

CEICID

Curso de masas – martes, 23 de abril de 2013 – 16,00 h a 19,00 h

INTRODUCCION

- Utensilios de pastelería
- Técnicas
- Harinas, levaduras, materias primas, fermentaciones y temperaturas
- Explicación de los diferentes tipos de masas saladas: clásicas y actuales
- Explicación de las masas saladas que se ofrecen en el mercado y por qué hacer nuestras propias masas.

PROGRAMA

1.- Elaboración de estas masas y aplicaciones en cenas y aperitivos.

Masas frescas:

- Masa de pizza: margherita, pissaladière, focaccia
- Pâte à foncer*: coca, empanadilla..
- Masa al aceite de oliva: tarte flambé
- Quiche lorraine: quiche de pimientos y espárragos trigueros

2.- Masas que ofrece el mercado:

- Hojaldres: tarta tatin
- Filo o brick: strudel de manzana
- Pasta china: rollito de primavera
- Wonton: dumpling al vapor de gamba

3.- Degustaciones

Aperitivos: tarta flambé (cebolla pochada, bacon y gruyère)

Coca u empanada: coca enramada o empanada de bonito, calabacín, berenjena y albahaca.

Pizza: margherita, pissaladière y focaccia

Hojaldre: tarta tatin

4.- Costes, organización y conservación de las masas.

5.- Repaso y preguntas.

*masa para rellenar

RECETAS:

MASA DE PIZZA (pan, pizza, focaccia, empanadillas, etc)

Para obtener la mejor masa de pizza es mejor hacerlo en dos pasos. Parece más complicado pero no lo es, y de esta manera obtendremos un mejor resultado con menos estrés.

1er paso:

450 gr harina de fuerza

330 ml agua

20 gr agua

Se mezclan todos los ingredientes en la kitchen aid o a mano y se deja fermentar 8 horas.

2º paso:

20 gr sal

25 gr azúcar

50 ml aceite de oliva

120 gr harina de fuerza

Se incorporan los ingredientes del 2º paso a la masa del 1er paso. Se deja fermentar 1 hora y estará lista para ser usada.

PÂTE À FONCER O MASA PARA RELLENAR (quiches, pies, empanadillas, tarta y tartaletas dulce y saladas)

250 gr harina

125 gr mantequilla pomada en cubos

1 c. de azúcar

1 huevo

½ c. de café de sal

40 ml agua fría (5°C)

Se hace un volcán con la harina y en el centro se ponen todos los ingredientes menos el agua. Se mezcla con la punta de los dedos hasta obtener una masa arenosa. Una vez tengamos la masa, agregar el agua poco a poco.

PISSALADIÈRE

500 gr masa de pizza

Guarnición:

12 cebollas blancas

2 ramas de tomillo

10 anchoas

20 aceitunas Aragón

PIZZA MARGHERITA

1 kg masa de pizza

Guarnición:

20 tomates

2 pizcas de azúcar

4 dientes de ajo

4 manojos de tomillo

280 gr mozzarella

8 hojas de albahaca fresca

Aceite de oliva

Sal & pimienta

240°C

COCA ENRAMADA

Se puede hacer con pâte à foncer o masa de pizza (se deja fermentar sólo 4 h)

300 gr de masa

Se estira a 5 mm de espesor en círculos de 15 cm.

Se pinta con huevo y se hornea de 16 a 18 min. a 200°C

Relleno:

300 gr ventresca de lubina o de dorada o de bonito en bote

3 tomates

1 cebolla

2 calabacines

1 berenjena

1 pimiento rojo

2 dientes de ajo

1 huevos duro

1/3 manojo de orégano

1/3 manojo de albahaca fresca

1 huevo para pintar

EMPANADILLAS DE BACALAO

300 gr pâte à foncer

Relleno:

200 gr bacalao salado

50 cl leche

1 kg verde de acelga

1 diente de ajo

1 cebolla blanca (80 gr)

50 gr tomate confitado (opcional)

1 diente de ajo confit

2 briznas de orégano

1 pizca de pimienta

TARTA PASCUALINA

300 gr. Pâte à foncer

Relleno:

100 gr flores de calabacín

2 calabacines pequeños

1 manojo de acelgas jóvenes

2 cebollas blancas de 50 gr

150 gr guisantes

150 gr habas

2 alcachofas

1 limón

30 gr parmesano

4 huevos de codorniz

PASTELITOS DE CARNE

400 gr de hojaldre

Relleno:

150 gr espalda de cerdo

300 gr picadillo de ternera

75 gr jamón ibérico

2 dientes de ajo

½ cebollino

3 huevos

20 gr. canela en polvo

Pimentón

PAN DE MOLDE

Para el pan de molde se hace una masa vieja:

MASA VIEJA- OLD DOUGH

1,25 kg de harina blanca de fuerza
750 ml de agua
5 gr levadura fresca

Al igual que la masa madre la masa vieja añade sabor y textura al pan.
Se mezclan todos los ingredientes juntos a mano o en la kitchen aid hasta que estén bien mezclados.
Se reservan en un molde de plástico engrasado con aceite y se deja en el frigorífico durante 24 horas antes de su uso.

Ingredientes para el pan de molde:

550 gr harina blanca de fuerza
500 gr masa vieja
30 gr levadura fresca
15 gr sal
275 ml agua

Esta receta no es la receta de un pan bimbo industrial blandurrio. Es la receta de un pan de molde dorado, fuerte y crujiente, loco por ser, por ejemplo, un delicioso bacon sándwich.

Se ponen todos los ingredientes en la kitchen aid usando el gancho y se mezclan a velocidad media durante 6-8 minutos.

Se cubre la masa con un paño limpio y se deja fermentar en un bowl durante 10 minutos. Se divide en 5 bolas y se reservan en un molde grande al que previamente le hemos puesto mantequilla.

Se espolvorea con harina y se cubre con delicadeza con un paño. Se reserva en un lugar cálido durante 1 hora hasta que doble su tamaño.

Se introduce en el horno que hemos precalentado a 220°C y se hornea durante 20 minutos. Después con mucho cuidado se desmolda y se vuelve a dejar de medio lado en una de las rejillas del horno durante 8 minutos. Se repite la operación por el otro lado, se saca del horno y se deja enfriar sobre una rejilla.

MASA AL ACEITE DE OLIVA

550 gr harina
75 gr aceite de oliva
1 c. de té de sal fina
1 huevo
125 gr agua helada

Se agrega la harina, el aceite de oliva y la sal en la kitchen aid y se bate intermitentemente 8 veces. Se añade el huevo y el agua y se vuelve a batir 8 veces intermitentemente.