

## ÍNDICE

Resumen .....	4
Derechos de autor .....	7
Opiniones .....	8
Dedicatoria .....	10
Agradecimiento .....	11
Abstract .....	12
Introducción .....	14

## CAPÍTULO I

### HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS DEL PASTILLAJE

1.1 Antecedentes de la decoración de tortas .....	16
1.2 Historia de la decoración de tortas: pastillaje .....	24
1.3 Características de la decoración utilizando pastillaje y fondant .....	30

## CAPITULO II

### FONDANT, PASTILLAJE Y MASAS PARA MODELAR

2.1 Ingredientes básicos de fondant y pastillaje .....	33
2.2 Diferentes formas de realizar fondant .....	41
2.2.1 Concepto de fondant .....	41
2.2.2 Formas de realizar fondant .....	43
2.3 Formas de realizar pastillaje .....	49
2.3.1 Concepto de pastillaje .....	49



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.3.2 Formas de realizar pastillaje ..... 50  
2.4 Masas para moldear ..... 55  
2.4.1 Pasta de goma ..... 57  
2.4.2 Masa para flores ..... 62  
2.4.3 Masa Mixta ..... 64  
2.4.4 Masa a base de marshmallow ..... 65  
2.5 Porcelana fría ..... 66

**CAPÍTULO III**

**TÉCNICAS DE PASTILLAJE**

3.1 Técnicas y utensilios necesarios ..... 70  
3.2 Masas ..... 76  
3.3 Rellenos ..... 80  
3.3.1 Los puntos del almíbar ..... 82  
3.4 Otras coberturas ..... 84  
3.5 Pegamentos comestibles ..... 99

**CAPITULO IV**

**PROPUESTAS**

3.1 Como diseñar un pastel ..... 101  
3.2 Propuesta de pasteles decorados con pastillaje y fondant .. 104

**CONCLUSIONES** ..... 154



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>RECOMENDACIONES</b> .....	155
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	157
<b>ANEXOS</b> .....	160



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## RESUMEN

La presente monografía denominada “Historia, características y técnicas de pastillaje: propuesta de decoraciones innovadoras”, se realizó de acuerdo a las normas generales para la graduación establecidas por la Universidad de Cuenca, como requisito previo para la obtención del título de Licenciado/a en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Contiene fundamentos de pastelería, que fueron aprendidos a lo largo de la carrera y también una investigación acerca del fondant, el pastillaje y las diferentes pastas para modelar con las que se puede decorar pasteles de una manera innovadora; de esta manera se han cumplido los objetivos propuestos:

Conocer la historia, características y técnicas de decoración de tortas utilizando pastillaje y fondant; conocer también la historia del pastillaje y aprender a realizar las diferentes masas para moldear, el fondant y el pastillaje.

Realizar preparaciones básicas de pasteles, rellenos, baños, coberturas y decoración con fondant usando las diferentes técnicas de pastillaje y así elaborar una propuesta de decoraciones innovadoras de tortas utilizando pastillaje y fondant con sus respectivas fichas técnicas.

La meta principal con la realización de esta monografía es dar una pauta de una nueva manera de decorar, poco convencional, diferente



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

a la que estamos acostumbrados a ver en nuestra sociedad, con esta monografía se busca conocer acerca de la historia, las características y las diferentes técnicas que se utilizan para realizar pasteles y decorarlos utilizando fondant y pastillaje que son masas tan versátiles que nos permiten utilizar la imaginación al máximo y crear cualquier cosa que tengamos en nuestra mente. Se busca mostrar como armar nuevas decoraciones muy vistosas, empezando por la masa del pastel, con que se lo puede bañar, rellenar y se indica como se realiza la decoración, como lograr hacer las diferentes figuras y con qué pasta se deben realizar.



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**“HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DE PASTILLAJE:  
PROPUESTA DE DECORACIONES INNOVADORAS”**

**Monografía previa a la obtención del título de: “Licenciada en  
Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”**

**DIRECTORA**

**Lcda. Marlene Jaramillo**

**AUTORA**

**Lesly Carolina Astudillo Vallejo**

**CUENCA, OCTUBRE DE 2012**



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Yo, Lesly Carolina Astudillo Vallejo, autor de la tesis "Historia, características y técnicas de pastillaje: propuesta de decoraciones innovadoras", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado/a en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 14 de enero de 2013

*Lesly Astudillo*

Lesly Carolina Astudillo Vallejo  
010481359-7

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316  
e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103  
Cuenca - Ecuador



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Yo, Lesly Carolina Astudillo Vallejo, autor de la tesis "Historia, características y técnicas de pastillaje: propuesta de decoraciones innovadoras", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 14 de enero de 2013

*Lesly Astudillo*

---

Lesly Carolina Astudillo Vallejo  
010481359-7

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador





UNIVERSIDAD DE CUENCA

**“HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DE PASTILLAJE:  
PROPUESTA DE DECORACIONES INNOVADORAS”**



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **DEDICATORIA**

Con la mayor gratitud a mi madre, que ha sido siempre mi guía y apoyo; A mí amada familia por su cariño y comprensión, que me han permitido culminar mi carrera universitaria.

A ustedes con amor, agradecimiento y respeto.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **AGRADECIMIENTO**

Mi más sincero agradecimiento a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad que me ha brindado una excelente formación profesional y en especial a la Licenciada Marlene Jaramillo, por su acertada dirección del presente trabajo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **ABSTRACT**

This monograph entitled "History, features and pastillage techniques: proposal of innovative decorations", was performed according to the general rules for graduation set by the University of Cuenca, as a requirement to obtain a degree in Gastronomy and Food and Beverage Service.

Contains pastry fundamentals that were learned throughout my studies at the University and also an investigation, research about the fondant, pastillage and the different modeling pastes with which you can decorate cakes in an innovative way.

Thereby I could know the history, characteristics and cake decorating techniques using pastillage and fondant; also I known history about pastillage and learn how to make the different masses to shape the fondant and pastillage to decorate a cake.

Perform basic preparations of cakes, fillings, coverage, and decorated with fondant using different techniques of pastillage and then develop a proposal for innovative decorations cakes using fondant and pastillage with their respective data sheets.

The main goal with this monograph is to give a guideline of a new way of decorate, unconventional, different from what we are used to see in our society, this monograph wants to show about the history,



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

characteristics and different techniques used to make a decorate cake using fondant and pastillage, that are masses so versatile that allow us use our imagination and create anything we have in our mind. It seeks to show how create a new, very colorful decoration, starting with the cake batter, different types of fillings and also indicate how to make all decoration, various figures and which kind of paste should be used.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **INTRODUCCIÓN**

En esta monografía se ha desarrollado el tema: “Historia, características y técnicas de pastillaje: propuesta de decoraciones innovadoras”, el cual está dirigido a las personas que están interesadas en aprender sobre la decoración de tortas usando las técnicas de pastillaje y fondant.

De esta manera encontramos en este trabajo una guía con detalles de que son exactamente el fondant, el pastillaje y otras pastas para modelar, se explica también cómo se realiza, en qué se pueden utilizar cada una de estas pastas que amplían las opciones de decorar un pastel de una manera innovadora.

Así encontraremos en el primer capítulo todo lo referente a la historia de la decoración de tortas, donde y cuando nace este oficio, a que se debió el interés en la decoración de tortas en un principio, porque nace el pastillaje, a quien se le atribuye su creación, y más datos sobre el origen de este antiguo arte.

En el segundo capítulo encontramos las definiciones y recetas básicas de cada una de las pastas, ya sea esta pastillaje, fondant, masas para modelar, con una explicación de las diferencias entre unas y otras y para que trabajos es recomendable utilizar cada una de ellas para el propósito que queremos obtener; también hallaremos detallada la información de que productos son los que se utilizan para realizar



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

cada una de las masas, y el origen de estos, para familiarizarnos con el tema del pastillaje y el fondant.

En el capítulo tres se detallan los utensilios necesarios para trabajar con las masas para modelar, que nos ayudarán a darle la forma que buscamos, ya sea modelando figuras, o estampando diseños para luego cubrir un pastel; También se encuentra en este capítulo, las diferentes masas para realizar pasteles, bizcochuelos, tortas; también como realizar almíbar para bañar los pasteles y diferentes opciones de cremas para rellenarlos; además de encontrar otros tipos de cobertura como merengues, y diferentes maneras de realizar glasé, que nos sirve para decorar con manga sobre un pastel cubierto de fondant, o para hacer detalles sobre el pastillaje.

Y por último, en el cuarto capítulo, se encuentran las fichas técnicas de los pasteles realizados, en los que se detallan, las masas con los cuales se realizaron los pasteles, las recetas de los diferentes rellenos, y como se realizó la cobertura de fondant y las pastas de modelar y que se utilizó para los adornos de cada uno de ellos, se hallan así mismo las fotografías de como resultaron los pasteles al terminarlos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **CAPÍTULO I**

### **HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS DEL PASTILLAJE**

#### **1.1 Antecedentes de la decoración de tortas.**

El arte de la repostería es muy antiguo, y podemos ver su evolución a lo largo de la historia, en donde cada cultura, cada movimiento social aporta en algo, ya sea en ingredientes, preparaciones, al desarrollo de este arte, el cual se puede apreciar desde sus inicios con preparaciones básicas y como ha ido progresando hasta convertirse en lo que es hoy, sofisticada, exigente y novedosa, gracias a las nuevas técnicas, herramientas e ingredientes que poseemos hoy en día.

El hombre en sus inicios fue frutívoro y granívoro, dando inicio al cultivo de cereales; cuando el hombre descubrió el fuego comenzó a cocer los granos con agua y más tarde pasaron los alimentos por fuego para asarlos.

Luego se despojaron de las cortezas de los cereales, los molían o chancaban y descubrieron la harina integral o rústica. Luego la humedecían con agua y formaban una especie de galleta sin forma, que era cocida en piedras calientes y este era el pan que alimentó al hombre durante milenios. Pérez, Mayor y Navarro, 85.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se indica también en el Manual de Introducción a la Pastelería del Centro Culinario de México que desde épocas prehistóricas en los hombres primitivos ya consumían alimentos azucarados que extraían de la savia del arce o del abedul, de la miel silvestre, las frutas y las semillas, productos que en el neolítico ya se mezclaban en papillas de cereales sobre piedras calientes, permitiendo de esta manera las elaboraciones de los primeros pasteles.

El oficio de la repostería nace en Egipto, en donde hay registro de recetas muy simples, por ejemplo la mezcla de la harina, la leche o el agua y la miel que se colocaba sobre una plancha pétrea calentada al sol para obtener una composición que encantaba a la aristocracia faraónica hace ya 7000 años.

Luego empiezan a incorporar a estos pasteles otros ingredientes como huevo, semillas y especias como anís, adormidera, hinojo o cilantro, además de mantequilla, nata, almendras, miel, higos, y este tipo de alimentos se extendió a pueblos vecinos y los griegos lo mejoraron y lo diversificaron.

En la página web de Levapan también se muestra una reseña histórica de la pastelería, según la cual se indica que en Grecia se encontró el primer pastel que tomó el nombre de obelias que significaba ofrenda, tanto que en Francia a principios del siglo XI costaba demasiado juntar y organizar a los Pasteleros y Panaderos, pero cuando se les concedió



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

algunos de ellos el privilegio de fabricar las obleas (ostias) bajo ciertas exigencias y control de la iglesia, comienza la organización, hasta convertirse en verdaderas escuelas de perfeccionamiento.

En la Edad Media en Francia los pasteleros se amparan en la iglesia, fabricando obleas para ser entregado a los Monjes a cambio les solicitaban tener presente sus oraciones a favor de ellos, de esta forma comprendemos que la pastelería vivía un poco al ritmo de las fiestas religiosas y se festejaban siempre con pasteles, en nuestros días la pastelería cada vez forma parte importante del consumo diario, pero sigue estando íntimamente asociado a la idea de alegría, fiesta y placer. "La Historia De La Pastelería" [www.buenastareas.com](http://www.buenastareas.com). Internet. <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Historia-De-La-Pasteleria/5354726.html>. Acceso: 12 de febrero 2012.

La historia de la pastelería y de la gastronomía en general tiene también una estrecha relación con la religión, ya que según la religión de un lugar se denominan los alimentos que se pueden ingerir y también en que épocas. Por ejemplo se dice que el año litúrgico marcaba también el tipo de postres y pasteles que se elaboraban durante el año.

Se encuentran rastros de la evolución de la pastelería y repostería conforme avanzan los hechos que marcaron la historia de la humanidad, en cada uno de ellos hallamos algún indicio relacionado a



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

este arte, por ejemplo se las cruzadas permitieron un gran avance a la pastelería ya que gracias a estas los europeos tendrían contacto con otras culturas, pueblos y otros productos, así, productos como el azúcar que se extraía de la caña de azúcar se incorporaron rápidamente a las plantaciones y así aumento su uso en la elaboración de pasteles.

Otro hecho importante que se dio en la historia y permitió un gran avance no solo a la pastelería, sino a la gastronomía, fue el descubrimiento de América, ya que esto permitió tanto a América como a Europa enriquecer sus preparaciones gracias a la introducción de ingredientes nuevos y antes desconocidos traídos desde nuevas tierras, los cuales se incorporaron rápidamente a la alimentación, gracias a que gustaron mucho como lo hizo el cacao por ejemplo, que hoy en día es una base fundamental en repostería y que se hizo muy popular en las cortes europeas en donde se combinó con el azúcar y se extendió su consumo gracias a su gran sabor resultante que fue y sigue siendo del agrado de muchas personas.

De esta manera con este hecho se inicia una nueva etapa, sobre todo en la conservación de alimentos, ya que se necesitaba contar con productos para alimentar a los tripulantes de embarcaciones mientras viajaban largos períodos de tiempo, o por las guerras, se necesitaba un producto que dure mucho tiempo, se dio la invención de las conservas, por parte de Nicolás Appert, también las galletas



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

elaboradas por los pasteleros, las mermeladas, la leche condensada, se dio la invención de este tipo de productos que pueden durar mucho más tiempo, y eran mucho más fáciles de conservar. Centro Culinario de México. “Historia de la Pastelería”. [www.grupos.emagister.com](http://www.grupos.emagister.com). Internet. Acceso: 12 febrero 2012.

La Pastelería o también conocida como Repostería ya contaba con su propia historia en el año 1566, bajo el reinado de Carlos IX, aquí nace la corporación de pasteleros, que reglamenta el aprendizaje y el acceso a la maestría, el mismo que se examinaba a través de la confección de obras de verdaderos maestros.

En el Renacimiento europeo, el oficio de la pastelería o repostería se consagra, aunque durante el siglo XVI todavía los pasteles no se parecerán a los que hoy conocemos, pero eran una parte muy importante de la comida, como se puede apreciar en el Banquete de Calabria: “Sirva de ejemplo la comida que en febrero de 1.476 ofrecieron los comerciantes florentinos al duque de Calabria, hijo de Fernando I de Nápoles: ... La segunda parte de la comida la componían doce platos dulces de distintas clases: tortas, mazapanes y pasteles adornados, empapados con hipocrás (vino aderezado con azúcar, canela y otras especies)”. Martínez, Juan. “Alimentación y cultura en el renacimiento italiano”. [www.slideboom.com](http://www.slideboom.com). Internet. [www.slideboom.com/presentations/151517/Alimentaci%C3%B3n-y-cultura-en-el-Renacimiento-italiano](http://www.slideboom.com/presentations/151517/Alimentaci%C3%B3n-y-cultura-en-el-Renacimiento-italiano). Acceso: 25 febrero 2012.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el siglo XVII llega el descubrimiento de la Levadura, lo que viene a enriquecer el campo de la bollería con una aparición de brioches y muchas especialidades afines, se da también el descubrimiento de la levadura biológica que es lo que contribuye con mayor fuerza a especializar al sector panadero por un lado y al pastelero por otro, aunque en aquellos tiempos existía muchas cosas en común en el trabajo de masas de pan y pasteles. Ya en el siglo XVIII en Francia se inicia el desarrollo de las masas de hojaldre.

También han existido a lo largo de la historia personas que han contribuido en gran medida al desarrollo de la pastelería, ya siendo personas dedicadas a este oficio, como lo es Antoine Careme que fue un maestro pastelero muy importante ya que sentó las bases de la pastelería con publicaciones de libros, pero también existieron otras personas que no siendo parte de este oficio lo hicieron famoso y lo propagaron en las cortes europeas, como un signo de elegancia y sofisticación, como es el caso de Catalina de Medicis.

A principios del siglo XIX, los pasteleros ya tienen un gran repertorio de especialidades, en esta época un famoso cocinero y pastelero Antoine Careme, publica su obra titulada “El Pastelero Real”, considerada como la innovación más moderna. En el transcurso de este siglo la profesión precisa sus recetas, sus procesos, sus técnicas para de esa manera mejorar su tecnología, seleccionar sus utensilios y



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

calificar sus materias primas, muchos establecimientos famosos de la actualidad fueron creados en esa época. “La Pastelería, su origen”. *www.levapan.ejecom.com*. Internet.

<http://levapan.ejecom.com/noticias/la-pasteleria-su-origen-69.html>.

Acceso: 5 marzo 2012.

Se dice que en Italia renovaron las recetas, gracias a la influencia de los confiteros de Catalina de Medicis. En Francia, para 1556, bajo el reinado de Carlos IX su hijo, aparece ya como tal la Corporación de Pasteleros, que normará al gremio. Será entonces cuando los aromas de almendra, de flores y de licores se multiplicaran. De aquella época datarán los primeros helados, los petisús y los pithiviers que afamaron la mesa de Francia. Estas fueron las preparaciones que poco a poco y con la perfección de las técnicas y gracias a las levaduras biológicas se convertirían en los diferentes pasteles clásicos de Europa. Aparecen los pasteles de viaje, por su larga conservación, los bizcochos muselina y los merengues. Será el siglo XVII el de la aparición real del arte de la pastelería como la conocemos.

También se da un gran progreso en la repostería con el descubrimiento de métodos de conservación de alimentos, por ejemplo la levadura biológica, o con procesos más modernos como la refrigeración, congelación, etc.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

La profesión del pastelero se especializa, por lo que se abrirá el camino para que en el siglo siguiente grandes creadores como Vatel, Favart, y Jean Avice realicen creaciones que con el tiempo se convirtieron en las bases más sólidas de la pastelería.

De esta manera en el siglo XX y con una serie de descubrimientos y desarrollos técnicos lo que permitirá el dominio del frío, el calor, la fermentación, la conservación y la congelación lo que propiciará el que se puedan realizar nuevos avances en la Pastelería. Se difunden los strudels, que son un tipo de pasta originaria de Europa central y que se asocia frecuentemente con las cocinas alemana, austríaca e italiana; los budines o pudines, que son un postre la cocina inglesa suele estar compuesto de diferentes ingredientes dependiendo de la región: migas de pan, bizcocho, arroz, sémola, etc. aglutinado con huevo y aderezado a veces con frutas diversas; el báklava, que es un pastel elaborado con una pasta de nueces trituradas, distribuida en la pasta filo y bañado en almíbar o jarabe de miel, existiendo variedades que incorporan pistachos, semillas de sésamo, amapola u otros granos; la tarta Linzer o Linzertorte que es un clásico en las fiestas austriacas, húngaras, suizas y alemanas con una tapa de masa muy crujiente enrejada con un relleno de mermelada de grosella o, alternativamente, de ciruela, frambuesa espesa o albaricoque; y el panettone que es un bollo hecho con una masa de tipo brioche, pasas y frutas confitadas o cristalizadas. Tiene forma de cúpula y la masa se elabora con harina, levadura, huevos, mantequilla y azúcar. Es un



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

postre tradicional de Navidad en Milán, que fueron las delicias de Europa al resto del mundo. Y hoy en día gracias a la refrigeración eficiente y métodos de cocción han dado lugar a grandes avances aumentando la productividad y la calidad de los productos de repostería. Centro Culinario de México. “Historia de la Pastelería”. [www.grupos.emagister.com](http://www.grupos.emagister.com). Internet. Acceso: 12 febrero 2012.

### **1.2 Historia de la decoración de tortas: pastillaje.**

Antiguamente cuando no se conocía el azúcar los postres se realizaban con miel de abeja; en tiempos de Jesucristo los panaderos eran también pasteleros y utilizaban la miel con diversos productos secos; así tanto en la Biblia como en el Corán, se citan estos productos en dicha época. El desarrollo de la pastelería y confitería se basa en la caña de azúcar, la cual se pensó procedía de la India, pero otros escritos afirman que procede de Nueva Guinea, donde hace más de 8000 años, se utilizaba como planta ornamental. Su cultivo se extendió por numerosas islas del Sur del Pacífico, llegando así hasta la India donde diez siglos antes empezó a cultivarse en la era cristiana, obteniendo a partir de esta planta una miel de caña que sustituyó a la miel de abeja en la elaboración de dulces, los griegos y romanos utilizaban el azúcar cristalizado tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas, pero fue en Persia, unos 500 años A. C. métodos para la obtención del azúcar en estado sólido, los árabes extendieron su cultivo por toda la rivera del Mediterráneo. Y en el siglo 10 D. C. existían ya refinerías en Egipto. En los países árabes se





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

hicieron muy populares los dulces y azúcar con frutos secos y, a su vez afirmaban que el azúcar tenía propiedades curativas.

Con Colón, Cortez y Pizarro, la caña de azúcar es introducida en los países Americanos como Brasil y Cuba, desarrollándose su cultivo de forma vertiginosa, ya que en menos de 100 años América superó en producción al resto del mundo. Aunque Europa se surtía hasta el siglo XVI del azúcar que importaba de otros países. En Francia durante la época de Napoleón, se empezó a obtener el azúcar a partir de la remolacha, esto sucedió por el bloqueo naval impuesto por los ingleses. “Historia y origen de los dulces”. *www.consumer.es*. Internet. [http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender\\_a\\_comer\\_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php). Acceso: 14 marzo 2012.

A partir del año 1830 se incrementó tanto el cultivo de la remolacha que llegó a superar a la caña de azúcar. En la actualidad el 40% de la producción de azúcar viene de la remolacha y el resto de la caña de azúcar.

La introducción del cacao en Europa incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación, como resultado final, extendiéndose rápidamente por las cortes europeas, aunque la producción de dulces y pasteles se venía realizando en los países europeos a nivel familiar desde épocas remotas (comienzos de la Edad Media).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se asegura que el origen de las tiendas de pastelería surgen a partir de las farmacias, cuando se preparaban las recetas en estas farmacias, se les añadía azúcar o miel para cubrir su mal gusto. Es también importante indicar que el origen de muchos dulces y pasteles surgió de la necesidad de encontrar métodos para la conservación de los alimentos. Así por ejemplo, se observó que si se calentaba la leche con azúcar, dándole vueltas y dejándola concentrarse se obtenía un producto de agradable y dulce sabor que se podía conservar durante largos períodos de tiempo. Igual se puede decir de las mermeladas hechas a partir de frutas silvestres y azúcar sometidas a cocción.

En otros casos surgieron los dulces ante la necesidad de aprovechar determinados productos que en temporadas existían en abundancia. Así por ejemplo, el turrón surge como consecuencia de la gran cantidad existente de almendras y miel, en determinadas regiones.

En el siglo XIX la confitería y pastelería en Europa disfrutaban de un gran auge; en el siglo XX con el incremento del nivel de vida, continúa ese auge existente hasta nuestro días, en el que se ha alcanzado un alto grado de perfección en la profesión, con productos muy variados, los cuales son de una muy alta calidad, de una atractiva apariencia y sabor muy agradable.

Concretamente el interés por la decoración de los pasteles se remonta a épocas muy antiguas y se realizaba con el fin de impresionar a los



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

asistentes de los diferentes acontecimientos que se daban, siempre fueron una manera de mostrar distinción en los eventos.

Por ejemplo se cita que en el Siglo VI antes de Cristo se conoce el “pastel de boda”, según excavaciones realizadas en diferentes yacimientos arqueológicos españoles. (Ávila, 19).

Antiguamente, la palabra repostería significaba despensa, y era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos.

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargada de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas, después de cierto tiempo el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, dulces secos, turrone, helados y bebidas licorosas. En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o el pescado y el postre. El postre en si es una comida compuesta de frutas, pasteles, confituras y queso.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Aunque en el antiguo Egipto se manejaban técnicas de panadería y horneado, y en la temprana Grecia los panaderos hacían una variedad de tortas a base de queso crema, avenas y especias, aunque la pastelería como arte recién aparece en Francia en el siglo XVIII. El mayor innovador fue sin dudas Careme (París 1784-1833), cocinero y pastelero francés, al que la tradición atribuye la croquen bouche, el merengue, el nougat, el vol au vent y el perfeccionamiento de la masa hojaldre. (Marrero y Guzmán, 3).

Careme se desenvolvía como pastelero, estudiaba a los clásicos de la literatura y la gastronomía, y convirtió a la arquitectura en su segunda pasión. "Las bellas artes son la pintura, la música y la arquitectura, y la principal rama de ésta es la pastelería", dijo Careme, quien se apropió de las bases de la arquitectura para realizar grandes obras arquitectónicas moldeando el azúcar. Sus grandes montajes lo hicieron famoso y con 18 años se convirtió en el pastelero de los grandes palacios.

Marrero y Guzmán establecen que la repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que pueden tener un postre o pastel. Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores. (Marrero y Guzmán, 5).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se dice que la decoración de tortas se empieza a dar en las cortes europeas cuando los pasteleros usan todo su ingenio y todos los materiales e ingredientes que tenían a su disposición para crear sus pasteles y hacer de ellos un espectáculo que impresione a los Reyes y sus invitados en las cortes.

Se dice que en un festín ofrecido por el rey de Francia, Enrique III a los hijos de Catalina de Medicis, el confitero italiano Venetien Nicolo incorpora las primeras piezas de caramelo. Surgen también las grandes piezas montadas, casi arquitectónicas, en ocasiones más espectaculares que sabrosas. (Ávila, 20).

En el Renacimiento también se da el uso de las primeras pastas para decorar debido a que en esta época el azúcar era muy cara por lo tanto no estaba al alcance de todas las personas, por lo que se inventaron hacer pastas con azúcar que en sus principios eran mezclas de azúcar y almendras. Y se lo consideraba una delicia y un manjar nutricional. La pasta de azúcar, era de lo mejor y más manejable porque podía ser hecha de mil formas, esculpida, moldeada, para los adornos de los pasteles. Se podía extender, cortar con moldes, secar y se le podía agregar fruta seca y especias. La técnica continuó creciendo y desarrollándose hasta lograr el encaje en azúcar. En las primeras etapas de la pasta de azúcar, que se desarrollaron en 1558, la receta incluía agua de rosas, azúcar, jugo de



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

limón, clara de huevo y goma tragacanto que aún se usa en muchas confecciones de la actualidad.

Durante el siglo XVIII y XIX, los pasteles son ya obras maestras muestra del ingenio y la creatividad, el refinamiento y el gusto de los pasteleros sobre todo cuando se realizan para un gran señor. (García)

Se debe la invención del pastillaje, durante el siglo XVI, a un hábil confitero italiano llamado Jean Pastilla, el formaba parte del séquito de Catalina de Médicis que acompañaba a la reina de Francia para celebrar su boda con el rey Enrique II.

Durante esta época. Pastilla fabricaba pastillas con todos los aromas posibles. A lo largo de muchos años, estas pastillas tuvieron una gran aceptación entre la corte y los nobles de la época.

Se cree que es hacia finales del siglo XIX cuando se empieza a emplear esta pasta para realizar piezas montadas y de mayor volumen. (Pérez, Mayor y Navarro, 167).

### **1.3 Características de la decoración utilizando pastillaje y fondant.**

El fondant es la pasta de azúcar que se utiliza para cubrir tortas y que les da el efecto de una superficie perfectamente lisa y sobre ella se pueda construir decoraciones utilizando las otras pastas para modelar, o colocar grandes figuras hechas con pastillaje, o unas simples flores,



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

ya que el fondant por si solo de la ese aspecto de delicadeza y perfección a las tortas.

La utilización de pastillaje y fondant para decorar tortas, brindan muchas ventajas, la principal es que da al pastel una apariencia profesional, suave y casi impecable. Mantiene la humedad natural del pastel por más tiempo que los pasteles convencionales y proporciona una textura y sabor distintivos. Son relativamente fáciles de preparar, de trabajar con las manos para modelar, no se utilizan muchos ingredientes, porque sobre todo aportan mucho en la presentación y el aspecto de las tortas, ya que utilizando estas pastas podemos transformar tartas simples en trabajos dignos de admiración. Y como desventajas, no tienen un sabor muy agradable, ya que solo es azúcar, no es nada especial en cuanto a sabor se refiere, aunque se le pueden agregar todo tipo de aromas artificiales como por ejemplo de coco, limón, vainilla, almendras, durazno, pero se debe tener gran paciencia al aprender a trabajar con estas masas para no desperdiciar ingredientes ya que al principio el fondant puede resultar difícil de trabajar; se debe cuidar también que al azúcar impalpable, que es el ingrediente principal en la elaboración de este tipo de pastas, es la que le da el color y sabor característico a estas masas, sea de muy buena calidad.

Los usos del fondant y el pastillaje son muy variados, lo que se busca al utilizar estas pastas es mejorar la estética y la presentación; no es



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

solo para tartas convencionales y bizcochos, se puede utilizar en pequeñas cantidades para decorar cupcakes, galletas, modelar figuras de decoración de pequeñas piezas; se utiliza también para decoraciones al cornet, glaseado de tartas o pasteles, pasta para modelar, en confitería para realizar piezas de repostería, entre muchas otras cosas.





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## CAPITULO II

### FONDANT, PASTILLAJE Y MASAS PARA MODELAR

#### 2.1 Ingredientes básicos del fondant y pastillaje

- **Azúcar:** Sustancia de sabor dulce que se forma naturalmente en las hojas de numerosas plantas y se concentra en sus raíces o tallos. Se extrae azúcar del arce en Canadá, de la palmera datilera en África, del sorgo, de la uva, etc., pero sobretodo de la caña de azúcar en las regiones tropicales y de la remolacha azucarera en las regiones templadas.

El azúcar es un glúcido (o hidrato de carbono) soluble, un azúcar rápido, por oposición a los almidones, que son azúcares de asimilación lenta.

El término “azúcar” en singular, está reservado legalmente al azúcar de caña o de remolacha, llamado oficialmente “sacarosa”. En plural se aplica así mismo a la glucosa (o dextrosa), extraída de maíz; a la fructuosa (o levulosa), que es el azúcar de las frutas; a la galactosa, extraída de la lactosa (componente de la leche); y a la manosa, azúcar de la piel de naranja.

**Presentaciones:** la reglamentación de la Unión Europea clasifica los azúcares según su calidad.

**Azúcar blanco o azúcar refinado:** puede ser de remolacha o de caña y contiene al menos un 99.7% de sacarosa pura (y



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

generalmente más del 99.9%). Tiene una humedad inferior al 0.06% y un índice de azúcar invertido inferior al 0.04%.

**Azúcar cristalizado:** procede directamente de la cristalización del jarabe y se presenta en cristales finos. Se utiliza sobre todo para las confituras, los pates de frutas y las decoraciones de pastelería.

**Azúcar en polvo:** este azúcar cristalizado molido y tamizado se acondiciona en paquetes de 500 g. o de 1 kg. Y sirve para preparar postres, bollería, helados y otras preparaciones dulces, así como para endulzar productos lácteos, bebidas, crepes, etc.

**Azúcar en trozos:** se obtiene mediante molido de azúcar cristalizado humidificado en caliente, y luego secado para soldar los cristales. El trozo de azúcar es una especialidad francesa y es ideal para endulzar todas las bebidas calientes, así como para preparar el jarabe de azúcar y el caramelo. Existen trozos de azúcar blanco de calibre 3 (7 g. cada uno) o calibre 4 (5 g.), de azúcar de caña de calibre 2 (con grandes cristales brillantes), de azúcar moreno, de azúcar puro de caña (pequeños dados regulares blancos o cubos irregulares blancos o morenos) o trozos envueltos a tenor de una, dos o tres unidades.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Azúcar moreno:** posee un 85 a un 98% de sacarosa y ciertas impurezas, que le dan su color más o menos acentuado y su sabor característico.

**Azúcar lustre o glas:** este azúcar cristalizado, molido muy fino hasta formar un polvo impalpable, incluye un 3% de almidón para evitar que cuaje en bloque. Sirve para espolvorear, recubrir o decorar los pasteles horneados e interviene con frecuencia en la pastelería.

**Azúcar terciado (cassonade):** este azúcar moreno de caña se presenta en forma cristalizada.

**Mascabado (vergeoise):** este residuo sólido del refinado del azúcar de remolacha o de caña proporciona un producto de consistencia blanda, dorado o moreno, de sabor acentuado y empleado sobretodo en la pastelería flamenca.

**Candi:** se compone de cristales morenos muy grandes, obtenidos por cristalización al aire de azúcar moreno. Se utiliza para el champagne y para endulzar los licores caseros y las frutas con aguardiente.

**Azúcar líquido o jarabe de azúcar:** esta solución de azúcar incoloro o ambarino contiene un mínimo de un 62% de materias secas (con menos del 3% de azúcar invertido). Está destinado a



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

las industrias alimentarias, así como a la preparación de ponches o de postres (1 cucharada sopera equivale a 10 g. de azúcar).

**Azúcar invertido:** obtenido mediante la acción de ácidos sobre la sacarosa, está compuesto por glucosa y fructuosa a partes iguales, además de un poco de sacarosa no invertida. Lo utilizan los pasteleros profesionales y las industrias en forma de azúcar líquido invertido (62% de materia seca, con un índice del 3 al 5% de azúcar invertido) o jarabe de azúcar invertido (62% de materia seca y más del 50% de azúcar invertido).

**Azúcar para confituras:** este azúcar cristalizado blanco al que se le ha añadido pectina natural (de 0,4 a 1%) y ácido cítrico (de 0,6 a 0,9%), que a veces se reemplaza parcialmente por ácido tártrico, facilita la gelificación de las confituras y la obtención de los sorbetes caseros. Se debe emplear siguiendo las indicaciones que aparecen en el envoltorio.

**Azúcar en grano:** se compone de granos redondeados obtenidos machacando trozos o lingotes de azúcar muy puro, elegidos por su grosor en el tamiz. Participa en la fabricación de los productos azucarados y en las decoraciones de pastelería.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Azúcar avainillado:** este azúcar en polvo, al que se ha añadido al menos un 10% de extracto en polvo o esencia de vainilla, se vende en sobres de 7 g. para aromatizar elaboraciones y masas de pastelería. El azúcar vainillina al que se le añade vainilla sintética o una mezcla de etilvainillina y extracto natural de vainilla, ofrece los mismos usos.

**Alcorza: (pastillage):** Azúcar lustre al que se le ha añadido gelatina de almidón, fécula o goma y que está destinado a los pasteleros profesionales.

Pan de azúcar.

**Pan de azúcar:** este preparado, enmoldado tradicionalmente en forma de cono y envuelto en papel azul. (Larousse, 79).

- **CMC:** su nombre completo es “Carboximetil celulosa”, es un hidrato de carbono, se lo comercializa en polvo y su color es blanco. Este producto se utiliza en las pastas que sirven para modelar. Es un ingrediente fundamental en el modelado, porque le brinda a la masa, cuerpo, firmeza y elasticidad. El CMC que se utilizará para la decoración de tortas es comestible y se adquiere en las casas de artículos de repostería. Existen también en el mercado el CMC de uso industrial (no comestible), que se utiliza en la fabricación de detergentes, suavizantes y jabón en polvo, ya que es un excelente espesante. (Glessmann, 31).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Glucosa:** la glucosa natural se da en grandes cantidades en las uvas, miel y otras frutas. Hay glucosa comercial en polvo, en pepitas y en jarabe (conocido como jarabe de glucosa). Se extrae de diferentes vegetales aunque principalmente del maíz y tiene una rápida absorción. Se emplea para evitar o frenar la recristalización del azúcar en aquellas elaboraciones en las que interviene fondant, así como en confituras y caramelos.

Se usa en la elaboración de pastillaje y fondant ya que les da plasticidad. Es el más simple de los glúcidos y el mayor elemento energético de todas las células, en particular las del cerebro. Los jugos digestivos reducen los glúcidos alimentarios en glucosa para asimilarlos. El jarabe de glucosa o de fécula es una materia viscosa, transparente, formada por diversos azúcares. Se obtiene mediante sacarificación del almidón y se emplea en confitería para dar consistencia a los azúcares cocidos y a la mermelada de albaricoque utilizada para los napados. (Larousse, 540).

- **Gelatina:** Sustancia incolora e inodora, extraída de los huesos y de los cartílagos de animales, así como de ciertas algas. La gelatina se presenta en forma de polvo o de hojas translúcidas. Se hace hinchar en agua fría y luego se disuelve en agua hirviendo antes de incorporarla. Se utiliza para los platos “en gelatina”, para numerosos prostres fríos o helados, así como



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

para el encolado de vinos y zumos de frutas. También se emplea en confitería industrial. (Larousse, 532).

- **Glicerina:** Su función principal dentro de la elaboración de estas masas es que éstas no se endurezcan. Se define como un jarabe dulce, incoloro, que se usa para preparar gran cantidad de tragos y sirve como sustituto del azúcar. Tiene gran importancia en la estructura, sabor y suavidad de los vinos y licores, lo que ayuda a hacerlo más espeso y untuoso al paso de boca, además de darle más transparencia al producto final y ayudar a su conservación.

La glicerina está presente en todos los aceites y grasas animales y vegetales de la forma combinada, es decir, vinculadas a los ácidos grasos como el ácido esteárico, oleico, palmítico y ácido láurico para formar una molécula de triglicéridos. La glicerina combinado también está presente en todas las células animales y vegetales como parte de su membrana celular en forma de fosfolípidos.

- **Gomas:** Jugo vegetal viscoso y translúcido, que brota de ciertos vegetales, de forma natural o después de cortar la corteza.
- **La goma arábica:** Procede de dos especies de acacia (Acacia verek y acacia arábica) de Sudán y Egipto.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Conocidas desde la antigüedad, se presentan en forma de trocitos redondeados, blancos o rojizos, fáciles de desmenuzarse, que se funde rápidamente en agua. Se emplea como base para las gomas de mascar y las pastas de malvavisco y regaliz y sirve también para preparar el interior de las peladillas y para lustrar ciertos artículos de confitería. Además interviene en el tratamiento químico de los vinos, como estabilizante de la limpidez.

- **Goma tragacanto:** Es un polisacárido obtenido por incisión de tallos de varias especies de *Astragalus*, que se encuentran en regiones montañosas de Turquía, Siria, Irak, Irán y Rusia. La goma es de color blanco o blanco amarillento muy pálido, translúcida y córnea, es inodora y tiene ligero sabor. Es totalmente insoluble. De ella se obtienen estabilizantes, emulsionantes y espesantes para la industria alimentaria (postres envasados, gelatinas, mayonesa, sopas, cremas, purés). Impide la formación de cristales en las cremas heladas y la cristalización del azúcar en las confituras. (Larousse, 542).
- **Goma Karaya:** es una goma vegetal que se obtiene de los exudados de las cáscaras de los árboles del género *Sterculia*. Se suele emplear en la industria alimentaria como un espesante. Su aspecto es muy similar a la goma tragacanto, es por esa razón por la que se empleó a comienzos del siglo XX como un





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

sucedáneo. Se emplea en la industria como emulgente. (Cubero, Monferrer y Villalta).

- **Manteca vegetal:** El Código alimentario define a los lípidos o grasas como aquellos productos cuyo componente mayoritario es la materia grasa de origen vegetal, animal, o la combinación de éstas. Proceden del girasol, soya, palma, palmiste. Llamada también vegetalina, es el aceite vegetal hidrogenado. Su función en las diferentes masas es hidratarlas.
- **Mantequilla:** Sustancia grasa (82% de materia grasa) obtenida por el amasado de la crema de leche y luego lavada y trabajada para que quede untuosa. La mantequilla se endurece con el frío y se vuelve líquida con el calor.  
Su color varía del blanco crema al amarillo oro. Según la alimentación de las vasa lecheras (rica en caroteno en los pastos herbosos). (Larousse, 674).

## 2.2 Diferentes formas de realizar fondant

### 2.2.1 Concepto de Fondant

El fondant viene del francés, que significa, que se funde. Y es la masa elástica blanca de azúcar que sirve para forrar o cubrir pasteles, tartas, cupcakes básicamente. Tiene muchos nombres, dependiendo del país de origen, puede encontrarse como pasta laminada, fondant extendido, roll fondant, masa elástica de forro satinada, pasta americana. Sus ingredientes son fundamentalmente azúcar



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

impalpable, glucosa, glicerina, gelatina y agua. Puede llevar algún saborizante, para darle sabor y alguna grasa, generalmente manteca vegetal.

También se puede definir como “Almíbar al que se le añade glucosa, cocido a punto de bola fuerte (130°C), trabajando sobre el mármol con la espátula hasta que se vuelve una pasta densa y opaca y que, a continuación se trabaja a mano. Esta pasta blanca, blanda y homogénea se conserva bien en un embalaje hermético. El fondant se utiliza sobre todo en confitería (interior de bombones, caramelos), donde se emplea colorado y perfumado. Fundido al baño María con un poco de agua, almíbar ligero o alcohol, se deja fluir en cajetillas o sirve para cubrir mazapanes, frutos secos, o fruta fresca y cerezas en aguardiente.” (Larousse, 498).

Por otro lado se define al fondant como una preparación de textura pastosa y color blanco, obtenida por el trabajo correcto de una mezcla de azúcar, agua y glucosa, llevado a una temperatura comprendida entre 111 y 120 °C.

El rasgo más notorio del fondant es la manejabilidad, la elasticidad y lo liso que puede quedar cubriendo una tarta; y la posibilidad de modelarse.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

La principal función dentro de la decoración repostería del fondant es que este provee la sensación de elegancia y pulcritud al postre, al ser expuesto al lado de otro tipo de decoraciones, como las tradicionales cremas que se utilizan para decorar, se ve más como una pieza de decoración. (Glessmann, 34)

### **2.2.2 Formas de realizar fondant:**

- **Fondant extendido:**

Para preparar esta masa se necesita: agua, gelatina sin sabor, glucosa, margarina vegetal, glicerina, azúcar impalpable fina para repostería y esencia al gusto.

Se prepara disolviendo la gelatina en el agua, se lleva a baño maría hasta que se disuelva, luego se incorpora la glucosa, la margarina y la glicerina (en climas secos); se revuelve y retira una vez disueltos.

Se deja enfriar 5 minutos y se incorpora la esencia.

Después se agrega el azúcar amasando hasta que la pasta quede suave y no se pegue en los dedos. Para estirar, utilizar almidón de maíz (maicena) hasta que quede de unos 4 mm de espesor.

La tarta debe estar untada con dulce para que la masa se adhiera.

Se puede pintar con colores comestibles en pasta.

Conservar en una bolsa de nylon fuera de la nevera. (Morana, 19).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Fondant extendido:**

Esta receta cubre una torta de hasta 26 cm de diámetro.

Se utiliza en la preparación: gelatina sin sabor, agua, glicerina, glucosa, vegetalina, esencia al gusto y azúcar impalpable.

Preparación: Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver.

Cuando esté bien disuelta, agregar la glicerina (sólo en climas normales o secos) y la glucosa.

Incorporar la cucharada de vegetalina.

Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes.

Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue a las manos. (Glessmann, 34).

### **Recomendaciones para el uso de fondant extendido:**

- La glicerina es el ingrediente que le da humedad a la masa.
- Si el fondant no se utilizara en el momento, recuerde no agregar la totalidad de azúcar, para así evitar que no se endurezca o se reseque. En este caso deberá agregar la mitad del azúcar impalpable y guardarlo en un recipiente hermético, en la heladera.
- Puede conservarse hasta una semana fuera de la heladera, en un recipiente hermético o en una bolsa de polietileno.
- Dentro de la heladera se conserva 2 o 3 meses.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- En el momento de utilizar, deberá permitir que tome temperatura ambiente y amasar, agregando el azúcar impalpable restante.
- Si la masa estuviese muy dura, deberá agregarle una cucharada de agua hirviendo y amasar hasta lograr la textura necesaria.
- Si la masa resultase gomosa, se deberá a que la preparación posee demasiada gelatina sin sabor y escasa cantidad de agua, o a que se ha dejado demasiado tiempo a baño maría, evaporándose parte del agua y aumentando la concentración de gelatina. En este caso, deberá agregar un poco de agua caliente a la masa y amasar la preparación hasta lograr la textura deseada.
- Si la pasta resultase quebradiza, poco elástica y no llegase a unirse, se debe a que tiene exceso de agua. Lamentablemente, esta masa no servirá y será necesario repetir la preparación de la receta.
- Esta pasta se puede colorear con colorantes vegetales en pasta, pero el color se aclara levemente, cuando la masa toma contacto con el aire.
- Mientras se trabaja, mantener la pasta tapada en una bolsa de polietileno, para que no se oree o se seque.
- Para obtener excelentes resultados, es necesario utilizar azúcar impalpable de buena calidad.
- Dejar madurar a medio ambiente por 24 horas.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Al momento de estirar hacerlo sobre una mica grande, espolvorear azúcar en polvo, o mantequilla que servirán de aislante.
- Enmantecar el rodillo. Al estirla dar forma a la masa de acuerdo al cake que se desea forrar. Para esto se medirá el diámetro total de este y se quitará un centímetro porque al momento de forrar la masa se descuelga y se estira.
- Como mínimo deberá tener medio centímetro de espesor, no es aconsejable que sea muy delgada.
- Si se formaran globitos estos se reventarán con un alfiler y se continuará la labor.
- La cara principal de la masa es la de abajo, por eso al momento de forrar se enrollará la masa sobre el rodillo y se dejará caer sobre el cake con esta cara encima.
- Etiquetar con el tipo de masa y la fecha de preparación.
- El agua puede variar de acuerdo a la temperatura corporal de las manos o la humedad del azúcar. (Viacava, 24)

- **Fondant de chocolate:** Pasta de chocolate:

Se necesita: fondant y chocolate de cobertura, blanco o negro.

Preparación: Colocar agua en un recipiente y calentar a fuego directo, sin llegar a su punto de ebullición. Retirar del fuego.

Verter el chocolate picado en un bol más grande y colocarlo sobre el recipiente con agua a baño maría. Revolver con cuchara de madera para disolver bien el chocolate.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cortar el fondant en cubitos, incorporándolo junto al chocolate derretido.

Mezclar los ingredientes hasta que se fundan y absorban el fondant. Volcar sobre la mesada y amasar hasta obtener una pasta homogénea. Conservar en bolsa de polietileno fuera de la heladera. (Glessmann, 37).

### **Recomendaciones para el uso del fondant de chocolate:**

- Es importante que el bol que contiene el chocolate sea más grande que el recipiente con agua que va debajo. De esta forma, se evita que se infiltre agua o vapor, de lo contrario el chocolate quedará pastoso y sin brillo.
- Es conveniente trabajar esta pasta en un ambiente fresco y seco.
- Preparar la pasta con 2 días de anticipación, o dejarla reposar, como mínimo, 2 horas, antes de ser utilizada.
- Si la pasta resultase blanda, agréguele más chocolate (de ningún modo intente endurecer utilizando azúcar impalpable).
- Por el contrario para ablandarla, agregue más fondant.
- Para estirar la pasta con palote, espolvoree la mesada con fécula de maíz.
- Es importante dejarla madurar o reposar 24 horas a medio ambiente. (Viacava, 25)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Elaboración de azúcar fondant:**

Preparar todos los ingredientes y utensilios que hay que utilizar.

Confeccionar un almíbar con las precauciones de rigor (recipiente al lado con agua, espumadera y pincel).

Retirar del fuego cuando alcance punto de soplo.

Humedecer ligeramente con agua la superficie donde se vaya a verter el almíbar (preferiblemente mármol), así como una espátula.

Extender sobre la mesa el almíbar y cuando el centro adquiriera una película (alcance 37 C aprox.) recoger este almíbar hacia el centro.

Trabajar el almíbar con la espátula hasta que adquiriera un color satinado y blanco.

Una vez formada una masa totalmente blanca, trabajar con las manos y espolvorear con azúcar impalpable.

Amasar hasta que desaparezcan los pequeños grumos que se hayan podido formar.

Conservar envuelto en plástico o en un recipiente (cuyas paredes deben estar totalmente limpias, también se puede incorporar al recipiente una pequeña cantidad de agua para evitar que se forme una costra que dé lugar a grumos indeseados) para su posterior utilización.

Cuando se quiera utilizar hay que derretirlo con ayuda de un poco de agua o un licor blanco (ron blanco, ginebra).

Se puede colorear y perfumar al gusto. (Pérez, Mayor y Navarro, 118).





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **2.3 Formas de realizar pastillaje:**

### **2.3.1 Concepto de Pastillaje**

El nombre “pastillaje” se deriva de la palabra “pastilla gigante” y se define como una masa muy dura que cuando se seca y se debe trabajar con agilidad, porque se orea muy rápidamente en climas normales y secos. Y la cual es utilizada para estirar con palo y cortar piezas para armar construcciones. Indica también que el pastillaje no sirve para modelar, ya que su secado es tan rápido que no da tiempo a trabajarlo. Pero se puede mezclar con pasta de goma, en caso de climas muy húmedos, para modelar o para realizar flores.

En el libro Larousse Gastronomique se define a la Alcorza o pastillage como: “Preparación constituida por una mezcla de azúcar lustre y agua, a la que se añade gelatina, almidón, fécula o goma tragacanto, a veces de color y trabajada a mano o con batidora eléctrica. Las piezas moldeadas o cortadas en las placas de alcorza se secan al aire y luego se ensamblan con glasa real o alcorza reblandecida. La alcorza permite elaborar piezas decorativas semejantes a esculturas. Algunos pasteleros, auténticos artistas, practican asimismo la pintura sobre alcorza”. (Larousse, 29).

El pastillaje es una pasta especial para realizar todo tipo de construcciones elaborada a partir de una mezcla de azúcar impalpable, agua, y gelatina básicamente, pudiendo añadir gotas de



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

algún ácido que puede ser vinagre, zumo de limón, etc. El más aconsejado es el vinagre, así como una pequeña cantidad de almidón de maíz, el cual aporta a la pasta una textura más fina. La incorporación a la pasta de algún ácido se realiza con el fin de acelerar el proceso de secado y ayudarlo a blanquear. (Pérez, Mayor y Navarro, 167).

A la hora de hacer construcciones recurrimos al pastillaje. Esta pasta especial que se utiliza para realizar todo tipo de construcciones que al secarse endurece y nos permite estirar, formar, cortar, pegar y armar diferentes tipos de formas y construcciones de acuerdo a los moldes que, previamente, debemos preparar en un cartón fino para armar estructuras sobre los pasteles. (Morana, 17).

### **2.3.2 Formas de realizar pastillaje**

- **Pastillaje filipino:**

Se utiliza: gelatina sin sabor, agua, esencia a gusto y azúcar impalpable.

Preparación: Hidratar la gelatina con el agua, incorporándola en forma de lluvia para que no se formen grumos. Dejar reposar unos minutos, hasta formar un puré y llevar a baño maría para disolver.

Retirar del baño maría cuando su apariencia sea transparente y estén bien disueltos todos los granitos de gelatina y agregar la mitad del azúcar impalpable de poco a poco y mezclando bien para integrarla.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Si la pasta se utilizará toda en el momento, agregar el resto del azúcar impalpable amasándola hasta que tome elasticidad; de lo contrario, consérvela en un recipiente hermético, en la heladera, sólo con el agregado de la mitad del azúcar impalpable y utilícela cuando la necesite. (Glessmann, 44).

### **Recomendaciones para el uso de pastillaje filipino:**

- La pasta en la heladera se conserva por varias semanas, sin que se reseque cuando no está ajustada. A la pasta, en este punto, se la denomina “masa madre”.
- Si el pastillaje no tuviera la suficiente firmeza y elasticidad, deberá agregarle pequeñas cantidades de CMC, hasta lograr la consistencia deseada.
- Se puede colorear utilizando colorantes vegetales en pasta. Pero es difícil lograr colores oscuros, porque esta pasta se aclara mucho cuando se seca.
- Para estirar la pasta, deberá utilizar palote y espolvorear la mesada con fécula de maíz, o untarla con vegetalina, si el clima estuviese muy seco.
- Es muy importante conservar la pasta siempre tapada con una bolsa de polietileno mientras se trabaja, para evitar que se forme una cáscara seca en la superficie.
- Si el pastillaje quedase gomoso y se contrajera al estirarlo, se debe a que tiene poca cantidad de agua o mucha cantidad de



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

gelatina. Para corregirlo, deberá agregarles agua en pequeñas cantidades y amasar la pasta hasta lograr la textura necesaria.

- Si el pastillaje tuviese mucha cantidad de agua, la masa carecerá de elasticidad y no se unirá. Esta masa no sirve para trabajar ya que no se puede corregir. (Glessmann, 44).

- **Pastillaje Mexicano:**

Se utiliza: azúcar común, agua, gelatina sin sabor, esencia a gusto y azúcar impalpable.

Preparación: Hidratar la gelatina con el agua. En otro recipiente, colocar le azúcar común y cubrirlas con un poco de agua, mezclar y llevar a fuego directo, hasta lograr un almíbar a punto hilo flojo.

Agregar al almíbar la gelatina sin sabor ya hidratada. Revolver hasta integrar bien toda la preparación y verificar que la gelatina se haya disuelto completamente.

Retirar del fuego rápidamente y agregar, de a poco, la mitad del azúcar impalpable, para formar la “masa madre”.

Hay que tomar en cuenta que este pastillaje es más elástico y más blanco que le pastillaje filipino, además, seca más rápido.

Es necesario conservar en un recipiente hermético, en la heladera. Si se utiliza en el momento, ajustar con el resto de azúcar impalpable hasta formar una masa elástica, que no se pegue en las manos. (Glessmann, 45).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Pastillaje con Carboximetil celulosa:**

Se utiliza: gelatina sin sabor, agua, CMC, esencia al gusto y azúcar impalpable.

Preparación: Hidratar la gelatina con el agua y llevar a baño maría, hasta que se disuelva y se haga transparente.

Retirar y agregar de a poco, 250 g. de azúcar impalpable mientras se bate con batidora eléctrica.

Agregar el CMC y completar la preparación con el resto del azúcar impalpable, hasta conseguir que la mezcla no se pegue en los dedos, agregando de ser necesario, fécula de maíz, para lograr el punto.

Conservar en bolsa de polietileno, en la heladera, dentro de un recipiente hermético.

Amasar durante 10 minutos en el momento de utilizar, para darle elasticidad y colorear con colorantes en pasta si se desea.

Estirar con palote sobre una mesada espolvoreada con fécula de maíz o untada con vegetalina. Recortar las piezas dejándolas secar sobre una goma espuma de 3 cm de espesor para que las piezas no se arqueen. (Glessmann, 45).

- **Realización y corte de piezas de pastillaje**

En primer lugar hay que prever la cantidad necesaria para la realización de las piezas con el fin de evitar el secado y desperdicio de la menor cantidad posible de pasta.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Estirar por medio de un rodillo cuidando siempre de espolvorear ligeramente la mesa de trabajo con la cantidad justa de almidón o fécula de maíz para evitar que se pegue y consecuentemente se rompa.

Una vez obtenido el espesor deseado, el siguiente paso consiste en cortar las piezas con un cuchillo que corte muy bien a fin de conseguir un corte limpio.

Para conseguir un corte perfectamente limpio es necesario limpiar frecuentemente la lámina del cuchillo que esté utilizando.

Colocar las piezas, ya cortadas, preferiblemente sobre una superficie plana de madera para que absorban más pronto la humedad.

Es conveniente, transcurridas 24 o 48 horas (dependiendo del tamaño de la pieza), darles la vuelta a las piezas, ya cortadas, con el fin de asegurar su secado.

Dejar secar completamente las piezas antes de iniciar el montaje de la pieza para evitar la rotura de alguna de ellas.

Una vez secas las piezas, proceder a su pegado con glasé (mezcla de azúcar impalpable, claras de huevo y zumo de limón vinagre). (Pérez, Mayor y Navarro, 168).

### **Recomendaciones para el uso de pastillaje:**

- El pastillaje puede ser pintado según las aplicaciones y necesidades mediante el aerógrafo (diferentes intensidades de color), pero también puede ser coloreada la masa directamente, siempre que se quiera obtener un colorido uniforme.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Procurar siempre trabajar el pastillaje con la máxima limpieza posible.
- Es aconsejable lijar las piezas de pastillaje una vez secas; esta operación permite obtener piezas perfectamente lisas (el pastillaje también se puede someter a un proceso de lavado, siempre y cuando la pieza que vamos a realizar no esté coloreada y de esta manera obtener un resultado completamente blanco).
- Evitar secar el pastillaje en una estufa o fuente de calor que no sea la temperatura ambiente ya que el calor excesivo podría provocar el agrietamiento de las piezas. (Pérez, Mayor y Navarro, 168).

### **2.4 Masas para modelar**

Las pastas para modelar sirven para realizar figuras de mayor tamaño. Para modelar figuras pueden utilizarse las recetas de pasta para cubrir tortas, pero siempre se le debe agregar a estas CMC, en el último amasado, para dar mayor firmeza y elasticidad. Este tipo de pastas están diseñadas exclusivamente para no secarse o endurecerse, estas pastas se endurecen exteriormente, pero su cara interna se mantiene tierna, para que los niños puedan comer el modelado sin dificultad. Estas pastas sirven para modelar trabajos pequeños, pero no resultan eficaces para modelar piezas de grandes tamaños. (Glessmann, 38).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

El modelado está compuesto de movimientos básicos, tales como esferas, conos y cilindros. La pasta de modelar debe ser fresca, o sea estar preparada no más de dos días antes de realizar el trabajo, pues caso contrario puede fermentar y por eso la figura se abre con una gran grieta. Del mismo modo al modelar es necesario realizar los primeros movimientos con energía para darle calor a la masa y que la figura quede sin quebraduras.

El pintado de caras por ejemplo debe ser realizado con un pincel muy fino y las pinturas adecuadas, en este caso de pasta para modelar con colorantes comestibles. Si la figura es pequeña podemos recurrir a una lupa para pintar detalladamente. (Morana, 12).

Como realizar pasta para modelar:

Se necesita: 2 partes de fondant extendido y 1 parte de pasta de goma fresca (hecha dentro de las 24 horas).

### **Recomendaciones para el uso de pasta para modelar:**

- Sirve para trabajos simples, flores básicas y para modelado de todo tipo de muñecos.
- Recibe excelentemente los colores.
- No se chorrea ni se quiebra.
- La textura es más fuerte que la masa del fondant, ya que no lleva manteca.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Esta masa necesita que se le hagan respiradores con un alfiler en las partes más gruesas como brazos, piernas, etc. Para estas partes se recomienda usar masa que haya reposado como mínimo 24 horas para que no reviente.
- Para estirla se puede usar como aislante un poco de manteca en la mano y en el rodillo.
- Luego dejarla orear por ambos lados (si estuviera pegajosa), cortarla y marcar los detalles.
- Etiquetar con el tipo de masa y la fecha de expiración.
- El agua puede variar de acuerdo a la temperatura corporal de las manos o a la humedad del azúcar. (Viacava, 26).

### **2.4.1 Pasta de goma**

Es ideal para realizar flores, imitar tela o para realizar modelados pequeños. Ya que la pasta de goma se diferencia del fondant sobre todo en sus dos características principales. Es una pasta que endurece rápidamente, y es una masa muy elástica. Se puede aplanar mucho más que el fondant.

El ingrediente que hace a la pasta de goma diferente del fondant es el CMC que como sabemos es un aditivo, que se utiliza en alimentación como auxiliar o espesante; y en este caso es lo que da elasticidad y dureza a la masa.

Esta pasta es excelente para hacer flores, también sirve para modelar muñecos.

Las siguientes pastas se utilizan para realizar flores, imitar telas,



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

volados, filigranas, vestir muñecos o realizar modelados de figuras, torsos y caras con moldes.

Estas pastas son blancas, tienen mucha elasticidad y se pueden estirar con palote y lograr espesores muy finos.

Estas pastas se utilizan de dos formas muy diferenciadas: cuando la pasta está recién elaborada, o cuando la pasta está reposada. (Glessmann, 41).

- **Pasta de goma recién elaborada:**

La pasta recién elaborada sirve para realizar figuras macizas, con volumen, como modelados, torsos de muñecas y caras con moldes. Para ello, la pasta debe utilizarse dentro de las primeras 12 horas de elaboración; la razón es que la pasta se fermenta una vez pasadas las horas o los días, y las piezas macizas realizadas con pasta reposada pueden agrietarse y estallar, debido a la descomposición que se produce por la fermentación del CMC. Por este motivo, utilizamos pasta fresca para hacer figuras que, al secarse rápidamente, no pasen por ese proceso.

- **Pasta de goma reposada:**

Es muy diferente cuando tenemos que realizar flores, vestir muñecos o imitar telas y volados, en este caso, es conveniente que la pasta está reposada por 2 o 3 días como mínimo, siempre dentro de un recipiente hermético. Esta pasta necesita pasar por el proceso de fermentación,



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

para que se torne más elástica, suave y maleable, ideal para este tipo de trabajos. Se podrá estirar con palo antiadherente sobre una mesada untada con vegetalina y lograr espesores tan delgados como una tela. (Glessmann, 42).

Se utiliza para su elaboración: agua caliente, glucosa, CMC (carboximetilcelulosa) y azúcar impalpable fina para repostería.

Preparación: Disolver la glucosa en el agua caliente.

Tamizar aparte el CMC con el azúcar. Unir, amasando hasta que la pasta quede suave y no se pegue en las manos.

Se puede pintar con colores comestibles en pasta.

Conservar en una bolsa de nylon fuera de la nevera. (Morana, 19).

### **Recomendaciones para el uso de pasta de goma:**

- La pasta de goma para realizar figuras debe estar fresca, o sea, no debe tener más de 24 horas.
- La pasta de goma para realizar flores o para imitar tela debe estar reposada, o sea, tener más de 24 horas.
- Para modelar es conveniente colocarse almidón de maíz en las manos.
- Para estirar cualquiera de las masas es aconsejable usar almidón de maíz.
- Para pegar la pasta de modelar o la pasta de goma, se puede utilizar agua o clara de huevo cuidando de no excederse, pues en este último caso puede manchar la superficie.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Al pintar las caras hay que tener cuidado de no colocar exceso de agua, pues la pintura se corre. Es conveniente practicar en otra superficie previamente.
- Es conveniente dejar descansar en la nevera un día la tarta para tornearse, así será más fácil el trabajo de darle forma.
- Para pintar con colorantes en polvo es recomendable que la superficie esté seca para que no se manche.
- Para diluir los colores en polvo utilizar alcohol fino o vodka. (Morana, 21).

- **Pasta de goma directa:**

Se necesita: agua tibia, glucosa, azúcar impalpable de buena calidad y CMC.

Preparación: Cernir dos o tres veces el azúcar impalpable junto con el CMC. Este paso es el más importante para distribuir en forma homogénea el CMC al azúcar impalpable, y así, lograr buenos resultados en la pasta.

Disolver la glucosa en el agua. Agregar a esta preparación el azúcar con CMC poco a poco.

Amasar hasta obtener una pasta consistente.

El CMC puede reemplazarse por goma Tragacanto o goma Karaya, en las mismas cantidades.

- Conservar en la heladera en una bolsa de polietileno y dentro de un frasco de vidrio o un recipiente hermético.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Se le puede agregar a la receta 5 gotas de ácido, para que la pasta quede más blanca. (Glessmann, 41).

- **Pasta de goma con almíbar**

Se utiliza: azúcar común, agua, gelatina sin sabor, glucosa, vegetalina, azúcar impalpable de buena calidad, CMC y claras batidas a punto de nieve

Preparación: Colocar en un recipiente el azúcar común, junto a los 80 ml de agua; llevar a fuego directo para lograr un almíbar a punto hilo flojo (101 C).

Retirar del fuego a agregar la gelatina sin sabor, previamente hidratada, con el agua.

Incorporar la glucosa y la vegetalina, revolver con cuchara de madera, hasta que se disuelvan todos los ingredientes.

Tamizar 2 o 3 veces el azúcar impalpable con el CMC y agregar a la preparación anterior.

Añadir las claras a punto de nieve, mezclar y amasar con un poco de azúcar impalpable.

Hay que tomar en cuenta que al contener almíbar, esta pasta es más blanca y seca más rápido que la pasta de goma directa y resulta más resistente a la humedad.

Y se debe conservar en una bolsa de polietileno, dentro de un recipiente hermético. Mantener refrigerada. (Glessmann, 42).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **2.4.2 Masa para flores**

Esta pasta se trabaja como la pasta de goma, pero tiene una textura similar al pastillaje y sirve para realizar flores, hojas, telas, filigranas y volados.

Para realizar flores se recomienda que el espesor de los pétalos sea delgado para que el trabajo quede delicado. (Morana, 13).

- **Masa clásica de flores:**

Se necesita: azúcar, goma tragacanto, agua caliente, glicerina, glucosa, manteca vegetal.

Preparación: en un tazón engrasado con manteca, unir el azúcar con la goma tragacanto.

Agregar la glucosa, la glicerina, el agua caliente, formar una bola compacta y agregar manteca.

La masa tiene que estar en punto mediano y suelta. Guardar en bolsa plástica y dejar en reposo por 24 horas a temperatura ambiente.

Pasado este tiempo, quebrar en trozos y usar. De lo contrario poner en una bolsa plástica, etiquetar con nombre y fecha y guardar en el refrigerador.

Recomendaciones: Amasar a las 24 horas de preparada y con frecuencia para evitar que se forme una costra.

Untarse un poco de manteca en las manos y pasarla alrededor de la masa antes de guardarla en la bolsa.

Usar masa muy suelta para colores intensos, porque los colorantes resecan la masa.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Pintar colores madres en masa suelta para facilitar el trabajo.

El punto de la masa varía de acuerdo a la temperatura corporal o a la humedad del azúcar. (Viacava, 27).

- **Pastillaje para pétalos**

Se utiliza: clara de huevo, azúcar impalpable de buena calidad y CMC.

Preparación: Batir la clara de huevo a punto de nieve. Dejar de batir e incorporar, de a poco, la mitad del azúcar impalpable.

Tamizar la mitad restante del azúcar impalpable junto a CMC 2 o 3 veces.

Unir sobre la mesada ambas preparaciones y amasar unos minutos hasta integrar bien todo el azúcar.

Una vez formada la pasta, limpiar la mesada y untarla con vegetalina.

Amasar unos minutos extras hasta que la pasta tome elasticidad.

Recomendaciones: A diferencia de la pasta de goma, los colores se aclaran cuando la pasta se seca.

En climas normales, para estirla con palote, se debe untar la mesa con vegetalina. En climas húmedos se espolvorea con fécula de maíz.

Esta pasta se ablanda con clara de huevo sin batir y se endurece con azúcar impalpable.

Es una pasta ideal para trabajar en climas húmedos. En climas secos no es recomendable utilizarla, porque su oreo es tan rápido que no dará tiempo a trabajarla.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Pasta de goma para flores:**

Se necesita: agua, gelatina sin sabor, glucosa, vegetalina, clara de huevo, azúcar impalpable de buena calidad y CMC.

Preparación: Hidratar la gelatina con el agua, incorporándola en forma de lluvia para que no se formen grumos. Dejar reposar unos minutos, hasta formar un puré y llevar a baño maría para disolver.

Una vez disuelta agregar la glucosa y la vegetalina cortada en trozos. Retirar del baño maría, cuando estén disueltos todos los ingredientes. Incorporar el azúcar impalpable previamente tamizado con el CMC y la clara de huevo.

Batir con batidora eléctrica a velocidad mínima, hasta mezclar bien; luego batir a velocidad máxima, hasta que la pasta se torne bien blanca.

Untar la mesada con vegetalina y amasar unos minutos para que la masa tome elasticidad.

Esta pasta se debe conservar en bolsa de polietileno, dentro de un recipiente hermético. Dejar reposar 1 o 2 días, si se utilizara para la elaboración de flores o telas. (Glessmann, 43).

### **2.4.3 Masa Mixta**

Esta masa se usa para modelar perlas, encajes y acabados. Su consistencia debe ser firme para obtener buenos resultados. En caso de emergencia puede reemplazar a la masa de moldear.

Se hace uniendo una porción de masa elástica de flores y  $\frac{1}{4}$  de porción de fondant, y se busca un balance para facilitar el trabajo.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

80 % de masa de flores y 20% de fondant, o se puede modificar según el trabajo que queremos realizar. (Viacava, 28)

### **2.4.4 Masa a base de marshmallows**

Esta es una receta muy fácil de preparar, agradable y mucho más rápida que todas las demás. Esta masa se utiliza para forrar tortas por su textura tersa.

Se utiliza: marshmallows, azúcar impalpable, agua, colorante vegetal especial para repostería.

Preparación: Colocar los malvaviscos en un recipiente resistente al calor y colocarlos a baño maría, agregarle dos cucharadas de agua, dejar que se derritan totalmente.

En un recipiente colocar la azúcar en polvo previamente cernida, vaciar los marshmelows derretidos, mezclar vigorosamente con la ayuda de una espátula, hasta que la masa quede bien integrada.

Luego amasar con las manos hasta que la masa quede homogénea y tersa, guardar en una bolsita de plástico o cubrir con papel film para evitar que se seque.

Retirar la masa estirla sobre la mesa de trabajo con la ayuda de un rodillo y cubrir la torta.

Para darle un toque dorado utiliza colorante vegetal en polvo, con la ayuda de un pincel y un poquito de Ron o Vodka diluye un poquito de colorante y aplicar en la zona que se desea resaltar. (Viacava, 29).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **2.5 Porcelana fría**

Se utiliza tanto en flores como para modelar. No es comestible, debe aislarse de la cobertura de azúcar con un trozo de papel encerado para evitar su contacto con la misma.

Hay que tener en cuenta los cuidados con la porcelana en frío, ya que ésta se reduce y el color se intensifica. Es conveniente colocarse crema en las manos para trabajar más cómodamente, se puede utilizar este cosmético, pues la porcelana no es comestible. Lo maravilloso de esta pasta es que queda de recuerdo, pues no se deteriora con el correr de los años. (Morana, 12).

Se necesita: almidón de maíz, cola vinílica, ácido benzoato de sodio, glicerina, ácido esteárico, alcanfor disuelto en alcohol fino y formol.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes, menos en formol y llevar al microondas 2 minutos; retirar y mezclar. Repetir este procedimiento 4 veces. Luego volcar en la mesa, dejar enfriar 5 minutos y amasar incorporando la cantidad necesaria de almidón de maíz hasta que no se pegue en las manos, junto con la cucharada de formol.

Para guardarlo debe estar frío, conservarlo en porciones en pequeñas bolsas de nylon fuera de la nevera, dentro de un frasco de vidrio. De



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

este modo la porcelana dura más tiempo pues solo utilizaremos la necesaria.

### **Masa de porcelana fría para modelar:**

Se necesita: fécula de maíz, goma vinílica para porcelana, ácido esteárico, benzoato de sodio, glicerina, vaselina, líquido blanqueador para porcelana. (Glessmann, 142).

- **Estearina o ácido esteárico:** Este producto es el que le da mayor firmeza a la masa preparada en forma casera. Es un ácido graso saturado presente en aceites y grasas animales y vegetales. Se obtiene tratando la grasa animal con agua a una alta presión y temperatura, y mediante la hidrogenación de los aceites vegetales.
- **Benzoato de Sodio:** es una sal del ácido benzoico, blanca, cristalina y gelatinosa o granulada. Es soluble en agua y ligeramente soluble en alcohol. La sal es antiséptica y se usa generalmente para conservar los alimentos. Es un aditivo que se utiliza en la elaboración de panificados y ayuda a la conservación de la masa, se puede reemplazar por vinagre o después de la cocción de la masa agregar unas gotas de formol.

Preparación: Colocar en una olla de teflón la fécula de maíz y la cola vinílica, mezclar con cuchara de madera.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Agregar los ingredientes secos: el ácido esteárico y el benzoato de sodio. Mezclar.

Por último incorporar la glicerina y la vaselina.

Revolver mezclando bien todos los ingredientes y agregar el líquido blanqueador. Continuar mezclando, hasta que la preparación sea una mezcla homogénea.

Llevar a fuego directo suave, sin dejar de revolver durante la cocción. Cocinar de 15 a 20 minutos aproximadamente.

La masa comenzará a espesarse lentamente, volviéndose grumosa.

Se considera lista su cocción, cuando la masa se despega completamente de los bordes de la olla.

Una vez lista, amasar la masa en caliente, sobre una mesada previamente rociada con aceite vegetal. Cubrir con papel film y colocar dentro de una bolsa de polietileno. Una vez que la masa se enfrió dentro del film, retirar y volver a envolverla nuevamente, para evitar la formación de hongos, debido a la transpiración que se genera cuando la masa se envuelve en caliente. (Romero).

### **Recomendaciones para el uso de porcelana fría:**

- Antes de utilizar, es conveniente dejar reposar la masa durante horas como mínimo, para que tome mayor elasticidad.
- La masa de porcelana fría se puede colorear con óleos para obtener colores intensos, con témperas para obtener colores pasteles o flúor. También acepta los colorantes para tortas, pero



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

es preferible utilizar sólo los colores negro, blanco y rojo, ya que los demás colores se destiñen con la luz a lo largo del tiempo. Con respecto a la utilización de acrílicos, se debe tener en cuenta que no son convenientes, ya que se secan muy rápido, reseca la masa y formando grietas.

- Una vez seca la figura moldeada, se la puede proteger con una o dos capas de laca mate o satinada en aerosol.
- Para pegar la porcelana en frío utilizar cola vinílica.
- Al secarse la porcelana en frío podemos corregir la posición colocando la pieza cerca del vapor de agua, éste dará flexibilidad suficiente a la masa por unos minutos para modificarla.
- La porcelana en frío achica entre el 15 % y el 20 %. Esto produce que el color, al secarse, se intensifique. (Morana, 20).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **CAPÍTULO III**

### **TÉCNICAS DE PASTILLAJE**

#### **3.1 Técnicas y utensilios necesarios**

A partir del crecimiento del interés por la decoración en repostería, las empresas fabricantes de equipamientos desarrollan día a día nuevos elementos que facilitan y permiten nuevas propuestas para el decorador.

Así por ejemplo existe una variedad amplísima de moldes en resina plástica y en silicona, desde caras, nervaduras de hojas y pétalos hasta finos encajes. Esto nos permite realizar un trabajo diferente en menor tiempo.

Debemos tener en cuenta que antes de utilizar estos moldes, especialmente los de resina, debemos espolvorear previamente la masa con almidón de maíz. De este modo la pieza no se pega y los detalles quedan bien definidos. En el caso de los moldes de silicona el resultado es óptimo siempre, pues la calidad del material nunca se adhiere a la masa, inclusive nos permite realizar trabajos en caramelo y chocolate.

Los cortantes y marcadores de nervaduras permiten realizar las flores y hojas rápidamente, dándoles un aspecto más realista.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Buenos elementos de trabajo y la masa adecuada facilitan la realización del trabajo. (Morana, 13).

### Herramientas:

- **Estecas:** grupo de herramientas de plástico o de metal que nos permiten dar textura o marcar detalles en la masa. El bolillo consta de una bolita en el extremo para afinar los bordes de pétalos o vestidos.

**Bolillos:** sirven para afinar bordes de hojas y pétalos de flores. Se utilizan también para ahuecar ojos, boca y orejas.

**Esteca de punta plana:** se utiliza para marcar líneas, hacer pliegues suaves sin cortar y abrir bocas.

**Esteca de cuchillo:** se utilizan para cortar o marcar líneas finas.

**Esteca de punta curva:** se utiliza para marcar nariz, boca, etc., y para marcar líneas curvas o texturas como piedras redondas.

**Rulero metálico:** se utiliza para afinar bordes, realizar volados u ondulaciones.

**Esteca de punta cóncava:** se utilizan para marcar sonrisas, ondas y escamas en modelados de peces o sirenas.

- **Rodillos:** lisos para estirar el fondant, o texturados para realizar detalles en vestidos o coberturas.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Cortantes:** tanto para flores como hojas; al ser de metal poseen un filo que deja el corte preciso. Tener una amplia selección de cortadores es de gran utilidad. Se usan los cortadores de flores, masa, galletas, etc. para formar placas y recortes, mientras se forman las arandelas y flecos con cortadores Garrett.
- **Moldes:** usados en los trabajos con azúcar y en chocolate y se consiguen en una amplia variedad de formas y tamaños, para muchas ocasiones diferentes. (Lodge, 15).
- **Moldes de cara en silicona:** nos permiten lograr las facciones con detalles debido a su precisión.
- **Moldes de torso en resina:** podemos lograr cara y torso en una sola pieza.
- **Cinta engomada para floristería:** se utiliza para unir los pétalos y luego las flores entre sí.
- **Alambres:** cubiertos con hilo y de diferentes grosores de acuerdo a su función.
- **Pinceles:** deben ser de buena calidad para que el trabajo quede hecho en detalle. (Morana, 17).





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Gibré:** el gibré es un producto artístico no comestible y tóxico, por ello, no es recomendable si se lo va a utilizar sobre las tortas para dar brillo. Se fabrica sobre la base de vidrio molido y se ha comprobado que al ingerirlo queda depositado en los riñones.
- **Brillos:** hoy existen brillos para tortas de increíbles tonalidades: tornasolados de colores, tornasolados metálicos bronce, cobre, plateado y dorado. Estos brillos no son tóxicos y pueden ser utilizados para iluminar las tortas o para dar toques de brillo a adornos comestibles.
- **Colorantes para alimentos:** los colorantes para alimentos vienen en cuatro formas principales: polvo, líquido, pasta y plumas estilográficas. Se utiliza el polvo principalmente como el polvo de pétalo para añadir color a flores y arandelas. Se puede utilizar para colorear la cubierta misma, pero la intensidad no es tan fuerte como con pasta o colorantes líquidos, por eso se utiliza para encajes y filigrana, ya que la pasta contiene glicerina y un líquido ablandaría la cubierta demasiado para un trabajo fino. Se pueden usar también polvos para colorear chocolate blanco. Los colorantes líquidos están fácilmente disponibles, pero son menos concentrados que la pasta, haciendo que la pasta de azúcar se vuelva más pegajosa y demasiado blanda. Utilícelos únicamente para tonos pastel y utilice pasta para colores oscuros. En general, los colores de pasta son los



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

mejores para colorear pasta de azúcar. Las pastas son de base de glicerina y vienen en una gran gama de colores. Utilice un palillo para añadir el color a la cubierta y tenga cuidado de usar cantidades muy pequeñas. Las plumas estilográficas para trabajo con azúcar están igualmente disponibles y se emplean para trazar dibujos y escribir en superficies. Se usan a la manera de un marcador. (Lodge, 16).

**Colorantes en polvo:** los colorantes en polvo y los polvos para pétalos son productos de múltiples utilidades, nuevos en el mercado y que han reemplazado a las tradicionales tizas al pastel, que si bien se adquieren en infinidad de colores, se tratan con un producto artístico no comestible y tóxico. Hasta hace poco tiempo, se utilizaban junto con el polvo de nácar para pintar y matizar las flores de pasta de goma, que decoraban en hermosos ramos de torta de boda, aniversarios, cumpleaños, etc.

Los colorantes en polvo aún no se adquieren en una gran gama de colores y estos son de origen vegetal y comestibles, por lo tanto no son tóxicos como lo son sus antecesores. Estos colorantes se utilizan para matizar, dando luces y sombras a la cobertura de pasta de una torta, o a cualquier decoración que sea comestible. Los polvos para pétalos se adquieren en una gran variedad de colores opacos y brillantes, no es un producto comestible, porque no alimenta, pero tampoco es tóxico. Su



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

utilidad es variada: puede ayudar a maquillar y dar rubor a mejillas en las caras de los modelados, a pintar flores de pasta de goma, a dar brillo, luces y sombras, a realzar y embellecer cualquier trabajo.

Ambos polvos pueden utilizarse con pincel seco, puros o mezclados con fécula de maíz para suavizarlos, o también aclarándolos, logrando distintas tonalidades. Se pueden lograr colores intensos, brillantes diluyéndolos en una bebida blanca de alto grado alcohólico; de esta forma, se trabajan líquidos y se obtienen trazos bien definidos y un secado prácticamente instantáneo.

- **Barniz alimenticio en aerosol:** este producto se adquiere en las casas de repostería; su envase posee un práctico spray que permite rociar las piezas distribuyéndose en forma pareja.

Su consistencia es líquida, su color amarillento y el secado de la figura se obtiene prácticamente al instante. La intensidad del brillo que se desea obtener va de acuerdo con la cantidad de manos de barniz que se coloca; cuando más manos de barniz, más brillo se obtiene en la figura, dejando reposar entre una y otra. Comúnmente es utilizado para dar brillo a las figuras de chocolate, como por ejemplo bombones y huevos de pascua.

En la decoración de tortas, podemos utilizarlo sobre pastillaje, flores y hojas de pasta de goma; así como también en modelados de mazapán o de pasta de modelar, en este caso,



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

además de dar brillo, resalta los colores, en especial, los más oscuros, evitando que se destiñan con el secado.

Se puede utilizar también para fijar los colores de las figuras pintadas con colorantes en polvo, rociándolas solo una vez.

- **Barniz de goma arábica:** con la goma arábica disuelta en agua, además de obtener un buen pegamento comestible, podemos utilizar esta preparación para dar brillo y resaltar los colores de las piezas de pastillaje y las figuras modeladas en mazapán o pasta para moldear. Se aplica con pincel directamente sobre la figura las veces que sean necesarias, hasta lograr el brillo deseado, dejando secar entre cada aplicación. (Glessmann, 55).
- **Espátulas y alisadores:** se utilizan espátulas con manija para alisar la superficie de tortas con pasta de azúcar, o rectas para levantar, alisar y recortar. (Lodge, 16).

### 3.2 Masas

- **Bizcochuelos**

El bizcochuelo se caracteriza por su masa liviana y su textura esponjosa. Es ideal para cortar en capas, humedecer con almíbar o vinos dulces y rellenar con diferentes cremas. Es la torta característica de las fiestas infantiles.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Bizcochuelo clásico:**

Se necesitan: 6 huevos, 200 g. de azúcar, 200 g. de harina 0000 y unas gotas de esencia de vainilla; rinde 10 porciones.

Para su preparación:

Colocar en un bol los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla. Batir con batidora eléctrica a velocidad máxima durante 10 minutos aproximadamente, hasta obtener un batido a punto letra.

Retirar de la batidora y agregar, de a poco la harina tamizada, mezclando suavemente con movimientos envolventes, para evitar que se reduzca el volumen del batido.

Verter la preparación en un molde de 22 o 24 cm, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave entre 30 a 40 minutos. Una vez que el bizcochuelo se dora y se han despegado los bordes del molde, retire del horno.

Inmediatamente después de retirar el bizcochuelo del horno, sacudir suavemente el molde para de esta manera, incorporar aire en la base y evitar que luego se despegue a ésta. Dejar entibiar 5 minutos y desmoldar sobre una rejilla rociada con aceite vegetal.

### **Recomendaciones:**

- Los huevos siempre deben utilizarse a temperatura ambiente.
- Si se deja mucho tiempo el bizcochuelo dentro del molde, puede pegarse a la base y se romperá al desmoldarlo.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- El punto letra se obtiene cuando, al levantar el batidor, se puede dibujar alguna figura. Si el dibujo se pierde y no queda marcado, es necesario seguir batiendo.
- El bizcochuelo se puede freezar y dura 3 meses.
- Conservar en la heladera durante 2 o 3 días, envuelto en una bolsa de polietileno dentro del molde (esto permite cortarlo en varias capas sin que se desgrane).
- Si quedó con panza: pudo suceder que los huevos eran muy pequeños y por lo tanto, la cantidad de harina incorporada quedó excedida, o se batió durante más tiempo incorporando más aire al batido.
- Si se hundió en el centro: se abrió la puerta del horno durante la cocción, provocando un cambio brusco de temperatura. Faltó más tiempo de cocción. Por el contrario, los huevos eran muy grandes y la cantidad de harina incorporada fue escasa, o el horno estaba muy caliente. (Glessmann, 6).

### **Bizcochuelo de chocolate:**

Se necesita: 6 huevos, 200 g. de azúcar, 3 cdas. De cacao amargo, 170 g. de harina leudante; rinde 10 porciones.

Preparación: separar las claras de las yemas. Batir con batidora eléctrica las claras, a medida que se agrega el azúcar de a poco, hasta obtener un merengue. Incorporar las yemas de a una, mientras se sigue batiendo.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Una vez incorporadas todas las yemas, dejar de batir y agregar de a poco, la harina previamente tamizada con el cacao amargo. Mezclar suavemente con movimientos envolventes para evitar que se reduzca el volumen del batido. Verter la preparación en un molde de 22 o 24 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave entre 30 a 40 minutos aproximadamente. (Glessmann, 9).

- **Tortas**

Las tortas se caracterizan por su textura compacta, húmeda y por supuesto, su gran sabor. Por esta razón, son las tortas ideales para la decoración artesanal. Su consistencia firme permite un forrado perfecto. Se pueden cortar en capas finas, rellenar, recortar o tornearse. (Glessmann, 10).

- **Tortas con frutas**

Las tortas con frutas se caracterizan por ser pesadas, húmedas, provistas de muchos ingredientes y además por ser muy sabrosas. Se pueden preparar con varios días de anticipación y se conservan perfectamente fuera de la heladera, ya que no necesitan rellenarse. Por tal motivo, son ideales cuando hay que hacer decoraciones muy elaboradas en tortas de bodas, aniversarios o cumpleaños de quince. Estas tortas se pueden forrar y decorar con 2 o 3 días de anticipación. (Glessmann, 14).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 3.3 Rellenos

Existen muchas variedades de cremas para rellenar tortas. Lo importante es tener en cuenta que las tortas decoradas artesanales no pueden conservarse en la heladera, ya que transpiran por la humedad que esta produce, malogrando la decoración. Por esta razón los rellenos deben ser consistentes. Una vez decorada la torta, deben perdurar varias horas fuera de la heladera.

En temperaturas muy elevadas, no es recomendable utilizar rellenos con crema chantilly o demasiada cantidad de manteca. Son ideales las cremas que contienen dulce de leche pastelero o chocolate cobertura. (Glessmann, 18).

**Cremas básicas:** para clasificar las cremas no existe criterios muy precisos, sin embargo, basándose en su composición, en su aspecto y su ligereza, se las puede repartir en tres grandes familias:

- **Cremas con huevo**

Como su nombre indica, contienen huevos en cantidad variable, dependiendo de las recetas. El tiempo de conservación también puede ser muy variable, según la composición y la realización. En efecto la mayor parte de las cremas con huevo contienen leche, que es un elemento alterable, lo que determina una conservación más limitada.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Cremas batidas**

Son cremas un poco más livianas, ya que emulsionan batiéndolas. Esta ligereza no es, sin embargo, lo más importante, es un criterio de calidad y de éxito. Su realización no presenta unas dificultades específicas, pero el que nos salgan bien depende del respeto de las normas y de las precauciones tomadas. Ciertas cremas batidas exigen una preparación inmediata.

- **Cremas livianas**

La ligereza que las caracteriza se consigue gracias a las claras batidas o a los merengues, o bien a la incorporación de crema batida. Por esto, resultan bastante delicadas de hacer y exigen un esmerado procedimiento; se realizan varias preparaciones por separado que luego se mezclan delicadamente. Esta mezcla final es importante y exige una cierta habilidad para alcanzar el éxito. Su preparación exige también algunas precauciones. Hay que seguir muy de cerca la conservación de los productos terminados. Esta familia de cremas ofrece numerosas posibilidades y merece una atención constante. Bilheux, Roland y Alain Escoffier. *“Tratado de Pastelería Artesana”*. Internet. [www.claroline.ucaribe.edu](http://www.claroline.ucaribe.edu). Acceso: 22 mayo 2012.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **3.3.1 Los puntos del almíbar**

#### **Almíbar**

Se necesita: 150 g. de azúcar y 250 g. de agua

Para su preparación: colocar el azúcar en una cacerola, agregar el agua. Cocinar a fuego directo fuerte.

#### **Los puntos del almíbar**

Como indica Melina Glessmann en su obra “Decoración de tortas y souvenirs” el azúcar común posee una estructura de alta durabilidad, si se lo conserva en un lugar fresco y seco. La cocción del azúcar altera sus características físicas. Debe tenerse mucho cuidado al hervirlo, pues cambia de punto rápidamente, y esos cambios son más frecuentes cuando este hierve a temperaturas muy elevadas. Su temperatura puede medirse con termómetro de repostería, o bien conocer los distintos puntos que se dan a continuación.

#### **Punto líquido para humedecer tortas**

Dejar hervir el almíbar durante 3 o 4 minutos y retirar del fuego. Dejar entibiar y colocarlo en refrigeración para que se enfríe bien. Si se desea durante la cocción, se puede perfumar con ralladura de naranja o de limón. Una vez frío se cuela para retirar las cáscaras. También se le puede dar sabor una vez frío, agregándole oporto, licor o café.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Punto hilo flojo (101°C)**

Se deja hervir el almíbar más tiempo que el punto anterior. Para saber cuándo alcanzó el punto hilo flojo, se retira con una cuchara una pequeña porción de almíbar del recipiente. Teniendo la precaución de no quemarse, se coloca la porción de almíbar entre los dedos y se intenta separarlos. Deberá formarse un hilo que se rompe a una distancia aproximada de 2 cm.

### **Punto hilo fuerte (103°C)**

Se continúa cocinando el almíbar. Se realiza con las cucharas el mismo procedimiento que en el punto hilo flojo. A diferencia de qué en este, al separar los dedos, el hilo no se romperá con facilidad, se mantendrá firme sin cortarse.

### **Punto perla (105°C)**

Se continúa la cocción unos minutos más, hasta observar que en la superficie se forman unas burbujas que parecen perlas.

### **Punto bolita blanda (115°C)**

Se determina el punto cuando se deja caer un poco de almíbar en agua fría, y al retirar del agua, se puede formar entre los dedos una bolita blanda.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Punto bolita dura (130°C)**

Se procede de la misma forma que en el punto anterior. La diferencia se obtendrá cuando, al dejar caer el almíbar en el agua fría, éste se endurecerá como un cristal. Al retirar del agua, podrá formar entre los dedos una bolita dura y transparente.

### **Punto caramelo (170°)**

Se hierva el almíbar hasta obtener un color dorado. (Glessmann, 24).

## **3.4 Otras Coberturas**

### **Tipos de Merengue**

Origen: el merengue apareció alrededor del año 1720 de la mano de un pastelero suizo, llamado Gasparinni, quien como su nombre lo indica era de origen italiano. En Nancy, lo sirvieron por primera vez al rey Estanislao, el cual los apreció muchísimo y los dio a conocer.

Esto explica porque hoy tenemos tres tipos de merengue: suizo, italiano y francés. Aunque la receta de base y las materias primas son las mismas para los tres tipos de merengue, la manera de hacerlos es muy diferente y da un producto completamente distinto.

- **Merengue Italiano**

Realizado en el día a causa de su limitada conservación. Se prepara con azúcar cocido. Se utiliza para endulzar ciertas fabricaciones, para aligerar o cubrir tortas. El merengue italiano



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

se utiliza mucho y exige algunas precauciones durante su realización. Se utiliza como crema y siempre se consume blando. No se cocina, pero en ciertos casos, después de la incorporación del azúcar, se mete unos instantes en el horno caliente o muy caliente, sin embargo, no se trata de una cocción propiamente dicha. Se hace ante todo con un fin decorativo.

- **Merengue suizo**

Realizado en caliente, es firme y tiene buena consistencia. Puede llevar sabor, color y se cocina siempre o se horneará. Fue el primero que se realizó. Aunque ahora se utiliza menos que el merengue italiano, o incluso el francés tiene, sin embargo, mucha fama y se hace en gran número de establecimientos. En sus orígenes se le daba con cuchara, formas más o menos regulares y cocidas, hoy en día es un merengue para cocinar, al que se le dan formas diversas.

- **Merengue francés**

Se realiza en frío. Es muy friable y se deshace en el paladar. Siempre se cocina o se seca. Está destinado a la confección de bases, que sirven de armazón para la preparación de diversas tortas. Le ocurre lo mismo que al merengue suizo, es un merengue que hay que cocinar.

Es igual de fácil de hacer, su destino es prácticamente idéntico al del merengue suizo. Sin embargo, el francés gusta más por su



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

finura, se deshace más y resulta más fino, cuando lo tenemos en el paladar y es también mucho más friable. Su único inconveniente reside en su fragilidad, esta característica lo diferencia también del merengue suizo, que es más sólido y resulta más crujiente. Glessmann, 25.

### Tipos de Merengue

	Merengue italiano	Merengue francés	Merengue suizo
Ingredientes	Claras + azúcar	Claras + azúcar (puede llevar almidón de maíz si se va a secar en horno)	Claras + azúcar (puede llevar almidón de maíz si se va a secar en horno)
Método	Se hace con un almíbar a 120°C. Se baten las claras a punto nieve, se agrega el almíbar y se bate hasta formar el merengue.	Se baten las claras con el azúcar a punto nieve.	Se calientan las claras con el azúcar a baño María hasta llegar a 45 °C. y luego se baten hasta formar el merengue.
Utilizaciones	Decoraciones,	Para discos o	Para realizar



UNIVERSIDAD DE CUENCA

básicas	mousse, o parte de preparaciones que no llevan cocción. Se puede consumir sin cocinar.	merengues cocidos al horno. Como parte de preparaciones que luego se van a cocinar en horno.	formas o discos que luego se van a cocinar en horno.
Cocción	No se puede cocinar en horno, ya que no se seca.	En horno a 100°C. Para realizar discos o formas. Si es parte de una preparación, la temperatura de cocción varía según la receta.	Para realizar formas o discos se cocina en horno a 100°C. por 1 o 2 horas según el tamaño de la pieza.

Fuente: Unimago. El mundo de la Repostería. Pasteles, 6.

**Diferentes tipos de glasé.**

- **Glasé real**

Se necesita: clara de huevo, azúcar impalpable tamizada, gotas de ácido acético (que puede reemplazarse por vinagre o jugo de limón colado).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Para su preparación: colocar en un bol el ácido acético y 5 cucharadas de azúcar impalpable. Batir los ingredientes con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente.

Agregar unas cucharadas más de azúcar y continuar batiendo. Repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición.

El glasé está en su punto justo cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Si es necesario, se termina de ajustar agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente. Una vez a punto, se agregan los colores con colorantes en pasta comestibles, mezclando hasta obtener un color homogéneo. (Glessmann, 27)

### **Recomendaciones para el uso de glasé:**

- Utilizar siempre azúcar impalpable de muy buena calidad, bien blanca y refinada tipo Taleo o tamizada.
- El glasé real se puede, también, batir a mano, pero, en este caso, es recomendable agregar una cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo, para ayudar a obtener una consistencia más blanca y cremosa.
- El glasé está en su punto justo cuando su consistencia es firme y cremosa y con él podemos formar picos sostenidos.
- Si el glasé estuviese demasiado blando, deberá agregarse azúcar impalpable.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Si en cambio estuviese muy duro, aflojar con un poco de clara de huevo (sin batir), jugo de limón o agua.
- Si estuviese brillante, es porque le falta batido y azúcar impalpable.
- Si su textura pareciera apelmazada o cortada y su consistencia estuviese dura, es debido a que se le agregó azúcar impalpable demasiado rápido, sin haber batido bien después de cada agregado, evitando que las claras se eleven. En este caso, para mejorarlo, se lo afloja con clara de huevo y se bate hasta que se logre una consistencia cremosa. Luego se lo ajusta con azúcar impalpable.
- Las claras tienden a decantar, separándose del azúcar impalpable, cuando el glasé está muchos días en reposo. Si esto ocurriese, batir un poco antes de utilizarlo.
- El glasé que tiene ácido acético se conserva por 10 días en la heladera; si tiene jugo de limón, dura entre 6 o 7 días. Fuera de refrigeración se conserva entre 2 o 3 días.
- El ácido acético le da al glasé mayor blancura, además, hace que éste seque más rápido, hasta en días húmedos y por último actúa como conservante.
- La totalidad del azúcar impalpable se agrega sólo cuando se utiliza todo el glasé en el momento.
- Para conservar el glasé en refrigeración, es aconsejable que no esté ajustado, para que no se endurezca y reseque con el frío.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- El glasé oreo rápidamente, más aún en climas secos, por lo tanto, debe mantenerse siempre en un bol tapado herméticamente.
- El secado del glasé depende, fundamentalmente, del clima y del espesor de la pieza. En climas secos, tarda apenas pocas horas. En climas húmedos, puede tardar 1, 2 o 3 días en secarse. En climas muy húmedos, es posible que la pieza transpire o se derrita.
- Para que no le afecte la humedad, se debe colocar la pieza en un ambiente con calor seco. Por ejemplo, cerca de una estufa, del horno o de las hornillas de la cocina.
- Se puede colorear el glasé con colorantes vegetales en pasta, pero se debe tener en cuenta que, al secarse, el color se intensifica.
- Para lograr los colores oscuros como: negro, rojo, azul, violeta intenso o marrón, es necesario, una vez coloreado el glasé, dejarlo tapado en un bol y en reposo, durante 2 o 3 horas como mínimo.
- Este glasé es el tradicional para hacer contornos con boquillas en las tortas. (Viacava, 30).

- **Glasé fluido**

El glasé fluido es una técnica clásica de la decoración artesanal, que consiste básicamente, en rellenar siluetas o realizar figuras con superficies perfectamente lisas a partir de un glasé menos consistente



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

que el que se utiliza comúnmente para realizar guardas o flores. El glasé fluido no es un glasé especial, simplemente se utiliza glasé real en consistencia más blanda o casi líquida. No se trata de preparar un glasé real con poca azúcar impalpable, sino de aflojar el glasé hasta lograr su punto justo. Para ablandarlo, se puede utilizar clara de huevo, jugo de limón colado o agua.

Existen 2 tipos de glasé fluido: el primero se denomina “con contención” y el segundo “sin contención”. El glasé fluido “con contención”, es de consistencia más líquida, por tal motivo requiere una contención, ésta puede realizarse con glasé real o pasta. El punto correcto se puede comprobar colocando una gota de glasé en la mesa e incorporar sobre ésta una gota más pequeña. Si ambas gotitas se unen lentamente, dejando una superficie lisa y pareja, sin que se dilate la superficie original, el glasé está en su punto justo. La unión de ambas gotas se logra a los 10 segundos aproximadamente. Si ambas gotas se unen rápidamente y se dilata la superficie, se debe a que el glasé está demasiado flojo, es decir, se le incorporó demasiado líquido para aflojarlo; esto traería como consecuencia que el glasé se extienda fuera de la contención. En ese caso, debe agregarse un poco de glasé real para espesarlo, luego llevarlo a su punto justo. Si por el contrario, el glasé queda demasiado espeso, es porque se le incorporó poca cantidad de líquido, esto provocará que ambas gotas tarden en unirse o directamente no se unan, resultando una superficie irregular y desprolija.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

El glasé fluido sin contención es de consistencia más espesa que el anterior. No se utiliza para rellenar figuras, sino que ésta se realiza directamente sin previa contención. El procedimiento para aflojarlo o espesarlo (si éste quedo demasiado líquido) es igual al del glasé fluido “con contención” explicado anteriormente. La diferencia está en que las gotas se unen más lentamente, a los 16 segundo aproximadamente. El punto justo se logra cuando, al fundirse ambas gotas, la superficie no se dilata y queda perfectamente pareja y lisa. (Glessmann, 28)

### **Recomendaciones para el uso de glasé fluido**

- Al ser su consistencia más líquida, el glasé fluido tarda más en secarse que el glasé real.
- Una vez logrado el punto, se puede colorear utilizando colorante en pasta.
- Si para aflojarlo se utilizó agua, es necesario mezclar bien la preparación, para evitar que se formen vetas blancas.
- El glasé fluido puede utilizarse directamente sobre la superficie de una torta forrada. También se aplica sobre pastillaje, o se trabaja la pieza sobre un acetato.
- Es preferible dejarlo reposar 1 o 2 horas antes de utilizarlo, para eliminar las burbujas de aire que se forman al batir o al mezclar.
- Enmarcar las figuras con glasé más consistente dejando secar y luego rellenar con glasé fluido. (Viacava, 31).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Glasé para trazos finos (filigranas)**

Es un glasé de consistencia más elástica, firme y dura que el glasé real. Características atribuidas a dos ingredientes: goma arábica y glucosa. Se utiliza para hacer trabajos muy delicados y quebradizos, como hilos de glasé suspendidos, filigranas, puntillas y calados.

El éxito de esta técnica es ser paciente y de brazos fuertes, pues hay que batir a mano, sin excepciones.

Para prepararlo se necesita: clara de huevo a temperatura ambiente, azúcar impalpable cernida, goma arábica en polvo y glucosa.

Para su preparación: colocar la clara de huevo en un bol de vidrio o de cerámica. Agregar el azúcar impalpable cernido de una a una cucharada por vez, mezclando siempre con espátula de madera o de metal.

Una vez incorporada la mitad del azúcar impalpable, agregar la goma arábica en polvo, continuar mezclando la preparación enérgicamente, e incorporar lentamente el resto de azúcar impalpable.

Antes de lograr el punto justo, incorporar la glucosa y continuar batiendo (siempre a mano). El glasé está en su punto justo después de batir durante 20 o 25 minutos aproximadamente. (Glessmann, 29).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### **Recomendaciones para el uso de glasé para trazos finos**

- Separar la clara a utilizar y conservarla en un frasco de vidrio en la refrigeradora durante 1 o 2 días, para que se reseque ligeramente y el glasé resulte más elástico.
- No utilizar bol de acero, plástico o aluminio para su preparación. Tampoco utilizar espátula plástica, porque este tipo de glasé se malograría.
- El batido se realiza en forma manual, para incorporar menor cantidad de aire a la preparación.
- Dejar reposar el glasé antes de utilizar durante 1 hora, para eliminar las burbujas de aire, removiendo de vez en cuando.
- Las burbujas de aire provocan que, al trabajar con la manga, el trazo se corte, dificultando el trabajo.
- Para obtener buenos resultados, el azúcar impalpable debe ser de máxima calidad, súper refinada tipo talco y bien blanca.
- Este glasé se conserva 3 días fuera de refrigeración. Para conservarlo por más tiempo, es necesario refrigerarlo.
- Se conserva en recipientes de vidrio herméticamente tapado. Utilizar recipientes de plástico provoca que el glasé tome un olor desagradable.
- Este glasé se usa también para bordar sobre tul, para bordados muy pequeños en la torta, para encajes y para trabajos especiales. (Viacava, 32).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Glasé para piping**

El piping es una técnica que consiste en decorar figuras con glasé. Se lo denomina “sistema a presión”, ya que las figuras se logran trabajando con distintas intensidades de presión, obteniendo diversos volúmenes. Esta técnica se trabaja con el glasé bien batido y cremoso tipo merengue. Se utiliza manga, cartuchos y todo tipo de boquillas, siendo las lisas y rizadas las más comunes.

Se necesita: clara de huevo, azúcar impalpable, crémor tártaro y ácido acético.

Su preparación es igual a la del glasé real.

### **Recomendaciones para el uso de este glasé**

- El crémor tártaro y el batido a máquina le dan al glasé una textura cremosa, satinada y de un aspecto similar al de un merengue; además resulta más rendidor.
- Las figuras se decoran sobre la superficie de un acetato o de un papel celofán, para poder despegarse con facilidad, y pegado a una basa de espuma Flex, para trabajar sobre una base firme.
- El tiempo del secado dependerá del volumen de la pieza. Si el trabajo está bien seco, se desprenderá fácilmente y sin esfuerzo del acetato.
- La técnica de piping se utiliza, frecuentemente, para la decoración artesanal de huevos de pascua, trabajando directamente sobre el chocolate. (Glessmann, 29).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Glasé de mantequilla**

A diferencia del glasé real, esta crema no endurece completamente, se seca por fuera, pero, por dentro, permanecen húmedas, facilitando el corte de la torta.

Se necesita: vegetalina, agua, sal, esencia a gusto y azúcar impalpable.

Para su preparación: colocar en un bol la mitad de la cantidad de vegetalina, el agua, la sal, la esencia y el azúcar.

Batir con batidora eléctrica a baja velocidad, durante 5 minutos, para integrar bien los ingredientes.

Agregar el resto de la vegetalina y continuar batiendo a máxima velocidad, hasta obtener una crema firme.

### **Recomendaciones para el uso de este glasé**

- Algunas esencias tal como la vainilla y otras, no son incoloras, por lo tanto, no se debe abusar de ellas, ya que puede dar coloración a la masa.
- Se puede dar color con colorantes vegetales; al ser una crema bien blanca, obtiene buena coloración.
- A esta crema no le afecta la humedad, como ocurre con el glasé, se puede guardar la torta decorada en la refrigeradora, sin que se humedezca, transpire o se desarme la decoración.
- En días húmedos, se disminuye la cantidad de agua para lograr una crema más firme.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Cuando se trabaja la técnica de piping con esta crema, se utiliza agua tibia y pincel suave para alisar la superficie.
- Para ablandarla, se agrega agua tibia de a poco.
- Para darle más consistencia, se agrega azúcar impalpable.
- Es recomendable prepararla en el momento a utilizar y mantenerla tapada mientras se trabaja, para que no se seque. (Glessmann, 30).

- **Glasé de manteca**

Se necesita: manteca blanda, agua fría, esencia a gusto y azúcar impalpable.

Para su preparación: batir a mano la manteca y agregar, de forma intercalada, el azúcar y el agua. Incorporar la esencia y batir con batidora eléctrica a mínimo, durante 5 minutos.

Recomendaciones:

- Se le puede dar color utilizando colorantes vegetales en pasta. No es una crema bien blanca, por lo tanto, no va a obtener la misma coloración que el glasé de vegetalina.
- Para ablandarla, se le agrega agua.
- Si se desea endurecerla, se le agrega azúcar impalpable.
- Al igual que el glasé de vegetalina, no le afecta la humedad y la torta puede conservarse en refrigeración una vez decorada. (Glessmann, 31).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Pasta rápida de glasé**

Esta pasta es muy rápida de realizar y muchas veces, nos puede salvar de apuros. Es ideal para modelar piezas pequeñas; al no contener agua, su secado es rápido y no permite el modelado de piezas grandes o con dificultad.

Se necesita: glasé real, azúcar impalpable, CMC y vegetalina.

Su preparación: agregar el azúcar impalpable al glasé real, amasando hasta obtener una pasta.

Antes de llegar al punto deseado, incorporar una pizca de CMC.

Untar la mesa con vegetalina y continuar amasando unos minutos más, para que actúe el CMC y la pasta tome elasticidad.

### **Recomendaciones para el uso de pasta rápida de glasé**

- El CMC se incorpora a la masa al final, es decir, cuando está ya formada, para que no se endurezca de golpe. Después del agregado de CMC, se amasa unos minutos para que actúe.
- Si la masa quedase demasiado dura, se puede ablandar con glasé o con clara de huevo.
- Si la masa estuviese elástica, pero blanda, debe agregarle más azúcar impalpable.
- Si en cambio, careciera de elasticidad, agréguele una pizca más de CMC y continúe amasando unos minutos extras.
- La masa posee la textura de un pastillaje. Se puede modelar piezas pequeñas y también estirla bien fina, para ello deberá



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

trabajar con la mesa untada en vegetalina o fécula de maíz en caso de que sea un día muy húmedo.

- Se puede colorear con colorante vegetal en pasta, pero el color se aclara cuando la pieza se seca.
- No se dan cantidades exactas, ya que se trata simplemente de espesar el glasé hasta formar una pasta. La cantidad de CMC varía de acuerdo a la cantidad de glasé utilizado, pero siempre se trabaja con pequeñas cantidades. (Glessmann, 31).

- **Baño glasé de azúcar granulada**

Se prepara con azúcar granulada blanca, clara de huevo y jugo de limón. Se mezclan en un bol todos los ingredientes y se da el punto necesario según la receta que va a preparar o en qué lo va a utilizar, este glasé sirve para dar volumen o cubrir desniveles. Se puede incrementar azúcar para dar más dureza, y si se necesita un punto más suave aumentar la parte líquida. Sirve también para borrar imperfecciones. (Viacava, 30).

### 3.5 Pegamentos comestibles

- **Pegamento comestible de CMC**

Es el resultado que se obtiene al mezclar CMC y agua caliente. Para su preparación: incorporar el agua al CMC y mezclar. La preparación, en principio, quedará grumosa; es necesario dejarla reposar por 2 horas y volver a mezclar, para que quede bien homogénea.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

El resultado será un gel transparente que sirve para pegar piezas frescas de pasta. Se conserva en un frasco de vidrio (tapado para evitar su evaporación), en refrigeración. Si quedase demasiado duro, se agrega un poco de agua; si en cambio quedase líquido se agrega CMC y se deja reposar. (Glessmann, 32).

- **Pegamento comestible de goma arábica**

Es una preparación que se hace en base de goma arábica y agua caliente. Para su preparación se hidrata la goma arábica con el agua y se mezcla; se deja reposar durante 1 hora la preparación antes de utilizar. De esta preparación, se obtiene un líquido espeso color amarillo claro. Se conserva en un frasco de vidrio sellado, dentro de la refrigeradora. Si resultase demasiado líquido, puede espesarse con goma arábica o ablandarse con agua.

- También se puede obtener un pegamento comestible, ablandando con agua una pequeña porción de pasta de azúcar sin teñir, hasta lograr una consistencia líquida y espesa.

Otra opción es utilizar clara de huevo sin batir o agua. A diferencia de estos, el pegamento con CMC y el de goma arábica son más fuertes y resultan más eficientes cuando hay que unir piezas de modelados grandes. (Glessmann, 33).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## CAPITULO IV

### PROPUESTAS

#### 3.1 Como diseñar un pastel

El diseño de una torta es de gran importancia. Cuando se vaya a decorar una torta, se debe tener una imagen en la mente de la torta terminada.

El diseño de la torta se desglosa en varias fases principales:

- **Forma y diseño:** hoy en día, hay en el mercado tantos moldes de diferentes formas que a veces es difícil tomar una decisión sobre la forma a elegir. Con frecuencia en esta fase se debe utilizar un cuaderno de dibujo, para planear varias formas de tortas y luego idear el diseño. Por ejemplo, si se centra el enfoque en una ramita de flores, se debe decidir qué forma va a tener. Ésta a su vez le sugerirá algunas ideas para la forma de las otras. Este factor es importante, ya que una torta debe sugerir una idea balanceada, sin demasiadas áreas vacías. En algunas ocasiones para la decoración de una torta, se dan ideas sobre su color, forma o diseño, lo cual plantea una base sobre la cual plantear el diseño y facilita el bosquejar; en el caso de que no se tenga ninguna instrucción, se debe averiguar cuáles son los colores, flores, pasatiempos o intereses de la persona para quién está destinada la torta. Esta información puede desarrollar la imaginación y podría sugerir un tema para el diseño de la torta.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Una vez se decida la forma, se debe considerar el posible tamaño; este aspecto es de gran importancia, especialmente cuando se diseñan tortas de bodas.

- **Color de la base y cubierta de fondant:** el color de la base de la torta tiene que constituir una decisión pensada en que puede cambiar radicalmente el efecto de la torta terminada. El fondant con sus bordes suaves y redondeados produce un efecto más femenino, que el merengue por ejemplo, con sus ángulos precisos y agudos que dan un aspecto más formal. Hace algunos años, todas las tortas de bodas se cubrían de blanco; hoy en día, los tonos pastel han relegado el blanco a un segundo lugar. La cubierta tiene un aspecto más atractivo cuando es de un color claro, se debe tener en cuenta también que la mayoría de colores se oscurece ligeramente al secarse la masa.
- **Diseño principal:** una vez cubierta la torta, se puede pasar a la decoración principal; el diseño global de la torta puede incluir muchas ideas, colores favoritos, flores, formas, personajes, etc. Es mejor que falte algo de decoración y no que sobre, tampoco es necesario implementar todos los procedimientos y técnicas en una sola torta. Muchos diseños de tortas, especialmente patrones para pastillaje, arandelas, encajes, placas, etc.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

requieren del uso de la geometría, puesto que la precisión es de importancia crucial. (Lodge, 129).

- **Porciones**

<b>Redonda</b>	<b>Porciones</b>	<b>Cuadrada</b>	<b>Porciones</b>
13 cm	14	13 cm	16
15 cm	22	15 cm	27
18 cm	30	18 cm	40
20 cm	40	20 cm	54
23 cm	54	23 cm	70
25 cm	68	25 cm	90
30 cm	100	30 cm	134

Nicholas Lodge. Arte del azúcar, 130.

- **Cantidades necesarias de fondant para cubrir pasteles**

Tamaño de la torta	13 cm cuadrada	15.5 cm cuadrada	17.5 cm cuadrada	20 cm cuadrada	22.5 cm cuadrada	25 cm cuadrada	27.5 cm cuadrada
torta	15.5 cm redonda	17.5 cm redonda	20 cm redonda	22.5 cm redonda	25 cm redonda	27.5 cm redonda	30 cm redonda



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fondant necesario	500 g.	750 g.	875 g.	1 kg.	1.25 kg.	1.5 kg.	1.75 kg.
-------------------	--------	--------	--------	-------	----------	---------	----------

Nicholas Lodge. Arte del azúcar, 65.

**3.2 Propuesta de pasteles decorados con pastillaje y fondant**



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta de nueces y chocolate					FECHA: 01-07-2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
125	Mantequilla	g.	125	100%	\$ 1,97	\$ 0,99
200	Azúcar	g.	200	100%	\$ 0,94	\$ 0,19
2	Huevos	u.	2	100%	\$ 0,12	\$ 0,24
250	Harina	g.	250	100%	\$ 1,60	\$ 0,40
150	Leche	ml	150	100%	\$ 0,75	\$ 0,11
5	Esencia de	ml	5	100%	\$	\$





UNIVERSIDAD DE CUENCA

	vainilla				0,75	0,03
100	Chispas de chocolate	g.	100	100%	\$ 1,27	\$ 1,27
100	Nueces	g.	100	100%	\$ 3,90	\$ 1,56
5	Polvo de hornear	g.	5	100%	\$ 1,25	\$ 0,04
642	*Fondant	g.	642	100%	\$ 1,77	\$ 1,77

CANT. PRODUCIDA: 1 pastel de 1 Kg.

CANT. PORCIONES: 10 DE: 100 g.

COSTO POR PORCIÓN: \$ 0,66

**TÉCNICAS:**

Batir la mantequilla, el azúcar y la esencia de Vainilla hasta formar una crema. Incorporar las yemas una a una sin dejar de batir. Agregar la harina alternando con la leche, las nueces y el chocolate. Incorporar las claras batidas a punto de nieve en forma envolvente. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 24 cm. Cocinar en horno moderado durante 40 minutos aproximadamente.

**FOTO:**



**FICHA DE MISE EN PLACE**

RECETA: Torta de nueces y chocolate



UNIVERSIDAD DE CUENCA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida Nueces picadas Claras separadas de yemas. Molde enmantecado y enharinado.	Torta redonda forrada de fondant blanco adornada con flores rosadas en la parte de arriba	Es recomendable precalentar el horno a 200° C.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:					FECHA: 01-07-2012	
Fondant						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,84	\$ 1,84
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,71	\$ 0,36
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04
15	Manteca vegetal	g.	15			
2	Colorantes	ml.	2			
75	Agua	ml.	75			
CANT. PRODUCIDA: 642 g.						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 642 g.						
TÉCNICAS:				FOTO:		
Llevar la gelatina a baño maría para disolver.						
Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la glucosa. Incorporar la manteca.  
 Retirar del baño maría cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y luego azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue.  
 Estirar con bolillo sobre una mesa untada de manteca y cubrir el pastel, cortar el sobrante que queda en los bordes del pastel.  
 Colorear el resto del fondant rosado, café y verde.  
 Formar bolitas y pegarlas con almíbar en la parte inferior del pastel con fondant rosado formar rectángulos, doblarlos por la mitad y enrollar, se forman las rosas que van en el centro del pastel, y cortar el fondant verde en forma de hojas y decorar con las flores.

**FICHA DE MISE EN PLACE**

RECETA: Fondant

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.	Una pasta blanca de apariencia delicada.	Esta pasta se puede tomar el color que se



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		desee, amasándola con colorantes vegetales.
--	--	--



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Torta de chocolate con manjar y maní						FECHA: 21/07/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.	
125	Mantequilla	g.	125	100%	\$ 1,97	\$ 0,99	
50	Azúcar impalpable	g.	50	100%	\$ 1,84	\$ 0,18	
5	Huevos	u.	5	100%	\$ 0,12	\$ 0,60	
100	Chocolate	g.	100	100%	\$	\$	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	cobertura				1,27	1,27
100	Azúcar	g.	100	100%	\$ 0,94	\$ 0,09
100	Harina	g.	100	100%	\$ 1,60	\$ 0,16
10	Polvo de hornear	g.	10	100%	\$ 1,02	\$ 0,07
500	Manjar	g.	500	100%	\$ 1,80	\$ 3,60
300	Pasta de maní	g.	300	100%	\$ 1,00	\$ 0,67
500	*Almíbar	ml.	500	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
345	*Pasta de goma	g.	345	100%	\$ 0,53	\$ 0,53
642	*Fondant	g.	642	100%	\$ 1,77	\$ 1,77
CANT. PRODUCIDA: 1 pastel de 1300 Kg.						
CANT. PORCIONES: 12 DE: 108 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,86



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**TÉCNICAS:**  
 Batir la mantequilla con el azúcar impalpable, hasta que esté espumosa.  
 Agregar las yemas una a una, integrar bien con un batidor después de cada incorporación.  
 Derretir el chocolate a baño maría. Incorporar a la preparación de yemas y mezclar.  
 Batir las claras con el azúcar a punto nieve y agregarlas a la mezcla anterior en forma, envolvente para que la preparación no se baje.  
 Tamizar la harina y el polvo de hornear, incorporarlos. Volcar la preparación en un molde de 26 cm, engrasado y enharinado.  
 Cocinar en horno precalentado a 180°C. por 50 minutos  
 Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar y cortar el pastel en 3 capas. Humectar con almíbar y rellenar con manjar y pasta de maní.

FOTO:



**FICHA DE MISE EN PLACE**

RECETA: Torta de chocolate con manjar y maní		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Claras separadas de las yemas.	Torta redonda forrada de fondant	No se debe llenar el molde más de 3/4 de capacidad
Mantequilla suavizada.	morado adornado con flores de	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<p>Molde enmantequillado y enharinado.</p>	<p>diferentes colores y una hadita en el centro acostada sobre una hoja.</p>	<p>porque la preparación crece al cocinarse. Se recomienda dejar reposar el pastel varias horas en refrigeración antes de decorar.</p>
--	--	--



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE:					FECHA: 21/07/2012	
Almíbar						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Azúcar	ml.	250	100%	\$ 0,94	\$ 0,24
250	Agua	ml.	250	100%	\$ 0,30	\$ 0,15





UNIVERSIDAD DE CUENCA

CANT. PRODUCIDA: 500 ml. De almíbar			
CANT. PORCIONES: 1	DE: 500 ml.	COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,38
<b>TÉCNICAS:</b> Calentar el agua junto con el azúcar. Hervir por tres minutos y reservar. Humedecer el pastel utilizando una brocha.		<b>FOTO:</b> 	

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Almíbar		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	Líquido fluído de color amarillo claro.	Es recomendable guardar en un recipiente cerrado herméticamente si no se va a utilizar todo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		en ese momento.
--	--	-----------------



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pasta de goma					FECHA: 21/07/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Azúcar impalpable	g.	250	100%	\$ 1,84	\$ 0,46
15	CMC	g.	15	100%	\$ 5,00	\$ 0,17
20	Glucosa	g.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,05
60	Agua	ml.	60	100%	\$ 0,30	\$ 0,04
CANT. PRODUCIDA: 345 g. de pasta de goma						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CANT. PORCIONES: 1	DE: 345 g.	COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,53
<p><b>TÉCNICAS:</b></p> <p>Agregar a la glucosa el azúcar con el CMC, de a poco.          Amasar hasta obtener una pasta consistente.          Dividirlas en porciones y colorear cada una con un color diferente y llamativo, para realizar las flores. Utilizar diferentes tipos de cortadores de flores y mariposas, e irlos colocando encima de la torta forrada con fondant.          Cortar una hoja de pasta verde y colocarla en el centro del pastel. Para realizar la hadita uniendo las partes del cuerpo al vestido y pintar la cara con marcadores para comida.          Colocarla sobre la hoja.</p>		<p><b>FOTO:</b></p> 	

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Pasta de goma		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<p>Azucar impalpable tamizada con CMC.</p> <p>Glucosa disuelta en agua.</p>	<p>Una pasta blanca con apariencia consistente .</p>	<p>Es recomendable dar especial atención a tamizar el azúcar impalpable con el CMC, ya que de esto depende que se distribuya de forma homogénea el CMC y así se logren buenos resultados con esta pasta.</p>
---	--	--



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:				FECHA: 21/07/2012		
Fondant						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,08	\$ 1,08
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,63	\$ 0,24
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04
15	Manteca vegetal	g.	15	100%	\$ 0,70	\$ 0,02
2	Colorantes	ml.	2	100%	\$ 1,12	\$ 0,15
75	Agua	ml.	75	100%	\$ 0,30	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA: 642 g. de fondant						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 642 g.				COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,77
TÉCNICAS:				FOTO:		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Llevar la gelatina a baño maría para disolver.  
 Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y la glucosa.  
 Incorporar la manteca.  
 Retirar del baño maría cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue.  
 Colorear el fondant con colorante azul y rojo.  
 Estirar con bolillo sobre una mesa con manteca y cubrir el pastel. Estirar rectángulos largos y presionar las plantillas, para hacer formas y pegarlas en la parte inferior del pastel con almíbar.



<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Fondant		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.	Una pasta blanca de apariencia delicada.	Esta pasta se puede tomar el color que se



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		desee, amasándola con colorantes vegetales.
--	--	--





UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Bizcocho de vainilla con crema de maracuyá					FECHA: 04/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
6	Huevos	u.	6	100%	\$ 0,12	\$ 0,72
200	Azúcar	g.	200	100%	\$ 0,94	\$ 0,19
200	Harina	g.	200	100%	\$ 1,60	\$ 0,32
5	Esencia de vainilla	ml.	5	100%	\$ 0,75	\$ 0,03
547	Crema de maracuya	g.	547	100%	\$ 1,02	\$ 1,02
250	*Glasé real	g.	250	100%	\$ 1,04	\$ 1,00
150	*Pastillaje	g.	150	100%	\$ 0,56	\$ 0,56
642	*Fondant	g.	642	100%	\$ 1,77	\$ 1,77
CANT. PRODUCIDA: 1 pastel de 1 Kg.						
CANT. PORCIONES: 20 DE: 27 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,28
TÉCNICAS:					FOTO:	





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Colocar en un bol los huevos, azúcar y esencia de vainilla. Batir con batidora eléctrica a velocidad máxima durante 10 minutos aproximadamente, hasta obtener un batido a punto letra. retirar de la batidora y agregar, de a poco, la harina tamizada, mezclando suavemente con movimientos envolventes, para evitar que se reduzca el volumen del batido. Verter la preparación en un molde de 26 cm, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave de 30 a 40 minutos. Dejar enfriar por 5 minutos y luego desmoldar para evitar que se pegue al molde. dejar en refrigeración para luego poder cortar. Luego cortar el pastel por la mitad y rellenar con la crema de maracuyá.





UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Bizcocho de vainilla		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada.  Molde enmantecado y enharinado.	Torta redonda en forma del logotipo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad	Es recomendable utilizar los huevos a temperatura ambiente. No se recomienda dejar enfriar mucho tiempo el bizcochuelo en el molde, ya que puede pegarse y se romperá al desmoldarse.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Crema de maracuyá					FECHA: 04/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
2	Huevos	u.	2	100%	\$ 0,12	\$ 0,24
100	Azúcar	g.	100	100%	\$ 0,94	\$ 0,09
30	Maicena	g.	30	100%	\$ 1,10	\$ 0,13
200	Leche	ml.	200	100%	\$ 0,75	\$ 0,15
100	Crema de leche	ml.	100	100%	\$ 1,37	\$ 0,27
225	Maracuya	ml.	115	51%	\$ 0,50	\$ 0,13
CANT. PRODUCIDA: 547 g. de crema de maracuyá						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 547 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 1,02
TÉCNICAS: En una cacerola mezclar las yemas, azúcar, la maicena, la leche, la pulpa del maracuya, mezclando con un batidor, calentar y seguir mezclando hasta que hierva y espese. Dejar entibiar.				FOTO:		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Incorporarla la crema batida a la preparación anterior. Dejar enfriar en refrigeración para que tome mayor consistencia.



<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA:	Crema de maracuyá	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pulpa extraída de maracuyá.  Crema de leche batida a medio punto.	Crema de color amarillo de apariencia consistente.	Es recomendable dejar el suficiente tiempo hasta que la preparación se enfríe para que esté lo suficiente consistente como una pasta para rellenar el pastel.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--	--



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Glasé real				FECHA: 04/08/2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1	Clara de huevo	u.	1	70%	\$ 0,12	\$ 0,08
250	Azúcar impalpable	g.	250	100%	\$ 1,84	\$ 0,92
250 g. de glasé						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 250 g.						
<b>TÉCNICAS:</b> Colocar en un bol la clara con 5 cucharadas de azúcar impalpable. Batir con batidora eléctrica, durante 3 minutos aproximadamente.						





UNIVERSIDAD DE CUENCA

<p>Agregar unas cucharadas más y continuar batiendo repetir el procedimiento hasta agregar la totalidad de azúcar impalpable, siempre batiendo unos minutos antes de cada adición. El glasé está en su punto cuando obtenemos picos sostenidos en la preparación. Luego colocarlo dentro de una manga, con un pico muy fino, y trazar curvas en forma de ramas a los lados del pastel.</p>	
--	--

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
<b>RECETA:</b> Glasé real		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Clara de huevo separada.	Mezcla blanca muy consistente.	Es recomendable al terminar de batir, ajustar la preparación



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		agregando un poco más de azúcar impalpable y mezclando a mano enérgicamente
--	--	---



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867


## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pastillaje					FECHA: 04/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
5	Gelatina sin sabor	g.	5	100%	\$ 0,71	\$ 0,12
300	Azúcar impalpable	g.	300	100%	\$ 1,84	\$ 1,10
2	Esencia	ml.	2	100%	\$ 0,75	\$ 0,01



UNIVERSIDAD DE CUENCA

30	Agua	ml.	30	100%	\$ 0,30	\$ 0,02
CANT. PRODUCIDA: 337 g. de pastillaje						
CANT. PORCIONES: 1			DE: 337 g.		COSTO POR PORCIÓN:	\$ 1,25
<p><b>TÉCNICAS:</b>  Llevar la gelatina hidratada a baño maría para disolver. retirar del baño maría, cuando su apariencia sea transparente y agregar la mitad del azúcar impalpable de a poco mezclando bien para integrarla. Agregar el resto del azúcar impalpable amasándola hasta que tome elasticidad. Estirla y cortar según la plantilla, en este caso la letra "H" de Hospitalidad. Dejar secar sobre espuma flex, para luego colocarla encima de la torta. Aparte con la ayuda de un cortador hacer varias flores blancas con amarillo para pegarlas alrededor del pastel.</p>				<p><b>FOTO:</b></p> 		





UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Pastillaje		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.	una placa blanca de la letra "H" de Hospitalidad que tiene el logotipo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.	Es recomendable dejar secar las piezas por completo antes de colocarlas en el pastel.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:						FECHA: 21/07/2012
Fondant						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,08	\$ 1,08
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,63	\$ 0,24
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04
15	Manteca vegetal	g.	15	100%	\$ 0,70	\$ 0,02
1	Colorantes	ml.	1	100%	\$ 1,12	\$ 0,15
75	Agua	ml.	75	100%	\$ 0,30	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA: 641 g. de fondant						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 641 g.				COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,77
TÉCNICAS:				FOTO:		
Llevar la gelatina a baño maría para disolver.						



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y la glucosa.  
Incorporar la manteca.  
Retirar del baño maría cuando estén disueltos los ingredientes. Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue. Colorear el fondant con verde y amarillo, amasar.  
Estirar con bolillo sobre una mesa con manteca y cubrir los pasteles.



### FICHA DE MISE EN PLACE

RECETA: Fondant

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.	Una pasta blanca de apariencia delicada.	Esta pasta se puede tomar el color que se desee, amasándola con colorantes vegetales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867


**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Bizcocho de chocolate con duraznos						FECHA: 11/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.	
6	Huevos	u.	6	100%	\$ 0,12	\$ 0,72	
200	Azúcar	g.	200	100%	\$ 0,94	\$ 0,19	
50	Cacao amargo	g.	50	100%	\$ 0,70	\$ 0,14	
170	Harina	g.	170	100%	\$ 1,60	\$ 0,27	
5	Polvo de hornear	g.	5	100%	\$ 1,02	\$ 0,03	
200	Crema de leche	ml.	200	100%	\$ 1,37	\$ 0,55	
200	Duraznos en almíbar	g.	200	100%	\$ 2,65	\$ 1,06	
642	*Fondant	g.	642	100%	\$ 1,77	\$ 1,77	
CANT. PRODUCIDA: 1 bizcocho de 831 g.							
CANT. PORCIONES: 12 DE: 69 g.						COSTO POR	\$



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	PORCIÓN:	0,39
<p><b>TÉCNICAS:</b> Batir con batidora eléctrica las claras, y agregar el azúcar de a poco, hasta obtener un merengue. Incorporar las yemas de a una, mientras se sigue batiendo. Cuando se hayan incorporado todas las yemas, dejar de batir, y agregar de a poco el harina con el cacao y el polvo de hornear. Mezclar suavemente con movimientos envolventes para evitar que se reduzca el volumen del batido. Verter la preparación en un molde de 26 cm enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave de 30 a 40 minutos. Dejarr enfriar, desmoldar y poner en refrigeración. Aparte batir la crema de leche con azúcar. Cortar el pastel en 2 partes, hidratar el pastel con el almíbar de los duraznos, luego rellenar con una capa de crema de leche y otra de duraznos picados. Refrigerar.</p>	<p>FOTO:</p> 	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
<b>RECETA:</b>	Bizcocho de chocolate con duraznos	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Claras separadas de las yemas. Duraznos picados en brunoise. Harina tamizada con el cacao amargo y el polvo de hornear. Molde enmantecado y enharinado.	Un pastel con la forma del logotipo de la Universidad de Cuenca.	Es recomendable refrigerar el pastel hasta que tome consistencia, para que no se rompa al momento de modelar la figura.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:						FECHA: 21/07/2012	
Fondant							
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.	
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,08	\$ 1,08	
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,63	\$ 0,24	
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20	
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04	
15	Manteca vegetal	g.	15	100%	\$ 0,70	\$ 0,02	
1	Colorantes	ml.	1	100%	\$ 1,12	\$ 0,15	
75	Agua	ml.	75	100%	\$ 0,30	\$ 0,05	
CANT. PRODUCIDA: 641 g. de fondant							
CANT. PORCIONES: 1		DE: 641 g.		COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,77	
TÉCNICAS:				FOTO:			
<p>Llevar la gelatina a baño maría para disolver. Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y la</p>							



UNIVERSIDAD DE CUENCA

glucosa.  
 Incorporar la manteca.  
 Retirar del baño maría cuando estén disueltos todos los ingredientes. Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue. Colorear el fondant de amarillo, azul, rojo y negro  
 Cortar como indica el dibujo que se desea hacer.  
 Y forrar como lo indica el diseño del logotipo de la Universidad de Cuenca, teniendo en cuenta los detalles.



<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Fondant		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.  Figura dibujada y cortada en un papel, acorde al tamaño del pastel.	Una pasta blanca de apariencia delicada.	Esta pasta se puede tomar el color que se desee, amasándola con colorantes vegetales. Tener en cuenta el tamaño y los detalles necesarios





UNIVERSIDAD DE CUENCA

	de la figura.
--	---------------



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta para tornear					FECHA: 18/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Mantequilla	g.	200	100%	\$ 1,97	\$ 1,58
200	Azúcar	g.	200	100%	\$ 0,94	\$ 0,19
5	Huevos	u.	5	100%	\$ 0,12	\$ 0,60
350	Harina	g.	350	100%	\$ 1,60	\$ 0,56
15	Polvo de hornear	g.	15	100%	\$ 1,02	\$ 0,10
30	Ron	ml.	30	100%	\$ 12,00	\$ 0,47



UNIVERSIDAD DE CUENCA

642	*Fondant	g.	642	100%	\$ 1,77	\$ 1,77
CANT. PRODUCIDA: 1 torta de 800 g.						
CANT. PORCIONES: 12 DE: 66 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,44
<p><b>TÉCNICAS:</b>          Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Agregar los huevos de uno a uno sin dejar de batir, agregar el ron.          Incorporar la harina con el polvo de hornear y mezclar. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado durante 50 minutos.          Refrigerar.          Modelar como lo indica el diseño que hemos escogido, en este caso un gorro de chef.          Untarlo de mermelada.          Forrar el pastel con fondant blanco, formar pliegues como los que tiene un gorro de chef y en la parte de abajo pegar una tira de fondant blanco.</p>				<p><b>FOTO:</b></p> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Torta para tornear		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada con el polvo de hornear.  Molde enmantecado y enharinado.	Un pastel moldeado en forma de gorro de chef.	Es recomendable dejar en refrigeración esta torta 3 o 4 días antes, para que esté más firme para el modelado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:					FECHA: 21/07/2012	
Fondant						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,08	\$ 1,08
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,63	\$ 0,24
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04
15	Manteca vegetal	g.	15	100%	\$ 0,70	\$ 0,02
1	Colorantes	ml.	1	100%	\$ 1,12	\$ 0,15
75	Agua	ml.	75	100%	\$ 0,30	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA: 641 g. de fondant						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 641 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 1,77
TÉCNICAS: Hidratar la gelatina con el agua, revolver hasta formar un puré. Llevar a baño maría para disolver. Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y la				FOTO: 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<p>glucosa. Incorporar la manteca. Retirar del baño maría cuando estén disueltos los ingredientes. Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue. Estirar el fondant sobre una mesa con manteca, y forrar al pastel. Dejando unos pliegues como los que tienen los gorros y chef y colocando una tira gruesa en la parte de abajo.</p>	
--	--

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
<b>RECETA: Fondant</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<p>Gelatina hidratada. Figura cortada en un papel con el modelo que se va a hacer en el pastel.</p>	<p>Una pasta blanca de apariencia delicada.</p>	<p>Esta pasta se puede tomar el color que se desee, amasándola con colorantes vegetales. Tener en cuenta el tamaño, los detalles necesarios de</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		la figura del gorro de chef.
--	--	------------------------------



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Torta de frutos rojos y praliné					FECHA: 25/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Leche	ml.	200	100%	\$ 0,75	\$ 0,15
130	Mantequilla	g.	130	100%	\$ 1,97	\$ 1,02
400	Azúcar	g.	400	100%	\$ 0,94	\$ 0,38
8	Huevos	u.	8	100%	\$ 0,12	\$ 0,96
2	Esencia de vainilla	ml.	2	100%	\$ 0,75	\$ 0,01
400	Harina	g.	400	100%	\$	\$



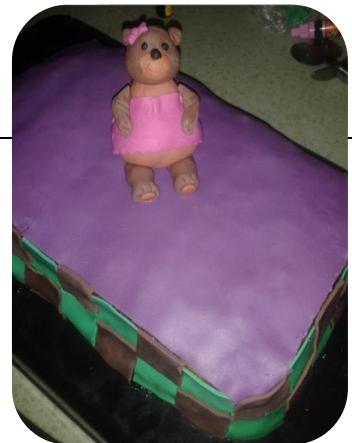
UNIVERSIDAD DE CUENCA

					1,60	0,64
15	Polvo de hornear	g.	15	100%	\$ 1,02	\$ 0,10
200	Frutillas	g.	200	100%	\$ 1,25	\$ 0,56
200	Moras	g.	200	100%	\$ 1,25	\$ 0,56
200	Frambuesas	g.	200	100%	\$ 2,29	\$ 2,08
300	*Praliné	g.	300	100%	\$ 1,75	\$ 1,75
400	*Ganache	g.	400	100%	\$ 3,09	\$ 3,09
641	*Fondant	g.	641	100%	\$ 1,77	\$ 1,77
345	*Pasta de goma	g.	345	100%	\$ 0,53	\$ 0,53
CANT. PRODUCIDA: 1 bizcochuelo de 1755 g.						
CANT. PORCIONES: 20 DE: 88 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,68

**TÉCNICAS:**

Colocar la leche y la mantequilla en una olla.  
 Llevar a fuego suave y calentar hasta derretir.  
 Enfriar a temperatura ambiente.  
 Mezclar el azúcar y los huevos a baño maría hasta que lleguen a temperatura de 45° C.  
 Agregar la esencia de vainilla y mezclar bien.  
 Retirar del fuego y batir con batidora eléctrica hasta lograr punto letra.

**FOTO:**





UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregar al batido. Mezclar en forma envolvente. Agregar la leche con la mantequilla y mezclar bien, unificar la preparación. Poner en un molde y cocinar 50 minutos aproximadamente. Cortar en tres partes el pastel y rellenar, una parte con ganache y las frutas picadas, y otra capa con el praliné. Forrar con fondant morado.

**FICHA DE MISE EN PLACE**

RECETA: Torta de frutos rojos y praliné

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Molde enmantecado y enharinado. Harina tamizada con polvo de hornear. Frutas picadas.</p>	<p>Un pastel forrado con fondant morado, con cuadros verdes y cafés en el borde, y una figura de una osa en el centro del pastel.</p>	<p>Es recomendable dejar que se compacte el pastel en refrigeración antes de rellenarlo y forrarlo.</p>





UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--	--



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE:					FECHA: 25/08/2010	
Praliné						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Azúcar	g.	200	100%	\$ 0,94	\$ 0,19
100	Nueces	g.	100	100%	\$ 3,90	\$ 1,56
CANT. PRODUCIDA: 300 g. de praliné						
CANT. PORCIONES: 1		DE: 300 g.		COSTO POR PORCIÓN:	\$ 1,75	
<b>TÉCNICAS:</b> Poner el azúcar a calentar y derretir, dejar dorar hasta formar caramelo. Verter el caramelo sobre las nueces picadas, sobre un silicon para que no se pegue. Dejar enfriar, luego picar.				<b>FOTO:</b> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
<b>RECETA:</b>		<b>Praliné</b>
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Nueces picadas	Caramelo con nueces.	Es recomendable usar un sartén amplio para realizar el caramelo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ganache de chocolate negro						FECHA: 25/08/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.	
200	Crema de leche	ml.	200	100%	\$ 1,37	\$ 0,55	
200	Chocolate en barra	g.	200	100%	\$ 1,27	\$ 2,54	
CANT. PRODUCIDA: 400 g. de ganache de chocolate							
CANT. PORCIONES: 1 DE: 400 g.				COSTO POR PORCIÓN:		\$ 3,09	
<b>TÉCNICAS:</b> Poner a calentar la crema de leche. Verter sobre el chocolate rallado, tapar, dejar reposar. Después batir, hasta mezclar los dos ingredientes; colocarlos en refrigeración por unos minutos, sacarlos y batir con batidora eléctrica.				<b>FOTO:</b> 			



UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--

<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA:	Ganache de chocolate negro	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate rallado.	Una crema de chocolate, de apariencia suave.	Es recomendable rallar el chocolate muy fino.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:					FECHA: 21/07/2012	
Fondant						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Azúcar impalpable	g.	500	100%	\$ 1,08	\$ 1,08
15	Gelatina sin sabor	g.	15	100%	\$ 0,63	\$ 0,24
20	Glicerina	ml.	20	100%	\$ 1,25	\$ 0,20
15	Glucosa	g.	15	100%	\$ 1,20	\$ 0,04
15	Manteca vegetal	g.	15	100%	\$ 0,70	\$ 0,02
1	Colorantes	ml.	1	100%	\$ 1,12	\$ 0,15
75	Agua	ml.	75	100%	\$ 0,30	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA: 641 g. de fondant						
CANT. PORCIONES: 1		DE: 641 g.		COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,77
TÉCNICAS:				FOTO:		
<p>Llevar a baño maría la gelatina para disolver. Cuando esté bien disuelta agregar la glicerina y la glucosa.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Incorporar la manteca.  
 Retirar del baño maría cuando estén disueltos los ingredientes. Agregar la esencia y luego el azúcar impalpable. Amasar hasta formar una pasta elástica y suave que no se pegue. Colorear con colorante rosado, y otra parte con colorante morado. Estirar el fondant sobre una mesa con manteca, y forrar al pastel.  
 Colorear el fondant de morado, verde y café. Cortar cuadrados del verde y café, para pegarlos alternados en el borde del pastel y el morado en la parte superior.



<b>FICHA DE MISE EN PLACE</b>		
RECETA: Fondant		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina hidratada.	Una pasta blanca de apariencia delicada.	Esta pasta se puede tomar el color que se desee, amasándola con colorantes vegetales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

--	--



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pasta de goma					FECHA: 21/07/2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Azúcar impalpable	g.	250	100%	\$ 1,84	\$ 0,46
15	CMC	g.	15	100%	\$ 5,00	\$ 0,17
20	Glucosa	g.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,05
60	Agua	ml.	60	100%	\$ 0,30	\$ 0,04
CANT. PRODUCIDA: 345 g. de pasta de goma						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 345 g.					COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,53
TÉCNICAS:				FOTO:		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Disolver la glucosa en el agua.  
 Agregar a esta preparación el azúcar con el CMC, de a poco.  
 Amasar hasta obtener una pasta consistente.  
 Dividirla en 4 partes, y colorearla de café claro para la figura de la osa, café oscuro para los detalles de la osa; rosado para el vestido de la figura, y negro para la nariz y los ojos.  
 Moldear la masa, de acuerdo a las partes del cuerpo de la osa, cortar un vestido, y armar la cara, unir todo con agua.  
 Y colocarla en la parte central del pastel.



FICHA DE MISE EN PLACE		
RECETA: Pasta de goma		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Azucar impalpable tamizada con CMC.	Una figura modelada de una osa con un vestido rosado.	Es recomendable dar especial atención a tamizar





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

		<p>el azúcar impalpable con el CMC, ya que de esto depende que se distribuya de forma homogénea el CMC y así se logren buenos resultados con esta pasta.</p>
--	--	--



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## CONCLUSIONES

- El pastillaje y el fondant permiten crear lo que imaginemos, ya que son tan versátiles que toman diferentes colores y se adaptan fácilmente a varias formas y texturas.
- Para la elaboración de los pasteles decorados con fondant y pastillaje se invierte mucho tiempo, ya que es un trabajo muy delicado y se realiza todo a mano.
- Los pasteles decorados con la técnica de pastillaje y fondant tienen un aspecto muy delicado y elegante.
- Los utensilios que se necesitan para facilitar y mejorar el trabajo con fondant, no se encuentran fácilmente, ya que ésta no es una técnica muy conocida ni utilizada en nuestro medio.
- La decoración hecha con pastillaje y fondant nos permite realizar piezas muy parecidas a la realidad, ya que estas pastas lisas permiten forrar y modelar todo tipo de diseños, para lo cual se necesita mucha imaginación y paciencia.
- Existen varias técnicas y sobretodo muchas pastas, por lo que se debe conocer muy bien cuál de todas va mejor con el objetivo que deseamos alcanzar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## RECOMENDACIONES

- Es recomendable escoger el modelo con anterioridad y realizarlo en un papel, teniendo en cuenta el tamaño, las medidas, los colores, y los detalles que se van a realizar con el fondant.
- Se recomienda buscar utensilios para trabajar con fondant y pastillaje en tiendas o en páginas de Internet especializadas, y comprarlos con anterioridad, ya que éstos optimizan el tiempo de trabajo con el fondant, pero no son fáciles de conseguir.
- Los colores fuertes son muy difíciles de lograr, así que es recomendable que se le agregue el colorante al inicio cuando realizamos la mezcla líquida de la gelatina, con la glucosa y la glicerina, ya que cuando hemos incorporado el azúcar impalpable y tenemos una masa completamente blanca es muy difícil alcanzar colores intensos como el negro, azul, rojo.
- Es muy importante conocer los gustos de la persona a la que se le está haciendo el pastel, para así poder impresionar creando un diseño original.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Se debe tener paciencia al amasar, ya que al principio es una masa muy pegajosa.
- Se debe tener mucho cuidado de no dejar la masa sin guardar, mientras trabajamos con otra cosa, ya que ésta se seca, y luego no sirve porque empieza a dividirse.
- Es recomendable no utilizar rellenos con mucha crema de leche o ingredientes que se dañan fácilmente, ya que las tortas una vez decoradas deben permanecer fuera de refrigeración.
- Se recomienda contar con el tiempo y la paciencia suficiente para trabajar con fondant y pastillaje.
- Es recomendable tener muy en cuenta los gustos y preferencias de la persona a la cual le vamos a dedicar un pastel, para saber de qué sabor hacerlo, con que relleno, y sobretodo que decoración le gustaría, sus colores favoritos, el modelo a utilizar, para que éste sea del completo agrado y satisfacción del agasajado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## BIBLIOGRAFÍA

- Editions Larousse. *Larousse Gastronomique en español*. Barcelona, Editions Larousse, 2004.
- Everest. *El gran libro de la repostería paso a paso*. Tercera edición. España, Evergraficas, 2006.
- Glessmann, Melina. *Decoración de tortas y souvenirs*. Argentina, Lexus, 2008.
- Herme, Pierre. *Postres*. Barcelona, Larousse, 2002.
- Massari, Iginio. *Programma*. Barcelona, Monsa – Hegar, 2000.
- Morana, Cecilia. *La magia de decorar tartas*. Madrid, Aguilar grupo cultural, 2005.
- Perez, Mayor y Navarro. *Procesos de pastelería y panadería*. Thomson, paraninfo, España, 2003.
- Viacava, Rosa. *Pastillaje lo mejor en decoración de tortas*. España, Lexus, 2009.
- Unimago. *El mundo de la repostería. Pasteles*. Primera edición. México, Editorial cordillera de los Andes, 2010.
- Ávila, Jesús. *El libro de la repostería tradicional*. Internet. <http://books.google.com.ec/books?id=fvQRDiwRZBwC&pg=PA17&dq=historia+de+la+reposteria&hl=es&sa=X&ei=hbF3T66SMMGggwfempH1Dg&ved=0CDUQ6AEwAA#v=onepage&q=historia%20de%20la%20reposteria&f=false>. Acceso: 12 de mayo 2012.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Bilheux, Roland y Alain Escoffier. “*Tratado de Pastelería Artesana*”. Internet. [www.claroline.ucaribe.edu](http://www.claroline.ucaribe.edu). Acceso: 22 mayo 2012.
- Capo, Marcela. *Cup cakes*. [Books.google.com.ec](http://books.google.com.ec). Internet. [http://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=axp8N\\_OjjbsC&oi=fnd&pg=PA63&dq=decoracion+de+tortas&ots=eYU\\_hhlumj&sig=YRw8bVn9pk5I7tdh9b6FHCMl5Cs#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=axp8N_OjjbsC&oi=fnd&pg=PA63&dq=decoracion+de+tortas&ots=eYU_hhlumj&sig=YRw8bVn9pk5I7tdh9b6FHCMl5Cs#v=onepage&q&f=false). Acceso: 29 agosto 2011.
- Clark, Scott. *Cakes by design*. [www.cakesbydesign.cc](http://www.cakesbydesign.cc). Internet. <http://www.cakesbydesign.cc/>. Acceso: 29 agosto 2011.
- García, Antonio. “Historia de la Pastelería”. Centro Culinario de México. [www.grupos.emagister.com](http://www.grupos.emagister.com). Internet. Acceso: 12 febrero 2012.
- Goldman, Duff. *Charm City Cake*. [www.charmcitycakes.com](http://www.charmcitycakes.com). Internet. <http://www.charmcitycakes.com/index.cfm>. Acceso: 29 agosto 2011.
- “Historia y origen de los dulces”. [www.consumer.es](http://www.consumer.es). Internet. [http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender\\_a\\_comer\\_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php). Acceso: 14 marzo 2012.
- "La Historia De La Pastelería" [www.buenastareas.com](http://www.buenastareas.com). Internet. <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Historia-De-La-Pasteleria/5354726.html>. Acceso: 12 de febrero 2012.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- “La Pastelería, su origen”. *www.levapan.ejecom.com*. Internet. <http://levapan.ejecom.com/noticias/la-pasteleria-su-origen-69.html>. Acceso: 5 marzo 2012.
- Martínez, Juan. “Alimentación y cultura en el renacimiento italiano”. *www.slideboom.com*. Internet. [www.slideboom.com/presentations/151517/Alimentaci%C3%B3n-y-cultura-en-el-Renacimiento-italiano](http://www.slideboom.com/presentations/151517/Alimentaci%C3%B3n-y-cultura-en-el-Renacimiento-italiano). Acceso: 25 febrero 2012.
- Pomponi, María Victoria. “*Tortas decoradas*”. *Books.google.com.ec*. Internet. [http://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=R1rILfp36DIC&oi=fnd&pg=PA4&dq=pastillaje+y+fondant&ots=sSni3l8m5H&sig=8gEu\\_wTDFy2lp-F5Du\\_LqjS\\_Sk#v=onepage&q=pastillaje%20y%20fondant&f=false](http://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=R1rILfp36DIC&oi=fnd&pg=PA4&dq=pastillaje+y+fondant&ots=sSni3l8m5H&sig=8gEu_wTDFy2lp-F5Du_LqjS_Sk#v=onepage&q=pastillaje%20y%20fondant&f=false). Acceso: 2 septiembre 2011.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## ANEXOS

### Anexo 1



Torta de nueces y chocolate forrada con fondant blanco adornada con flores y fondant modelado a manera de serpentinas, adornado con rosas y hojas en la parte de arriba.

**Almacenamiento:** Es recomendable almacenarlo en un lugar fresco y seco.

**Conservación:** Se debe conservar fuera de refrigeración, ya que el frío y la humedad resecan el pastel y hacen demasiado dura la cobertura.

**Duración:** Se puede conservar de 3 a 4 días, ya que no contiene relleno, y las nueces y las chispas de chocolate se encuentran dentro de la masa.





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## Anexo 2



Torta de chocolate rellena de manjar y pasta de maní, forrada con fondant morado adornado con flores hechas de pastillaje de diferentes colores y una hadita modelada con pasta con CMC en el centro acostada sobre una hoja y un aplique en la parte inferior de fondant estampado.

**Almacenamiento:** Este pastel debe estar en refrigeración varias horas antes de ser forrado.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Conservación:** Se conserva una vez forrado fuera de refrigeración para que la cubierta no se endurezca, y se utiliza la pasta con CMC reposada, para que los apliques de flores puedan ser muy finos.

**Duración:** Este pastel dura hasta 3 días, ya que contiene manjar y pasta de maní que no se deterioran rápidamente.

### Anexo 3



Bizcocho de vainilla relleno de crema de maracuyá forrado con fondant verde en forma de logotipo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad; con un aplique de pastillaje blanco en el centro, margaritas hechas de pastillaje y adornado con glasé verde en forma de ramas.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Almacenamiento:** Refrigerar el pastel varias horas antes de decorar para que tome consistencia la crema de maracuyá.

**Conservación:** Una vez forrado se debe conservar fuera de refrigeración para que no se endurezca demasiado la cubierta.

**Duración:** Este pastel dura máximo 2 días en un lugar fresco y seco, ya que pasado este tiempo, el relleno se deterioraría.

### Anexo 4



Bizcocho de chocolate rellena de duraznos y crema batida; con la forma del logotipo de la Universidad de Cuenca; forrada con fondant azul, rojo y amarillo.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Almacenamiento:** Este pastel debe estar en refrigeración por lo menos un día, para que no se destroce al momento de cortar la figura.

**Conservación:** y se conserva fuera de refrigeración una vez forrado para que el fondant no se endurezca.

**Duración:** y dura 2 días, ya que este relleno se deteriora fácilmente.

### Anexo 5



Pastel moldeado en forma de gorro de chef.

**Almacenamiento:** Se debe almacenar en un lugar fresco y seco.

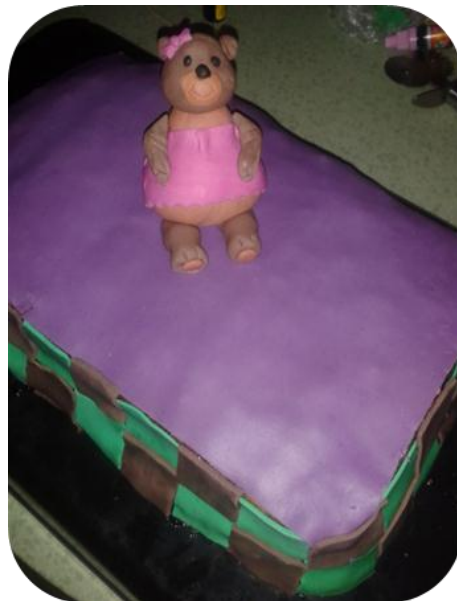


## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Conservación:** Se debe conservar fuera de refrigeración para que no se reseque el pastel y se vuelva dura la cobertura de fondant.

**Duración:** Se puede conservar de 3 a 4 días, ya que no contiene relleno.

### Anexo 6



Pastel de vainilla relleno de mermelada de frutos rojos, praliné y ganache batido de chocolate negro; forrado con fondant morado, con cuadros verdes y cafés en el borde, decorado con una figura modelada con pasta con CMC en forma de una osa en el centro del pastel.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**Almacenamiento:** Se debe almacenar en refrigeración varias horas antes de ser forrado, para que tome consistencia el relleno.

**Conservación:** Cuando está forrado se conserva fuera de refrigeración para que la cubierta no se endurezca, y se utiliza la pasta con CMC recién elaborada, para que la figura no se trice.

**Duración:** Este pastel dura hasta 2 días, ya que contiene ganache de chocolate y mermelada de frutos rojos que se malogran fácilmente.