

1er CFC. IES Guillem Colom Casasnovas.

Definició, classificació de postres i masses.

Compleixen la missió de completar el valor nutritiu i deixar un agradable record del menjar pel que haurà de ser complement dels plats servits i per a això s'haurà de tenir en compte:

Força, Les postres haurà de ser lleuger quan el menú és fort i viceversa.

Digestibilitat , serà del signe contrari al del menú però a més s'haurà de tenir en compte l'hora del menjar servint-se les postres més suaus a la nit i els més forts al migdia.

Propietats nutritives , han de complementar al menú donant-li els nutrients essencials com proteïnes i calci en formatge i llet i vitamines en l'ocupació de fruites seques.

Temperatura ,adequada a l'estació però també encara que en menor mesura concordessin amb el plat final anterior a les postres.

Econòmia ,el treball emprat i el valor material de les postres estaran d'acord amb el preu del menú.

Adequació al servei ; el tipus de menú pot marcar limitacions a l'hora de triar postres així fruites fresques que han de pelar-se o souffles no poden ser adequats per a banquets molt nombrosos.

CLASSIFICACIÓ DE LES POSTRES

SIMPLES NATURALS :

Fruites variades

També anomenades “fruites del temps” incloent fruita que poden ser servides formant un conjunt.

En la seva presentació inclou el seu punt de maduresa, estacionalitat, aspecte, temperatura i sanitat. Requereix un mínim de 3 varietats de distintes característiques: taronges, pomes i peres són incloses generalment a més de les estacionals.

Elaboracions simples de fruites (no són sotmeses a la calor)

-Sucs

(Cítrics) De taronja, llimona, aranja, mandarina i llima. Requereixen exclusivament espremut, colat i refrescat. La seva conservació ha de realitzar-se en ampolles de cristall de tancament hermètic en el frigorífic per espai de fins a 3 o 4 dies. En el cas de la llimona la durada serà menor i ha de fer-se en el dia. L'addició de sucre perllongués la conservació dels suc.

-Altres

Són les diverses classes de fruites que generalment requereixen l'ús de pasapurés, trituradores o liquidadores per a ser elaborats; els mes empleats són pomes, peres i raïms. La seva conservació ha de fer-se d'igual manera que els cítrics.

-Macedònies

Elaboracions de fruites en un percentatge major, crues despullats de pell, llavors i trossegades. En alguns casos s'inclouen les bullides o en conserva però sempre fredes entremesclades amb suc de llimona i llocs en bol o similars, generalment sobre gel pilé. Es pot servir en combinació amb gelats, amb chantilly, en postres compostes com líquids que acompanyen aquestes fruites com suc de llimona i taronja o almívar de préssec. A més duen sucre i licor aromàtic (kirsch, cointreau, curaÇao)

-Amanides

Similars a les macedònies que han de ser servits al natural simplement amb suc de llimona.

SIMPLES ELABORATS

Es tracta dels formatges. A més del seu aportí d calci i proteïnes, tenen la qualitat de cobrir les deficiències de quantitat, completant la del menjar. També poden considerar-se com a aperitius .

Es pot servir una classe de formatge però en els establiments d'alta qualificació es poden servir diverses classes formant un conjunt en companyia de galetes, pa torrat i mantega. Com exemple en una taula de formatges es pot incloure varietats com: de Burgos, de Ulloa (tetilla), manxeg i cabrales reunint els tipus de fresc, semi-sec, gras d'ovella i fermentat de fort sabor.

ELABORATS DE REBOSTERIA

-De temperatura ambiental : Arròs amb llet , Flan al caramel , púding diplomàtic , Crema anglesa (natillas) .

-Calentes , Fruites de paella, creppes, panqueques, torrijas, bunyols , llet fregida, souffles, truta alaska

-Freds , Carlota , Escumes o “mousses” , Gelatines , banarise,

MASSES:

Estirades o fermes: Pasta de fulls, quebrada.

Esponjades per ous: bescuits, choux.

Esponjades per llevats (llevat o cervesa): Pa, orly.

ELABORATS DE PASTISSERIA SALADA:

Coques, panades, empanades i empanadilles, agulles, tartaletes,etc.

Resum d'elaboracions bàsiques.

- Pa
- Crema pastissera
- Crema anglesa
- Base per a fer gelats
- Base per a fer sorbets.
- Creppes
- Pasta de fulls normal.
- Biscuit
- Gató d'ametlles
- Coca de verdura / trampó
- Pizza
- Galletes de mantega
- Teules, tulipes o patê cigarette.
- Biscuit glacé
- Escuma de xocolata negra
- Pasta Choux
- Pasta quebrada o brisa
- Merenga cuit
- Coulis de fruites en fred
- Coulis de fruites en calent.



Resum de tècniques bàsiques.

- Pujar nata o merenga
- Folrrar de pasta brisa un motlle
- Estirar pasta de fulls
- Pelar una taronja en viu
- Fer un almívar
- Fer un caramel de sucre cremada
- Fer juliana de pells de taronja
- Fer un cucurutxo de paper per a decoració
- Escriure amb xocolata a ma alçada i fer almenys una peça de decoració.
- Boletjar pa amb ambdues mans

Resum de receptes amb denominació pròpia.

- Escuma de xocolata
- Crepe suzette.
- Gelat de vainilla
- Sorbet de taronges
- Pa de motlle
- Tarta tatin de pomes
- Tarta de fruites amb brisa i pastisserea.
- Biscuit glacé de cava
- Donuts
- Ensaïmades
- Croissants
- Pizza margarita.
- Menjar Blanc d'ametlles.
- Greixonera de brossat.
- Cremadillos de crema
- Tarta tatín de poma
- Sorbet de poma verda
- Tocinillos de cel.
- Peres en vi negre
- Braç de gitano

Resum de conceptes bàsics.

- Manipulació i seguretat alimentaria.
- Posada a punt i mice en place del lloc de feina.
- Neteja i desembarassament.
- Conceptes aplicats a les tècniques i / o practiques desenvolupades.