

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Conocer batidos pesados y livianos	
Contenido: Cremas y batidos	
Habilidad: Reconocer preparación de batido pesado y liviano	
Semana N°: 19 (Lunes 10 al viernes 14 de agosto)	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!! Nos encontramos ya en la segunda semana de agosto y continuamos trabajando en la unidad de **cremas y batidos** y en esta oportunidad conoceremos los batidos pesados y livianos.

Pero... ¿Qué son estos batidos?

Pues los **batidos livianos** son masas espumosas y aireadas, así que dependen del aire incorporado en el batido del huevo con el azúcar, mientras los **batidos pesados** son masas que tienden a ser más compactas y de mayor cantidad de grasa.

1) Observa el siguiente video, que te cuenta sobre los batidos pesados y livianos, pega e URL en YouTube:

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=VyKBOO8Y2C4>



Las masas batidas

Las masas batidas son un conjunto de preparaciones, más o menos ligeras, obtenidas esencialmente a partir de una mezcla de huevos y azúcar, batidos juntos o por separado. Existe una gran variedad de masas batidas que se podrían clasificar en 2 categorías:

Las masas batidas **pesadas**

Magdalenas y Plum cakes

Pan genovés

Las masas batidas **ligeras**

Bizcochos o biscuits

Genovesas

Las masas batidas pesadas

Se caracterizan en general por una **textura alveolada y prieta**. Encierran una cantidad importante de materia grasa y, a veces, ingredientes diversos que las hacen más pesadas aún (frutos secos, frutas deshidratadas, etc.).

Son en general masas **poco batidas**. El objetivo de batir una masa es conseguir aumentar su volumen incorporando burbujas de aire, de forma que el resultado final sea muy esponjoso. En las masas batidas pesadas, la incorporación de un alto contenido en grasa y/o frutos secos, hace que se estallen muchas de esas burbujas, dándole menos alveolos. Es importante añadir a la masa gasificantes o **impulsores** (levadura química) que ayuden a dar ligereza a estas elaboraciones.



En este corte de queque se pueden apreciar una masa bien compacta

Métodos de elaboración

Existen muchas fórmulas para realizar estas elaboraciones, por lo que os voy a explicar la que puede que sea la más utilizada:

Si usamos mantequilla...

1. Comienza pesando y midiendo todos los ingredientes y deja que se atemperen bien a la temperatura ambiente.
2. Empoma la mantequilla a mano, con una varilla o a máquina.
3. Añade el azúcar y blanquea la mezcla.
4. Incorpora los huevos 1 a 1. Durante este paso es normal que se dextríe la mezcla y tome aspecto de cortada. Sobre todo si no se han atemperado bien los ingredientes o si no se ha batido bastante la mantequilla. Puedes solucionarlo calentando la masa un poquito al baño maría, aunque perderás volumen al

derretirse parte de la mantequilla, o añadiendo una pequeña cantidad de harina tamizada.

5. Agrega la harina y el impulsor tamizados. Utiliza una lengua y movimientos envolventes para perder las menos burbujas posibles.
6. Encamisa un molde y rellena hasta $2/3$ de su volumen.
7. Hornea, desmolda y decora (con brillo, azúcar glase, cacao, etc.)



1. Mantequilla empomada



2. Mantequilla y azúcar blanqueados



3. Añadir los huevos uno a uno - Masa dextriada / 4. Añadir harina e impulsor con lengua

Si usamos aceite...

1. Comienza pesando y midiendo todos los ingredientes y deja que se atemperen bien a la temperatura ambiente.
2. Bate enérgicamente los huevos con el azúcar, el aceite y el aromatizante (si es el caso).
3. Agrega la harina y el impulsor tamizados. Utiliza una lengua y movimientos envolventes para perder las menos burbujas posibles.
4. Encamisa un molde y rellena hasta 2/3 de su volumen.
5. Hornea, desmolda y decora (con brillo, azúcar glase, cacao, etc.)



1-2. Batir enérgicamente huevos, azúcar, aceite y aromatizante / 3.
Añadir la harina y el impulsor tamizados

Masas batidas ligeras



Características principales

Se utiliza esta denominación para referirnos a aquellas masas que, debido a la emulsión que sufre el huevo, presentan un aspecto y textura totalmente esponjosa. Estas masas son fuertemente batidas, lo que proporciona un aumento de volumen importante y, por lo tanto, una apariencia ligera y espumosa, que posee una estructura alveolada y aireada. El ingrediente principal es el huevo, máximo responsable, pero no único, del aspecto de este tipo de masas.

Las masas batidas ligeras se pueden clasificar en:

Biscuit o Bizcochos:

Bizcocho Sinuás o bizcocho base

Bizcocho de Soletillas

Bizcocho 4 cuartos

Bizcochos especiales:

Bizcochos de almendras - Bizcocho Financier

Bizcochos de chocolate

Bizcocho Gioconda o Joconde

Genovesas:

Genovesa básica

Genovesa de almendras

Genovesa de café

Genovesa de chocolate



Métodos de elaboración

Para elaborar este tipo de masas podemos encontrar dos progresiones de trabajo, según comencemos levantando el huevo entero con el azúcar o separemos las yemas y claras, para primero montarlas de forma independiente, con parte del azúcar, y después unir ambas masas montadas.

Hasta ahora, todas las recetas que hemos elaborado se podían hacer a mano o con máquina, ya que no necesitaban batidos muy enérgicos. En el caso de las masas batidas ligeras también tenemos esta opción, aunque es difícilísimo y cansadísimo conseguir el mismo volumen de batido a mano que con una batidora. Por eso, es absolutamente recomendable realizar los montados a máquina, con el accesorio batidor.

En todos los casos, las masas batidas ligeras se vierten sobre moldes encamisados, es decir, engrasados y después enharinados, o forrados con papel de horno, de forma que no tendremos ningún problema para sacarlos del molde.

Además, todas las masas batidas cocidas se desmoldan en caliente, de esta forma no se siguen cocinando dentro del molde, aunque ya estén fuera del horno. Después se pueden colocar sobre una rejilla para que circule aire alrededor de todo el bizcocho y que se enfríe rápidamente.

1 – Montando los huevos enteros

Esta forma de trabajar las masas se inicia levantando los huevos enteros con el azúcar hasta que tripliquen su volumen. Los huevos tienen que estar a temperatura ambiente para poder conseguir más volumen con el batido. Después se añaden los ingredientes secos tamizados, con una lengua y con movimientos envolventes. Es importante no continuar batiendo enérgicamente, porque en este caso produciría el efecto contrario y perderíamos esponjosidad y volumen en la masa. Por último, incorporamos la materia grasa, que tiene que estar fluida y los ingredientes húmedos:

1. Pesamos y medimos todos los ingredientes para que se atemperen a la temperatura ambiente.

2. En caso de que la receta incorpore una grasa sólida, tipo mantequilla o margarina, es mejor derretirla ahora y reservarla para que se temple y sea más fácil incorporarla al final.
3. Batimos enérgicamente los huevos con el azúcar hasta que emulsionen y tripliquen su volumen. Toman un aspecto de mousse blanquecina muy ligera.
4. Añadimos los ingredientes secos tamizados y los incorporamos al huevo montado con una lengua y movimientos envolventes.
5. Terminamos agregando los ingredientes húmedos, como leche, suero de leche o la materia grasa fluida, que no debe estar caliente, porque sino comenzaría a cocinar los huevos. También hay que utilizar la lengua y movimientos envolventes.



2 – Desclarando los huevos y montando las yemas y claras por separado

Con esta progresión de trabajo, primero se separan las yemas de las claras y se montan por separado, cada una con más o menos la mitad del azúcar que lleve la receta. No hay que pesar el azúcar, sólo echar más o menos la mitad a cada parte del huevo. Es una de las pocas cosas que se pueden hacer a ojo en la repostería.

Después se unen las masas montadas, se añaden los secos tamizados y finalmente los ingredientes húmedos. Se pueden encontrar recetas

que incorporen los ingredientes secos a las yemas y después añadan las claras. Es un procedimiento igualmente válido, aunque la densidad que adquiere la mezcla de yemas montadas y harina, puede dificultar la integración de las claras y hacernos perder volumen:

1. Pesamos y medimos todos los ingredientes para que se atemperen a la temperatura ambiente.
2. En caso de que la receta incorpore una grasa sólida la derretimos ahora y la reservamos.
3. Desclaremos los huevos, es decir, separamos las yemas de las claras.
4. Montamos las claras. Cuando comiencen a hacer picos, añadimos la mitad del azúcar que lleve la receta y terminamos de montarlas hasta que estén firmes y brillantes. Las reservamos en un bol.
5. Montamos las yemas con el resto del azúcar hasta que tripliquen su volumen y blanqueen. Hay que tener cuidado de no dejar las yemas enteras en contacto con el azúcar mucho tiempo, porque las quemaría y dejarían grumos. Es mejor romperlas y batirlas ligeramente antes de añadir el azúcar.
6. Mezclamos ambas masas batidas, con lengua y movimientos envolventes. Añadimos a las yemas un tercio de las claras, más o menos. Después incorporamos el resto en una o dos tandas más.
7. Incorporamos los ingredientes secos tamizados, con una lengua y con movimientos envolventes.
8. Agregamos los ingredientes húmedos, también hay que utilizar una lengua y movimientos envolventes.





Utilizando cualquiera de estos métodos conseguiremos elaborar unos bizcochos súper esponjosos, tiernos y sabrosos que harán la delicia de cualquier desayuno o merienda, o que nos servirán para elaborar tartas de cumpleaños, brazos de gitano y miles de recetas riquísimas.

Actividad práctica: De las preparaciones que conoces a qué tipo de batido corresponden

Producto	Tipo de batido
Queque	
Brazo de reina	
Torta de biscocho	
Magdalenas	
Berlines	

Buen Trabajo!!