

# Masas

**Libreta:** Técnicas de Cocina

**Creado:** 30/04/2018 19:56

**Actualizado:** 30/04/2018 20:03

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/assets/masas.pdf>

## MASAS

Tienen en común una mezcla de harina y agua, pero son tan variadas como el resto de los ingredientes que las integran. Pueden ser crujientes como la **quebrada** o la "sablé"; blandas con miga rubia y apretada, característica del "brioche" y algunos bollos; o presentar la levedad casi etérea del hojaldre. Todas tienen su técnica y aplicación

### Tipos y Variedades



#### Masas de Bollería

Tiene como base una masa de pan hecha con mantequilla y huevos, muy trabajada para darle ligereza. Con ella se confeccionan mediasnoches, suizos y roscón de Reyes. Pueden ir con o sin relleno y con distintas coberturas.

#### Coca

Se hace con una masa semejante a la de la empanada, con la peculiaridad de incorporar una pequeña porción de grasa de cerdo. Los ingredientes de la guarnición van colocados sobre una capa fina de masa. La de las cocas dulces está enriquecida con huevo y se parece más a la de bollería.



#### Masa de Pan



A partir de una mezcla de agua, harina, sal y levadura, se confecciona la masa que, tras el preceptivo reposo, se homea.

#### Masa de Bollería Hojaldrada

A la masa de bollería se le añade mantequilla en bloque y se trabaja como el hojaldre, con plegados sucesivos para que se formen láminas de masa. Aunque generalmente se destina para hacer cruasanes, también se preparan napolitanas, pañuelos y otros bollos.

