

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Conocer las características de la crema mantequilla	
Contenido: Cremas y batidos	
Habilidad: Reconocer preparación de una crema mantequilla	
Semana N°: 21 (Lunes 24 al viernes 28 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 tercera semana de agosto y continuamos trabajando en la unidad de **cremas y batidos** y en esta oportunidad hablaremos de **La Crema Mantequilla**.

Pero ¿Qué es la crema mantequilla?

Es un tipo de crema usado para rellenar pasteles, recubrirlos o decorarlos. En su forma más sencilla, se hace batiendo mantequilla con azúcar flor o glass, aunque pueden usarse otras grasas, tales como la margarina. A menudo se añaden colorantes y saborizantes como el cacao en polvo o extracto de vainilla o leche para aligerar la textura y sabor de la crema final. La crema mantequilla se usa en los cupcakes, aunque es popular como cobertura de muchos otros tipos de tartas de bizcochuelo.

1) Observa el siguiente video, que te cuenta sobre la crema mantequilla, pega e URL en YouTube:

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=oz3CVyuJzKY>



TIPOS DE CREMA MANTEQUILLA

Simple

La crema de mantequilla simple, también llamada americana, se prepara batiendo juntas grasa y azúcar glas hasta obtener la consistencia y ligereza deseadas. También pueden añadirse pequeñas cantidades de huevo, clara o yema, o leche. Algunas recetas también requieren leche en polvo. Debido a su alto contenido en azúcar, la crema puede formar una corteza delgada que evita que se pegue.

Para decorar

Esta variante, llamada a veces pasta rosa, se bate mucho menos que la simple para obtener una pasta firme adecuada para elaborar flores y otros adornos para pasteles. Suele ser la más dulce de todas las cremas de mantequilla.

Tipo merengue

También conocida como crema de mantequilla italiana, esta variante es parecida en preparación a la francesa. Se vierte un almíbar hirviendo a punto de caramelo sobre clara de huevo batida para obtener un merengue. Esencialmente el almíbar cuece las claras de huevo, eliminando la mayoría de los riesgos sanitarios. Se añade grasa al merengue cuando se enfría. Con frecuencia, cuando se añade la mantequilla o la grasa, la mezcla se separa y toma un aspecto «cuajado». Se necesita una mezcla intensiva para incorporar los ingredientes. Esta es la crema usada más comúnmente para tartas de pastelería, ya que no forma una corteza.

Alternativamente puede añadirse el azúcar directamente a las claras de huevo fría en un cuenco puesto al baño María. La mezcla se bate hasta que su temperatura alcance los 60 °C. En este punto el huevo está pasteurizado con seguridad. La mezcla se bate entonces rápidamente hasta que forma picos espesos y se enfría. Se añade mantequilla con una pequeña cantidad de margarina para estabilizar la crema. Esta variante se conoce como crema de mantequilla suiza.

Francesa

La crema de mantequilla francesa se hace batiendo un almíbar que ha alcanzado el punto de caramelización con yemas de huevo batidas

hasta obtener una espuma ligera. Entonces se añade mantequilla ablandada batiendo. Esta crema es muy rica, suave y ligera. Las cremas de mantequilla francesas tienen a derretirse más rápidamente que otras variantes gracias al alto contenido graso de las yemas de huevo y la mantequilla.

Tipo pastelera

La crema de mantequilla tipo pastelera, a veces llamada alemana, se hace batiendo juntas crema pastelera espesa y mantequilla ablandada, pudiéndose endulzar con más azúcar glas. De forma similar, unas natillas ligeras pueden también batirse con mantequilla.

Tipo *fondant*

La crema de mantequilla *fondant* se hace batiendo juntas partes iguales de *fondant* y mantequilla.

ELECCIÓN DE LAS GRASAS PARA PREPARAR CREMA MANTEQUILLA

La elección de la grasa para una crema de mantequilla tiene una estrecha relación con su estabilidad. A menudo se combinan cantidades iguales de grasa vegetal y mantequilla para lograr una mejor consistencia y resistencia al calor.

Mantequilla

La mantequilla sin sal es tradicionalmente la grasa elegida para las cremas de mantequilla, como indica el propio nombre. La mantequilla proporciona una textura más delicada y un sabor y textura en boca superiores al de la grasa vegetal. Sin embargo, la mantequilla se derrite a menor temperatura, lo que la hace más difícil de usar. El color proporcionado por la mantequilla es ligeramente blanquecino en el producto final.

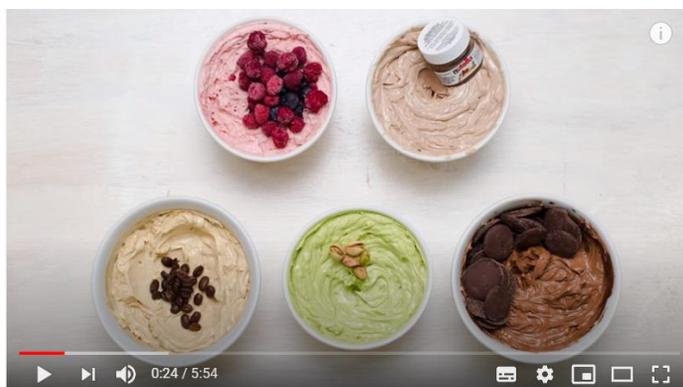
Margarina

Las grasas vegetales hidrogenadas (margarinas) se han convertido en un ingrediente popular para las cremas industriales durante el siglo XX gracias a ser más baratas y estables a temperatura ambiente que la mantequilla. Las cremas hechas con grasa vegetal soportan mejor el

calor y por tanto resultan más fáciles de trabajar que las de mantequilla. El color más blanco también se prefiere, especialmente para tartas de bodas. Sin embargo, la grasa vegetal no se disuelve en la boca como la mantequilla, dejando una sensación pesada y grasienta en ella.

2) observa el siguiente video que te muestra como saborizar la crema mantequilla, pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=PVUzNI3sOYc>



MANIPULACIÓN DE LA CREMA MANTEQUILLA

La mayoría de las cremas de mantequilla pueden dejarse a temperatura ambiente sin que se derritan. Las que se preparan con grasa vegetal o un mayor contenido en azúcar soportan mejor temperaturas más altas que las que solo llevan mantequilla. Enfriar las cremas de mantequilla puede endurecerlas. Si un pastel cubierto con ellas se enfría, la crema puede agrietarse.

Para la crema de mantequilla francesa es mejor dejar las tartas recubiertas con ella tapadas con un plástico en el frigorífico, retirándolo al menos 10 o 15 minutos antes de servirla para mitigar el frío.

Cuando se usa crema de mantequilla para recubrir un pastel, es mejor trabajarla cuando está blanda y es fácil de untar. Las cremas pueden almacenarse, cubiertas, en el frigorífico durante varios días. Antes de usarse, hay que dejarlas fuera del frigorífico para que vuelvan a la

temperatura ambiente. Si deben calentarse rápidamente o si se cuajan, pueden calentarse sobre agua templada (como al baño María) y batirse hasta que vuelvan a estar suaves. Debe evitarse calentarlas directamente.

3) Observa el siguiente video que te muestra como decorar una torta con crema mantequilla, pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sI0dbeAixUI>



4) Anota la receta básica de la crema mantequilla.

A large, empty, rounded rectangular box with a light purple gradient background, intended for the student to write the basic recipe for buttercream.

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.			
Reconozco características y receta de la crema chantilly			
Reconozco características y receta de un batido pesado y pesado			
Reconozco características y receta de una crema pastelera			
Reconozco características y receta de la crema mantequilla			
Terminé las actividades y receta dadas por la profesora			

Simbología

 = Mucho

 = Más o menos

 = Nunca