

LA MASA PARA CRÊPES

Fundamento teórico: la masa utilizada para preparar productos de pastelería o de panadería, en este caso las crêpes o friollas, es una mezcla compleja de sustancias orgánicas variadas:

Los glúcidos están representados por las harinas utilizadas como base y por el azúcar añadido. Los lípidos por los aceites y mantecas y las proteínas por las que forman parte de las propias harinas de cereales y las que contiene la leche añadida en muchas recetas.

Tampoco falta el agua, omnipresente en toda materia de origen biológico, y las sales minerales.

En algunos casos se añaden, incluso, seres vivos en forma de levaduras.

Esta variada composición, que determina las propiedades de cada tipo de masa, convierten a esta preparación gastronómica en un ejemplo ideal de mezcla.

En esta actividad se estudia el comportamiento de tan variadas sustancias al ser mezcladas.

MATERIALES

- Placa de asado o sartén bien aceitada.
- Boles de amasar.
- Varillas de amasar.
- cacillos de cocina.
- jarras medidoras de cocina.
- batidora de mano.
- paleta de cocina.
- Harina de trigo.
- Azúcar (sacarosa comercial).
- Glucosa o fructosa.
- Leche.
- Aceite de oliva.
- Sal común comercial.
- Huevos de gallina



PROTOCOLO

Se trata de elaborar una masa adecuada para crêpes o friollas, que fluya perfectamente por la placa para obtenerlas finas y bien cocinadas. Si no fluye correctamente quedarán poco hechas por el interior.

Considerando el papel de cada componente (ver en bases teóricas) el participante en la actividad debe decidir que cantidad de cada uno utilizará. Como referencia se presenta la siguiente tabla:

DECIDE LA CANTIDAD DE CADA INGREDIENTE QUE VAS A UTILIZAR

Componente	1ª Opción	2ª Opción	3ª Opción
HARINA	100 gr. <input checked="" type="checkbox"/>	PARTIMOS DE ESTA CANTIDAD DE HARINA	
AZÚCAR	10 gr. <input type="checkbox"/>	35 gr. <input type="checkbox"/>	50 gr. <input type="checkbox"/>
ACEITE	10 cc <input type="checkbox"/>	20 cc <input type="checkbox"/>	40 cc <input type="checkbox"/>
HUEVOS	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
LECHE	0 cc <input type="checkbox"/>	100 cc <input type="checkbox"/>	250 cc <input type="checkbox"/>
AGUA	0 cc <input type="checkbox"/>	100 cc <input type="checkbox"/>	250 cc <input type="checkbox"/>

Una vez decididos los ingredientes se debe decidir el orden que se mezclarán. Si el orden no es el correcto aparecerán numerosos grumos que habrá que deshacer con la batidora eléctrica. Como guía se ofrecen las siguientes alternativas:

SEÑALA TU OPCIÓN DE MEZCLA EN LA SIGUIENTE TABLA

Componente	1ª Opción	2ª Opción	3ª Opción
PRIMER COMPONENTE	HARINA <input checked="" type="checkbox"/>	AÑADIMOS SOBRE LA HARINA	
SEGUNDO COMPONENTE	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>	HUEVOS <input type="checkbox"/>	ACEITE <input type="checkbox"/>
TERCER COMPONENTE	HUEVOS <input type="checkbox"/>	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>	AZÚCAR <input type="checkbox"/>
CUARTO COMPONENTE	ACEITE <input type="checkbox"/>	AZÚCAR <input type="checkbox"/>	HUEVOS <input type="checkbox"/>
QUINTO COMPONENTE	AZÚCAR <input type="checkbox"/>	ACEITE <input type="checkbox"/>	LECHE/ AGUA <input type="checkbox"/>

Se van mezclando en el orden escogido y se observa la facilidad o dificultad con que se combinan.

Por último, utilizando el cacillo, se extiende la masa sobre la placa previamente calentada a máxima temperatura y se comprueba como fluye.

Cuando la friolla quede dorada por un lado se da la vuelta con la espátula y se deja dorar por el otro.

TOMA DE DATOS

Durante el proceso de amasado se observará la facilidad con que los componentes se mezclan para obtener una pasta homogénea y sin grumos.

Al echar la masa preparada sobre la placa se observarán diferentes aspectos de su comportamiento: facilidad con que fluye por la placa; grosor de la masa al dejar de fluir; expulsión del vapor formado al calentarse; aparición de color tostado; etc.

Una vez retirada la crêpe se debe observar si está uniformemente cocida o si queda cruda en el centro debido a exceso de grosor

TRATAMIENTO DE DATOS

Como no se han tomado datos numéricos, no es posible un tratamiento matemático. Se pueden hacer comparaciones estimativas para determinar el porcentaje de agua adecuado, y el papel del aceite, de los huevos y del azúcar en el flujo y en el sabor.

CONCLUSIONES

Para que la masa fluya debe tener un alto contenido de agua.

No hay diferencia en el modo de fluir entre añadir el agua como agua o como leche, pero la leche mejora el sabor y el color.

Los huevos y también el aceite y el azúcar no influyen mucho en la textura pero sí en el sabor. Con poca cantidad de huevo la masa queda floja e insípida.