COCINA III

(Conservación de Alimentos y Bebidas)



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 42-A****CLASE: 40**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 27 de Octubre de 2017** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de comprender el uso de la masa quebrada, así como las diferentes utilidades que se le pueden dar para la elaboración de diversos platillos.*

**INSTRUCCIONES:** Lee con atención el siguiente apunte, subraya con marca textos color amarillo lo más importante e ilustra cada uno de los pasos para elaborar la masa quebrada.

**TEMA:** ***FORMA DE ELABORAR LA MASA QUEBRADA***. (PARTE 1)

La masa quebrada tiene una estructura ligeramente laminar que recuerda la del auténtico hojaldre. Se elabora añadiendo la grasa a la harina en cuadrados de tamaño similar, y mezclando después estos ingredientes hasta obtener una masa que se estira y se pliega, de forma que queden cámaras de aire atrapadas entre las capas de masa.

Para mezclarla se utiliza agua muy fría, lo cual produce un vapor que hace subir la masa. Opcionalmente se puede añadir zumo de limón, con objeto de ablandar el gluten y contribuir a que la masa esté más elástica durante el amasado y el plegado.

**Ingredientes y proporciones.**

Para la masa quebrada la proporción más frecuente de ingredientes es de 1/2 a 3/4 partes de grasa por cuatro partes de harina corriente. No utilizar nunca harina con levadura incorporada, ya que la masa se desmigaría y quedaría inaceptablemente esponjosa. La grasa puede ser mantequilla, margarina o manteca, pero se recomienda una combinación de mantequilla y manteca (la mantequilla le da un buen color y sabor, en tanto que la manteca le da una bonita fragilidad "quebrándola").

Cualquiera que sea el tipo de grasa, siempre deberá mantenerse en estado sólido de manera que conserve su forma al mezclarla. En casi todos los casos es mejor utilizar la grasa recién sacada de la nevera, cerciorándose de que los utensilios, la superficie de trabajo y las manos estén muy fríos y trabajándola con rapidez. Aunque sea una masa dulce, es aconsejable añadirle un pellizco de sal.

**Para hacer la masa...**

1. Mida el agua e introdúzcala en la nevera.
2. Tamice la harina con la sal sobre un perol y agréguele la grasa cortada en trocitos de 1 cm.
3. Frote las grasas en la harina rápidamente con las yemas de los dedos, levantando las manos bien por encima del perol, dejando caer la harina untada en forma de lluvia sobre el recipiente.
4. Siga trabajando ambos ingredientes hasta que la mezcla quede como miga de pan fina.
5. Añada el agua justa para que se pegue la masa. Suele bastar con una cucharadita por cada 25 gramos de harina, pero puede necesitar unas gotas más, ya que la absorbencia de la harina puede variar. Demasiada agua vuelve la masa pegajosa y difícil de trabajar, pero demasiado poca da una masa seca y quebradiza. En ambos casos, la masa horneada puede quedar demasiado dura. No amasar en exceso, ya que la grasa se vuelve aceitosa y la masa queda dura, y al estirarla ésta se abre.
6. Cuando la masa se haya unido, dele forma de bola, envuélvala en papel de aluminio y meta en la nevera al menos 30 minutos antes de usarla.

**TAREA:**

* Investiga 2 recetas que se realicen con masa quebrada, así como el origen de la receta. e ilustra cada una de ellas.