

# APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA

*María de la Oliva Carpio Malia*

Muestra gratuita

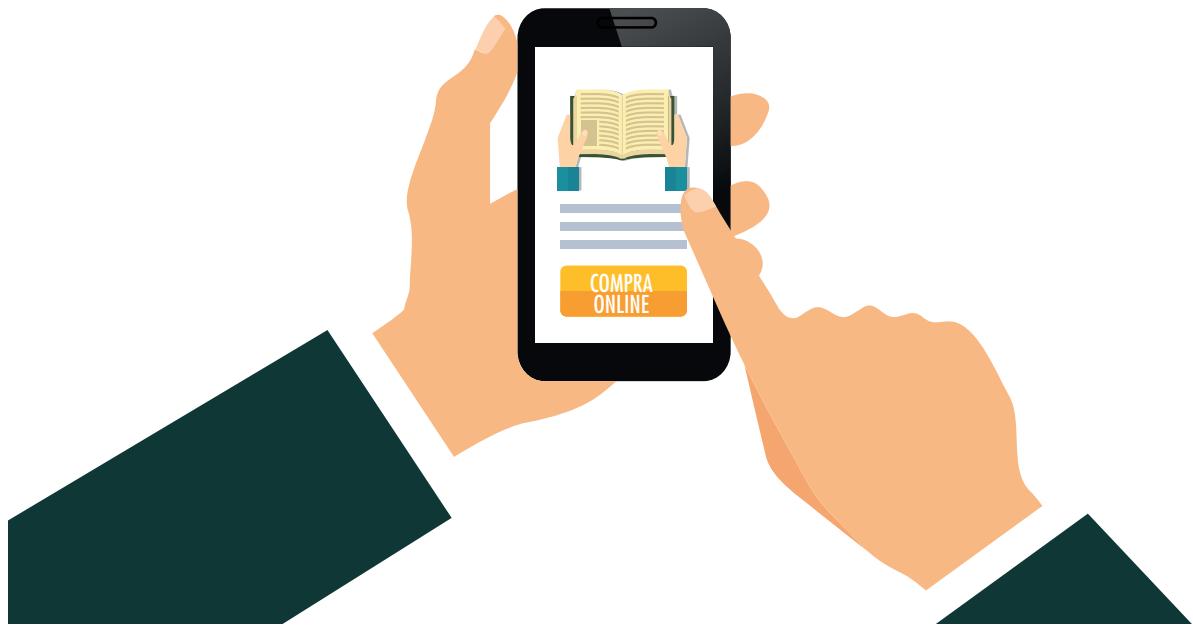
**IDEASPROPIAS**  
editorial

---

# IDEAS PROPIAS

*editorial*

► Compra este libro



Muestra gratuita

Aprovisionamiento interno en pastelería

---

Muestra gratuita

Muestra gratuita

Aprovisionamiento interno en pastelería

---

Géneros de uso común en repostería

Muestra gratuita

Muestra gratuita

**María de la Oliva Carpio Malia** (Cádiz, 1980) es diplomada técnica en Cocina y Gastronomía y técnica superior en Dirección de Cocina. Ha trabajado en varios restaurantes, en los que ha ejercido de ayudante de cocina, jefa de partida y chef.

Trabajó durante seis años como docente en la Escuela de Hostelería Las Vides, en Jerez de la Frontera, y además ha impartido un gran número de cursos de formación profesional ocupacional y de formación profesional para el empleo.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Aprovisionamiento interno en pastelería.**

**Géneros de uso común en repostería**

**1.ª edición**

**Ideaspropias Editorial, Vigo, 2014**

**ISBN: 978-84-9839-510-5**

**Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 118**

**APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA. GÉNEROS DE USO COMÚN EN REPOSTERÍA.**

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2014, respecto a la primera edición en español, por

© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-510-5

Depósito legal: VG 837-2014

Autora: María de la Oliva Carpio Malia

Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpresiones.

## ÍNDICE

---

INTRODUCCIÓN .....	11
1. El sector de la pastelería .....	13
1.1. Definición de pastelería .....	15
1.2. Tipos de establecimientos .....	15
1.2.1. Pastelería tradicional .....	16
1.2.2. Pastelería industrial .....	16
1.2.3. Distribuidor de pastelería .....	17
1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería .....	17
1.2.5. Otros establecimientos especializados .....	17
1.3. Productos que se venden en una pastelería .....	18
1.3.1. Productos de confitería .....	18
1.3.2. Productos de bollería y masas fritas .....	20
1.3.3. Productos de pastelería y repostería .....	20
1.3.4. Helados .....	21
1.3.5. Tartas .....	22
1.3.6. Confituras .....	23
1.3.7. Mermeladas .....	23
1.3.8. Jaleas .....	23
1.3.9. Gelatinas .....	23
1.3.10. Pastas .....	24
1.3.11. Frutas en almíbar .....	24
1.3.12. Frutas confitadas .....	24
1.3.13. Salsas .....	25
1.3.14. Cremas de frutas .....	25
1.3.15. Productos .....	25
1.3.16. Panes especiales .....	26
1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos .....	27
1.3.18. Embutidos .....	27
1.3.19. Chacinas y quesos .....	28
1.3.20. Vinos y licores .....	28
1.4. El obrador de pastelería .....	28
1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería .....	28
1.4.2. Instalaciones del obrador de pastelería .....	31
1.4.3. Organigrama laboral de pastelería .....	32
1.4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador .....	34
1.4.5. Maquinaria y equipos básicos que lo componen .....	36

1.4.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes .....	37
1.4.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación .....	40
1.4.8. Control y mantenimiento característicos .....	42
CONCLUSIONES .....	45
AUTOEVALUACIÓN .....	47
SOLUCIONES .....	51
2. Las materias primas en pastelería .....	55
2.1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción .....	56
2.1.1. Harinas .....	56
2.1.2. Grasas .....	58
2.1.3. Lácteos y derivados .....	58
2.1.4. Ovoproductos .....	60
2.1.5. Frutas .....	61
2.1.6. Chocolates y coberturas .....	62
2.1.7. Frutos secos .....	64
2.1.8. Azúcares y varios .....	64
2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas o productos .....	67
2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores .....	69
CONCLUSIONES .....	71
AUTOEVALUACIÓN .....	73
SOLUCIONES .....	77
3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería .....	81
3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones .....	82
3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas) .....	85
3.3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores) .....	88
3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes) .....	88
3.5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos) .....	89

---

3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo) .....	89
3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán) .....	90
3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima .....	90
CONCLUSIONES .....	91
AUTOEVALUACIÓN .....	93
SOLUCIONES .....	97
 PREGUNTAS FRECUENTES .....	 99
GLOSARIO .....	103
EXAMEN .....	109
BIBLIOGRAFÍA .....	113
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS .....	115

Muestra gratuita

## INTRODUCCIÓN

A lo largo de este manual se desarrollará el aprovisionamiento interno en el sector de pastelería y se analizarán los factores que influyen en él. Para ello, se distinguirán los tipos de establecimientos destinados a la elaboración, venta y distribución de este sector y se estudiarán los productos o materias primas que se comercializan en estos negocios, fundamentales para el desarrollo de su actividad.

En la primera unidad didáctica se hará mención a las instalaciones y estructuras habituales de un obrador de pastelería, al organigrama empresarial, a la maquinaria y a los útiles necesarios para llevar a cabo esta actividad. En cuanto a la maquinaria empleada en este sector, se explicarán sus aplicaciones técnicas, el modo de operación y el control y mantenimiento característico para cada pieza.

En la segunda unidad didáctica se tratará la correcta recepción de las diferentes materias primas utilizadas en un obrador de pastelería. También se analizarán las características de estos productos, sus calidades y se especificará cómo realizar su distribución, almacenamiento y conservación según su naturaleza.

En la última unidad didáctica se tratará el aprovisionamiento interno de una forma más específica. Se expondrá el procedimiento de solicitud y gestión de géneros, la documentación que los debe acompañar y sus aplicaciones. Se conocerá el control de calidad de las materias primas, las especificaciones del transporte utilizado, cómo se debe acondicionar y conservar el producto y cómo se debe controlar el buen estado de los embalajes tras su recepción.

Muestra gratuita

# Aprovisionamiento interno en pastelería

## 1 | El sector de la pastelería

### Objetivos

- Identificar la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- Identificar los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- Identificar los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- Relacionar características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

### Contenidos

1. El sector de la pastelería
  - 1.1. Definición de pastelería
  - 1.2. Tipos de establecimientos
    - 1.2.1. Pastelería tradicional
    - 1.2.2. Pastelería industrial
    - 1.2.3. Distribuidor de pastelería
    - 1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería
    - 1.2.5. Otros establecimientos especializados
  - 1.3. Productos que se venden en una pastelería
    - 1.3.1. Productos de confitería
    - 1.3.2. Productos de bollería y masas fritas
    - 1.3.3. Productos de pastelería y repostería
    - 1.3.4. Helados
    - 1.3.5. Tartas
    - 1.3.6. Confituras
    - 1.3.7. Mermeladas
    - 1.3.8. Jaleas
    - 1.3.9. Gelatinas
    - 1.3.10. Pastas

- 1.3.11. Frutas en almíbar
- 1.3.12. Frutas confitadas
- 1.3.13. Salsas
- 1.3.14. Cremas de frutas
- 1.3.15. Productos
- 1.3.16. Panes especiales
- 1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos
- 1.3.18. Embutidos
- 1.3.19. Chacinas y quesos
- 1.3.20. Vinos y licores
- 1.4. El obrador de pastelería
  - 1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería
  - 1.4.2. Instalaciones del obrador de pastelería
  - 1.4.3. Organigrama laboral de pastelería
  - 1.4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador
  - 1.4.5. Maquinaria y equipos básicos que lo componen
  - 1.4.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
  - 1.4.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
  - 1.4.8. Control y mantenimiento característicos

## 1.1. Definición de pastelería

Se denomina **pastelería** al local o establecimiento donde se elaboran dulces, pasteles, pastas, masas, bollería, hojaldres, confituras, etc. Se considera también la tienda o puesto de venta de las elaboraciones fabricadas en ella.

La pastelería ha tenido una evolución en cuanto a contenido, ya que hoy en día se pueden encontrar pastelerías que no solo se dedican a la venta exclusiva de productos dulces, sino que también incluyen zonas de panadería, charcutería, y en algunos casos incluso licorería o vinoteca.

Existen infinidad de teorías acerca del origen de la pastelería, en muchos casos se remontan al Neolítico, donde se datan hechos de la elaboración de una «sopa de cereales» sobre una piedra calentada al sol, que conformaría la primera galleta de la historia. También se conocen datos de las primeras golosinas realizadas por los hebreos. Cuando España fue conquistada por los árabes, estos plantaron árboles de cítricos y almendras de Persia que dieron como resultado la comercialización del mazapán y el *baklava* en Europa.

Sin embargo, no es hasta el siglo XVIII que la pastelería se desarrolla plenamente, cuando un grupo de cocineros y pasteleros franceses crean los *choux*, el *nougat*, el *vol-au-vent*, el merengue, las tartaletas, etc.



Choux



Nougat



Vol-au-vent

## 1.2. Tipos de establecimientos

En el sector de la pastelería se pueden encontrar diferentes tipos de establecimientos dedicados a esta tarea, que se diferencian entre sí según las funciones que realizan, el tamaño del local o su estructuración.

Es por ello que se puede diferenciar entre pastelería tradicional, industrial, distribuidores, tiendas de venta de productos de pastelería y otros establecimientos especializados.

### **1.2.1. Pastelería tradicional**

Una pastelería tradicional es de carácter artesano. Está compuesta de un obrador (establecimiento o departamento donde se realizan elaboraciones de pastelería, repostería, bollería, panadería, etc.) y un punto de venta, donde comercializa sus propios productos, aunque también existe la posibilidad de distribuir sus fabricaciones a otros comercios, como bares, restaurantes o tiendas locales.

Generalmente, este tipo de establecimientos son dirigidos por grupos pequeños, ya sean negocios familiares o aquellos constituidos por un número reducido de trabajadores, que producen casi a diario para luego comercializar sus productos, como máximo, durante 2 o 3 días.



### **1.2.2. Pastelería industrial**

La pastelería industrial fabrica sus productos en una nave o industria, compuesta por una serie de máquinas y utensilios específicos, situados en un espacio amplio de trabajo. Comercializa todos sus productos envasados y etiquetados, pero no cuenta con un punto de venta, ya que distribuye sus elaboraciones a otros comercios, ya sea a nivel nacional o internacional.

La pastelería industrial cuenta con un gran número de trabajadores y una flota de vehículos de distribución que puede pertenecer a la propia empresa o estar gestionada a través de una agencia.

### 1.2.3. Distribuidor de pastelería

El distribuidor de pastelería es un servicio de reparto, tanto de pastelería industrial como artesanal, que facilita la comercialización de los productos a distintos comercios y puntos de venta. Puede estar asociado con un obrador, pero generalmente solo se dedica a la distribución.

### 1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería

Los establecimientos que venden productos de pastelería son los comercios, tiendas, locales, bares o restaurantes, que se aprovisionan de productos de este tipo y los comercializan.

Las elaboraciones pueden encontrarse semielaboradas o ya listas para su exposición y venta. En el caso de no estar completa su preparación, el establecimiento que vende deberá contener la maquinaria o útiles necesarios para su finalización.

#### Ejemplo

En el caso de vender bollería congelada, el establecimiento debe contar con un horno capaz de aportar el calor necesario para poner a punto el producto, ya sea para finalizar su cocción o simplemente para calentarlo.

### 1.2.5. Otros establecimientos especializados

La evolución en este sector ha propiciado la diversificación de establecimientos que venden productos relacionados con la pastelería, ya sean establecimientos especializados únicamente en venta de pastas, empanadas, *croissants*, etc., o locales con nombre propio, como las churrerías, gofrerías, bollerías, los exclusivos para donuts, etc.

#### Ejemplo

Los helados pueden encontrarse en cualquier pastelería pero, al mismo tiempo, existen establecimientos especializados y específicos para su venta como son las heladerías.

### 1.3. Productos que se venden en una pastelería

Los productos que se venden en una pastelería deben estar catalogados según su origen. Todos ellos pueden ser elaborados directamente en el mismo local donde se venden o venir de un obrador que los distribuye a distintos comercios.

Existen infinidad de productos, pero siempre habrá algunos comunes a cualquier pastelería, como los que se citarán a continuación, que pueden llegar a encontrarse en el mismo punto de venta o en uno exclusivo.

#### 1.3.1. Productos de confitería

Los productos de confitería tienen como ingrediente principal el azúcar y los aditivos autorizados (sal, colorantes, potenciadores del sabor como el glutamato, estabilizantes, etc.), donde la mezcla de estas materias primas y las diferentes técnicas aplicadas con o sin tratamiento térmico, dan como resultado chocolates diversos, caramelos, mazapanes, turrones, bombones, etc.

En el Real decreto 496/2010 de 30 abril por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería se fijan los requisitos para la fabricación; los controles de calidad respecto al etiquetado y fecha de caducidad de los productos; se muestran los distintos tipos de bollería y sus definiciones, lo que es una masa azucarada, una masa hojaldrada, batida, etc. y, por último, se hace referencia a los aditivos autorizados.

Las confiterías trabajan con materias primas que requieren de alguna fuente de calor en su proceso de elaboración y emplean como principal ingrediente el azúcar. Entre sus productos específicos se destacarán los siguientes:

- **Turrones:** son dulces cuyos ingredientes principales son almendras, avellanas, piñones, cacahuetes, nueces, yema de huevo, coco, frutas confitadas, azúcares, miel, glucosa. También se les puede incorporar clara de huevo, albumina o gelatina. Tradicionalmente tienen forma rectangular o, en el caso del turró duro, son de forma circular.



- **Mazapán:** es básicamente una mezcla de almendras crudas peladas y trituradas con azúcar o glucosa. Se amasa dándole diferentes formas decorativas.



- **Caramelo:** es una pasta blanda o sólida cuyos ingredientes principales son el azúcar y la glucosa. Para su elaboración se debe aplicar calor. Puede llevar otros ingredientes para el relleno como las confituras de frutas, mermeladas o cremas. Los caramelos blandos son el resultado de añadir mantequilla, cacao o grasas comestibles a la mezcla.



### 1.3.2. **Productos de bollería y masas fritas**

Los ingredientes principales de los productos de bollería y masas fritas son: harina, agua, leche, huevos, azúcar, levaduras y grasas comestibles. Básicamente, su elaboración consiste en el amasado del ingrediente principal (harina) junto a otro ingrediente secundario (agua, leche, huevo, grasas, etc.).

Se distinguen dos tipos principales de bollerías: la bollería ordinaria y la bollería rellena o guarnecidada. Por un lado, la bollería ordinaria está formada por masas con formas diversas, que no son rellenas ni guarnecidadas, como los croissants. Por otro lado, la bollería rellena o guarnecidada se compone de masas de distintas formas, llenas o guarnecidadas con chocolates, frutas confitadas, cremas, azúcares, productos salados, etc. Se suelen llenar o decorar en procesos previos a la elaboración o tras su acabado.

### 1.3.3. **Productos de pastelería y repostería**

Los ingredientes principales de este tipo de productos son: harina, aceite, agua, levadura, huevos, grasas y azúcares. La combinación de estos ingredientes y su amasado varía en función del producto a obtener. Algunos pueden requerir una fermentación y además pueden dar como resultado productos dulces o salados.

Se distinguen cinco tipos de masas para la elaboración de estos productos: las masas azucaradas, las masas hojaldradas, las masas escaldadas, las masas batidas y las masas de repostería.

En primer lugar, las masas azucaradas están compuestas de harina, aceite, mantequilla u otras grasas y azúcares. Las elaboraciones típicas de estas masas son las pastas de té, los polvorones, las lenguas de gato, la pasta brisa, etc.

En segundo lugar, las masas hojaldradas son de origen árabe. Sus ingredientes principales son la harina, el agua, la sal y las grasas (mantequillas o mantecas). Requieren de un proceso de amasado especial para conseguir la textura crujiente que las caracteriza. Primero se debe preparar la masa con la harina, el agua y la sal; a continuación se extiende y se le aplica la grasa correspondiente para poder doblar la masa varias veces sobre sí misma. Según las repeticiones de este proceso se podrán obtener cuatro tipos básicos de hojaldre: el hojaldre común que presenta la grasa en el interior de la masa; el hojaldre invertido en que la grasa está en el exterior, el hojaldre rápido en el que la grasa se mezcla

con la masa y, por último, el hojaldre mitad-mitad que se elabora con menos grasas y menos dobleces. Durante la cocción de las masas hojaldradas los pliegues recubiertos de grasa se separarán como las hojas de un libro.

En tercer lugar, las masas escaldadas son aquellas que ya se han cocido antes de la terminación de la elaboración. Sus ingredientes principales son la harina, el agua o la leche, las grasas (aceite o mantequilla) y la sal. El proceso de preparación comienza con la mezcla de agua y grasa en un cazo puesto sobre una fuente de calor. Cuando se encuentre a punto de ebullición se le añade la harina y se unifica hasta conseguir una masa homogénea. De esta forma se pueden obtener masas como la de la pasta choux.

En cuarto lugar, las masas batidas son aquellas a las que se les introduce de forma manual o mecánica el aire en el batido o «esponjado» de la mezcla. Pueden ser ligeras o pesadas. Este tipo de masas se usan para la elaboración de magdalenas, bizcochos, merengues, creps, etc.

Por último, las masas de repostería son la unificación o elaboración que surge a partir de todas las anteriores. A estas se les añaden rellenos u otros productos para guarnecer. En este tipo de repostería se pueden encontrar trufas, huevo hilado, cocadas, alfajores, *panellats*, yemas, etc.

#### 1.3.4. Helados

Los helados son elaboraciones alimenticias pasteurizadas y homogeneizadas llevadas a estados sólidos o semisólidos mediante congelación. Sus ingredientes principales son la leche, el agua, el azúcar, los huevos y la nata, a los cuales se les añaden otras materias primas como aditivos, cacao, frutos secos, cereales, frutas, etc.

Los tipos de helados más comunes son: helado crema, compuesto por un 8 % de materia grasa de origen lácteo y solo un 2,5 % de proteínas lácteas; helado de leche, elaborado a base de leche, con un 2,5 % de materia grasa y un 6 % de leche desecada; helado de leche desnatada que tiene las mismas características que el helado de leche pero se elabora con leche desnatada; helado de agua, hecho con agua, azúcar y frutas o sabores de frutas; helado que está compuesto de un mínimo del 5 % de materia grasa y un máximo del 10 %; sorbete que se elabora con frutas o puré de frutas y sin grasa láctea y, por último, el granizado, que se elabora a base de hielo y zumos de frutas.

### 1.3.5. **Tartas**

La tarta es un postre dulce, donde se mezclan masas, rellenos e ingredientes que dan como resultado sabores y texturas distintas. Comúnmente van decoradas con chocolate, nata, yema tostada, frutas, frutos secos, etc. Las tartas se podrían clasificar según su forma o contenido, pero la lista resultaría infinita. Por este motivo, se destacarán las más básicas o habituales:

En primer lugar, la tarta de bizcocho está compuesta de uno o varios bizcochos y se rellena y cubre con alguna crema o chocolate, nata, frutas, etc. En segundo lugar, la tarta *plum-cake* que es de origen inglés y, aunque anteriormente consistía en un bizcocho con frutas confitadas o pasas, en la actualidad se elabora con ingredientes muy variados. Esta tarta es reconocible por su forma rectangular.



Plum-cake

En tercer lugar está la tarta helada que se elabora normalmente con nata y láminas de chocolate crujiente, aunque se puede encontrar de muchos tipos. En cuarto lugar, la tarta semifría que es similar a la tarta helada pero contiene una parte de bizcocho. Por último, la tarta o pastel *Pavlova* está elaborada a base de merengue y normalmente está rellena de nata o crema y fruta fresca.



Pavlova

### 1.3.6. Confituras

Las confituras se obtienen de la cocción de la fruta (entera, fraccionada o en pulpa) junto con azúcares. La confitura permite la conservación a largo plazo de las frutas.

Suelen emplearse como relleno de bizcochos o tartas o incluso como decoración, por lo que es un producto muy habitual en pastelería.

### 1.3.7. Mermeladas

La mermelada se obtiene tras realizar una maceración de la fruta (en puré o en trozos) junto con el azúcar, para posteriormente proceder a su cocción. Debe llevar una equivalencia entre el peso de la fruta y el peso del azúcar utilizado. Los porcentajes de azúcar pueden variar entre el 45 (se añaden 45 g de azúcar por cada 100 g de fruta), el 63 o el 100 %; sin embargo, en la confitura, la cantidad de azúcar no será inferior al 50 %.



### 1.3.8. Jaleas

Las jaleas son elaboraciones de consistencia gelatinosa y semisólida, producidas a partir de jugos de frutas ricas en pectina (fibra natural concentrada en la piel de las frutas, producto gelificante) y cocidas con azúcar. La cantidad de azúcar dependerá del tipo de fruta y del tiempo de cocción.

### 1.3.9. Gelatinas

La gelatina es una elaboración de consistencia más sólida que la jalea. Se obtiene del colágeno hervido que se extrae de los cartílagos y huesos de origen animal. Se le pueden añadir especias, colorantes, sal o azúcares.

La gelatina es un postre ligero utilizado habitualmente con motivo decorativo.



---

### 1.3.10. **Pastas**

Las pastas se elaboran a partir de la carne de la fruta triturada mezclada con azúcar. Se tamiza (cuela) y cuece hasta conseguir una pasta de consistencia sólida.

Son pastas conocidas el dulce de membrillo y la pasta de judía roja (relleno típico japonés).

---

### 1.3.11. **Frutas en almíbar**

Las frutas en almíbar son frutas enteras o troceadas en diversas formas, a las cuales se les agrega un almíbar (mezcla de agua y azúcar) que sirve como método de conservación. El producto resultante se guarda en latas o tarros de cristal, como el melocotón en almíbar, la pera, la piña, etc.

---

### 1.3.12. **Frutas confitadas**

Las frutas confitadas se obtienen a través de la cocción de frutas (enteras, en trozos o en tiras de piel) en diferentes almíbares. Pueden ser glaseadas o escarchadas. Las glaseadas se presentan con una fina capa de azúcar y agua sobre la fruta; mientras que las escarchadas muestran gruesos gránulos de azúcar solidificados que dan aspecto de escarcha.

### 1.3.13. Salsas

Las salsas en pastelería son el jugo obtenido al triturar frutas. Posteriormente estas se cuecen junto con azúcar. Una vez colado se consigue la textura o densidad espesa del *coulis*.



Coulis

### 1.3.14. Cremas de frutas

Una crema de frutas es el resultado de la cocción de la fruta y su pulpa junto a azúcar y algunas especias. Dependiendo del tipo de cocción se obtendrá un producto de densidades diferentes.

### 1.3.15. Productos

Entre los productos de venta en muchas pastelerías se puede destacar el pan.

El pan es una mezcla de harina de trigo, agua potable y sal, que posteriormente es amasada, fermentada y horneada.

Los tipos de pan que se pueden encontrar en una pastelería de manera habitual son: el pan común, el pan precocido, el pan de masa congelada y el pan de masa semielaborada.

En primer lugar, el pan común es el pan de consumo diario. Sus ingredientes principales son: harina de trigo, sal, levadura y agua potable, junto con los aditivos autorizados para este tipo de pan. Sus variedades son el pan bregado, el pan de miga dura, el español o candeal, (panes regionales elaborados con harina de

trigo blando) o el pan de flama o el pan miga blanda (panes obtenidos con una mayor proporción de agua).

En segundo lugar está el pan precocido que es un pan cuyos ingredientes principales son la harina, el agua, la levadura y la sal junto con los aditivos autorizados. Su proceso de elaboración es un amasado y una cocción interrumpida para su posterior congelación. Es el consumidor o el establecimiento quién debe finalizar el horneado.

En tercer lugar, el pan de masa congelada que es similar al pan precocido, pero en este caso se le puede dar la forma del pan o simplemente dejar la masa tal cual y someterla a un proceso de congelación.

Por último, el pan de masa semielaborada es similar al pan precocido o a la masa congelada con la distinción de que aquí no se somete a ningún proceso de congelación sino que conlleva un proceso de conservación a través de una atmósfera modificada.

### 1.3.16. Panes especiales

Según el Real decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, se define como pan especial aquel que tiene un formato que precisa de un procedimiento de elaboración y acabado en el que interviene la mano de obra en cada una de las piezas, de forma individualizada y no mecanizada.

Estos panes deben reunir una serie de condiciones para ser considerados un pan especial. Algunas de estas condiciones son que deben contener cualquier aditivo autorizado incorporado tanto a la masa como a la harina, como materia prima debe haberse usado harina enriquecida, deben contener salvado, leche, huevos, grasas, cacao o especias que eleven su valor nutritivo; o no debe llevar sal o microorganismos propios de la fermentación voluntariamente añadidos. Los tipos de panes especiales se detallan en la siguiente tabla:

Tipo de pan	Características
Integral	Elaborado con harina integral
Con grañones	Elaborado con harina integral y con sémola de trigo cocida en grano
De Viena y francés	Son panes de miga blanda a los que se les ha añadido leche y azúcar

Glutinado	Elaborado con harina enriquecida con gluten con un porcentaje de gluten entre el 16 y el 30 %
Al gluten	Elaborado de forma similar al pan glutinado pero con un porcentaje en gluten superior al 30 %
Tostado	Cortado en rebanadas, tostado y envasado tras la cocción
Biscote	Elaborado a partir de una masa cocida en moldes con tapa que posteriormente es cortada en rebanadas, tostada y envasada
Colines	Fabricados con una masa grasa que es laminada, cortada en cilindros, fermentada y horneada
De huevo, de leche, de pasas, de miel	Elaborados de forma similar al pan básico pero enriquecidos con ingredientes como el huevo, la leche, las pasas o la miel. Son de textura esponjosa, suaves al paladar y de carácter dulce
De otro cereal	Elaborado con harina de trigo mezclada con otro cereal que le dará nombre
Enriquecido	Hecho con harina enriquecida o sustancias enriquecedoras como estabilizantes, levaduras, etc.
De molde o americano	Es pan de corteza blanda que se introduce en un molde para su cocción
Rallado	Obtenido de la trituración industrial del pan

### 1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos

Las pastas saladas abarcan todas aquellas masas que sirven para elaboraciones saladas en pastelería como las empanadas, hojaldres, canapés, napolitanas, galletas saladas, pizzas, bocadillos, etc.

Entre sus principales ingredientes destacan la harina, el agua y la sal.

### 1.3.18. Embutidos

En las pastelerías se pueden encontrar embutidos, ya que se emplean en pastas saladas o como relleno de empanadas, sándwiches, bocadillos o pizzas.

### **1.3.19. Chacinas y quesos**

Con la chacina (carne embutida y adobada) se da el mismo caso que con el embutido. La diferencia radica en que, en algunos establecimientos de pastelería, se pueden encontrar estos productos envasados al vacío.

Lo mismo ocurre con el queso, que pueden encontrarse como relleno en las elaboraciones, o presentado al vacío.

### **1.3.20. Vinos y licores**

Los vinos y licores son muy utilizados en las elaboraciones de repostería e incluso pueden venderse en el interior de una pastelería.

En pastelería se utilizan mucho para la elaboración de torrijas, roscos de vino, borrachos (bizcocho mojado en almíbar de licor, usualmente de vino dulce), trufas, pudín de pan, y en muchos casos, los bizcochos de las tartas en general pueden estar calados (humedecidos) con licor.

Los licores más característicos para estos casos son los vinos dulces (Pedro Ximénez), Brandy, vino seco (vino blanco), el kirsch (licor de cereza alemán), vino tinto o crema de whisky (tipo Baileys®).

---

## **1.4. El obrador de pastelería**

Un obrador de pastelería producirá toda la oferta gastronómica de repostería y pastelería elaborada de forma artesanal. Es por ello que la organización del trabajo dentro de un obrador de pastelería se lleva a cabo en función del tipo de actividad o según el tipo de establecimiento.

En los siguientes apartados se detallará la estructura de estos locales, el organigrama laboral, cómo se organizan las órdenes de trabajo de un obrador y la maquinaria y procedimientos de trabajo más habituales.

---

### **1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería**

El obrador de pastelería y panadería debe estar ubicado lejos de la zona de ventas, vestuarios, oficinas, almacenes, etc. para evitar la contaminación cruzada, pero debe mantener un flujo de comunicación con las diferentes zonas.

La normativa higiénico sanitaria (Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) establece que la distribución espacial del obrador debe ser lo más rectangular o cuadrangular posible para que así resulte más fácil su limpieza. Este deberá tener la superficie en correlación al volumen y variedad de la oferta en sus productos, para que no haya una acumulación de trabajo y la producción sea lo más fluida posible.



Dentro del espacio del obrador se encontrará una división por zonas: la zona fría, la zona caliente, la zona limpia y la zona sucia. De esta manera se evitarán posibles contaminaciones cruzadas en materias primas y elaboraciones finales.

En la zona fría se elaborarán rellenos y acabados, mientras que en la zona caliente se encontrará la maquinaria (hornos, freidoras, etc.), la zona limpia será el punto donde se terminarán los productos o se elaborarán las decoraciones y, por último, la zona sucia será el lugar de trabajo y amasado.

En el obrador, el flujo del trabajo siempre será siguiendo el concepto de «marcha adelante», es decir, evitando cruces de materias primas junto con productos intermedios, finales y mermas. Este sistema de organización permite que todas las tareas elaboradas en los distintos departamentos del obrador se realicen de forma continuada para, de esta forma, evitar que los productos retrocedan y se puedan dar casos de cruces de productos o utensilios entre la zona limpia y la sucia o que un producto terminado se contamine con uno crudo.

Las diferentes zonas que pueden formar parte de un obrador de pastelería son: la zona de carga de productos acabados, el almacén de productos acabados, el almacén de productos químicos, el almacén de envases y embalajes, la zona de

recepción de proveedores y productos, el obrador, el punto de venta, la oficina, las cámaras de conservación, los aseos y los vestuarios.

La zona de carga de productos acabados será el espacio dedicado a la carga de productos en sus correspondientes transportes para su posterior distribución, mientras que el almacén de productos acabados será la zona de almacenaje de productos no perecederos y que no requieren conservación en frío, tales como harina, azúcar, conservas, envases, embalajes, bandejas, etc. Estas dependencias estarán ubicadas lejos del puesto de venta, servicios higiénicos y zonas de manipulación. Se debe tener en cuenta que las materias primas serán almacenadas manteniendo un orden identificativo, con suficiente separación entre cada producto y evitando el contacto con el suelo. Además, los envasados, fermentos, aditivos, conservantes, etc. deberán almacenarse en armarios específicos, normalmente de plástico, divididos para este tipo de productos.

También habrá un almacén de productos químicos, donde se guardarán los productos de limpieza; un almacén de envases y embalajes, donde se almacenarán los envases para los productos; y una zona de recepción de proveedores y productos, donde se recepcionarán las materias primas.

El obrador propiamente dicho es la zona de trabajo reservada para la elaboración de todos los productos y el punto de venta es el espacio destinado a la venta de los productos elaborados en el obrador. Todo artículo no relacionado con la repostería (vinos, quesos, chacinas, etc.) se encontrará separado en mostradores o vitrinas independientes. Asimismo, las elaboraciones que requieran refrigeración deben estar almacenadas en vitrinas o cámaras frigoríficas.

Los materiales de construcción del mostrador serán de fácil limpieza y desinfección y se contará con un espacio acorde a su capacidad de venta. Además el dependiente deberá usar pinzas, paletas o guantes acordes con el producto manipulado, ya sea pan o algún derivado. Este se encontrará lejos del alcance del público, depositado en cestas o estanterías que no estén pegadas al suelo.

