 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

Docente: Paz Gaete P

4° Medio B

Objetivo: Retroalimentar contenidos de gus 1,2,3 y 4

**Guía número 1 y 2**

Fecha: semana del 16 al 20 de marzo

Semana del 23 al 27 de marzo

* **OA**: Manejar maquinarias, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.
* **OBJETIVO DE LA CLASE**: identifica distintos tipos de maquinarias, equipos, e instrumental, utilizados en pastelería
* **ACTIVIDAD:** clasifica distintos tipos de maquinarias, equipos, e instrumental, utilizados en pastelería

**Definición:**

* Maquinaria

1. Thermomix  
   Se conoce como thermomix a una batidora dotada con un vaso triturador capaz de superar temperaturas de 100ºC con lo que se tiene la posibilidad de cocinar y lograr una emulsión de las salsas más fina. Evita el tener que pasar o tamizar muchas salsas y otras preparaciones. En la elaboración de[terrinas](http://recetasdearturo.blogspot.com.es/2013/07/termino-culinario-terrina.html) nos evita la cocción al baño maría para conseguir la [pasterización.](http://recetasdearturo.blogspot.com.es/2013/06/termino-culinario-pasteurizar.html)
2. Picadora de carne

Está formada por un cilindro con un tornillo sin fin que conduce a unas cuchillas en forma de aspas y una rejilla con agujeros de distinto diámetro, según el grosor que que queramos darle al picado. Tenemos que utilizar carnes desprovistas de nervios y huesos. Hay que tener precaución de no introducir objetos que puedan obstruir el mecanismo del tornillo sin fin. Debemos desmontar y limpiar la maquinaria después de su uso.

1. Batitora amasadora

Aunque su principal empleo se realiza en pastelería, tiene accesorios para picar carne, elaborar embutidos e incluso moler café o cereales. Se emplea para emulsionar salsas, farsas y elaboración de masas

1. Cutters

Son robots formados por una cubeta con unas cuchillas y una serie de accesorios que permiten el corte de hortalizas, rallado de pan, queso o hielo y lograr finas farsas y emulsiones. Algunos incluso trabajan al vacío, lo que evita la oxidación de las farsas y su seguridad higiénica

1. Vaso americano

Se trata de una trituradora de vaso con la que se consigue un triturado muy fino. Tiene la posibilidad de regular la velocidad, al igual que en la thermomix, aunque sin poder generar temperatura

1. Trituradora

Se trata de un brazo mecánico con cuchillas en su interior que se introduce en cualquier recipiente para realizar allí el triturado. Dispone de un mando para regular la velocidad de trabajo de las cuchillas, algunas de ellas pueden sustituirse por unas varillas batidoras.

Trinchadora de fiambres

Como su nombre indica se emplea para trinchar fiambres y embutido. También pueden cortarse frutas y hortalizas. Está formada por una cuchilla giratoria con forma de disco, una bandeja deslizable donde se ponen los productos que se

cortan, y una pieza movible que regula el grosor del corte. Debe limpiarse siempre después de cada uso y hay que tener especial precaución para evitar accidentes

1. Envasadora de vacío

Se emplea para envasar productos en bolsas herméticas, sacando el aire, bien haciendo el vacío o bien sustituyendo por un gas o mezcla de gases. Las máquinas de envasado al vacío tienen controles para seleccionar el grado de vacío, un 99% máximo del tiempo de termosellado de las bolsas, y la entrada de gases en aquellas que tengan este dispositivo

1. Sorbetera y manteadora

Se trata de la máquina para preparar helados y sorbetes tradicionales. En la cubeta se introduce el preparado a congelar y mediante la circulación de agua o aire frío por un circuito alrededor de la cubeta y la acción de unas aspas sobre el preparado se va consiguiendo la emulsión y consistencia para convertirse en sorbete o helado

1. Centrifugador de verduras

Es una máquina con un tambor giratorio provisto de una serie de agujeros; en él se realiza el lavado de las verduras y el posterior escurrido mediante centrifugado. Esta máquina no se emplea en cocinas con una gran producción.

1. Baño maría

Esta formada por una cuba condensadora con toma y salida de agua y una fuente de calor, que calienta el agua de la cuba y así mantener las preparaciones a una temperatura de servicio

1. Freidoras

Constan de una cubeta que contiene el aceite, una canastilla para contener las piezas y los quemadores o resistencias.

1. Sarten abatible

Esta formada por una cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y menos profunda que las marmitas, lo que permite realizar otras preparaciones como frituras o arroces.

1. Fogones eléctricos

Son placas que generan calor por medio de resistencia, hay de dos clases, las normales y las vitro cerámicas. (no toleran cualquier recipiente)

1. Fogones a gas

Emplean propano, butano o gas natural y genera calor en forma de llama, resultan más económicos en su consumo, pero son más incomodos de limpiar

1. Salamandras

Son aparatos que generan calor desde arriba, para así dorar o gratinar en corto tiempo, también las podemos utilizar para mantener calientes los platos.

* Equipo

1. CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA

Armario con la capacidad de fermentar productos de forma controlada y optimizar tiempo de producción.

1. PASTEURIZADOR

Esta permite pasteurizar 65°C x 30 min o 83°-85°C x 5 seg.

1. ANAFRE INDUSTRIAL

Se utiliza para la cocción directa, su función es a gas.

1. CAMARA DE FRIO

Gran congelador en forma de caja con puerta.

1. CALENTADOR DE PLATOS

Esta máquina ayuda a mantener la comida caliente en el plato por mayor tiempo para que lleguen a la mesa a la temperatura adecuada.

1. HORNO COMBINADO

Combina calor, humedad y circulación de aire este incluye funciones de hornos convectores.

1. SELLADOR AL VACIO

Es una máquina que se utiliza para sellar alimentos los cuales se almacenan de forma segura por un mayor tiempo donde se conservan las propiedades nutritivas de dicho alimento.

1. PLANCHA

Placa lisa, se utiliza en fogones de gas o eléctricos.

1. ABATIDOR

Maquina que rápidamente baja la temperatura de cualquier alimento que no sobrepase los 5°C.

1. GRILL

Este es de hierro con forma de rejilla. Sirve para asar o tostar.

1. CAMARA FRIGORIFICA

Un frigorífico o cámara frigorífica es una instalación industrial estatal o privada en la cual se almacenan carnes o vegetales para su posterior comercialización

1. TARJAS DE COCINA

La función de una tarja para cocina va más allá del lavado de trastos; también, de ella tomamos el agua que necesitamos para cocinar, lavamos las verduras antes de su cocción, desinfectamos las frutas o humedecemos los trapos que necesitamos para limpiar.

1. CARRO TRANSPORTA LOZA

Los carros para platos de CAMBRO están considerados por los grandes profesionales de la hostelería como la mejor opción para proteger, almacenar y transportar la vajilla.

Tienen capacidad para 240 a 360 platos; existen modelos que admiten platos cuadrados y hay modelos ajustables para adaptarse a diferentes medidas de platos. Están construidos de una sola pieza, son muy resistentes y duraderos y todos incluyen una funda sanitaria

1. SOBADORA

Una sobadora es una máquina utilizada para el estirado de la masa en panaderías o fábricas de pastas. Está formada por dos cilindros macizos de regulación rápida y milimétrica y dos volantes de giro, que permite emparejar el espesor de la preparación.

1. MESA DE COCINA

Las mesas de cocina son un elemento fundamental en un restaurante, pues en ella se resumen todos los procesos de preparación, fusión de ingredientes, amasados, corte y un sinfín de pasos que dan como resultado los platos como producto final

* Utensilios

1. SIFON

Este utensilio utiliza una carga de NO2 con el cual podemos montar una crema, hacer un mousse o esponjas en un tiempo reducido.

1. PINZAS EMPLATADO

Se utilizan para hacer un emplatado correcto y además permite el buen manejo e higiene de los alimentos.

1. FILETEADOR

Por su forma y tamaño nos permite cortar piezas de carne y pescado de forma correcta.

1. PAPEL SULFURIZADO

El Papel sulfurizado, papel de horno o sencillamente papel vegetal, a secas, es un papel vegetal tratado químicamente para tapar los poros de la celulosa y así hacerlo impermeable y para que además sea resistente a las elevadas temperaturas de un horno doméstico

1. CEDAZO

Cedazo es un utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como en el caso de la harina del salvado

1. MANDOLINA

Rebanadora que sirve para conseguir láminas de verdura, quesos, jamones.

1. LAMINADORA DE PASTA

Esta nos ayuda a conseguir adelgazar una masa y cortarla para fabricar pasta fresca como el fetuccini, lasaña, etc.

1. PLACA PARA ROSTIZAR

Fuente que sirve para cocinar o asar pescados, carnes y verduras.

1. BANDEJA PARA BAGUETTES

Es donde se coloca la masa para ser cocinada, esta bandeja tiene perforaciones

para que el pan quede crujiente.

1. BOQUILLAS

Las boquillas de pastelería son el utensilio de repostería perfecto para la creación de tartas y decoración de bizcochos

1. ESPATULA

La espátula de pastelería es un utensilio de cocina, en especial de la repostería, que consta de una hoja larga y estrecha ideal para extender y alisar homogéneamente coberturas y rellenos. Tiene un largo de 25 cm, el mango sólido y la hoja confeccionada en acero inoxidable

1. GRAMERA

La Balanza de cocina es un instrumento utilizado para pesar ingredientes. Aunque existe una amplia variedad de ellas, no se requiere que sea muy sofisticada ni costosa puesto que no es necesaria demasiada precisión en sus medidas.

Especialmente útil cuando se realizan recetas que tienen las cantidades en función del peso de los ingredientes como es el caso de las recetas de pastelería y repostería.

1. TERMOMETRO INFRARROJO

Un termómetro de infrarrojos, pirómetro de infrarrojos o termómetro sin contacto, es un medidor de temperatura de una porción de superficie de un objeto a partir de la emisión de luz del tipo cuerpo negro que produce

1. SILPAT

Una plancha silpat es una tela siliconada, más o menos del tamaño de un mantel individual, que se utiliza para cocinar alimentos en el horno sin que se queden pegados, aunque no hayamos utilizado ningún tipo de grasa o un papel para el horno

1. MOLDE ACRILICO

Molde de Acrílico de calidad profesional para crear chocolate en barra. El Acrílico permite obtener un acabado glass, profesional, brillante pues es un material no poroso. Extremadamente duradero, material rígido, garantiza muchos usos con los mismos excelentes resultados de la primera vez

**Guía numero 3**

**Fecha:** semana de 30 de marzo al 03 de abril

* **OA**: Manejar maquinarias, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.
* **OBJETIVO DE LA CLASE**: identifica distintos tipos de maquinarias, equipos, e instrumental, utilizados en pastelería
* **CONTENIDO:** Maquinaria, equipos e instrumental utilizado en cocina, área de pastelería
* **ACTIVIDAD:**

Escriba el significado de cada maquinaria, equipo, y utensilio.

1-Aerómetro: Un Aerómetro es un instrumento diseñado para medir la densidad. del aire y de algunos gases​​El término aerómetro se refiere a varios tipos de dispositivos para la definición o medida de los gases

2-Anillo o aro: Los anillos o aros niveladores para rodillo de cocina son una alternativa a las tablillas o espaciadores para estirar masas de las que ya os hemos hablado, ideales para estirar masas de galletas, bases de tartas, fondant… con el mismo grosor

3-Baume: Es escala con cual se mide la densidad de los líquidos, creada en 1768 por el farmacólogo francés Antoine Baumé. Se emplea para medir el grado de azúcar, la salinidad o los grados de alcohol en un líquido

4-Boquillas: Las boquillas de pastelería son el utensilio de repostería perfecto para la creación de tartas y decoración de bizcochos

5-Manga pastelera: La manga pastelera o manga confitera o "duya" o "dulla", es un utensilio de cocina formado por un paño cosido en forma de tronco de cono o un cilindro con un pistón sólido que tiene una boquilla

6-Razpa: Diversos utensilios reciben este nombre. Tanto si es metálica o de plástico, con los bordes rectos o redondeados, flexible o rígida, provista o no de un asa o mango, una raspa se utiliza para despegar y recoger una pasta, una crema, una salsa o chocolate derretido de las paredes de un recipiente o de una placa. También se da el nombre de raspa al utensilio destinado a retirar y cortar porciones de masa o pasta, que también sirve para raspar los restos de masa pegados al mármol o a los tazones. La raspa para crepas, de madera de haya, en forma de rastrillo, sirve para extender la pasta sobre una placa de calor o una crepera eléctrica

7-Tamiz: es un utensilio que se emplea para separar materiales de diferente grosor, como en el caso de la harina del salvado

8-peineta: raspa dentada que se utiliza para hacer cintas de chocolate, texturizado de tortas

9-espatula: La espátula de pastelería es un utensilio de cocina, en especial de la repostería, que consta de una hoja larga y estrecha ideal para extender y alisar homogéneamente coberturas y rellenos. Tiene un largo de 25 cm, el mango sólido y la hoja confeccionada en acero inoxidable

10-cuchillo sierra: El cuchillo de pan es un cuchillo empleado para cortar el pan y que posee ciertas características especiales, la principal es su filo en sierra de grandes dientes que permite desgarrar las fibras del pan fácilmente. No tiene una posición fija en la mesa y generalmente se encuentra cerca de la fuente de pan

11-batidor: El batidor​ es un utensilio de cocina empleado en la mezcla de alimentos, también conocido como globo. Se suelen construir estos batidores con hilos curvados de metal enlazados en un mango; existen variantes modernas en plástico y algunas en fibra de bambú

12-pesa:

Especialmente útil cuando se realizan recetas que tienen las cantidades en función del peso de los ingredientes como es el caso de las recetas de pastelería y repostería.

13-kidchen aid: es una marca, pero generalmente nos referimos con este nombre a las batidoras o batidoras mezcladora, es un electrodoméstico que permite batir o mezclar alimentos blandos, esponjar y emulsionar mezclas y salsas, y montar claras de huevo a punto de nieve

14-sobadora: Una sobadora es una máquina utilizada para el estirado de la masa en panaderías o fábricas de pastas. Está formada por dos cilindros macizos de regulación rápida y milimétrica y dos volantes de giro, que permite emparejar el espesor de la preparación.

15-mezcladora: El mezclador de masas es un instrumento de cocina empleado en la elaboración de algunas masas alimentarias. ​ El instrumento mezcla por una parte los materiales grasos en la harina. Se emplea en la elaboración de algunas masas como la brisa

16-gramera: La gramera es un instrumento utilizado para pesar ingredientes en un rango de 1 gr a 1kg. Aunque existe una amplia variedad de ellas, no se requiere que sea muy sofisticada ni costosa puesto que no es necesaria demasiada precisión en sus medidas.

17-soplete: Un soplete de uso culinario es una herramienta que crea una llama muy caliente empleando butano, un gas combustible. A veces también se usan otros gases como propano. Los sopletes de butano pueden alcanzar temperaturas hasta de 1700 K (1430 ºC o 2000 ºF)

18-sifon: El sifón de cocina es un aparato de cocina que sirve para convertir cualquier líquido que metamos en su interior en mousse. ... De hecho, si introducimos nata líquida en un sifón y le añadimos una recarga de NO2 nos dará el mismo resultado: nata montada; de ahí que también se le conozca como montador de nata y cremas

19-timbales: Un timbal es un molde en forma de cono o cilindro corto usado para varios tipos de preparación. ... A veces se suele emplear como timbal (molde) un folio de papel o cartón. ​ La palabra timbal significa copa o vaso, indicando la forma en la que se presenta, se cocina o la que se moldea ante el consumidor final el plato

20-aerografo: El aerógrafo es un dispositivo neumático que genera un fino rocío de pintura, tinte o revestimiento protector de diámetros variados y que sirve para recubrir superficies generalmente pequeñas con fines artísticos o industriales, o realizar dibujos a mano alzada con fines modelísticos u artístico.

**GUIA NUMERO 4**

**Fecha:** semana de o6 de abril al 10 de abril

* **Esta actividad es de observación y lectura. NOTA: Si no has terminado estas guías, copia las respuestas en tu cuaderno o en Word y envíalas a mi correo:** [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)