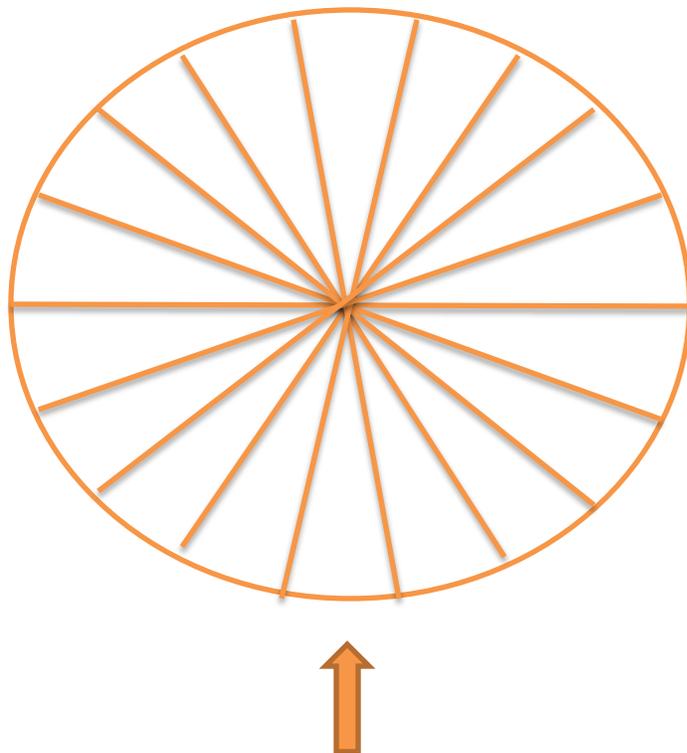
URL: <https://www.youtube.com/watch?v=wMUI5hb4fA0>



3) Según la lámina que está a continuación, dibuja con un lápiz y una regla, las porciones de torta que podrías cortar si tuvieras un molde de 16 cms. Observa el ejemplo, que corresponde a un molde de 20 cms.

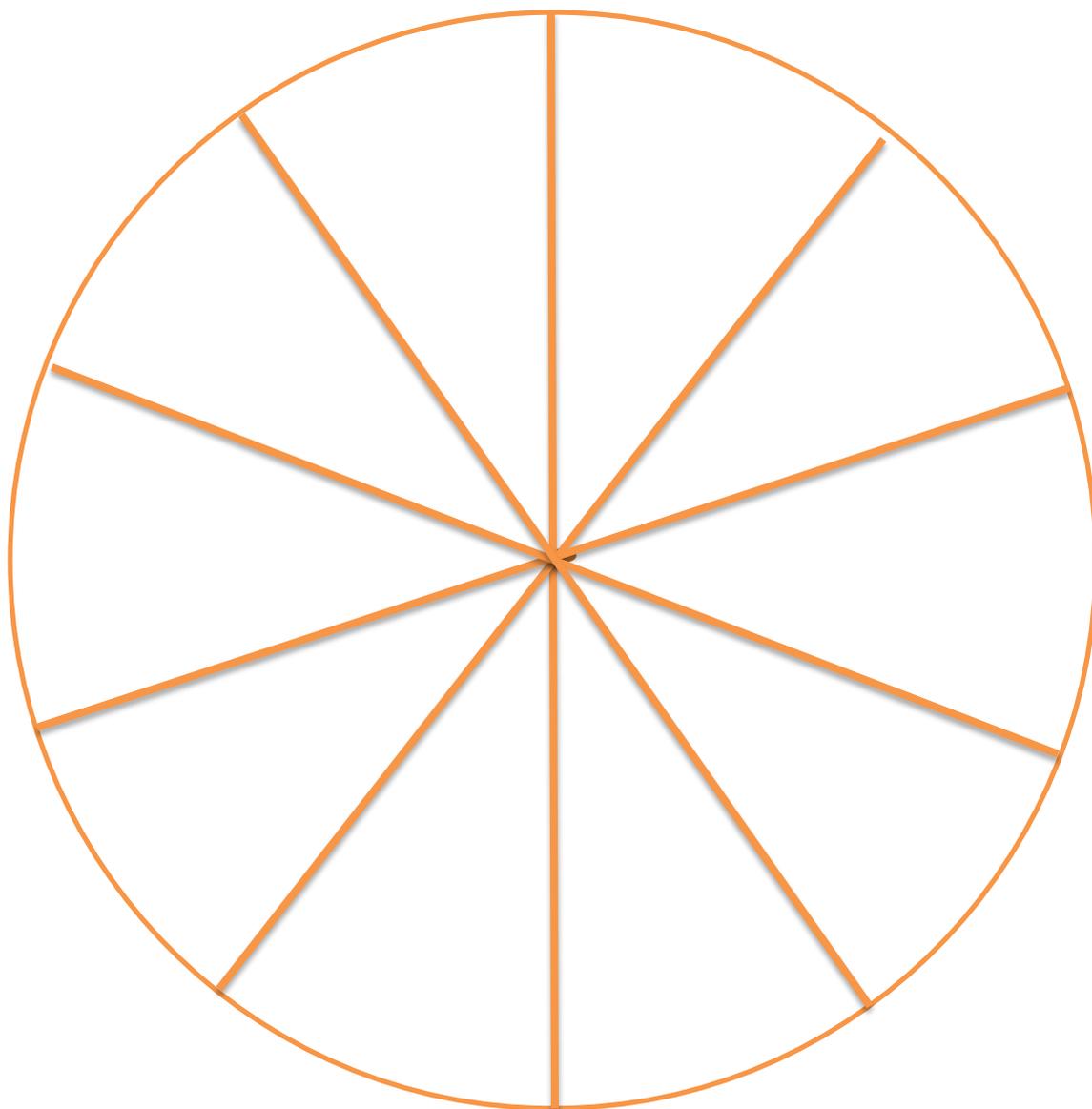
¿Cuántas porciones salen de un molde redondo?

	Diámetro	Porciones
	16 cm	10
	20 cm	18
	25 cm	30
	30 cm	50



18 porciones de torta

Molde de 16 centímetros



4) Busca en la sopa de letras las siguientes palabras:

MOLDES	HOJALATA	ALUMINIO
ANODIZADO	ACERO	ANTIADHERENTE
SILICONA	PORCELANA	PAPEL

Moldes y papel no están por error de corrector ortográfico

Z	X	C	V	N	G	H	S	D	A	C	V	B
D	A	F	F	G	J	K	L	L	C	O	I	U
A	N	T	I	A	D	H	E	R	E	N	T	E
Z	O	C	V	L	B	N	G	R	R	E	R	E
E	D	Z	Z	U	Q	Z	A	Z	O	Z	S	S
E	I	X	D	M	W	X	S	X	S	X	C	F
T	Z	C	S	I	L	I	C	O	N	A	V	G
F	A	V	D	N	E	C	D	X	S	C	B	H
G	D	B	T	I	R	V	F	V	D	V	N	H
G	O	N	P	O	R	C	E	L	A	N	A	J
B	E	M	G	R	V	B	V	F	V	B	X	K
H	H	O	J	A	L	A	T	A	B	X	Z	L
J	T	D	H	F	B	N	B	D	B	X	V	H

**BUEN TRABAJO!!**