<h2>Preparación de pan y repostería</h2>

<p style="text-align: justify;">Terminando el verano se empiezan a antojar los postres, adiós a las ensaladas y bienvenidos sean los antojitos otoñales.  En Francia sobran recetas e ideas  para realizar los postres más ricos.</p>

<p style="text-align: justify;">Para l@s especialist@s este artículo es muy básico, pero en esta ocasión vamos a darles los tips a l@s recién llegad@s.</p>

<h4 style="text-align: justify;">Harinas</h4>

<p style="text-align: justify;">En México no tenemos mucha variedad de harinas y generalmente compramos las que ya vienen preparadas. En Francia hay una gran variedad de harina de diferentes granos y con grados de refinamiento. Te presentamos los puntos básicos:</p>

<p style="text-align: justify;"><img class="alignright wp-image-648" alt="sarrasin" src="http://www.pasion-mexicana.com/wp-content/uploads/2013/09/sarrasin.jpg" width="135" height="135" /></p>

<p style="text-align: justify;"><strong>Harina de Sarrazín</strong>: se utiliza para preparar las “gallettes” las crepas saladas.</p>

<p style="text-align: justify;"><strong>Harina de trigo </strong></p>

<p style="text-align: justify;">Dependiendo de lo que se desee cocinar se elige el tipo de harina. En el empaque se especifica el tipo de harina, se identifica con una T y un número del 45 al 150</p>

<p style="text-align: justify;">[custom\_table]</p>

<table class="custom-table" summary="Sample Table">

<thead>

<tr>

<th scope="col">Tipo</th>

<th scope="col">Contenido en minerales</th>

<th scope="col">Utilización</th>

</tr>

</thead>

<tbody>

<tr>

<td>T45</td>

<td>menos de 0.50%</td>

<td>Harina mas utilizada en la reposteria es la equivalente de la harina 000</td>

</tr>

<tr>

<td>T55</td>

<td>de 0.50%-0.60%</td>

<td>Harina blanca es la ideal para la elaboración de pan. El equivalente italiano es la harina 00</td>

</tr>

<tr>

<td>T65</td>

<td>de 0.62%-1.00%</td>

<td>Harina de tradicion francesa y es la que se utiliza en las panaderias para hacer la "tradition"</td>

</tr>

<tr>

<td>T70</td>

<td>de 0.69%-1.00%</td>

<td>Harina de tradicion canadiense</td>

</tr>

<tr>

<td>T80</td>

<td>de 0.75%-1.00%</td>

<td>Harina semi integral<strong></strong></td>

</tr>

<tr>

<td>T110</td>

<td>de 1.00%-1.50%</td>

<td>Harina entera</td>

</tr>

<tr>

<td>T150</td>

<td>mas de 1.50%</td>

<td>Harina integral</td>

</tr>

</tbody>

<tfoot>

<tr>

<td colspan="4">\*Fuente: wikipedia</td>

</tr>

</tfoot>

</table>

<p style="text-align: justify;">[/custom\_table]</p>

<h4 style="text-align: justify;">Levaduras</h4>

<p style="text-align: justify;">Para los panques, pasteles y repostería se utiliza la “levure chimique” que es el equivalente del Royal o rexal de México. Este producto es bicarbonato de sodio que también es posible de encontrar en el supermercado. Si te decides a comprar el bicarbonato  verifica que sea “alimentaire” ya que existe otro que se vende en las tiendas bio que es para lavar y limpiar.</p>

<p style="text-align: justify;">En cuanto a la preparación de pan y de otras preparaciones como pizza lo que tienes que comprar es “levure du boulanger” las instrucciones vienen en el paquete, se diluye en agua tibia con un poco de azúcar.</p>

[gallery ids="650,651,649"]

<h4 style="text-align: justify;"><span style="font-size: 1em;">Esencias</span></h4>

<p style="text-align: justify;"><em>Fleur d’oranger</em>, lo puedes utilizar para las recetas que requieren <strong>agua de azar</strong>.</p>

<p style="text-align: justify;"><strong>Vainilla</strong>, hay azúcar que ya contiene el sabor y que se encuentra fácilmente en el supermercado. También se pueden comprar las vainas, se abren con un cuchillo y se raspa la pulpa. También es posible encontrar la esencia (claro que la mexicana es muy buena).</p>

<p style="text-align: justify;"><strong>Chocolate</strong></p>

<img class="wp-image-647" alt="images (2)" src="http://www.pasion-mexicana.com/wp-content/uploads/2013/09/images-2.jpg" width="223" height="111" />

<p style="text-align: justify;">Ya te habrás dado cuenta que en Francia no faltan variedades de chocolate, hay de todo. Sin embargo el que se utiliza para la repostería es el "chocolat pâtissier" y en el empaque se puede encontrar el porcentaje de cacao que contiene.</p>

<p style="text-align: justify;">Esperamos que esta informacion te sirva y si deseas saber algo más deja un comentario y con gusto te responderemos!</p>