**Las Materias Primas en Pastelería**

Se entiende como materia prima, a todos los ingredientes utilizados en pastelería, los cuales son sometidos a procesamientos diferentes para la elaboración de masas, pastas, batidos, montaje y decoración de las distintas especialidades.

En pastelería la materia prima está conformada básicamente por: harina, azúcar, huevos, leche, grasa, sal, agua y chocolate, impulsores, esencias y colorantes, aglutinantes, frutas y granos.

**1.-HARINA**

Es el producto finamente molido, resultante de la moledura comercial de varios cereales como: trigo, centeno, arroz, soya, maíz.

**Harina de Trigo**

Es el resultado de la molienda del trigo, posee aproximadamente setenta por ciento de su peso en almidón, lo cual la hace una materia prima altamente aglutinante cuando se mezcla con agua y se cocina. Se transforma en un producto muy alimenticio y enriquecido al incorporarle otros ingredientes tales como huevos, grasa, leche, azúcar, sal, etc., y se somete luego a un proceso de mezcla y horneo. A la harina se le considera uno de los ingredientes de mayor utilidad en la base para controlar o balancear algunas fórmulas.

**2.-AZÚCARES**

Son sustancias dulces que se encuentran en la mayoría de los frutos y plantas; principalmente en la caña y la remolacha. El azúcar de caña se conoce técnicamente como sacarosa.

**Tipos de Azúcar de Caña**

El azúcar de caña se presenta usualmente en tres tipos: Azúcar refinada o granulada, Azúcar en polvo, glass o azúcar flor, Azúcar morena.

**3.-MALTA**

Es un producto obtenido a partir del procesamiento industrial del grano de la malta u otros cereales. Durante su procesamiento el grano se somete a germinación y fermentación y posteriormente se le elimina parte de su humedad, por lo que se pueden obtener dos tipos de malta: en polvo y en jarabe

**4.-HUEVOS**

El huevo es considerado como una de la materia prima indispensable en pastelería. Se obtiene de diferentes aves, siendo los más utilizados los procedentes de gallinas. Los huevos se obtienen industrialmente en tres formas: naturales o enteros, congelados, en polvo o deshidratados.

**Yemas:**

Es la parte más nutritiva del huevo. Su color varía de amarillo a rojizo, en razón de la cantidad de materia nutritiva que contienen, el desarrollo de su volumen, cuando se usan solas, es menor que el de los huevos enteros pero tienen más estabilidad y consistencia; tienen múltiples usos se pueden emplear solas o conjuntamente con las claras. En el primer caso, se usan para flanes, ponches, biscuits, yemas, para abrillantar o colorear.

Las yemas son muy susceptibles a la descomposición, por tal razón, si no se van usar al instante, se deben mantener bajo refrigeración. Cuando las yemas se dejan al ambiente por más de un día se recubren de una corteza gruesa que impide su uso. Si se van a almacenar por más de dos días deben congelarse para que se conserven en buen estado y consistencia.

**Claras:**

Constituyen la mayor parte del huevo. Se compone de materia albuminosa que le imparte sus propiedades gelatinizantes y de fácil coagulación. Las claras dan un batido más ligero que las yemas pero tienen menor consistencia y estabilidad.

Al igual que las yemas, las claras pueden usarse solas o conjuntamente con las yemas. Se emplean para elaborar batidos blancos, merengues, merengones, pasteles especiales, pastillaje, glasa real.

**5.-LECHE**

Es un ingrediente enriquecedor de múltiples usos en pastelería; sobre todo en la elaboración de cremas, salsas, batidos, flanes.

Además de la leche líquida normal, se pueden emplear, para ciertos trabajos especiales, otros tipos, a saber: leche en polvo, leche condensada, leche evaporada.

**Leche en polvo:**

Se obtiene mediante un complejo proceso industrial, en el cual a la leche entera líquida se le eliminan algunos de sus componentes, principalmente la grasa y agua. Dependiendo de la cantidad y tipo de componentes eliminados se obtienen básicamente dos tipos: entera y descremada; la primera es aquella leche a la cual solamente se le elimina el agua, a la descremada se le elimina el agua y parte de grasa.

**Leche condensada:**

Es una leche entera líquida a la cual se le ha eliminado 1/4 de su contenido total de agua. Industrialmente se obtienen básicamente dos tipos: Leche condensada entera azucarada y leche condensada descremada.

**Leche evaporada:**

Es una leche entera líquida a la cual se le extrae parte de su contenido de agua. Este tipo de leche es poco utilizada en pastelería.

**Importancia de la leche en la pastelería:**

El uso de la leche en la pastelería es de gran importancia porque constituye un ingrediente enriquecedor y mejorante de los productos en que se use; mejora el aroma, el sabor, y el color de los pasteles y manjares.

**6.-GRASAS**

Son ingredientes sólidos o líquidos empleados en la mayoría de pastas, masas, cremas etc., razón por lo cual se le considera un ingrediente básico. De acuerdo a su fuente de origen se les clasifica usualmente en: grasas animales y grasas vegetales.

**Grasas animales:**

Se obtienen de las carnes, vísceras, huesos y secreciones glandulares de ciertos animales, principalmente de la vaca y cerdo.

**Grasas vegetales:**

Las grasas engloban los aceites y mantecas de éstos. Las grasas vegetales se obtienen de plantas y semillas tales como: algodón, maní, soya, girasol, sésamo, coco, palma, maíz, oliva.

Tanto las grasas vegetales como las animales, o sus combinaciones, las dividiremos en cuatro grupos:

- Aceites - Mantecas – mantequilla- Margarina

**Aceites:**

Conforman la materia prima para la elaboración de mantecas y ciertos derivados grasos. Al ambiente se mantienen en estado líquido y al ser sometidos al proceso de hidrogenación se transforman en mantecas. Su coloración y calidad varían con el proceso de refinación a que son sometidos y a su fuente de origen.

**Mantecas:**

Son grasas que permanecen en estado sólido a la temperatura ambiente, de color blanco, con sabor y aroma suaves, de consistencia firme y pastosa.

Dependiendo del tipo de aceite de donde provengan, se les clasifica en mantecas vegetales, las cuales provienen de un aceite vegetal, y mantecas animales que provienen de una grasa o aceite animal.

Las mantecas vegetales se pueden clasificar a su vez en mantecas hidrogenadas y mantecas emulsificantes. Las mantecas hidrogenadas son las más comunes y pueden ser usadas en todos los trabajos de pastelería que requieren el uso de una grasa. Las mantecas emulsificantes son mantecas especiales para ser usadas en algunas fórmulas que incluyen grandes cantidades de azúcar, grasa y líquido, debido a que tienen la propiedad de unir estos ingredientes hasta formar una pasta homogénea o emulsificación.

Mantequilla: Es el producto que se elabora a partir de leche, con o sin adición de sal. La mantequilla es muy usada en pastelería fina debido a su sabor y características especiales pero su poder de cremado es menor que el de las mantecas hidrogenadas.

Las mantequillas se descomponen con suma facilidad, razón por la cual se les debe mantener en refrigeración.

Los batidos y tortas que se preparan con mantequilla presentan un volumen muy pobre y un grano más áspero, con comparación con los que se preparan con una manteca de buena calidad; por esta razón algunas fórmulas en pastelería llevan una parte de mantequilla, para lograr mejor aroma y sabor, y una parte de manteca para obtener un buen volumen y grano más fino. No obstante lo anterior, algunas fórmulas exigen el uso exclusivo de mantequilla.

**Margarina:**

Es una grasa comestible compuesta esencialmente de un aceite vegetal, agua, colorante, sabor especial a leche.

Se emplea para casi todos los trabajos de pastelería. Debe tener buena consistencia y ser fina al tacto.

**7.- AGUA**

El agua es posiblemente una de las materias primas más importantes en la pastelería ya que, o es un componente básico, o está presente en mayor o menor cantidad en los demás ingredientes y fórmulas.

Por intermedio del agua la mayoría de los constituyentes de una fórmula se hidratan, se disuelven, formando una pasta homogénea luego del batido.

El agua es importante porque hace posible la formación del gluten o estructura de las especialidades, determina la consistencia de las masas, pastas y batidos, controla la temperatura de las masas durante la mezcla, disuelve la mayoría de los ingredientes sólidos y líquidos de una fórmula logrando su mejor distribución, es un elemento importante en la conformación y balance de la fórmulas y un excelente acondicionador de otros productos (levadura, fondant, mermeladas; evita la formación de corteza en la mayoría de los productos.

**8.-SAL**

La sal común es un compuesto muy conocido. Técnicamente se le llama cloruro de sodio.

Cuando la sal se usa en cantidades adecuadas en las fórmulas, tiene las siguientes funciones: imparte un sabor agradable al producto, resalta el sabor de los demás ingredientes, fortalece la estructura y consistencia de los productos, ejerce una acción controladora de la fermentación, actúa como un preservador.

**9.-CACAO Y CHOCOLATE**

El cacao es el fruto del cacaotero, planta típica americana que crece en climas tropicales.

Se distinguen varias calidades de cacao, dependiendo del país de origen. Los principales son: el cacao de Indonesia, de Ceilán, de México, de Venezuela, de Colombia.

El fruto cacaotero posee en su interior varias semillas que al ser extraídas de su cáscara tienen un color blanquecino y al ser expuestas al ambiente toma un color moreno. Las semillas de cacao se someten a un proceso de fermentación para que desarrollen el sabor característico y una vez secas se tuestan y trituran finamente hasta formar una pasta homogénea. Esta pasta contiene aproximadamente un 54 por ciento de grasa (manteca de cacao). La pasta de cacao se utiliza para la elaboración de otros subproductos tales como: Cacao en polvo y Manteca de cacao.

**10.-IMPULSORES**

Se conoce como impulsores los productos que al ser añadidos a las pastas, masas o batidos, aumentan el volumen de las piezas o unidades que de ellas se realizan, luego de ser sometidas a horneado. Se les conoce también como leudantes. Los impulsores son sales químicas que se utilizan en ciertos tipos de productos de pastelería, haciendo efecto durante la cocción del producto.

Algunos de estos impulsores químicos o polvos de hornear tienen características distintas o se comportan de manera diferente antes y durante el horneo de las especialidades en que se usan, en razón de ello se les clasifican en: polvos de hornear de acción lenta y polvos de hornear de acción rápida.

**Polvos de hornear de acción lenta:**

Son aquellos que al ser incorporados a un batido, reaccionan únicamente cuando el batido se pone en contacto con el calor del horno. Eso incide en que sean más tolerantes, es decir, que el batido puede permanecer un tiempo prudencial de descanso antes de ser horneado.

**Polvos de hornear de acción rápida:**

Estos impulsores son menos tolerantes y reaccionan un poco en frío, es decir, antes de que los batidos se introduzcan en el horno. Los batidos elaborados con estos impulsores deben colocarse en el horno inmediatamente que son vertidos en los moldes.

A los polvos de hornear de acción rápida se les denomina comúnmente levaduras, siendo las más usadas: la levadura activa seca y la levadura en pasta fresca.

**Levadura activa seca:**

Es un tipo de levadura que se mantiene seca al ambiente. Se obtiene en forma granulada y tiene la particularidad que no requiere refrigeración para su almacenaje.

Para su uso, la levadura activa seca debe acondicionarse, disolviéndola en un poco de agua cuya temperatura no sea mayor de 34 grados centígrados y añadiéndole un poco de azúcar, con lo cual se logra su mejor incorporación en las masas y acelerar su acción. La cantidad de azúcar que se añade para el acondicionamiento no debe ser superior a la cantidad de levadura usada.

**Levadura en pasta:**

Es una levadura que contiene un alto porcentaje de agua. Requiere ser mantenida bajo refrigeración y no precisa del acondicionamiento previo de la levadura activa seca, pero si su disolución en el líquido que eleva la fórmula.