

MASTERCLASS

BAKERS 101

con CHEF FRANCISCO GÓMEZ

Creando juntos con



www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera

MÓDULO 01

ANTES DE EMPEZAR

BAKERS 101 | CHEF FRANCISCO GÓMEZ



HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS FUNDAMENTALES DE LA REPOSTERÍA Y PASTERÍA

Es importante tener los utensilios necesarios para poder iniciar en el mundo de la repostería y pastelería.

- Tazas medidoras de secos
- Tazas medidoras de líquidos
- Cucharadas medidoras
- Batidora de mano eléctrica
- Batidora de pedestal
- Batidor de mano
- Espátulas para mezclar
- Espátula para lustrar
- Colador
- Bowls para mezclar
- Moldes para hornear
- Bandejas para hornear
- Molde de cupcakes
- Capacillos
- Mangas desechables
- Boquillas para mangas
- Rodillo para fondant
- Termómetro de horno
- Balanza
- Papel encerado
- Papel transparente
- Palillo de bambú
- Nivelador
- Ollas con aza

Mientras más te adentres a este dulce mundo de la repostería y vayas definiendo tus intereses y talentos, conocerás otros utensilios importantes a la hora de realizar esas preparaciones.



No todos saben que hay dos tipos de tazas de medir, una para ingredientes sólidos y otra para ingredientes líquidos. Es importante que tengas ambas.

ERRORES COMUNES

1. No tener todos los ingredientes preparados
2. Medir mal los ingredientes (exceder o compactar)
3. No precalentar el horno
4. No utilizar la temperatura adecuada o indicada
5. Intercambiar leudantes
6. Dejar reposar masas con leudantes
7. Mezclar energéticamente y no en envolvente
8. No engrasar los moldes o bandejas
9. Usar mantequilla para engrasar
10. Abrir el horno antes de tiempo

TEMPERATURAS DE HORNEADO

NIVEL	°C	°F
Super Bajo	100 - 120	212 - 248
Muy Bajo	130 - 150	270 - 302
Medio	160 - 180	320 - 356
Alto	190 - 210	374 - 410
Muy Alto	220 - 250	428 - 482
Super Alto	260	500

MÓDULO 02

INGREDIENTES BÁSICOS

BAKERS 101 | CHEF FRANCISCO GÓMEZ



INGREDIENTES ESCENCIALES

Los ingredientes más comunes y utilizados en la repostería son:

- Harina
- Huevos
- Mantequilla
- Extractos (vainilla, almendras y otros)
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Polvo de hornear
- Bicarbonato de soda
- Fécula de maíz
- Leche
- Manteca vegetal
- La Lechera®

HARINAS DE TRIGO

Trigo 0	Pastas
Trigo 00	Fábricas
Trigo 000	Pan
Trigo 0000	Todo uso
Trigo integral	Integral
Trigo leudante	Impulsores

MEDIDAS Y EQUIVALENTES

1 cup	16 cda	43 cdta	8 oz	240 ml
3/4 cup	12 cda	36 cdta	6 oz	180 ml
2/3 cup	10.5 cda	32 cdta	5.5 oz	160 ml
1/2 cup	8 cda	24 cdta	4 oz	120 ml
1/3 cup	5.2 cda	16 cdtaa	2.2 oz	80 ml
1/4 cup	4 cda	12 cdta	2 oz	60 ml
1/8 cup	2 cda	6 cdta	1 oz	30 ml
1/16 cup	1 cda	3 cdta	1/2 oz	15 ml

TEMPERATURAS COMUNES

°F	°C
250°	130°
275°	140°
300°	150°
350°	177°
375°	190°
400°	200°

HARINA TODO USO

1 cup	140 gr
3/4 cup	105 gr
2/3 cup	96 gr
1/2 cup	70 gr
1/3 cup	48 gr
1/4 cup	35 gr

MANTEQUILLA

1 cup	227 gr
3/4 cup	170 gr
2/3 cup	150 gr
1/2 cup	113 gr
1/3 cup	75 gr
1/4 cup	57 gr

AZÚCAR GRANULADA

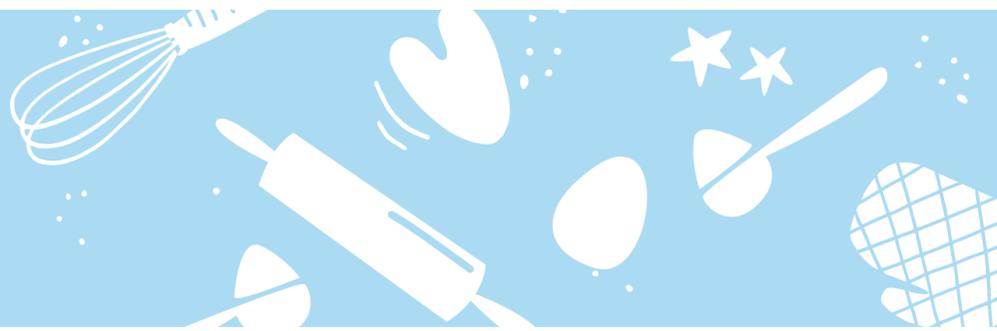
1 cup	200 gr
3/4 cup	150 gr
2/3 cup	135 gr
1/2 cup	100 gr
1/3 cup	70 gr
1/4 cup	50 gr

Lo recomendable es siempre MEDIR/PESAR tus ingredientes para mayor exactitud. Esto es solo una guía.

MÓDULO 03

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

BAKERS 101 | CHEF FRANCISCO GÓMEZ



PREPARAR LOS INGREDIENTES

Siempre debes tener los ingredientes listos antes de empezar con la preparación y mezcla de los mismos.

IMPORTANTE:

- Recuerda pre-calentar el horno
- Engrasa tus moldes
- Mide todos los ingredientes de manera correcta
- Coloca a mano todos los utensilios necesarios



Recuerda engrasar tus moldes con **MANTECA VEGETAL**. No utilices mantequilla ni aceite, ya que el punto de cocción del mismo es más rápido que la preparación final por lo que quemará los bordes de la misma.

BIZCOCHO DE VAINILLA



INGREDIENTES

- 3 Barra Mantequilla
- 2 Tazas Azúcar
- 8 Huevos
- 3 1/2 Tazas de harina
- 3 Cucharadas polvo de hornear
- 1 Taza de Leche Evaporada Carnation®
- 2 Cucharaditas de vainilla

PREPARACIÓN

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta llevar a blanco. Añade los huevos uno a uno y continúa batiendo.
2. Mezcla la harina con el polvo de hornear
3. Mezcla la vainilla y la leche
4. Agrega la Harina intercalando con la leche a la mantequilla.
5. Mezcla bien con movimientos envolventes y suaves.
6. Vierte en 1 molde de 9 pulgadas previamente engrasado y lleva al horno precalentado por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno.

MÓDULO 04

COBERTURAS Y RELLENOS BAKERS 101 | CHEF FRANCISCO GÓMEZ



DIFERENTES TIPOS DE COBERTURAS Y RELLENOS

Hay muchos tipos de coberturas y rellenos, tanto para preparar como disponibles para la compra. En nuestro masterclass pudimos ver:

- Merengue y/o suspiro francés
- Merengue y/o suspiro Suizo
- Merengue y/o suspiro Italiano
- Crema pastelera
- Ganache
- Buttercream
- Fondant
- Crema de avellana
- Dulce de Leche La Lechera®

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® de 403 gr.
- 2 Envases Leche Evaporada Carnation® UHT 300 ml
- 1 Cucharada Mantequilla
- 1 Cucharada Fécula de Maíz
- 1/2 Cucharada de vainilla

PREPARACIÓN

1. Lleva al fuego los ingredientes de la crema, cocina sin dejar de mover hasta espesar, retira del fuego y reserva



NOTAS:

GRACIAS
por acompañarnos en este

MASTERCLASS

BAKERS 101
con CHEF FRANCISCO GÓMEZ

Mantente atento a la plataforma para nuevos Masterclasses



www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera