

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Reconocer implementos básicos de pastelería	
Contenido: Conocimiento de implementos de cocina	
Habilidad: Aplicar conocimientos y técnicas de cocina	
Semana N°: 9 (Lunes 25 al Miércoles 29 de Mayo)	

Links

- 1 <https://www.youtube.com/watch?v=psmYnp--rXU>
- 2 <https://www.youtube.com/watch?v=gFaauGJlhOk>

Hola!! Estamos en la asignatura de Vocacional, en donde hoy abordaremos un tema muy importante para su desempeño laboral, como es la repostería, para iniciar veremos los implementos de repostería básicos que debemos utilizar al momento de elaborar alimentos de pastelería, ahora recordaremos algunos de ellos.



1) Ahora te invito a observar un video que te entregara conocimientos sobre los utensilios básicos que debes tener al momento de trabajar en pastelería, anota el URL en YouTube.

1 URL: <https://www.youtube.com/watch?v=psmYnp--rXU>



2) Observa los siguientes utensilios y encierra aquellos que conozcas o hayas utilizado.

Los Utensilios Basicos



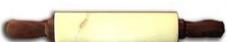
Arañas, Pinzas
(Spider, tongs)



Balanza
(Scale)



Mangas y Boquillas
(Icing Bag & tips)



Bolillo
(Rolling pin)



Batidora
(whisk)



Tazon
(Bowl)



Tazas Medidoras
(Measuring cups)



Cortadores
(Cookie Cutter)



Termómetros
(Thermometer)



Moldes, Bandejas
Rejillas, Capacillos
(Baking Molds, sheets,
racks, liners)



Tenedor
Cuchillo
(Fork, Knife)



Cucharas
Medidoras
(Measuring
spoons)



Cernidor
Colador
(Strainer)



Espaulas
Cuchara Madera
Brocha
(Spatula, Wooden
spoons, brush)



Cucharas
Helado
(Ice cream scoops)



Rallador
(Grater)



Papel
Parafinado
(Parchment
paper)



Suspiritos[®]
SuspiritosRD.com

3) Ahora veremos detalladamente utensilios y sus usos



- **Báscula**

El utensilio fundamental en la cocina es la báscula porque siempre creo que son más precisas. Lo importante al comprarla es que sea digital, plana para que ocupe poca espacio y que además pese en distintas medidas (gramos, milímetros y onzas). Pero lo importante es que tenga la función tara para que puedas poner primero el recipiente y luego agregar los ingredientes individualmente de forma progresiva.



- **Cucharas, tazas y jarras medidoras**

Aunque la báscula es esencial en la cocina puede ser que si tienes algún libro de recetas americanas las medidas vengan en cucharitas, cucharas o tazas. Por lo que es muy útil las azas medidoras, son muy baratas y ocupan muy poco espacio

- **Recipientes hondos, boles o cuencos de distintos tamaños**

Estos recipientes se utilizan para mezclar los ingredientes de un bizcocho o para montar las claras o crema batida. Se pueden utilizar plásticos para su uso en microondas y de aluminio ya que no mantienen olores. El tamaño ideal es que sea mínimo de 24 cm de ancho y 14 cm de alto y es recomendable que sea apto para introducir en el microondas en el caso que tengamos que derretir mantequilla o chocolate de una manera limpia. También puedes tener alguno más pequeño.

- **Colador y tamizador**

En general el colador es necesario para tamizar o airear las harinas, levaduras, azúcar e ingredientes secos para conseguir masas perfectas, por ejemplo, para un bizcocho ligero o unas magdalenas esponjosas. En él se quedan también las impurezas de la harina. Hay tamizadores en forma de taza que al presionar en el mango se abre para tamizar el ingrediente, pero si no lo tienes siempre podrás utilizar un colador grande.

También se utilizan los coladores para asegurarte que la mezcla no tenga **ningún grumo** como por ejemplo la [crema pastelera](#) o para colar purés de frutas. ¡Ah! Y también es necesario cuando quieras espolvorear la superficie de un bizcocho con azúcar glas o azúcar flor.

- **Varillas o máquina eléctrica de varillas**

Las varillas o batidor se usan en cualquier preparación que requiera incorporar aire como puede ser al montar nata, claras o también para integrar la masa de un bizcocho. Para ello lo mejor es una máquina eléctrica de varillas, pero si se sale de tu presupuesto, siempre podremos adquirir la varilla manual y ejercitar nuestro brazo para conseguir buenos resultados. Sobre los materiales las hay de silicona, bambú o metálicos. Las metálicas son las mejores por ejemplo al usarlas en un ganache porque aguantan bien los cambios de temperatura, pero también suelo tener unas varillas de silicona cuando no quiero dañar la superficie del recipiente.



- **Una espátula o lengua de silicona**

La espátula es imprescindible para aprovechar toda la masa o cremas cuando la volcamos en el molde, o para mezclar ingredientes. También sirve para mezclar de forma envolvente nuestras preparaciones, así como para extender, nivelar e igualar rellenos y coberturas. En las tiendas las puedes encontrar de silicona y metálicas, también en distintos tamaños y formas: planas, acodadas, en punta, en forma de rombo, pero lo más importante es que inviertas un poco en escoger

una de buena calidad y resista temperatura elevada para que no se deforme.

- **Rodillo**

El rodillo es un cilindro con un mango en cada extremo que se utiliza para extender o estirar masas y nivelarlas. Puede ser de madera, silicona o metal y es uno de los necesarios para hacer pastas, hojaldre, masas...

- **Moldes**

Y para hacer postres no podían faltar los **moldes** que como verás en las tiendas hay de diversos materiales y formas, desmontables de una sola pieza y te adelanto que aunque ahora te diré cuáles son los esenciales aunque estoy segura que una vez que entres en este mundo siempre creerás que te falta un molde nuevo a agregar a tu colección.

Los básicos sería un molde rectangular de 30 cm de largo por 11 cm de ancho y 7 cm de alto, un molde desmontable de 26 cm de diámetro y unos 3 cm de alto, que sirve para hacer tartas que no suben mucho, y otro molde desmontable más alto que puede ser de 18 a 24 cm de diámetro.

Tampoco debería faltarte una bandeja para hacer magdalenas, muffins o incluso mini pasteles. Eso sí, si escoges este molde deberás hacerte también con cápsulas. Por último, otro molde puede ser las flaneras individuales o una grande.

Y si quieres hacer galletas con forma comprar algunos cortapasta con forma de corazón, estrella, círculo, etc. Estos cortadores suelen venir en una misma caja y para empezar son más que suficientes.

- **Pincel de silicona o brochas**

Los pinceles se usan para dar brillo a las **masas** o para pintar con mantequilla fundida un molde o bien repartir un almíbar en un bizcocho. Hay una gran variedad, no sólo en cuanto a forma y tamaño, sino también en cuanto a composición. Yo en mi caso me gustan más los de silicona.

- **Papel de hornear, papel film, papel de aluminio y papel de cocina**

Todos estos papeles los puedes encontrar en cualquier supermercado y es de uso continuo en repostería.

- El papel vegetal o para hornear se usa para forrar un molde y de esta forma no se pegan al hornearse o bien sea más fácil desmoldar una tarta.
- El papel film o papel transparente se usa para envolver bizcochos a fin de que estos no se resequen, también se usa para cubrir cremas para evitar que éstas formen una costra al enfriarse, o cuando se conservan en el frigorífico para evitar que se impregnen de otros olores.
- El papel de aluminio se suele utilizar para hacer **flanes**, suflés o preparaciones al baño María en el horno. También se suele usar para forrar un molde desmontable por fuera en el caso que usemos mezclas muy líquidas que creamos que se puedan salir por los bordes.
- El papel de cocina es muy apropiado para secar diferentes alimentos o para que escurra sobre él el aceite de diferentes preparaciones fritas como pueden ser las **torrijas** o la leche frita.



- **Manga pastelera**

Aunque creas que no vas a hacer muchas decoraciones de tartas, cupcakes, **galletas**, pasteles, etc., siempre nos vendrá bien tener a mano mangas pastelera y digo en plural porque te recomiendo que te hagas con un paquete de mangas desechables de plástico porque son mucho más cómodas e higiénicas. Además, no solo nos sirven para decorar o decorar con **glasa real**, sino que también son perfectas para repartir una crema en una tarta o rellenar unos macarrones. Por muy sencilla que sea, siempre quedará mejor si lo ponemos con manga pastelera que puesto de cualquier manera con una cuchara. Lo que sí te recomiendo es que las tengas de dos tamaños, uno grande para rellenos de tartas y otro más pequeño para decorar.

- **Boquillas y adaptadores**

Las boquillas y adaptadores son las compañeras de las mangas pasteleras y las podrás encontrar de muchas formas y tamaños. Las puedes encontrar de plástico o de acero inoxidable siendo estas últimas las más recomendadas por su calidad. Para empezar te recomiendo boquillas básicas que sean multiusos, como por ejemplo una redonda grande, una redonda mediana y otra cerrada con forma de estrella o rizada. Pero no te asustes porque seguro que verás que las venden en caja de 6 unidades con los tamaños y formas más comunes.

También son importantes los adaptadores porque con ellos se puede cambiar de boquilla sin tener que cambiar la manga pastelera.



- **Cucharas de madera, cuchillos y espumadera**

Las cucharas de madera son imprescindibles para trabajar en sartenes y cazuelas antiadherentes ya que nos ayudan a no rallarlas.

Los cuchillos sirven para cortar para pelar y los de sierra son muy apropiados para cortar bizcochos, tartas o panes.

Y la espumadera es muy útil para retirar los alimentos fritos en la sartén, a la vez que escurren el exceso de aceite.

- **Cazos, ollas y sartenes antiadherentes**

Estos utensilios son necesarios para calentar o cocinar diferentes productos, sobre el material del que están hechas te recomiendo que sean antiadherentes para que no se nos peguen, así que por eso te recomiendo usar siempre con utensilios de madera.

4) Te invito a ver una destacada chef repostera, ella es Paulina Abascal y si puedes realizar su receta, atrévete...pega el URL en YouTube

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



Vocacional

Para concluir realizaras una autoevaluación de lo que lograste aprender.

Ahora que terminaste tu trabajo, evalúa tu desempeño en casa. Para eso marca con una **X** el espacio de la carita que corresponda según tu conducta frente a lo realizado y aprendido.

Autoevaluación

Conducta			
Tuve interés y me esforcé por recordar contenidos.			
Seguí instrucciones dadas.			
Consulté las dudas con un familiar cercano.			
Soy capaz de colocar una mesa informal			
Soy capaz de colocar una mesa formal			
Reconozco vajilla básica			
Reconozco cristalería básica			
Reconozco ollas y sartenes			
Reconozco tipos de cuchillos			
Reconozco utensilios básicos de pastelería			
Terminé las actividades dadas por la profesora			

Simbología

 = Mucho

 = Más o menos

 = Nunca