

Testo Partners
The Lab by Sergi Vela

Be sure. **testo**

La importancia de la medición de temperatura en repostería según el chocolatero Sergi Vela.



La excelencia de la repostería.

Solo hace falta ver uno de los numerosos programas de televisión dedicados a la cocina, o leer cualquier revista especializada, o visitar alguna de las páginas web con contenidos relativos a este sector para darse cuenta de un detalle: todos los expertos, chefs, maestros artesanos o cocineros, coinciden en lo mismo: la repostería es la rama más “científica” del arte culinario. La estricta adherencia a las cantidades, métodos, técnicas, o procesos en las elaboraciones en pastelería y repostería es totalmente imprescindible para que el resultado final sea perfecto. Y dentro de todos estos condicionantes, la temperatura juega un papel algo más que fundamental.

Sergi Vela, maestro pastelero.

Sergi Vela (Barcelona, 1973) empezó su formación en la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona y desde ahí fue pasando posteriormente por algunos de los obradores más importantes de Barcelona, entre los que cabe destacar Santa Gemma, Vilaplana o Escribà. El mundo de la restauración tampoco le es ajeno, puesto que trabajó en restaurantes tan importantes como el Martín Berasategui de Lasarte o el Drolma de Fermí Puig en el Hotel Majestic. Actualmente dirige su propia academia The Lab by Sergi Vela que compagina con su labor de profesor en la Escola d’Hosteleria i Turisme de Barcelona (EHTB) y en la Chocolate Academy de Gurb con cursos, ponencias y demostraciones tanto a nivel nacional como internacional.

El desafío.

Para la perfecta elaboración de sus creaciones, Sergi Vela necesita saber qué temperaturas alcanzan las preparaciones. Si no se alcanzan o se sobrepasan los grados que se requieren según los distintos ingredientes, el resultado puede ser el no esperado. La elaboración no tendrá la calidad necesaria, ni la textura ni el sabor, por lo que se tendrá que desechar, con el consiguiente gasto de tiempo y dinero.

Por este motivo, la confianza de un repostero en los instrumentos de medición debe ser máxima, y en contrapartida estos instrumentos deben ser de la máxima exactitud para que la medición de temperatura de las elaboraciones sea perfecta. Los termómetros usados en repostería y pastelería deben ser rápidos, precisos y de la máxima fiabilidad.

La medición de temperatura, el factor clave.

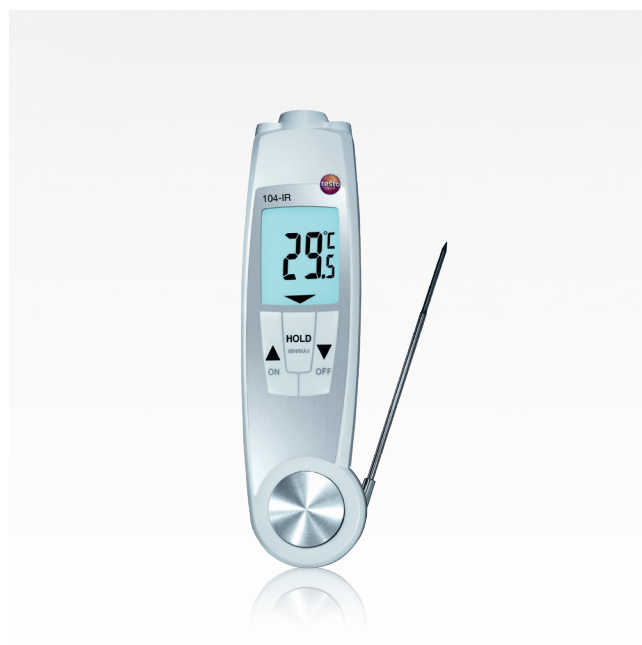
Sergi Vela nos explica tres ejemplos de elaboración repostería en los que la adherencia a una temperatura indicada es vital para que el producto final sea de la máxima calidad.

Chocolate.

Para realizar cualquier trabajo con chocolate, se funde en el microondas o baño María a 45 °C y después se atempera, normalmente en la industria con máquinas en continuo, pero en pastelerías o en casa, encima de un mármol ya que tiene una naturaleza fría. El atemperado de chocolate se hace para conseguir que los cristales de la manteca de cacao se ordenen de manera estable y esa estabilidad se consigue mediante la temperatura correcta del buen atemperado; en el caso del chocolate negro a 31 °C, el chocolate con leche a 30 °C y el chocolate blanco a 29 °C.

Si la temperatura del chocolate no es exacta, el chocolate no cristalizará correctamente, no tendrá brillo, ni la textura será adecuada, ya que la manteca de cacao cambia su estado físico por un mal atemperado, además de tener problemas para realizar un correcto desmoldeado y el chocolate cambiará el color que debería tener en condiciones normales. En el caso de los bombones, pueden desarrollar el llamado Fat bloom, un fenómeno que refleja que los cristales de la manteca de cacao no se han integrado bien reflejando unas manchas en la superficie del bombón.

Por todos esos motivos es tan importante un buen termómetro y, para el correcto atemperado del chocolate, si puede ser, un termómetro por infrarrojos mucho mejor, nos indica la temperatura de manera mucho más rápida que un termómetro con sonda y además nos ayuda a trabajar limpios ya que el trabajo del chocolate es un poco engorroso en ese aspecto.



El termómetro testo 104-IR destaca por su versatilidad: medición por penetración y por infrarrojos en un solo instrumento.

Macarons.

Para realizar un correcto macaron se mezcla un merengue italiano cocido a 118 °C. Debido a la elevada temperatura, esta medición es mejor realizarla con un termómetro con sonda externa. El merengue se mezcla con un mazapán que podemos teñir con colorantes, se dosifican botones en una lata de cocción, se cuece y después se unen dos piezas con la ayuda de un relleno.

Es de gran importancia realizar este merengue italiano, montando las claras y vertiendo el agua con el azúcar que hemos cocido a 118 °C, sino tenemos el buen control de la temperatura y el azúcar cuece por debajo de los 118 °C, este merengue seguirá teniendo un aspecto normal, pero después en el amasado final empezaremos a observar que la masa del macaron va perdiendo cuerpo por culpa de la mala cocción del azúcar, al final lo que ocurre es que ha faltado evaporación de agua y el resultado cuando lleven 5 m en el horno, será negativo. El macaron reventará y no podremos consumirlo ni venderlo.



El **termómetro testo 108** está especialmente pensado para su uso en el sector alimentario gracias a su construcción higiénica y su exactitud.

Crema inglesa.

La crema inglesa es uno de los pilares básicos de la pastelería, es una crema que se utiliza para muchas elaboraciones desde la simple salsa de un postre de restaurante, pasando por la mayoría de cremosos de chocolate o frutas, también para rellenos de macarons y como bases para la mayoría de semi-fríos de praliné, de caramelo o de chocolate.

Para realizarla correctamente normalmente se calienta nata con azúcar y se vierte contra yemas de huevo removiendo con energía, esta preparación se vuelve a cocer hasta 82-83 °C para la correcta pasteurización de la yema de huevo y así conseguir un producto estable y seguro a nivel microbiológico.

Para realizar una buena crema inglesa se debe cocer con la ayuda de una espátula nunca con una varilla ya que levantamos demasiado aire y lo más importante es la precisión del termómetro de sonda, ya que es necesario alcanzar una temperatura muy precisa, la de 82-83 °C. Si el termómetro no tiene la exactitud necesaria y la cocción no alcanza esa temperatura, se corre el peligro de intoxicar a los clientes.

Por lo contrario, si la crema inglesa se cuece por encima de 84 °C lo que ocurrirá es que la yema del huevo se espesa y toda la untuosidad que habíamos conseguido, se pierde totalmente por la coagulación de la yema consiguiendo una especie de tortilla muy desagradable.



El **termómetro 110** con sonda de temperatura NTC de penetración de acero inoxidable.

"La pastelería es, para mí, la mezcla de distintas disciplinas: alquimia, ciencia y arquitectura en el modo de concebirla. Pasión, amor infinito por el trabajo bien hecho, sacrificio y dedicación absoluta en el modo de sentirla."

Sergi Vela

Maestro Pastelero

The Lab by Sergi Vela



Sujeto a cambios sin previ aviso, incluidos los de carácter técnico.