CECyTE
Jalisco

TIPOS DE BIZCOCHOS

- Un bizcocho es la base de un pastel compuesta por harina, huevo y azúcar.

- Los pasteles se clasifican por el método de batido que se aplica en su preparación y cada método tiene estipulados los ingredientes que se deben utilizar
- Un bizcocho recibe su volumen del batido del huevo, cuyas burbujas se hinchan con el calor

- Cada método dará un resultado y textura totalmente diferente.
- Entre los métodos tenemos los siguientes:
- Método Cremado
- Método Derretido
- Método Batido a dos pasos
- Método Esponjoso

MÉTODO CREMADO

- Usualmente los pasteles obtenidos a partir de este método son húmedos y de miga esponjosa y difícilmente se desmoronan.
- Aquí el trabajo principal no queda en las levaduras (Polvo para hornear o Bicarbonato de sodio), sino el los ingredientes batidos a la perfección. El método cuenta con una serie de etapas de batido de cada ingrediente antes de añadir el siguiente y se debe resaltar que todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

PASOS:

❖ Batir la mantequilla hasta que esta se suavice, posteriormente se añade el azúcar y se bate perfectamente hasta obtener una mezcla esponjosa y pálida en color, al momento de batir el azúcar con la mantequilla se generan miles de diminutas burbujas de aire en la mezcla que son invisibles, esta es la etapa más importante y es la que dará la consistencia.

- Agregar los huevos uno a uno sin dejar de batir. Si nosotros agregamos todos los huevos de golpe corremos el riesgo de que se corte.
- El último paso es agregar la harina junto con las levaduras (royal o bicarbonato) alternadas con líquido de manera envolvente para no desarrollar gluten en la masa y obtener un pastel esponjoso .
- Un ejemplo es un pastel de chocolate.

MÉTODO DERRETIDO

- El proceso de preparación en estos pasteles comienza con:
- Batido de los huevos con el azúcar hasta lograr una consistencia cremosa y pálida. Seguido se incorpora el aceite o materia grasa, y posteriormente se alternan envolventemente los ingredientes secos y líquidos.

- En algunas ocasiones se agregan las claras de huevo al final batidas a punto de nieve para obtener una consistencia más esponjosa
- En ejemplo claro son los brownies

MÉTODO BATIDO A DOS PASOS

❖ Se baten las yemas con 50% del azúcar. Por otro lado las claras se baten a punto de nieve con el resto de azúcar. Aunque en algunos casos se baten huevos enteros y al final se agregan claras a nieve. Después de unir ambos batidos se incorporan los secos envolventemente y, a veces, pequeñas cantidades de materia grasa.

MÉTODO ESPONJA O ESPONJOSO

❖ Su textura se debe al batido de los huevos, pues es básicamente lo que le da cuerpo y volumen al pastel, este tipo de bizcochos tienen un muy bajo contenido en grasa por lo cual son ligeros. La razón por la cual se encontrar remojados la mayor parte del tiempos pues tiende a ser un bizcocho muy seco debido a la falta de grasas.

- Se baten las yemas de huevo junto con el azúcar hasta lograr el punto de listón, es decir hasta que tengan una consistencia aireada y muy cremosa, luego se batirán las claras con otro poco de azúcar hasta lograr el punto de picos firmes. Finalmente se incorporaran las claras a las yemas alternadamente con los ingredientes secos.
- Un ejemplo claro es el pastel tres leches.

FUNCIONES DE LOS INGREDIENTES

Ingrediente	Función
Huevos	Aporta la incorporacion de aire, emulsion y volumen del batido
Azúcar	Es la encargada de dar la estabilidad a los huevos en su retención de aire. Si no agregamos azúcar a un bizcocho este pierde volumen y se rompe.
Harina	Es la encargada de dar cuerpo .
Materia grasa (margarina, mantequilla o aceite)	La grasa es opcional en los bizcochos, más bien nos aporta suavidad, aroma y sabor al batido, haciéndolos más flexibles.

TEMPERATURA DE COCCIÓN

- Si es un bizcocho en molde se horneara de 160° a 180°C
- Si se hornea en plancha ósea charola delgada puede hornearse hasta 200°C