



Laura Sofia

TALLER DE PASTERERÍA

Los brownies han sido uno de los desafíos culinarios que enfrenté y aprendí que, a pesar de su aparente simplicidad, su perfección puede ser un tanto esquivada. Todos hemos oído historias de amigos que elaboraban unos brownies espectaculares, solo para descubrir que el "secreto" radicaba en una mezcla de caja, ¡oh, la ironía! Pero ¿cómo puedes lograr que tus brownies sean verdaderamente memorables? Comencemos explorando los tipos de brownies que te conquistan: ¿preferís un brownie esponjoso con miga húmeda, uno pegajoso y fudgy, o uno con una costra crujiente y un interior suave como el caramelo? A partir de aquí, entra en juego la magia de los ingredientes, la preparación y el tiempo de cocción.

En el mundo de la pastelería, conocer los ingredientes es clave. La receta base de los brownies comparte componentes esenciales: harina, grasa, chocolate (ya sea derretido o cacao en polvo), azúcar y huevos. Sin embargo, la elección y cantidad de cada ingrediente marcan una diferencia significativa en el resultado final. Echemos un vistazo a cómo interactúan estos elementos:



Harina: El papel de la harina es crucial. Menos harina da como resultado un brownie fudgy (especialmente con chocolate derretido), mientras que más harina tiende a crear una textura cakey. Para lograr brownies tiernos y húmedos, la harina con bajo % de proteína es la mejor opción, ya que un alto contenido de proteína hará que desarrolle más gluten dando como resultado una miga más densa.

Grasa: La elección entre aceite y mantequilla influye en la suavidad de la masa. El aceite aporta humedad desde el principio, generando masas más húmedas, mientras que la mantequilla añade sabor y texturar. Utilizar ambos puede ofrecer lo mejor de ambos mundos.



Chocolate: El chocolate, verdadero protagonista, puede ser derretido o cacao en polvo. Los brownies fudgy se benefician del chocolate derretido, los cakey del cacao y los chewy a menudo combinan ambos. El chocolate derretido agrega humedad y viscosidad, mientras que el cacao se comporta como un seco. El secreto para unos brownies fudgy con cacao es añadir suficiente humedad y grasas con otros ingredientes.

Azúcar: El azúcar no solo endulza, sino que también humedece la masa durante la cocción. La azúcar morena aporta aún más humedad que la refinada, afectando la cantidad necesaria en recetas con cacao.

Huevos: Los huevos proporcionan estructura y volumen a las masas batidas, influyendo en la textura final.



.Tipos de moldes y como afectan en la coccion

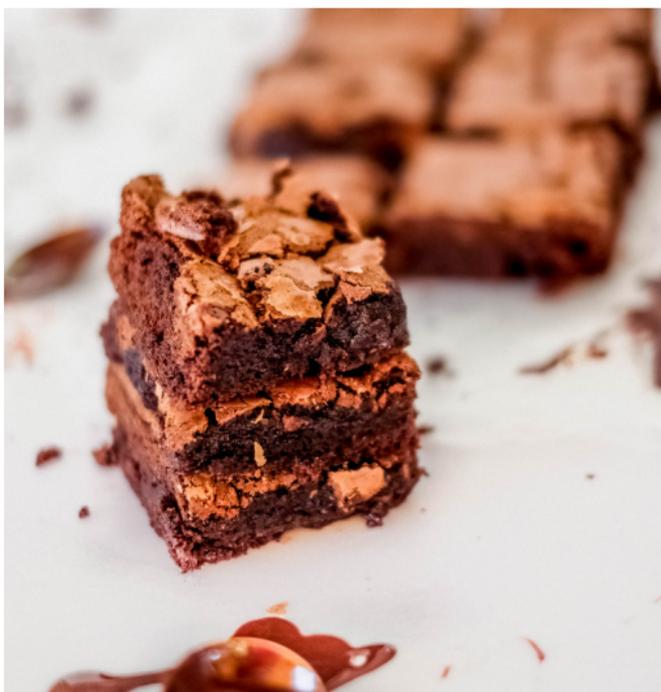


La elección del tipo de material del molde al cocinar un brownie es importante porque afecta directamente la forma en que el calor se distribuye y se transfiere durante la cocción. Cada material tiene sus propias propiedades térmicas y comportamientos, lo que influirá en la textura, el color y el resultado final de tus brownie

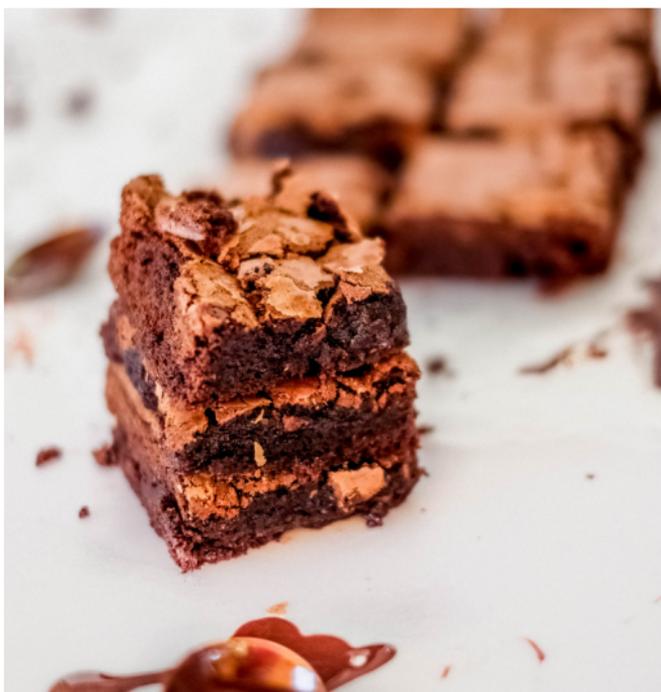
Moldes de Silicona: La silicona es un aislante térmico, por lo que los moldes de silicona pueden cocinar de manera menos uniforme en comparación con los moldes de metal o vidrio. Pueden resultar en brownies con una textura más suave y húmeda, pero es posible que la parte superior no desarrolle la misma costra crujiente.

Moldes de Vidrio: Los moldes de vidrio también conducen el calor de manera uniforme, aunque de manera más lenta en comparación con el metal. Esto puede hacer que el centro del brownie sea más suave y húmedo, mientras que los bordes y la costra superior sean más delicados. El vidrio también retiene el calor, por lo que incluso después de sacar el molde del horno, el calor residual puede seguir cocinando el brownie. Esto puede ser útil para evitar una sobre cocción, pero requiere un ajuste en el tiempo de horneado.

Moldes de Metal (Aluminio o Acero Inoxidable): Estos moldes son excelentes conductores de calor, lo que significa que se calientan rápidamente y distribuyen uniformemente el calor. Esto resulta en una cocción uniforme en todo el brownie, creando bordes y esquinas ligeramente más firmes con una costra exterior dorada. Además, la conducción eficiente del calor puede contribuir a la formación de la característica película brillante en la parte superior del brownie.



Moldes de Metal (Aluminio o Acero Inoxidable): Estos moldes son excelentes conductores de calor, lo que significa que se calientan rápidamente y distribuyen uniformemente el calor. Esto resulta en una cocción uniforme en todo el brownie, creando bordes y esquinas ligeramente más firmes con una costra exterior dorada. Además, la conducción eficiente del calor puede contribuir a la formación de la característica película brillante en la parte superior del brownie.



Brownie Doble Chocolate



Ingredientes

- 105 g Harina
- 22 g Maicena
- 35 g Cacao
- 1 g Sal
- 186 g Mantequilla sin Sal
- 150 g Chocolate 70%
- 40 g Chocolate con Leche
- 45 g Aceite
- 270 g Azucar
- 70 g Azucar Moreno
- 270 g Huevos

Precalemtar el horno a 170°C.

Comenzar por derretir por separado el chocolate y la mantequilla en el microondas, utilizando intervalos de 30 segundos. La razón detrás de este paso es que el chocolate y la mantequilla tienen diferentes temperaturas de fusión. Si los derrites juntos hasta que el chocolate se derrita por completo, la mantequilla podría clarificarse y afectar la receta. Una vez derretidos, combina ambos ingredientes y agrega el aceite.

Luego, tamiza todos los ingredientes secos: harina, sal, cacao en polvo y maicena. Es fundamental usar harina con bajo % de proteína, una harina con menos capacidad de desarrollo de gluten, lo que resulta en una textura más suave. La maicena contribuye a lograr una textura suave y evita que los brownies se asemejen a un queque debido al poco desarrollo de gluten.

Aquí viene el primer truco: bate los huevos y el azúcar con una batidora a alta velocidad hasta que estén esponjosos y de color pálido (punto letra). Este proceso es crucial para obtener una textura suave y esponjosa en los brownies, además de contribuir a la formación de una delgada capa en la parte superior. Añade esta mezcla de huevos y azúcar al chocolate derretido en dos o tres adiciones, realizando movimientos envolventes para no eliminar el aire incorporado durante el batido.





Finalmente, agrega los ingredientes secos a mano utilizando una espátula. Asegúrate de integrarlos de manera uniforme, teniendo cuidado de no sobreatir y desarrollar el gluten de la harina. Si el gluten se desarrolla en la masa de brownie, la textura podría parecerse a la de un queque y resultar más firme.

Pasemos al último paso: el horneado. Mientras los brownies estén en el horno, notarás que el centro comienza a elevarse. Sin embargo, esto no es lo que buscamos en esta ocasión, ya que queremos evitar la textura de un queque.

Ahora viene otro truco, y este es mi secreto personal: en medio de la cocción, golpea suavemente la bandeja de brownie sobre la superficie de trabajo. Puede parecer un paso poco convencional, pero en realidad estamos "pinchando" el brownie para liberar el gas que se forma dentro de la masa. Esto es contrario a lo que deseamos cuando horneamos un pan o un queque.

Queremos reducir la inflación del brownie. ¡Este paso también es fundamental para lograr la característica capa que define a los brownies! Vuelve a colocar los brownies en el horno para terminar el horneado.

Soy una entusiasta del termómetro de cocina.



Puede ser un desafío proporcionar tiempos exactos de cocción debido a las diferencias en los hornos, por lo que suelo utilizar la temperatura interna como guía. Si cuentas con un termómetro, el brownie debe alcanzar una temperatura interna de aproximadamente 85°C. Si no tienes un termómetro, hornea los brownies en un molde de 20x20 cm durante unos 35 minutos a 170°C.

