



**aefe**  
Agence pour  
l'enseignement français  
à l'étranger

# LA GAZETTE

Nº18  
du Lycée

Semana 9 al 13 de noviembre 2020 - Colegio Franco Mexicano de Guadalajara ● JOURNAL DE CLASES VIRTUALES

## SUMARIO

- En homenaje a Samuel Paty, en el CFM se reflexiona sobre las libertades humanas.

**Astrid AUBRUCHET**  
CPE

P.2

- Ilustraciones y comentarios alumnos 5ème y 4ème

**Marion FEBVIN**  
**Nicolás BALAGUÉ**  
Profesores de Francés

P.3,4 y 5

- El Franco, un colegio inclusivo

**Estelle BOUSQUET**  
Directora 1er Grado preescolar y primaria)

P.6

- Pertener al CFM de Guadalajara

**Alison HERMOSILLO**  
Consejera de Educación

P.7

- Inglés

**Laetitia LAFITTE**  
Profesora de Inglés

P.8

- Alemán: Laternenfest en la región DACH:

**Frau STENGEL**  
Profesora de Alemán

P.9

- CHEF  
G A Z E T T I N e e . . . Te agarramos con las manos en la MASA

**Sanú GUERRERO**

P.10



# ¡Libertad, igualdad y fraternidad!



**Maxime PRIETO**  
Director General

Este número de La Gazette contiene los trabajos realizados por los alumnos que cuestionan y reafirman la transmisión de los valores de la Escuela de la República.

He aquí lo que dice sobre el tema el Ministerio de Educación Nacional:

La escuela transmite los valores de la República: libertad, igualdad, fraternidad; carácter laico, rechazo a toda discriminación. Los alumnos estudian los principales textos en que se fundamentan.

Depende de todos los adultos que trabajan con los alumnos, en el desempeño de sus funciones, que estos valores se compartan.

“Además de la transmisión de conocimientos, la Nación establece como misión primordial que las escuelas compartan con los alumnos estos valores de la República. El derecho a la educación está garantizado a todas las personas para [...] que puedan ejercer su ciudadanía.” (Ley de orientación y de programa para el futuro de la escuela del 23 de abril de 2005 - art. 2).

## Valores republicanos y enseñanzas

Los valores de la República sustentan todas las disciplinas,

cada una de las cuales les da sentido en el campo del conocimiento que le es propio. La educación cívica, desde preescolar hasta la preparatoria, permite la práctica del diálogo, muestra la necesidad del conocimiento para superar los prejuicios y desarrolla la autonomía.

## Valores republicanos y vida escolar

La escuela es un lugar de vida colectiva donde se aprenden los valores de la República.

Corresponde al alumno conocer, respetar y hacer suyas las reglas comunes.

En el funcionamiento de las instituciones, el reglamento interno define los derechos y las obligaciones de los alumnos.

## Valores republicanos y acciones educativas

Las acciones educativas propician la unión de los estudiantes en torno a un evento o a la realización de un proyecto. Constituyen un medio para fomentar la autonomía e iniciativa de los alumnos y para potenciar su compromiso.

## La Escuela es laica

**La igualdad entre niñas y niños** es la dimensión primordial de la igualdad de oportunidades que la escuela debe garantizar a los alumnos: es una misión fundamental.

## Educación en derechos humanos y lucha contra prácticas discriminatorias.

La Escuela debe preparar a cada alumno para su vida como ciudadano. **La educación en derechos humanos en general y en los derechos de los niños en particular, es una parte integral de los programas educativos;** es la base de la lucha contra la intolerancia y el racismo.

Los comportamientos discriminatorios se contraponen al principio de igualdad y atentan contra la dignidad de la persona. Prevenir la discriminación es un objetivo educativo prioritario. Hacer de la lucha contra el acoso una prioridad compartida ayuda a prevenir todas las formas de violencia discriminatoria.

Esta visión de la escuela es el pacto que nos une a todos. Es la base de la comunidad escolar y educativa que todos formamos.



## En homenaje a Samuel Paty, en el CFM se reflexiona sobre las libertades humanas

**Astrid AUBRUCHET**  
Consejera Principal de Educación

No es fácil siempre explicar la realidad a los alumnos. Es complejo ayudarlos a analizar hechos que nos rebasan y que nos parecen incomprensibles. ¿Cómo explicar a un niño que un maestro puede ser asesinado por mostrar una caricatura en clase? ¿Cómo poner palabras a lo indecible?

Nosotros no tenemos siempre las palabras o las respuestas, pero podemos plantear las preguntas correctas. Podemos hacer que los alumnos analicen, se cuestionen a sí mismos. En esta sociedad donde se hace clic y se consigue todo al instante, es más importante que nunca enseñar a nuestros hijos a dejar pasar el tiempo y no solo a reaccionar.

Después de la emoción y del *shock* llega el momento de la reflexión. Luego lo más importante, compartirlo. Después de las vacaciones, los maestros y el personal docente dedicaron un tiempo para intercambiar impresiones con sus alumnos. Nuestros futuros ciudadanos pudieron expresar y reflexionar sobre los valores que los unen, que nos unen.

Para rendir homenaje a Samuel Paty o celebrar nuestras libertades, pudieron expresarse finalmente en el papel: a instancias de los miembros del CVL (Consejo de Vida de la Preparatoria) se invitó a todos los estudiantes a participar en un concurso de carteles.

¿Qué mejor que la pluma o el lápiz para responder a los detractores de la libertad de expresión?

Como siempre, nuestros alumnos nos sorprendieron por la calidad de sus trabajos y la sensibilidad de sus reflexiones. ¡Los felicitamos!

El futuro está en sus manos y cuando vemos sus participaciones, solo podemos alegrarnos de saber que ellos son los adultos del mañana.

*Libertad de expresión*





Marion FEBVIN  
Profesora de Francés

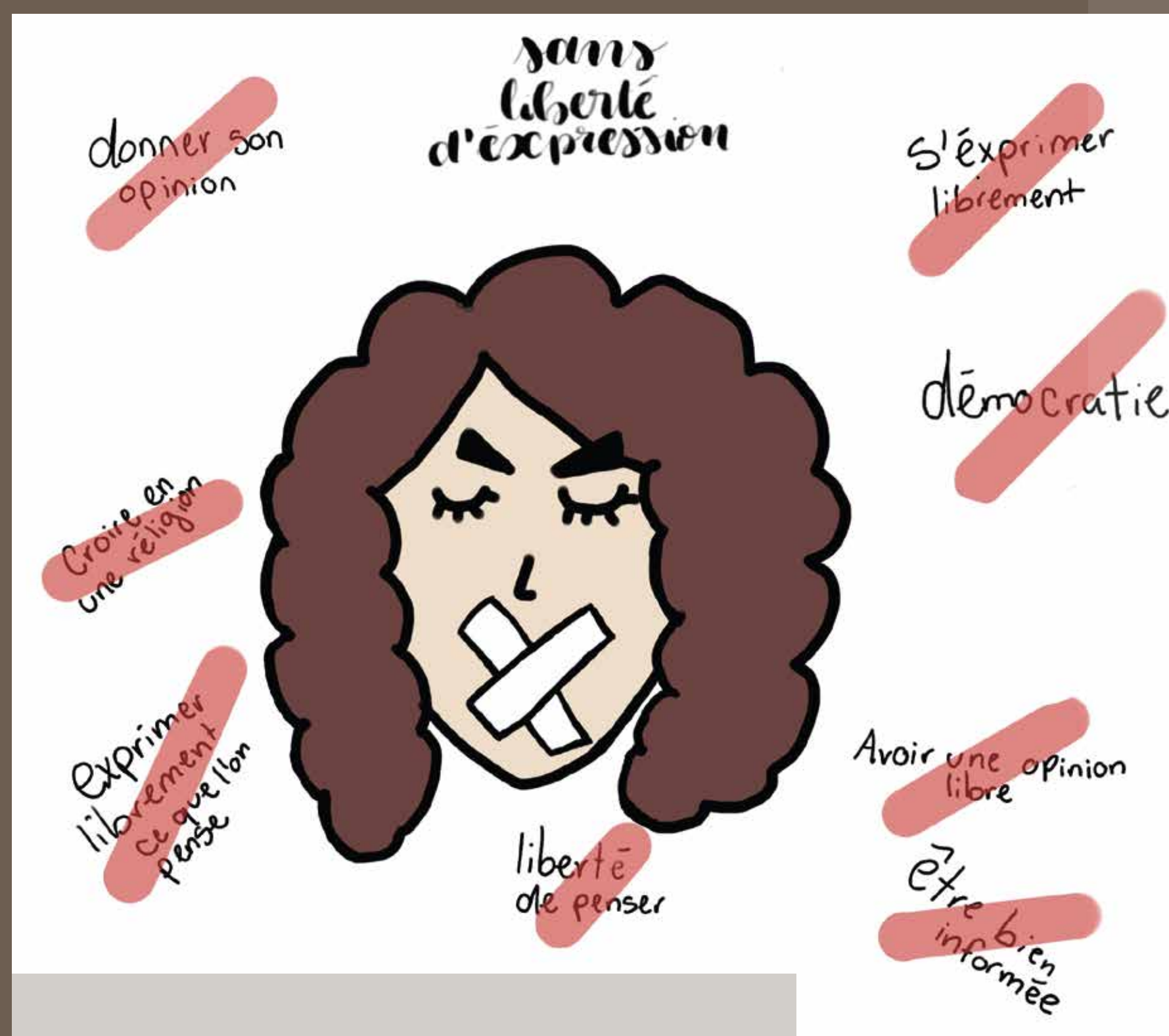
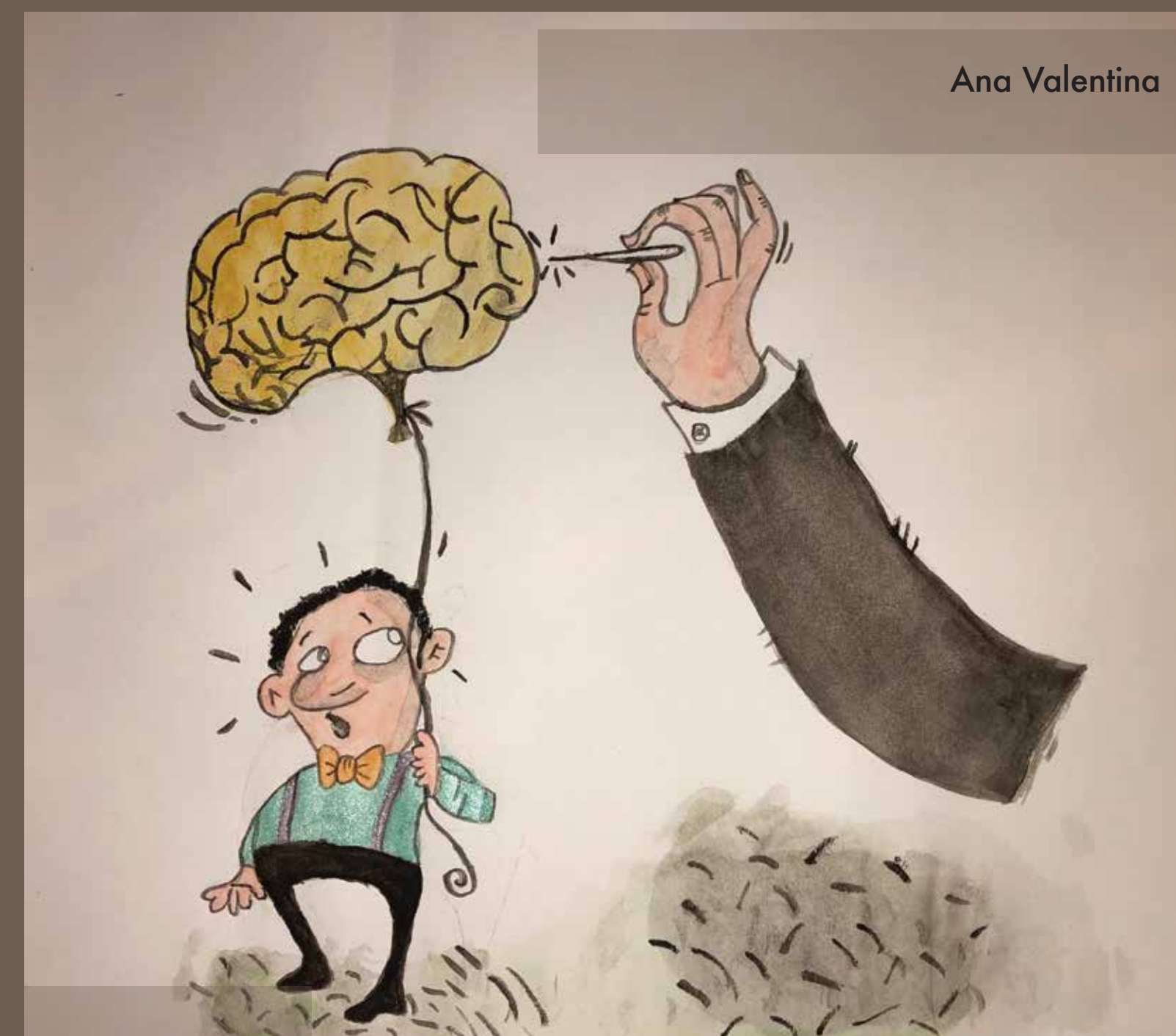
Nicolás BALAGUÉ  
Profesor de Francés

En la clase de francés, con la ayuda de un documento radiofónico y de artículos de la prensa, pudimos comprender los hechos que llevaron al terrible atentado contra Samuel Paty. Después trabajamos sobre los valores de la **laicidad** y de la **libertad de expresión**. Descubrimos las características y el interés de utilizar caricaturas en los medios. Finalmente hablamos del terrorismo religioso.

Como proyecto final, los alumnos ilustraron con un dibujo la noción de la libertad de expresión, mientras que otros publicaron su opinión sobre el atentado en la página web del semanario en línea [1jour1actu.com](https://www.1jour1actu.com).

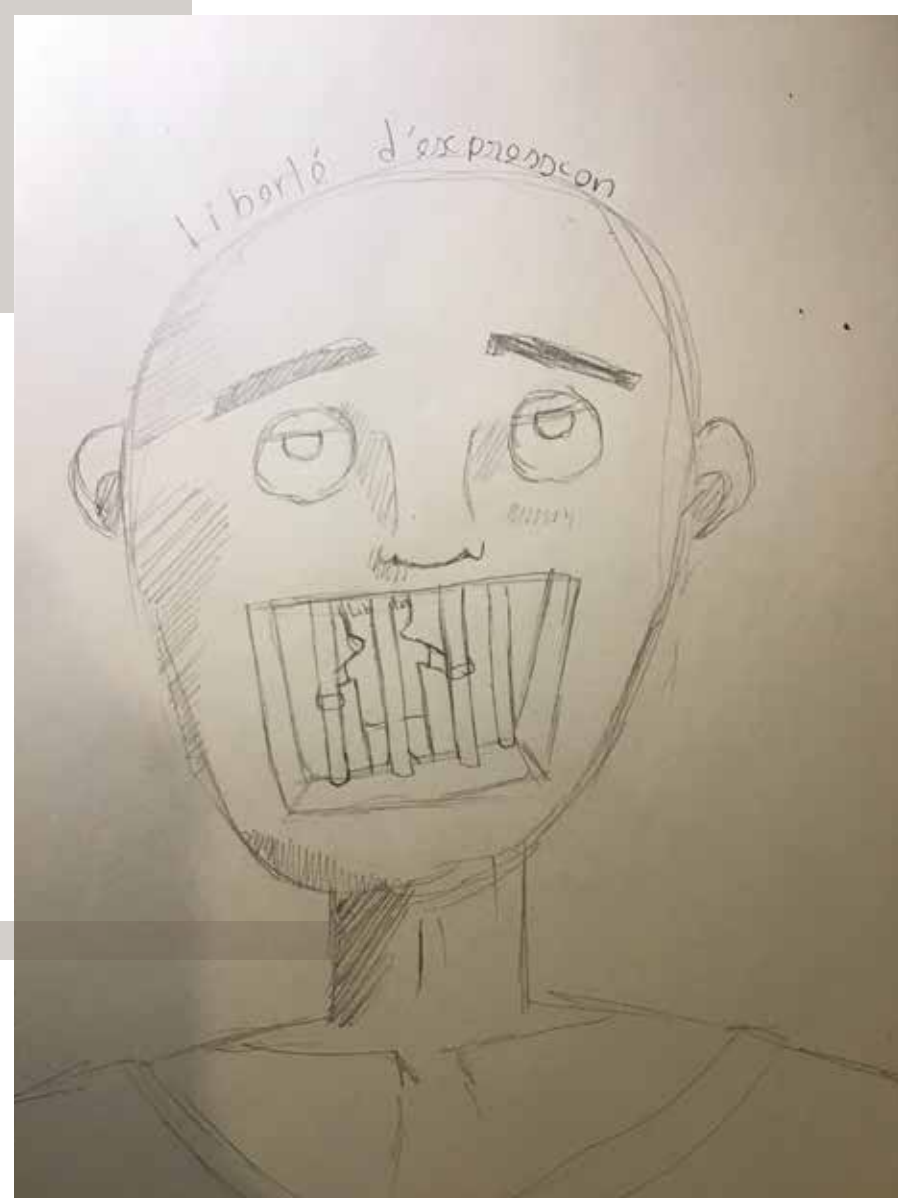
<https://www.1jour1actu.com/france/un-professeur-tue-par-un-terroriste>

Se adjuntan algunas ilustraciones y comentarios (no corregidos antes de su publicación) de los alumnos de 5ème y de 4ème.





Michelle

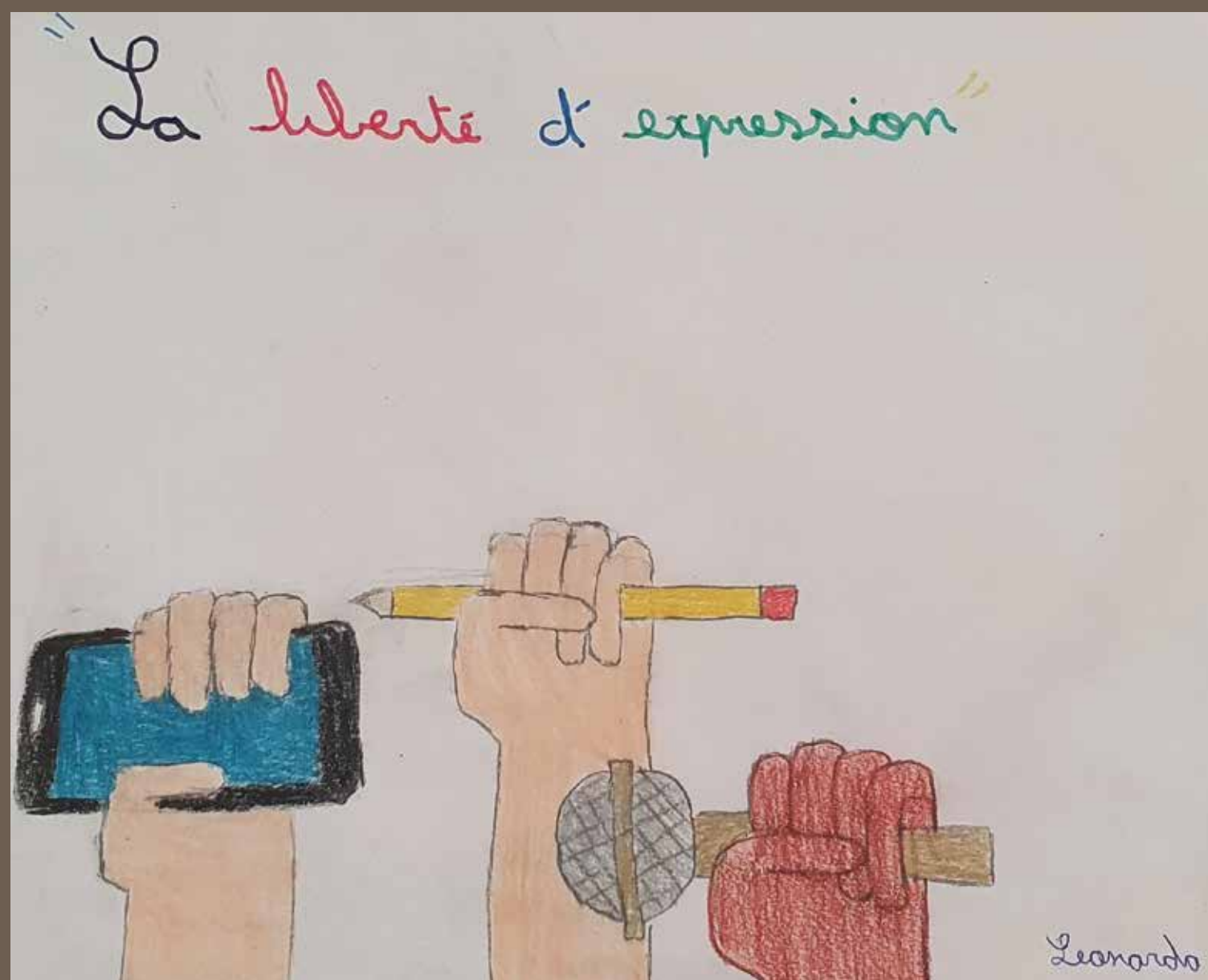


**C'EST L'ENCRE  
QUI DOIT COULER.  
PAS LE SANG.**

Anezka



Anezka



## Ilustraciones y comentarios de alumnos 5ème y 4ème

**Victoria** - le 06/11/20 à 18h41  
 Salut, je suis très déçu de penser qu'ils tuent des gens qui font juste bien leur travail. Samuel Paty est considéré comme un bon enseignant et il ne méritait pas cela et encore moins dans un pays où la liberté d'expression. Salut, je suis très déçu de penser qu'ils tuent des gens qui font juste bien leur travail. Samuel Paty est considéré comme un bon enseignant et il ne méritait pas cela et encore moins dans un pays où la liberté d'expression est libre

**Rodrigo** - le 06/11/20 à 18h40  
 Je trouve que c'est horrible de décapiter quelqu'un car il faisait son cours. En plus, il enseignait le droit de s'exprimer librement et en faisant ça il se retrouve mort

**Najib** - le 06/11/20 à 18h04  
 Je ne suis pas d'accord de tuer une personne pour montrer des caricatures ou s'exprimer. Samuel Paty ne voulait même pas montrer les images pour se moquer de la religion, il voulait montrer à ses élèves la liberté d'expression qui a été violée en 2015 avec Charli Hebdo.

**matilde** - le 06/11/20 à 18h00  
 Je pense que il faut être beaucoup moin radical car jamais on arrivera a penser tous pareil et la liberté d'expression est en danger il faut bien vivre ensamble avec no différence

**Loïc** - le 06/11/20 à 17h00  
 Bonjour à tous! Moi quand j'ai appris ça j'ai été très choquée. Je ne suis pas d'accord avec les gens qui tuent d'autres personnes à cause de leurs idées. En plus là, rien ne dit que le professeur insultait le prophète Mohamed, il a seulement montré une caricature de Mohamed.

**Mateo** - le 06/11/20 à 15h17  
 Bonjour, je pense que la liberté d'expression est un droit que nous avons tous et si quelqu'un n'est pas d'accord avec ce qu'une autre personne a fait, il existe de nombreuses bonnes façons de la résoudre sans recourir à la violence.

**Diego** - le 06/11/20 à 15h11  
 Je pense que ce n'est pas "humain" de tuer une personne seulement pour avoir montré de caricatures. Ce n'est pas acceptable. Tout le monde a le droit de s'exprimer comme il veut. Le pauvre professeur seulement était en train de faire son travail.

**DAC 4E1** - le 06/11/20 à 04h03  
 Pour moi c'est très idiot de tuer un professeur pour avoir dit quelque chose sur sa religion.

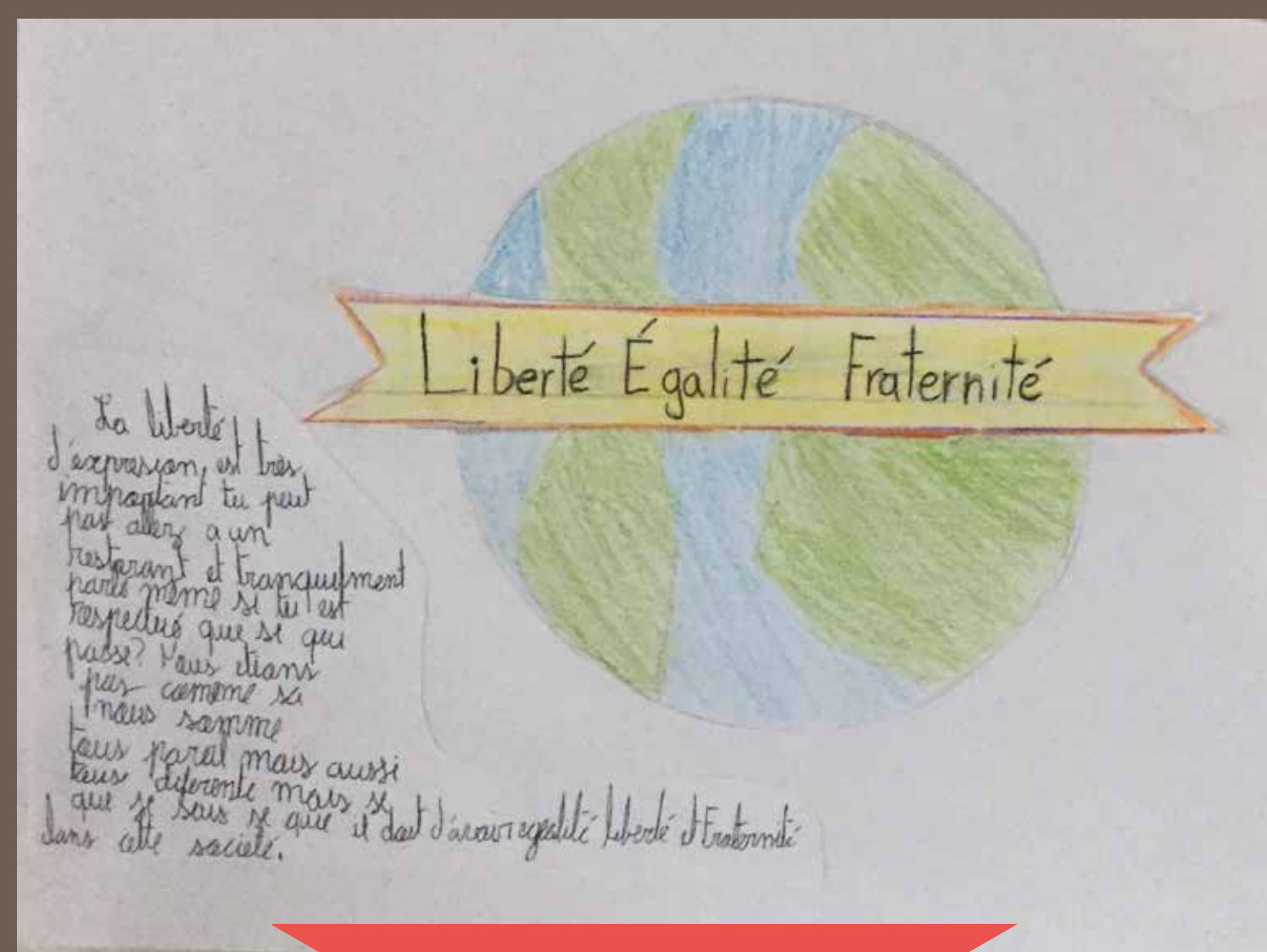
**Dominic** - le 06/11/20 à 01h31  
 Je trouve inacceptable que juste à cause du simple fait qu'un dessin animé vous rend en colère vous tuez quelqu'un

**Isabella** - le 06/11/20 à 00h50  
 Je pense que c'est inammissible le fait d'arriver à tel point de violence comme tuer un professeur pour sa pense et ses idées. Nous avons une bouche pour discuter si on n'est pas d'accord, c'est une manière dégoûtant et macabre de régler les chausses. Le professeur eulement faisait son travail, pas toute le monde va y avoir les mêmes opinions sur des sujets nais nous ne sommes pas des hommes de caverne.

**Nathan 12 ans.** - le 06/11/20 à 00h40  
 C'est réèlement terrible que des choses comme ca arrivent encore. On peut utiliser d'autres moyennes pour montrer notre colère que la violence. On doit respecter le droit à l'homme de la liberté d'expression, mais tout le temps dans le respect. Ca me fait triste de penser que quelqu'un que voulais parler sur ce fondamentale droit pour tout les humains. Malheureusement, pas tout le monde peut exercer ce droit et avoir la liberté de former son propre opinion et avis. Je souhaite le meilleur pour les victimes d'attentats terroristes. Et nous souhetons que ceci n'arrivera plus jamais.

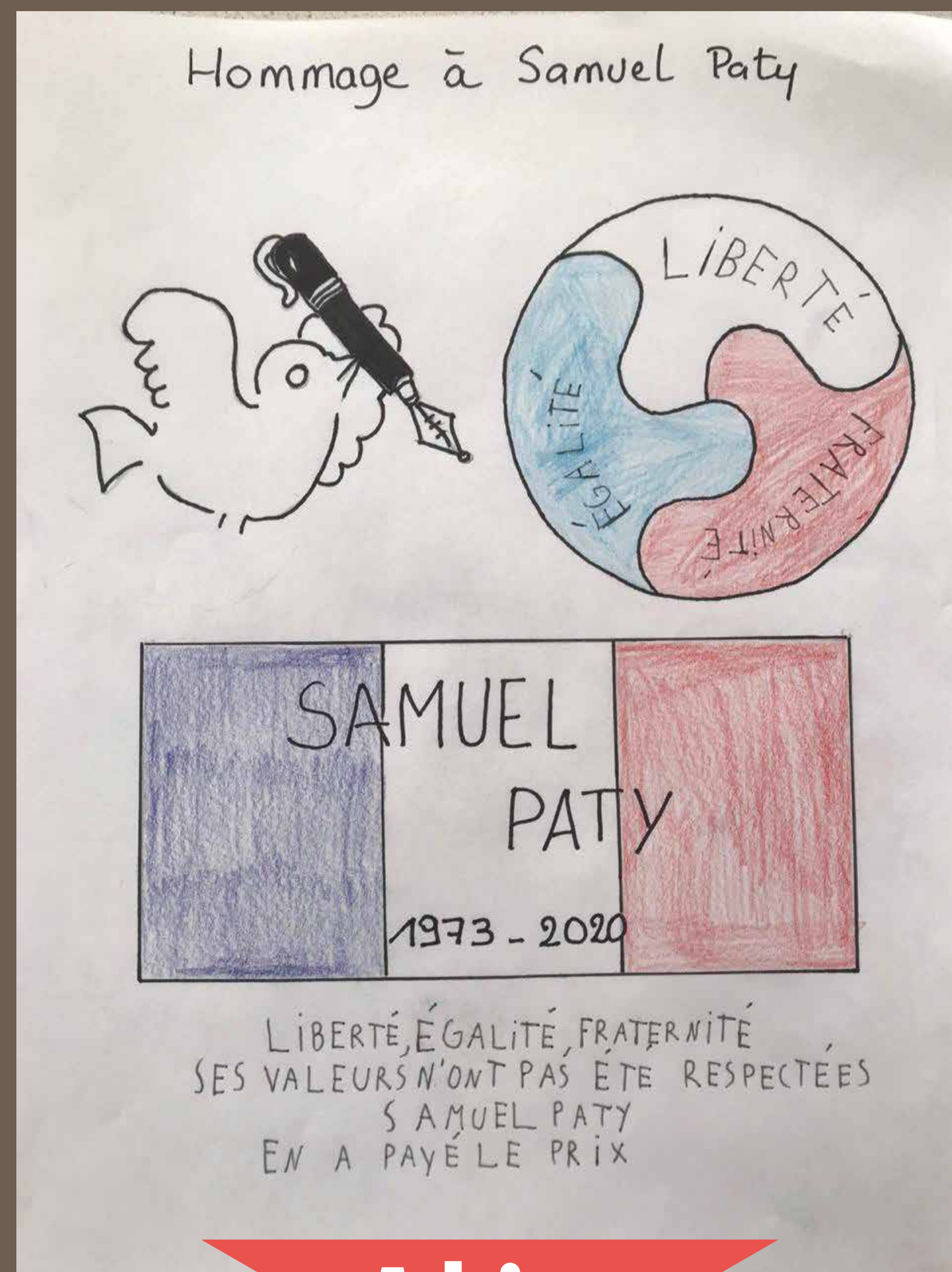
**Juliana** - le 05/11/20 à 23h55  
 Moi je pense que si tu est pas d'accord avec une personne ça te donne pas le droit de les tuer ou les décapiter. Si tu est pas d'accord avec lui tu as le droit de le dire que tu es pas d'accord ou faire un caricature en contre de lui mais tu as pas le droit de le tue car ça c'est un acte de violence.

**Luis Enrique** - le 05/11/20 à 23h47  
 Moi, je trouve que chacun a la liberté de s'exprimer comme il veut, mais en insultant personne. Si moi je ne suis pas d'accord avec l'opinion de quelqu'un, on doit en discuter en échangeant nos points de vue. On ne doit tuer personne si on n'est pas d'accord avec une opinion !!



**Romina**

# Libertad Igualdad Fraternidad



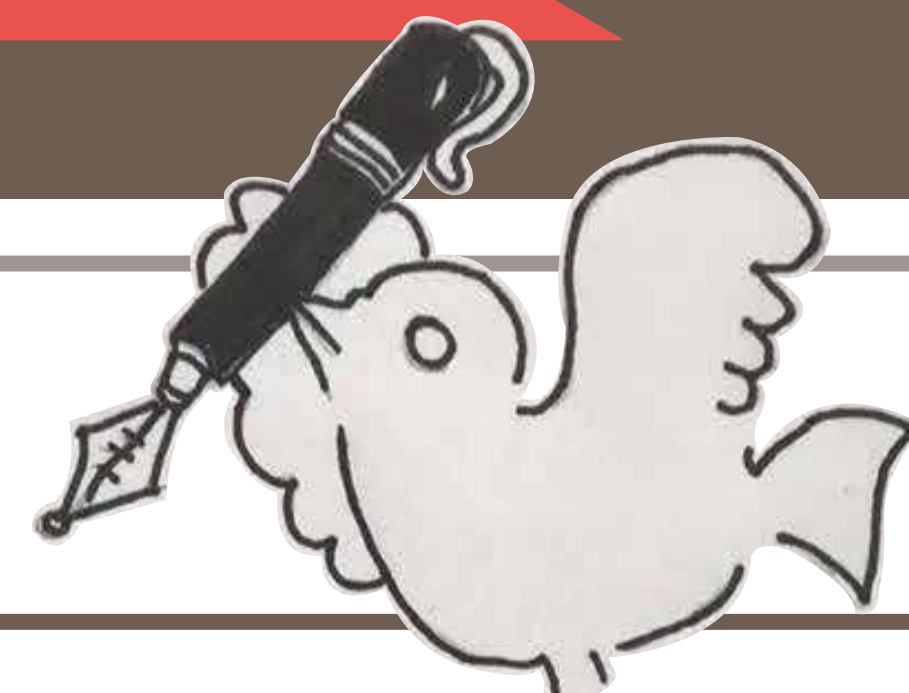
**Adrien**



**Ines**



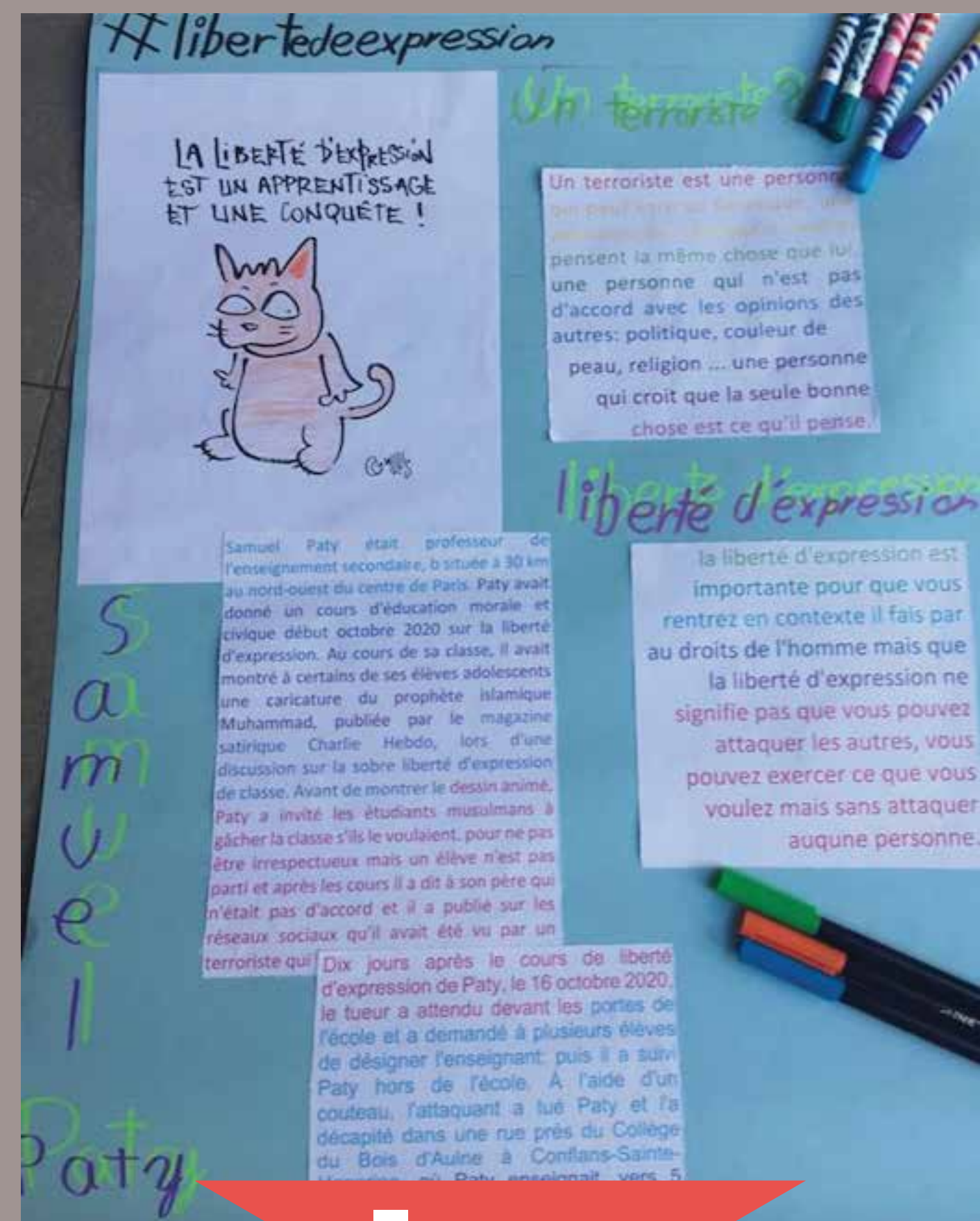
**Orion**



**Frida**



**Paulo**



**Emma**



# El Franco, un colegio inclusivo



**Estelle BOUSQUET**  
Directora 1er Grado (preescolar y primaria)

Cada niño se desarrolla de manera diferente, a su propio ritmo y puede que, en un momento de su escolaridad, tenga dificultad como alumno o necesite una adaptación para adquirir las habilidades que se esperan en su nivel.

Nuestra institución, afiliada a la AEF, implementa como en Francia, diferentes planes de apoyo que corresponden a las necesidades educativas particulares de cada alumno.

## Cuatro Planes adaptados a las necesidades de los alumnos

**El Proyecto de Acogida Individualizada (PAI)** se refiere a estudiantes con enfermedades crónicas (por ejemplo, asma), alergias e intolerancias alimentarias. Les permite seguir una escolaridad normal. De esta manera, cada alumno que sea parte de un PAI puede seguir su tratamiento o su dieta alimentaria, garantizar su seguridad y mitigar los inconvenientes relacionados con su estado de salud.

**El Proyecto Personalizado de Escolarización (PPS)** se refiere a todos los niños con discapacidades; pueden ser de larga duración sin que signifique que sea definitiva.

La definición de los tipos de discapacidad que pueden dar lugar a la implementación de un PPS es la siguiente: *cualquier limitación de actividad o restricción de participación en la vida en sociedad que sufra en su entorno una persona debido a una alteración substancial, duradera o definitiva, de una o más funciones físicas, sensoriales, mentales, cognitivas, psíquicas, a una discapacidad múltiple o a un problema de salud incapacitante.*

Si el niño es francés, el PPS validado en Francia le dará derecho a una indemnización. Para los niños mexicanos, con el apoyo de las familias ejecutamos un dispositivo lo más cercano posible al que el niño hubiera tenido en Francia.

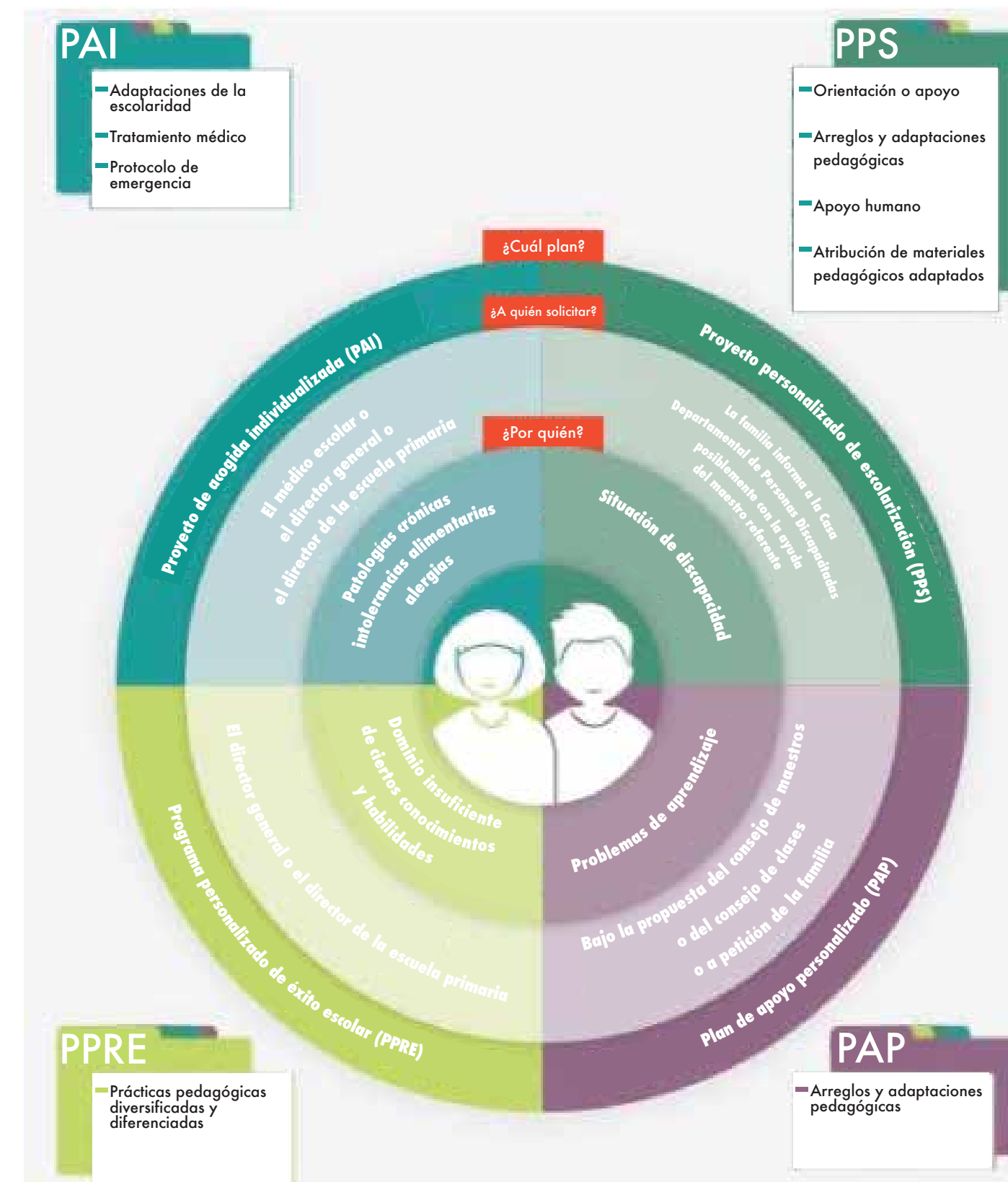
**El Plan de Apoyo Personalizado (PAP)** permite a cualquier alumno con dificultades escolares duraderas debido a algún problema de aprendizaje, se le apoye con adaptaciones pedagógicas. Este plan puede dar derecho a adaptaciones al presentar los exámenes del Diploma Nacional del Brevet y del Bac.

**El Plan Personalizado de Éxito Educativo (PPRE)** se refiere a los alumnos que corren el riesgo de no dominar ciertos conocimientos y habilidades que se esperan al final de un ciclo de enseñanza. Toma la forma de un documento que permite formalizar y coordinar las acciones diseñadas para responder a las dificultades que tenga el alumno, desde el apoyo pedagógico diferenciado conducido en clase por su o sus maestros, hasta los apoyos especializados o complementarios.

Durante la educación a distancia, los PPRE, PAI, PAP y PPS se siguen ejecutando, después de la reunión del equipo educativo y padres, o han sido el tema de un seguimiento regular durante los encuentros en videoconferencias.

¿Desea conocer mejor estos planes? Encontrarán más información en el siguiente enlace:

[https://cache.media.eduscol.education.fr/file/Handicap/41/0/ecole\\_inclusive\\_dossier\\_extrait\\_QPPQ\\_376117\\_378410.pdf](https://cache.media.eduscol.education.fr/file/Handicap/41/0/ecole_inclusive_dossier_extrait_QPPQ_376117_378410.pdf)



## Un dispositivo Francés Lengua Extranjera (FLE)

Durante el periodo de escuela a distancia, el dispositivo FLE en primaria permite a todo alumno que no domine el francés, tomar dos sesiones de FLE al día en pequeños grupos que se adaptan según el gusto de los estudiantes por la lectura.

Los alumnos que han pasado uno o dos años con nosotros pero que necesitan refuerzo en francés, tienen una sesión de FLE al día. Karina Flores está a cargo de este programa.

Durante el último consejo de establecimiento, Gorka (alumno de Terminale) nos compartió con mucha emoción su experiencia del apoyo que recibió cuando entró al colegio sin dominar el francés. Algunos años más tarde, él participa en la vida del colegio siendo miembro de su consejo, que se lleva a cabo totalmente en francés. ¡Testimonio de una experiencia exitosa!



**Alison HERMOSILLO**  
Consejera de Educación

# Pertenecer al CFM de Guadalajara

Desde marzo del año en curso hemos observado un flujo importante de familias interesadas en pertenecer al colegio. Notamos al preguntar que predomina como atractivo el sentido de apertura ordenada que brindamos a nuestros estudiantes, no solo mental o de capacidades intelectuales, sino también una preparación basada en la interculturalidad que abre varias puertas haciendo posibles los estudios superiores dentro y fuera de México.

Varias familias se han acercado por las conversaciones que han tenido con actuales familias de nuestra comunidad. Las atrae la dosificación adecuada de exposición frente a pantalla junto con el tiempo de trabajo personal, autónomo. Por supuesto también están aquellas familias que son seducidas por el idioma y el renombre de la escuela, pero al finalizar el primer contacto donde se entrega información general de nuestro colegio y del funcionamiento, deciden dar un segundo paso hacia adelante y anotarse en nuestra lista de espera esperanzados en obtener un lugar en nuestra comunidad.

Este año ha sido particularmente cargado de trabajo en este sentido. El área de información junto con control escolar y tesorería hemos respondido a estos intereses sin parar. Diseñamos una estrategia sencilla que dará claridad a los pasos a seguir para toda familia aspirante.

Desde noviembre, recibiremos familias en grupos pequeños y con todos los filtros sanitarios exigidos por la situación, para sesiones informativas y visita a nuestras instalaciones en un dos por uno. Se les entregará la información sobre el sistema de educación francés y si están interesados en continuar con el proceso de admisión, llenarán una ficha de solicitud de inscripción que les abrirá la puerta a una cita con nuestra directora del primer grado para dar respuesta a dudas más puntuales referentes a programas, expectativa de aptitudes y competencias adquiridas, o bien integración al sistema francés.

Si al finalizar estos dos pasos, la relación de co-educadores (CFM - padres de familia) es factible, cada familia será anotada en una lista (por orden de llegada) esperando el momento en el que se les solicite dar el tercer paso: el alta administrativa.

Este paso es coordinado por el área de control escolar que solicita algunos documentos con el fin de crear el expediente administrativo de cada alumno:

- Un par de formatos (inscripción y ficha médica).
- Acta de nacimiento original
- Copia de la cartilla de vacunación
- CURP impreso
- 2 fotografías tamaño credencial a color

Al finalizar este tercer paso, lo único restante es efectuar los pagos correspondientes y esperar la fecha de inicio de clases del ciclo siguiente.

Para cualquier duda, ponemos a sus órdenes las siguientes direcciones de correo según el paso en el que ustedes se encuentren:

**Informes:** [ce@cfm.edu.mx](mailto:ce@cfm.edu.mx)

**Consulta pedagógica:**  
[directionprimaire@cfm.edu.mx](mailto:directionprimaire@cfm.edu.mx)

**Alta administrativa:**  
[escolar@cfm.edu.mx](mailto:escolar@cfm.edu.mx)

**Pagos:** [tesoreria@cfm.edu.mx](mailto:tesoreria@cfm.edu.mx)





# Inglés



**Laetitia LAFITTE**  
Profesora

En ese contexto virtual, puede ser a veces algo difícil motivar a las alumnas y a los alumnos.

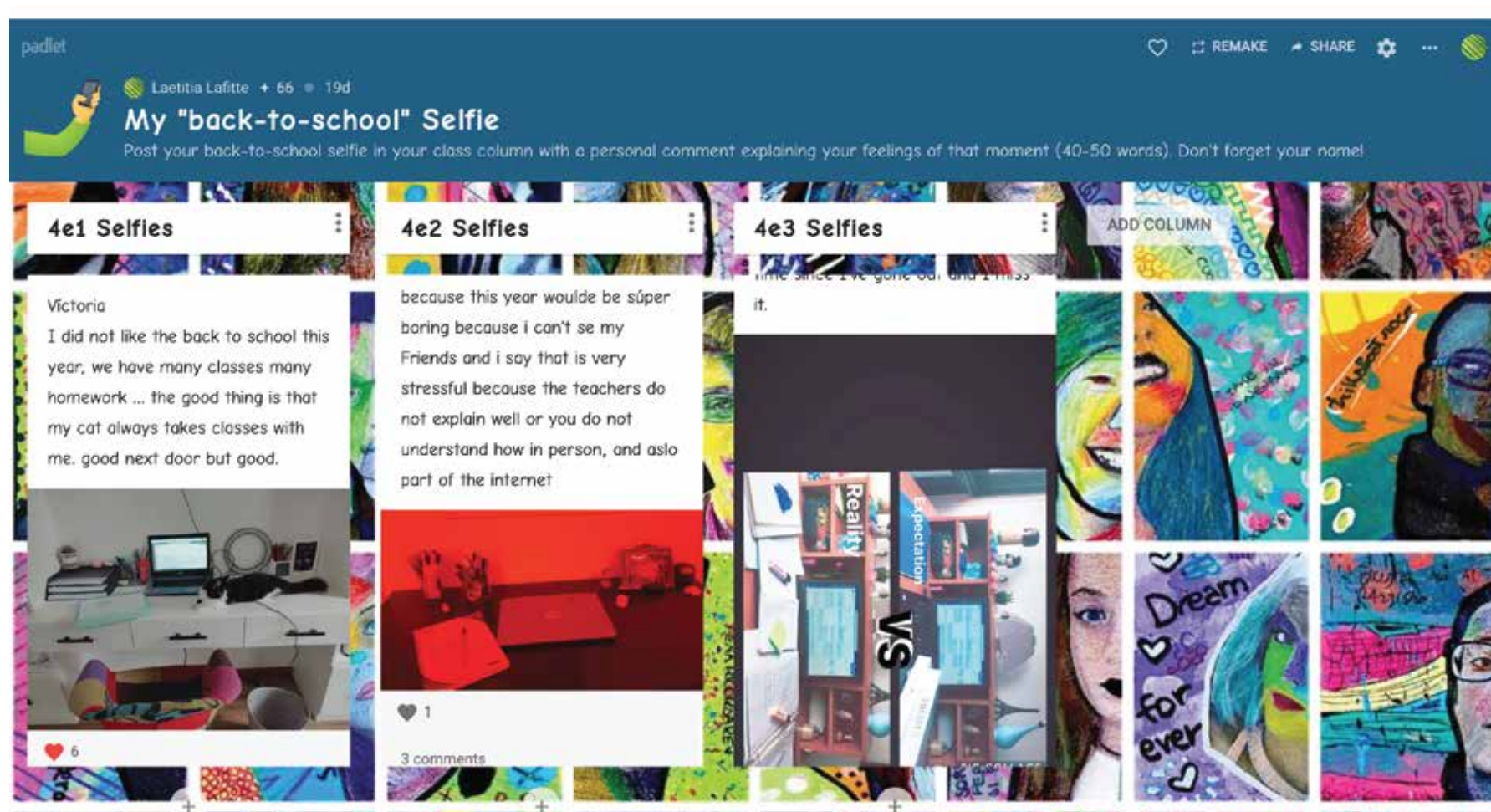
Estoy totalmente consciente de esto y mi primer objetivo ha sido establecer un contacto y ambiente de confianza con los que no conocía todavía. Por lo mismo, tuvimos entrevistas individuales con cada estudiante de 4ème y se creó una libreta digital donde reciben una atención 100% personalizada. También, como maestra principal de 1ère2, se realizó un reporte individual para que cada alumno pudiera evaluar su desempeño hasta ahora.

Estar tantas horas en la pantalla, cuando uno tiene 13 años (o cualquier edad de hecho), puede ser muy agobiante y por esa razón intenté variar las actividades y los tipos de interacción.

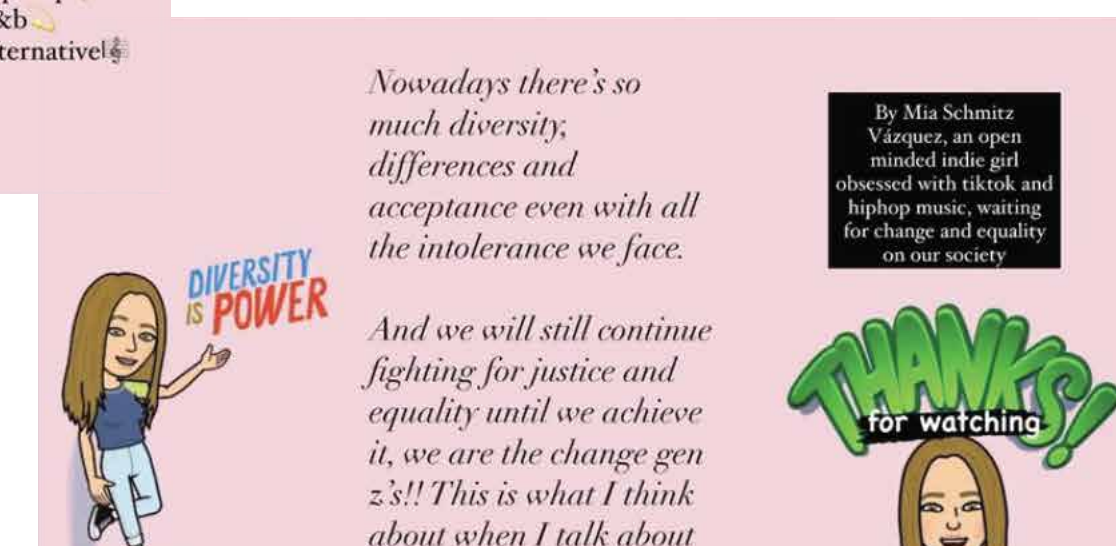
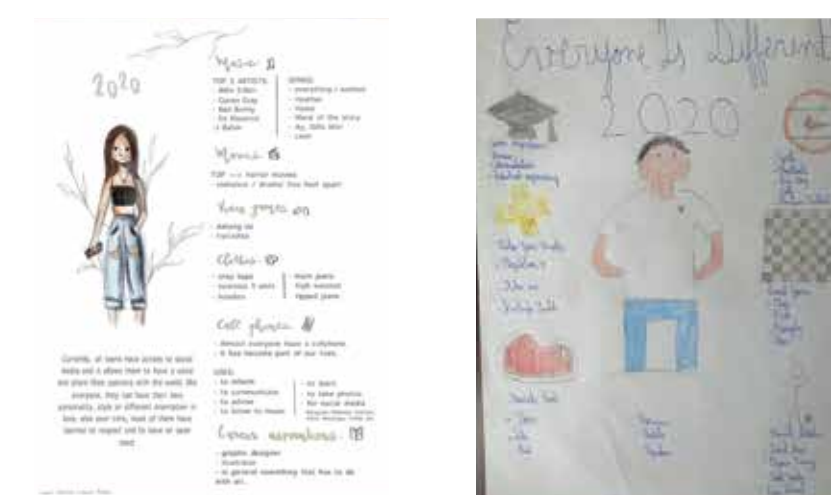
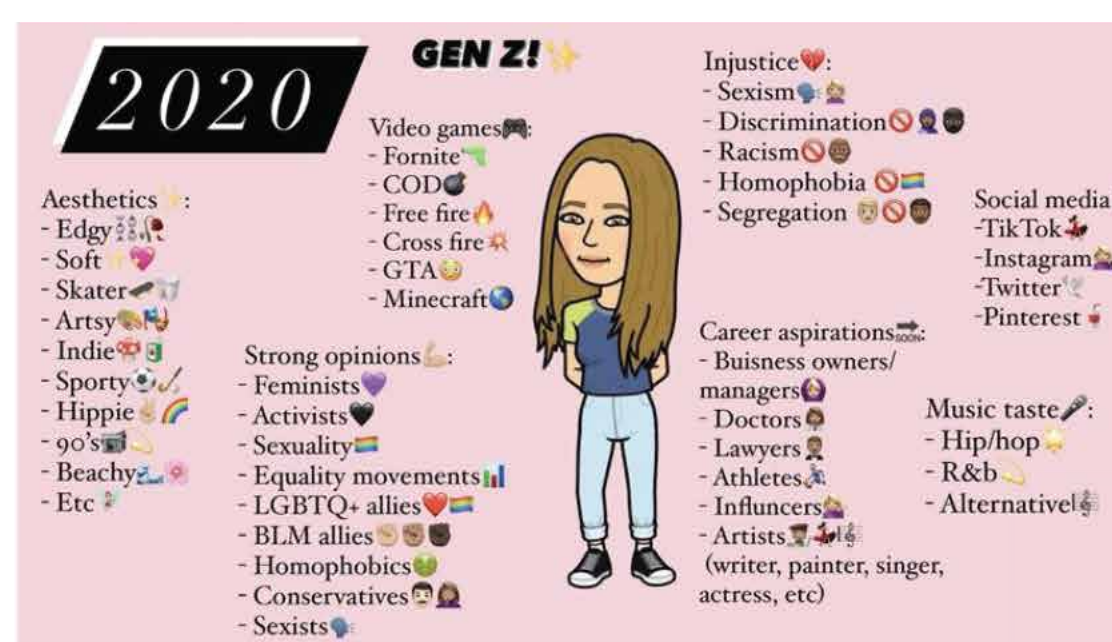
Las herramientas tecnológicas son cada vez más indispensables y estuvimos usando desde el Padlet que ya muchos manejan bien, hasta algunas todavía desconocidas como Genially, Coggle, Piktochart, PhotoSpeak, Voki...

Es muy conmovedor leer los comentarios de sus hijas e hijos platicando su regreso a clases (4ème). Terminaron la secuencia con un photospeak hablando del pasado, del presente y de sus sentimientos sobre lo que les tocó vivir.

<https://cfmgdl.padlet.org/lafitte/5v00l8gcou3uf0xb>



Con los de 2nde, el tiempo de adaptación al nivel preparatoria es complejo y varios estudiantes necesitarán más tiempo para entender lo que realmente se espera de ellos. Sin embargo, realizaron unas infografías de su generación muy lindas y fue interesante ver cómo las fronteras entre cada generación no son tan impermeables... uno siempre puede aprender de los más adultos y también de los más jóvenes. Terminaron esa primera secuencia con el envío de mensajes (audios) a los adolescentes del futuro y como se imaginan, hay bastante por decir y aconsejar.



Finalmente, las alumnas y los alumnos de 1ère realizaron unas exhibiciones fotográficas sobre la frontera entre Estados Unidos y México. Les recomiendo pedirles a sus hijos mostrárselas porque vale mucho la pena y aquí es imposible compartir tanta belleza y profundidad. Cada equipo escogió su temática, a veces sobre la historia, los actores de la frontera, la política de ambos gobiernos al respeto, el trato humano (o menos humano...) hacia los migrantes... No se arrepentirán de haber tomado cinco minutos de su tiempo para admirar sus trabajos. Añadieron no solamente leyendas descriptivas sino también un audio guía para la foto que más les gustó.



Sin olvidar las pruebas del Bac que se acercan, estuvimos trabajando la metodología y ya realizamos un primer entrenamiento para la comprensión oral.

¡Sigamos apoyando a sus hijas e hijos! Solo trabajando en equipo lograremos guiarlos. Ellos saben que pueden contactarme cada vez que lo necesiten y nunca se deja a nadie sin respuesta.

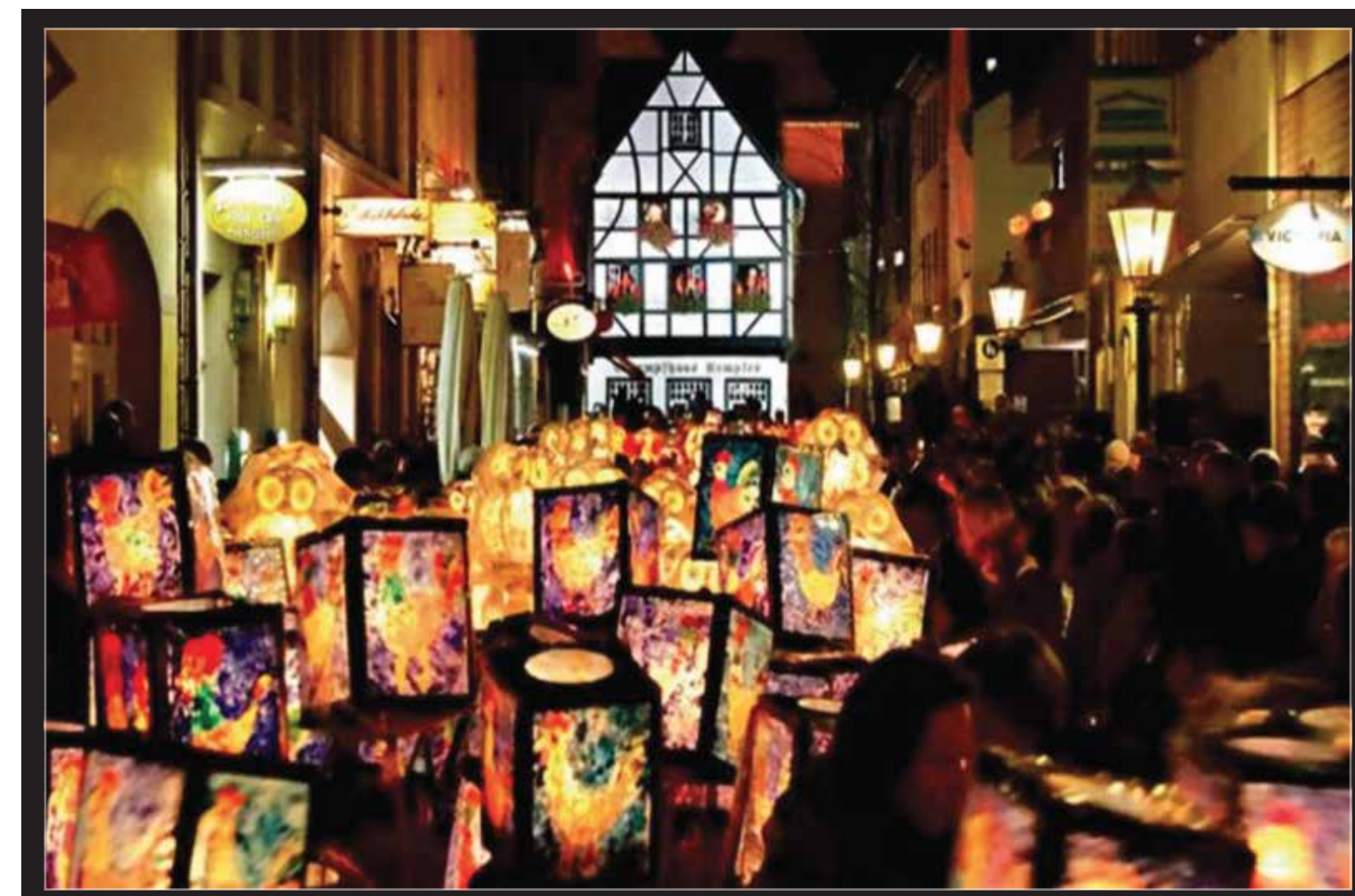




# Alemán



Frau STENGEL  
Profesora



## Laternenfest en la región DACH:

(D= Deutschland, A= Austria, CH= Confoederatio Helvetica)

En Alemania, Austria y Suiza, el 11 de noviembre se festeja el día de San Martín. No es un día de fiesta religioso en estos países; se recuerda el acto de bondad de Martín.

Martín era un soldado romano estacionado en Amiens, Francia. En un duro invierno él partió su capa en dos para darle una parte a un mendigo, quien estaba muriendo de frío. Era un buen hombre, no quería ser soldado y se convirtió en monje. Más tarde, contra su voluntad fue nombrado obispo de Tours.

Es una tradición recordar este acto de amor al prójimo en todos los pueblos y ciudades de Alemania, Austria y Suiza. Se festeja en las escuelas y en las calles.



Al caer la noche, la gente sale en un desfile por la calle, con farolitos con luces en sus manos (*die Laternen*), cantan canciones sobre el sol, la luna, las estrellas y sobre Martín.

Las familias se reúnen en el centro del pueblo, alrededor de una gran fogata (*das Martinsfeuer*), en donde se representa el momento en que Martín partió su capa y se la dio al mendigo.

Después se convive alrededor de la fogata, comiendo *Brezeln* dulces y tomando... no, esta vez no es cerveza.... sino chocolate caliente.

Hasta hace algunos años, la fiesta se llamaba "Sankt Martin" o "Martinstag".

Aunque este no es un día de fiesta religioso, Alemania cambió el nombre de este día a "Laternenfest" (la fiesta de los farolitos) por respeto a los cuatro millones de musulmanes que viven en el país. Incluso se discute eliminar la figura de Sankt Martín.

La opinión de la mayoría de los musulmanes es que ellos llegaron a un país lleno de tradiciones y ahora las pierde por querer respetar a todos.



## Las clases:


En **Seconde** ampliamos nuestro vocabulario y aprendemos la parte más bonita del alemán que es la construcción de palabras largas como un tren.

Con los estudiantes de **Première** vemos el sistema escolar alemán que incluye sus costumbres y tradiciones, entre ellas el *Laternenfest*; integramos nuevas estructuras gramaticales y las practicamos.

En **Terminale**, los alumnos hicieron un mapa mundial, nombraron países y regiones según su percepción del lugar y su gente. Están terminando de presentarlos. La próxima semana leeremos y discutiremos sobre el tema "Couchsurfing".



# CHEF GAZETTINeee....



## Sanú GUERRERO

Mamá de alumnos del CFM. Del instituto Cordón Bleu París (Francia), con diferentes especialidades en Barcelona (España) y Lausana (Suiza).

# ¡Te agarre con las manos en la MASA!

## MASA y/o pastas...

Un poco de historia... Desde la antigüedad se ha elaborado pan y se cree que las primeras culturas machacaban los granos de trigo y probablemente los humedecían con agua para facilitar su ingesta. El consumo de este producto desde la prehistoria se debe al fácil almacenamiento y conservación de este.

Los egipcios desarrollaron los hornos para su cocción. Además, esta cultura fue la que descubrió "por accidente" que si se fermentaba la masa se elevaba y adquiría más sabor. Añadieron distintas plantas para darle sabores diferentes al pan.

Por otro lado, la cultura griega desarrolló la masa, añadió todo tipo de cereales y desarrolló distintas formas de elaboración. Sus hornos eran en forma de cúpula y abiertos en la parte frontal.

La historia del pan es maravillosa en la alimentación, se desarrolla paralela al uso de los cereales por parte del ser humano.

El pan es un producto del procesado manual de los cereales, posteriormente ya mecánico.

El pan, el aceite y el vino, quizás fueron los primeros alimentos en la historia de la humanidad.

Comencemos en las masas. Nos concentraremos primero en la repostería. Es todo un mundo que muchos quieren conocer, pero siempre hay que partir de una base: conocer los diferentes tipos de masas o pastas utilizadas para la elaboración de postres y panes.

Las masas se podrían clasificar en seis tipos (a su vez, se subdividirán):

**1) Masas quebradas:** Son aquellas que se quiebran o rompen fácilmente una vez horneadas, ya que se deshidratan por completo durante su cocción en el horno. Estas masas se deben amasar lo menos posible, lo justo para mezclar los ingredientes. Se utiliza para hacer la base de las tartaletas.

## 2) Masas secas:

- Masa murbe: de consistencia poco arenosa. Su característica es que se formula tomando como base el azúcar. La proporción de grasa es de dos y de harina tres.
- Masa sableé: de consistencia más arenosa, la dosificación de grasa es mayor que en la murbe.
- Masa sucré: su característica es su alta cantidad de azúcar, de ahí su nombre sucré que quiere decir azucarada, como ya sabemos.
- Masa Lintzer: en la cual se usa el polvo de almendras y suele ser más perfumada.

**3) Masas batidas:** Son las que utilizamos para hacer bizcochos, magdalenas, etc. Su característica principal es que son masas esponjosas debido a la introducción de aire durante su preparación. Una vez en el horno, por acción del calor, se expande y aumenta de volumen; también se debe a la acción de las levaduras que se alimentan de los azúcares para emitir gases que producen el aumento.

## 4) Masas Escaldadas

**5) Masas fermentadas:** Estas son las que necesitan hacerse con levadura fresca para someterse a un proceso de fermentación que hace que la masa aumente de volumen. Con estas se elaboran los panes brioches.

- Masas blandas: con consistencia blanda, untuosa, con alto porcentaje de líquidos (60% dependiendo del tipo de harina), de aquí es nuestra famosísima baguette.
- Masas duras: con bajo contenido de agua, generalmente adicionadas de materia grasa que se laminan y se cortan con herramientas especiales.
- Masas integrales: se elaboran con adición de otros tipos de harina o semillas que otorgan característica crocante, con sabor, color y aroma particulares.
- Masas dulces: llevan una adición de azúcar como ingrediente principal y se utilizan en productos dulces que pueden contener rellenos.

**6) Masas hojaldradas:** Está compuesta de un amasijo y empaste.



viene pág 10 ▶▶▶



a homogeneidad es la correcta. Es una masa perfecta como base de tarta, también.

**Pasta sablée:** Es una masa desmenuzable que se prepara con harina, mantequilla, sal, azúcar glass y huevo para formar una pasta bastante frágil. Podríamos decir que es la versión más dulce de la pasta quebrada, carece de humedad por no agregar agua. Su textura arenosa es ideal para elaborar galletas, base de tartas como la Mozart conocida como "sablée breton".

**Pasta filo:** muy diferente a las anteriores, preparada con harina de trigo, agua, un poco de aceite y vinagre de vino blanco. Su principal característica es que se extiende en hojas muy finas translúcidas que se superponen en capas para elaborar una gran variedad en la repostería.

**Masa fermentada:** se emplea levadura y necesitan un proceso de fermentación antes de su cocción. Se caracteriza por tener una gran elasticidad (cuerpo) y una textura esponjosa. Su preparación es larga por la utilización de fermentos que se agregan a la masa base, por el formado (piezas) y la fermentación posterior (o consecutiva). Durante la fermentación ocurre la formación de alvéolos debido al anhídrido carbónico liberado por la levadura.

Como ahora está de moda su elaboración, agregaremos algunas consideraciones al preparar las masas fermentadas:

- Tener una harina con fuerza que permita obtener plasticidad y elasticidad.
- Disolver la levadura en agua o leche tibia en invierno, y fría en verano sin pasar los 35 grados.
- Disminuir la dosis de levadura en cantidades grandes de harina.
- Disolver la sal en un poco de leche o agua antes de incorporar a la harina.
- Evitar agregar la sal sobre la levadura.
- Cubrir la masa para evitar la formación de corteza.
- Incorporar el máximo de aire para activar la fermentación.
- Respetar las proporciones.
- Revisar las cantidades antes de comenzar a trabajar.
- Estimar el tiempo de trabajo, elaboración, reposo y formado.
- No golpear en la mesa donde haya masa fermentándose para evitar fuga de aire.

## Importancia y técnicas de las masas

Masa quebrada, pasta brisa o pâte brisée: se elabora en su versión tradicional con mantequilla, sal, yema de huevo, un poco de azúcar, harina y leche o agua. La mezcla de estos ingredientes da lugar a una masa cuya principal característica es su homogeneidad y se consigue combinando tres técnicas necesarias:

**\*Arenado (sablage):** consiste en mezclar la mantequilla con la harina hasta que los pequeños glóbulos se entremezclen, dando lugar a una mezcla arenosa.

**\*Cremado (crémage):** mezcla de la mantequilla con el azúcar, añadiendo después los ingredientes líquidos y por último la harina.

**\*Fresado (Fraisage):** se aplasta la masa con la palma de la mano para comprobar su homogeneidad. Es una masa poco trabajada, no es nada elástica originando, una vez que se estira y hornea, una pasta crujiente y compacta. No sube como el hojaldre y es perfecta como base de la tarta.

**Pasta azucarada o pâte sucrée:** es una masa elaborada con harina, azúcar, azúcar glass, sal, mantequilla, huevo y almendra molida, similar a la pasta sablée pero firme por su contenido en azúcar y menos quebradiza. En su preparación, es importante realizar correctamente el cremado y el fresado, para comprobar que

continúa pág. 12 ▶▶▶



viene pág 11 ►►►

Como nos hemos dado cuenta con la información, es cierto que la mayoría de estas masas de repostería y de panes parten de unos ingredientes comunes, como son la mantequilla, huevos, el azúcar o la harina que mezclados en diferentes proporciones pueden darnos masas diferentes como base de nuestras preparaciones o incluso para degustarse tal cual.

### La masa de masas es nuestro famosísimo hojaldre.

Algunos autores atribuyen la invención del hojaldre al francés Claude Geleé, llamado Le Lorrain (1600-1682), quien fue pastelero antes de dedicarse a la pintura. Otros historiadores opinan que el inventor fue el pastelero Feullet. También la leyenda ha atribuido a la casualidad la invención de la pasta, pero la realidad es que no se puede saber del todo su origen.

Larousse Gastronómica dice que los antiguos griegos hacían hojaldres muy especiados.

Los aztecas en México preparaban unos delicados pastelillos de milhojas a los que daban sonoros nombres "tlaxcallmimilli"

La cocina medieval islámica está llena de repostería hojaldrada igual que agregan frutos secos. En una carta del obispo Roberto Amiens en 1311, se menciona la pastelería hojaldrada, también se nombra una pasta hojaldrada de aceite que se elaboraba con el máximo secreto en la ciudad francesa de Cahor durante el reinado de Carlos V.

Así confirmamos que es evidente que Geleé no fue el inventor del hojaldre, aunque es indudable que los pasteleros del siglo XVI, XVII y XVIII contribuyeron a su difusión y propagación, al introducir novedades y mejorar la calidad de las recetas que todavía en la actualidad se elaboran.

El preparar una masa de hojaldre no se puede dejar fuera de la lista de una de las experiencias propias que se deben vivir...

## ¡Te agarre con las manos en la MASA!



1



2



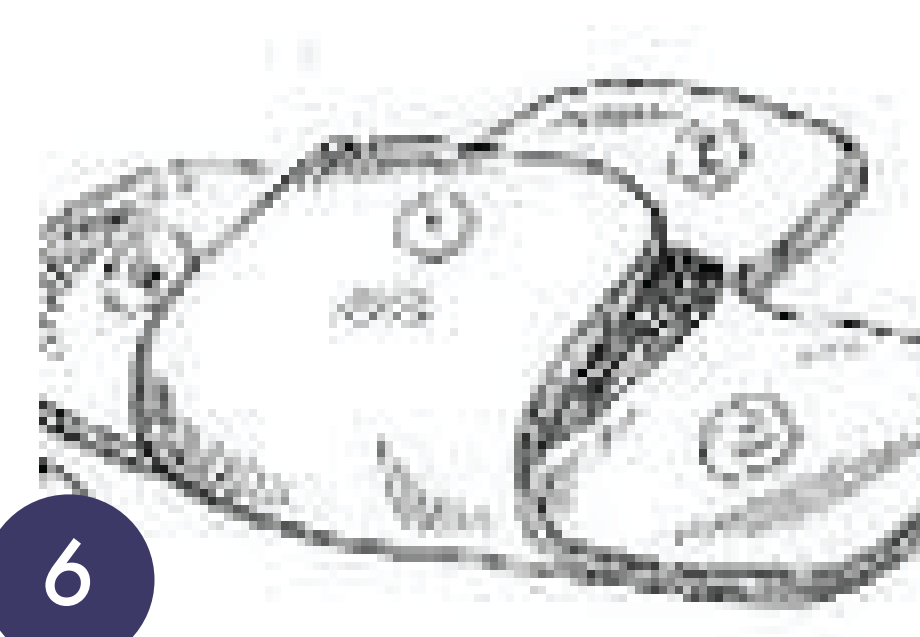
3



4



5



6



7



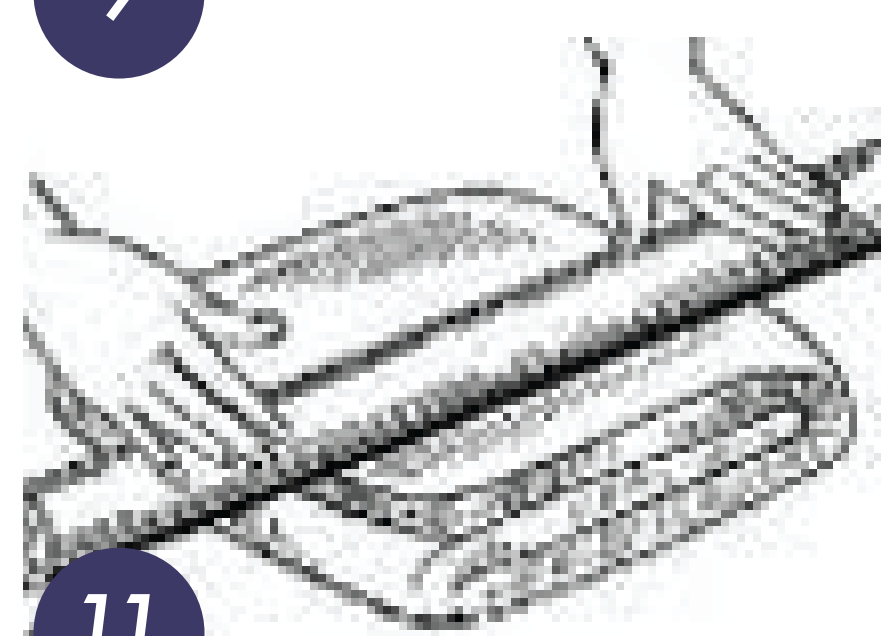
8



9



10



11



12



13



14