



PROFESIONAL GASTRONÓMICO

PASTELERÍA I

RECETARIO

2019

ÍNDICE

1	MASA DE QUATRE QUARTS	4
2	BUDÍN MARMOLADO	4
3	3 CAKES DE MANZANAS	5
4	BUDÍN INGLÉS / BUDÍN HAMBURGUÉS	5
5	GLASEADO DE BUDINES	6
6	BROWNIE DE NUEZ	6
7	MASA BRISÉE – PÂTE A FONCER	7
8	MASA SABLÉE	7
9	MASA SABLÉE DE MANGA	8
10	MASA SUCRÉE - DULCE	8
11	MASA FROLLA	9
12	TARTA STREUSEL DE MANZANAS	9
13	TORTA DE RICOTA	10
14	LEMON PIE	10
15	MERENGUE SUIZO	11
16	MERENGUE ITALIANO	11
17	MASAS SECAS: LUNETTES – HOLANDESAS	12
18	PÂTE À CHOUX – MASA BOMBA	12
19	CREMA PASTELERA	13
20	OTROS SABORES DE CREMA PASTELERA	13
21	CREMA CHIBOUST / CREMA DIPLOMATA	14
22	GENOISE	14
23	MASA DE ARROLLADO	15
24	PIONONO	15
25	BIZCOCHO A LA CUCHARA / VAINILLAS	16
26	SELVA NEGRA CONTEMPORÁNEA	16
27	ALMIBAR DE 1260°C PARA ENTREMETS	17
28	CREMA CHANTILLY	17

ÍNDICE

29	TIRAMISÚ	18
30	TORTA MOUSSE LAS VEGAS	19
31	BAVAROISE FRUTAL	20
32	PARFAIT DE WHISKY Y AVELLANAS	20
33	SOUFFLÉ GLACÉ JEAN FREDERIC	21
34	LINZER TORTE	22
35	BARRAS DE LEMON CURD	23
36	CUADRADOS DE COCO Y DULCE DE LECHE	24

1 MASA DE QUATRE QUARTS

INGREDIENTES

Manteca 200 gr.
Azúcar 200 gr.
Huevos 200 gr.
Harina 200 gr.
Polvo de Hornear 10 gr.

PREPARACIÓN

Blanquear la manteca con el azúcar y agregar los huevos de a uno por vez. Incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear y homogeneizar. Aromatizar (vainilla, ralladura, etc.). Hornear a 170°C.

2 BUDÍN MARMOLADO

INGREDIENTES

Manteca 125 gr.
Azúcar Impalpable 125 gr.
Glucosa 25 gr.
Huevos 82,5 gr.
Leche 75 ml.
Harina 150 gr.
Almidón de Maíz 25 gr.
Polvo de Hornear 10 gr.

Sabor Chocolate:

Chocolate Cobertura 70 gr.

Sabor Limón:

Jugo de Limón 1 u.

Ralladura de Limón 1 u.

Sabor Naranja:

Jugo de Naranja 1 u.

Ralladura de Naranja 1 u.

PREPARACIÓN

Derretir el chocolate. Batir la manteca con el azúcar a blanco. Incorporar los huevos de a uno. Tamizarlos secos (harina, polvo de hornear y almidón de maíz). Incorporar al batido que contiene los huevos, los secos alternando con la leche. Homogeneizar. Colocar en un bowl un tercio de la mezcla. A esto, agregar el chocolate derretido. Agregar el jugo y la ralladura a la masa restante. Luego intercalar la mezcla clara y la de chocolate en un molde enmantecado. Cocinar en horno a 180°C.

Nota:

Para los sabores de naranja o limón proceder de la misma manera cambiándolos por el chocolate. Rectificar la consistencia de la masa incorporando harina o almidón de maíz, en el caso de agregar jugo de limón o naranja.

3 CAKES DE MANZANAS

INGREDIENTES

Receta de Quatre-Quarts 1/2 u.
Manzanas Verdes 2 u.
Azúcar 100 gr.
Manteca 50 gr.
Calvados o Cognac 30 ml.
Caramelo líquido 200 gr.

Caramelo Líquido

Azúcar 100 gr.
Agua 100 ml.

PREPARACIÓN

Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Colocar la manteca en una sartén para derretirla y agregar las manzanas. Cuando comiencen a tomar color, espolvorear con el azúcar. Caramelizar y desglasar con el Calvados. Enfriar. Distribuir el caramelo líquido en moldes pequeños de flexipan y colocar las manzanas sobre el caramelo. Cubrir con la masa y hornear a 170°C. de 15 a 18 minutos.

Caramelo Líquido

Hacer un caramelo oscuro, agregar el agua hirviendo de a poco, batir con batidor hasta los 104°C. Enfriar.

4 BUDÍN INGLÉS / BUDÍN HAMBURGUÉS

INGREDIENTES

Budín Inglés

Receta de Quatre-Quarts 1 u.
Pasas de Uva 100 gr.
Frutas Secas 150 gr.
Frutas Confitadas 100 gr.
Cerezas Confitadas 50 gr.
Miel 30 gr.
Cognac 50 ml.

Budín Hamburgués

Receta de Quatre-Quarts 1 u.
Chocolate Semi Amargo 120 gr.
Nueces 100 gr.
Vino Oporto o Marsala 100 ml.
Harina 100 gr.

PREPARACIÓN

Budín Inglés

Remojar las pasas y la fruta con el cognac. Picar las frutas secas. Incorporar a la masa la miel, la ralladura y todas las frutas. Colocar en moldes enmantecados. Hornear a 170°C.

Budín Hamburgués

A la masa de Quatre-Quarts agregarle el vino alternando con la harina. Picar las nueces y el chocolate e incorporar. Colocar en moldes enmantecados. Hornear a 170°C.

5 GLASEADO DE BUDINES

INGREDIENTES

Glaseado de Limón

Jugo de Limón 50 ml.
Azúcar Impalpable 200 gr.

Glaseado de Naranja

Jugo de Naranja 50 ml.
Azúcar Impalpable 200 gr.

Glaseado de Licor

Licor 50 ml.
Azúcar Impalpable 200 gr.

Glaseado de Licor

Cognac 50 ml.
Azúcar Impalpable 170 gr.
Cacao Amargo 30 gr.

PREPARACIÓN

Mezclar el líquido y el azúcar hasta que tengan la consistencia deseada. Una vez hecho el budín, dejar entibiar. Glasear.

Nota:

Opcionalmente pintar los budines con jalea de damascos antes de glasear.

6 BROWNIE DE NUEZ

Chocolate Amargo 250 gr.
Manteca 180 gr.
Azúcar Impalpable 250 gr.
Azúcar 200 gr.
Huevos 330 gr. (6)
Harina 250 gr.
Nueces 150 gr.
Sal Fina 5 gr.
Esencia de Vainilla c/n

Fundir el chocolate picado a Baño María y entibiar. Blanquear la manteca con el azúcar impalpable y el azúcar común. Incorporar el chocolate tibio (30°C.) y los huevos de a uno. Perfumar con la vainilla. Agregar la harina y las nueces picadas gruesas. Colocar en un molde rectangular forrado con papel aluminio enmantecado. Hornear a 180°C. hasta que estén firmes los bordes y la superficie. El centro debe permanecer húmedo. Enfriar, desmoldar y cortar en cuadrados.

7 MASA BRISÉE – PÂTE A FONCER

INGREDIENTES

Harina 250 gr.
Manteca 125 gr.
Huevos 55 gr. (1)
Yemas 18 gr. (1)
Agua 25 ml.
Azúcar 25 gr.
Sal 5 gr.

PREPARACIÓN

Colocar en la procesadora la harina, manteca fría, sal y azúcar. Procesar hasta obtener un granulado. Incorporar el huevo, la yema y el agua. Tomar rápidamente el agua. Envolver en film y dejar reposar en frío.

8 MASA SABLÉE

INGREDIENTES

Manteca 150 gr.
Azúcar Impalpable 112,5 gr.
Yemas 45 gr. (2,5)
Harina 250 gr.
Sal 2,5 gr.
Esencia de Vainilla c/n.
Ralladura de Limón 1 u.

PREPARACIÓN

Batir la manteca junto con el azúcar impalpable a blanco. Agregar las yemas, la ralladura de limón y la vainilla. Emulsionar. Incorporar la harina y la sal tamizados. Tomar la masa sin amasar. Cubrir la preparación con papel film. Enfriar mínimo: 1 hora.

Opcional:

Utilizar 1 huevo en lugar de 2,5 yemas.

9 MASA SABLÉE DE MANGA

INGREDIENTES

Manteca 180 gr.
Azúcar Impalpable 90 gr.
Huevos 55 gr. (1)
Harina 250 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

PREPARACIÓN

Batir la manteca y azúcar a blanco. Perfumar y agregar el huevo, luego la harina. Colocar en manga con boquilla y dar forma sobre placas enmantecadas y frías. Enfriar unos minutos en la heladera.
Cocinar en horno a 180°C. 15 minutos.

Nota:

Para hacerlas de Cacao, reemplazar el 10% de harina por 10% de cacao. Se puede colorear y aromatizar.

10 MASA SUCRÉE - DULCE

INGREDIENTES

Manteca 225 gr.
Azúcar 275 gr.
Huevos 110 gr. (2)
Harina 500 gr.
Sal 5 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

PREPARACIÓN

Batir la manteca junto con el azúcar a blanco.
Agregar de a uno los huevos. Incorporar la harina tamizada junto con la sal. Cubrir con papel film. Enfriar.

11 MASA FROLA

INGREDIENTES

Azúcar Impalpable 120 gr.
Manteca 200 gr.
Huevos 110 gr. (2)
Harina 400 gr.
Polvo para Hornear 10 gr.
Sal 5 gr.
Ralladura de Limón 1 u.

PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar impalpable y sal hasta que blanquear. Agregar los huevos y la ralladura de limón. Incorporar la harina tamizada con el polvo para hornear. Tomar la masa con la ayuda de 2 espátulas hasta formar un bollo tierno. Envolver en film y dejar descansar en frío.

12 TARTA STREUSEL DE MANZANAS

INGREDIENTES

Masa Sablée 300 gr.

Relleno de Manzanas

Manzanas Verdes 1 kg.
Azúcar 150 gr.
Agua 100 ml.
Dulce de Damascos 100 gr.
Canela en Rama c/n.
Cáscara de Limón c/n.

Streusel

Harina 150 gr.
Manteca 100 gr.
Azúcar 100 gr.
Canela c/n.

PREPARACIÓN

Forrar un molde de tarta de 24 cm. de diámetro.

Relleno de Manzanas

Pelar y cortar las manzanas en gajos. Agregar el azúcar, la cáscara de limón, la canela, el agua y el dulce de damascos. Cocinar hasta tiernizar las manzanas. Enfriar y colar.

Streusel

Mezclar todos los ingredientes con las manos hasta obtener un granulado. Conservar en frío.

Armado

Sobre la base de la Masa Sablée colocar el relleno frío. Cubrir con el Streusel. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 170°C. por 30 a 40 minutos.

13 TORTA DE RICOTA

INGREDIENTES

Masa Frolla 800 gr.

Relleno

Ricota 600 gr.

Azúcar 120 gr.

Claras 140 gr. (4)

Esencia de Vainilla c/n

Ralladura de Limón 1 u.

Opcional:

Pasas de Uva 100 gr.

Fruta Abrillantada 50 gr.

PREPARACIÓN

Relleno

Tamizar la ricota y mezclar con el azúcar, luego integrar las claras sin batir y los aromas. Agregar opcionalmente las pasas y la fruta abrillantada.

Armado:

Estirar la masa de 5 mm. y forrar una tartera de 24 cm. de diámetro. Colocar el relleno y tapar con un disco de masa. Hornear a 170°C. por 40 – 45 minutos. Dejar entibiar y desmoldar invirtiendo la torta. Servir espolvoreada con azúcar impalpable.

14 LEMON PIE

INGREDIENTES

Masa Brisée 300 gr.

Crema de Limón

Agua 500 ml.

Azúcar 200 gr.

Almidón de Maíz 60 gr.

Yemas 72 gr. (4)

Jugo de Limón 200 ml.

Manteca 50 gr.

Ralladura de Limón 1 u.

Decoración

Merengue Suizo 300 gr.

Azúcar Impalpable c/n

PREPARACIÓN

Forrar un molde con la Masa Brisée. Picar el fondo y cocinar totalmente en horno a 180°C.

Crema de Limón

Poner a calentar el agua con una parte del azúcar. En un bowl colocar el azúcar restante y el almidón de maíz tamizados. Agregar las yemas, el jugo y la ralladura de limón. Cuando hierve el agua agregarlo sobre las yemas y volver al fuego. Batir hasta que tome consistencia. Cocinar 1 minuto. Retirar del fuego e incorporar la manteca hasta que se integre totalmente. Cubrir con film en contacto. Enfriar.

Armado

Rellenar la tarta con la crema de limón. Cubrir con Merengue Suizo. Espolvorear con azúcar impalpable y gratinar.

15 MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES

Azúcar 280 gr.
Claras 140 gr. (4)
Jugo de Limón c/n.

PREPARACIÓN

Calentar a Baño María (hasta 40°C – 45°C) las claras con el azúcar. Retirar y agregar el jugo de limón. Montar hasta obtener un merengue firme y brillante.

16 MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

Azúcar 210 gr.
Claras 105 gr. (3)
Agua 50 ml.
Jugo de Limón c/n.

PREPARACIÓN

Hacer un almíbar a 118°C. con el azúcar y el agua. Montar firmes las claras. Incorporar en forma de hilo el almíbar a las claras. Agregar unas gotas de jugo de limón al batido. Batir hasta que quede a temperatura ambiente.

17 MASAS SECAS: LUNETTES - HOLANDESAS

INGREDIENTES

Lunettes

Masa Sablée 400 gr.
Mermelada de
Frambuesas 150 gr.
Azúcar Impalpable c/n.

Holandesas

Yemas 18 gr. (1)
Masa Sucrée de Limón 250 gr.
Masa Sucrée de Cacao 250 gr.

PREPARACIÓN

Lunettes

Estirar la masa dejándola a 3 mm. de espesor. Cortar piezas para bases y tapas. Cocinar por separado a 190°C. Colocar la mermelada sobre las bases. Espolvorear las tapas con azúcar impalpable. Tapar.

Holandesas

Estirar las masas del mismo espesor. Cortar bandas del ancho deseado. Unir las tiras formando un damero, pegando la masa con la yema. Cortar las masitas de 5 mm. Colocar en placas enmantecadas. Hornear a 170°C. por 10 a 12 minutos.

18 PÂTE À CHOUX – MASA BOMBA

INGREDIENTES

Leche 125 ml.
Agua 125 ml.
Manteca 125 gr.
Azúcar 3 gr.
Sal 3 gr.
Harina 150 gr.
Huevos 220 gr. (4)

PREPARACIÓN

Llevar a ebullición la leche junto con el agua, la manteca, la sal y el azúcar. Agregar de una vez la harina. Formar un engrudo sin grumos. Secar sobre el fuego. Cambiar de bowl, entibiar e incorporar de a poco los huevos. Controlar la consistencia. Colocar en una manga y trabajar sobre placas enmantecadas y frías. Cocinar en horno a 200°C. por 10 min. Luego secar a 150°C por 10 min más.

Formas de la Pâte à Choux:

Eclairs
Profiteroles
Paris Brest

19 CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

Leche 500 ml.
Azúcar 125 gr.
Yemas 108 gr. (6)
Almidón de Maíz 40 gr.
Vaina de Vainilla ½ u.

PREPARACIÓN

Llevar a ebullición la leche, la vainilla y la mitad del azúcar. Aparte mezclar las yemas con el resto del azúcar y el almidón de maíz, previamente tamizadas. Cuando hierva la leche verter sobre la mezcla de yemas y volver al fuego. Cocinar 1 minuto y retirar. Enfriar de inmediato cubierto con film en contacto.

Nota:

Pueden reemplazarse las yemas por huevo entero.
Ejemplo: 6 yemas por 2 huevos.

20 OTROS SABORES DE CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

Crema Pastelera 300 gr.

Chocolate

Chocolate Cob. Semi Am. 50 gr.

Praliné

Praliné 30 gr.

Café

Café Instantáneo 1 cda.

Alcohol

Kirch, Rhum 30 ml.

PREPARACIÓN

Chocolate

Agregar el Chocolate Cob. Semi Amargo picado a la Crema Pastelera terminada y todavía caliente. Mezclar.

Praliné

Agregar el praliné a la Crema Pastelera terminada caliente.

Alcohol

Agregar 30 ml de Alcohol (Kirch, Rhum, Grand Marnier) a la Crema Pastelera terminada fría.

Café

Hidratar una cucharada de café instantáneo con igual cantidad de agua y agregar a la pastelera.

21 CREMA CHIBOUST / CREMA DIPLOMATA

INGREDIENTES

Crema Chiboust

Crema Pastelera 500 gr.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.
Merengue Italiano 250 gr.

Crema Diplomata

Crema Pastelera 500 gr.
Crema 250 gr.

Crema Diplomata de Naranja

Crema Pastelera 500 gr.
Crema 250 gr.
Jugo y ralladura de Naranja c/n.

PREPARACIÓN

Crema Chiboust

Hidratar y activar la gelatina. Mezclar a la Crema Pastelera tibia. Integrar el Merengue Italiano con movimientos envolventes.

Crema Diplomata

Batir la crema a $\frac{3}{4}$ punto. Integrar a la crema pastelera con movimientos envolventes.

Crema Diplomata de Naranja

A la Crema Pastelera reemplazar la mitad de la leche por jugo de naranja. Integrar la crema batida a $\frac{3}{4}$ punto y agregar ralladura de naranja.

22 GENOISE

INGREDIENTES

Genoise de Vainilla

Huevos 330 gr. (6)
Azúcar 180 gr.
Harina 180 gr.
Esencia de Vainilla c/n.
Opcional:
Manteca 20 gr.

Genoise de Cacao

Huevos 330 gr. (6)
Azúcar 180 gr.
Harina 150 gr.
Cacao 30 gr.

PREPARACIÓN

Calentar los huevos con el azúcar y la vainilla a Baño María (40°C – 45°C). Montar a punto letra fuera del fuego. Luego incorporar los secos tamizados en forma envolvente. Opcionalmente se le puede agregar la manteca derretida en forma de hilo. Colocar la preparación en un molde enmantecado y empapelado. Hornear a 180°C.

23 MASA DE ARROLLADO

INGREDIENTES

Arrollado de Vainilla

Huevos 220 gr. (4)
Azúcar 80 gr.
Harina 80 gr.
Manteca 20 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

Arrollado de Chocolate

Huevos 220 gr. (4)
Azúcar 80 gr.
Miel 1 cda.
Harina 60 gr.
Cacao Amargo 20 gr.
Manteca 20 gr.

PREPARACIÓN

Arrollado de Vainilla

Batir huevos, azúcar y vainilla a punto letra. Fundir la manteca y entibiar. Tamizar la harina. Incorporar la harina al batido con movimientos envolventes, luego unir la manteca. Colocar la preparación en una placa de 30 x 40 cm. empapelada y enmantecada.
Hornear a 180°C por 10 a 12 minutos.

Arrollado de Chocolate

Batir huevos, azúcar y miel a punto letra. Fundir la manteca y entibiar. Tamizar la harina con el cacao amargo. Incorporar los secos al batido con movimientos envolventes, luego unir la manteca. Colocar la preparación en una placa de 30 x 40 cm. empapelada y enmantecada.
Hornear a 180°C por 10 a 12 minutos.

24 PIONONO

INGREDIENTES

Huevos 330 gr. (6)
Azúcar 60 gr.
Miel 30 gr.
Harina 60 gr.
Sal 5 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

PREPARACIÓN

Montar los huevos con el azúcar, la sal, la miel y la vainilla a punto letra. Agregar la harina con movimiento envolvente, dentro de la batidora a baja velocidad.
Cocinarlo en una placa enmantecada, en horno a 180°C. durante 8 a 10 minutos. Desmoldar sobre una rejilla o mármol. Cubrir con un lienzo o placa para que no pierda la humedad.

25 BIZCOCHO A LA CUCHARA / VAINILLAS

INGREDIENTES

Yemas 72 gr. (4)
Azúcar 100 gr.
Claras 140 gr. (4)
Harina 100 gr.
Sal 5 gr.
Esencia de Vainilla c/n.
Azúcar Impalpable c/n.

PREPARACIÓN

Batir las yemas con la mitad del azúcar y la vainilla. Montar y merengar las claras con el resto del azúcar. Mezclar ambos batidos con la harina en forma envolvente. Colocar la preparación en una manga. Poner en placas enmantecadas o en flexipan. Espolvorear con azúcar impalpable. Rociar con agua. Cocinar en horno a 180°C.

26 SELVA NEGRA CONTEMPORÁNEA

INGREDIENTES

Genoise de Chocolate 1 u.
Confitura de Frutos Rojos
Mix de Frutos Rojos 200 gr.
Azúcar 100 gr.
Agua 100 ml.
Kirsch c/n.

Almíbar para Entremets 200 ml.
Crema Chantilly 500 gr.

Deco

Chocolate Cob. Semi Amargo
200 gr.

PREPARACIÓN

Confitura de Frutos Rojos
Llevar a hervor el azúcar y el agua. Agregar el mix de frutos rojos. Hervir 1 minuto. Retirar y dejar enfriar.

Armado

Cortar el Genoise en tres capas. Colocar almíbar Crema Chantilly y la confitura. En la segunda capa lo mismo. Cubrir con Crema Chantilly. Templar el chocolate y hacer virutas. Cubrir la torta con las virutas.

27 ALMIBAR DE 1260°C PARA ENTREMETS

INGREDIENTES

Azúcar 340 gr.
Agua 300 ml.

PREPARACIÓN

Colocar el azúcar y el agua en un cazo o perol de cobre. Llevar a ebullición hasta q se haya disuelto el azúcar (cuando empieza a hervir). Enfriar. Conservar en la heladera.

28 CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

Crema 500 gr.
Azúcar Impalpable 100 gr.

PREPARACIÓN

Batir la crema con el azúcar. Una vez montada llevar a frío. Puede hacerse con igual peso de azúcar común.

29 TIRAMISÚ

INGREDIENTES

Bizcocho a la Cuchara 1 Receta

Crema de Tiramisú

Yemas 60 gr.

Azúcar 75 gr.

Agua 22,5 ml.

Queso Mascarpone 300 gr.

Crema 190 gr.

Opcional:

Gelatina 7,5 gr.

Agua 37,5 ml.

Almíbar de Café

Almíbar para Entremets 250 ml.

Café Instantáneo 10 gr.

Licor de Café 30 ml.

PREPARACIÓN

Preparar el Bizcocho a la Cuchara

Crema de Tiramisú

Mezclar las yemas con el azúcar y el agua. Colocar en un bowl a Baño María y pochar hasta llegar a 85°C. Retirar del calor y batir hasta que llegue a temperatura ambiente.

Opcionalmente agregar la gelatina hidratada.

Agregar el queso mascarpone y por último la crema batida a medio punto.

Armado (En Charlotte)

En un aro con acetato en las paredes, colocar una banda de bizcocho a la cuchara. La altura de la banda debe ser la del aro (4-5 cm.) forrar la base con un disco de masa.

Colocar una capa de crema de relleno. Poner una capa de masa y embeber con el almíbar de café. Completar con el relleno y enfriar.

30 TORTA MOUSSE LAS VEGAS

INGREDIENTES

Pionono 1 u.
Mermelada Frambuesa 400 gr.
Frutillas 100 gr.
Menta c/n.

Mousse de Frutillas

Pulpa de Frutillas 250 gr.
Merengue Italiano 250 gr.
Crema 250 gr.
Gelatina 15 gr.
Agua 75 ml.

Merengue Italiano

Claros 100 gr.
Azúcar 200 gr.
Agua 70 ml.

PREPARACIÓN

Mousse de Frutillas

Hacer un Merengue Italiano. Agregar al merengue la pulpa de frutillas y por último agregar la crema batida a medio punto con movimientos envolventes. Por último la gelatina hidratada y activada.

31 BAVAROISE FRUTAL

INGREDIENTES

Bavaroise Frutal

Frutas (Peras, Frutillas, etc.) 250 gr.

Almíbar a 118°C. 250 ml.

Gelatina 15 gr.

Agua 75 ml.

Crema 250 gr.

Jugo de Limón ½ u.

Almíbar a 118°C.

Azúcar 180 gr.

Agua 100 ml.

PREPARACIÓN

Bavaroise Frutal

Hacer un puré con las peras, el jugo de limón y el almíbar a 118°C. Reservar. Hidratar la gelatina con el agua y activarla al calor, unirla a la preparación de peras y enfriar a 35°C. Preparar la crema a medio montar. Agregar la crema batida. Lograr una crema lisa. Colocar en moldes y enfriar en la heladera.

Almíbar a 118°C.

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua. Llevar a 118°C.

32 PARFAIT DE WHISKY Y AVELLANAS

INGREDIENTES

Genoise de Cacao 1 u.

Parfait de Whisky y Avellanas

Yemas 108 gr. (6)

Azúcar 150 gr.

Whisky 100 ml.

Crema 400 gr.

Opcional:

Gelatina 2 gr.

Agua 10 ml.

Avellanas Caramelizadas

Avellanas Repeladas 75 gr.

Azúcar 75 gr.

PREPARACIÓN

Parfait de Whisky y Avellanas

Hacer un aparato bomba con la yema, el azúcar y el whisky. Batir hasta formar una espuma tibia. Incorporar el praliné molido con movimientos envolventes. Batir la crema a ¾ puntos. Incorporar con movimientos envolventes.

Avellanas Caramelizadas

Caramelizar las avellanas con el azúcar. Volcar sobre una placa con Silpat. Enfriar. Procesar.

Armado

Colocar film en un molde media caña, volcar la crema. Colocar una banda de genoise y congelar.

33 SOUFLÉ GLACÉ JEAN FREDERIC

INGREDIENTES

Genoise de Cacao en placa 1 u.

Soufflé Glacé de Mango

Claros 105 gr. (3)

Azúcar 180 gr.

Pulpa de Mango 200 gr.

Gelatina 7 gr.

Agua 35 gr.

Crema 180 gr.

Jugo de Limón 50 ml.

PREPARACIÓN

Soufflé Glacé de Mango

Hacer un Merengue Italiano con las claras y el almíbar a 118°C. Batir hasta temperatura ambiente.

Incorporar la pulpa de mango, la gelatina hidratada y activada y la crema a medio punto.

Armado

Forrar un aro con film, volcar el soufflé y colocar un disco de genoise.

Congelar, desmoldar. Servir a 4°C.

34 LINZER TORTE

INGREDIENTES

Masa Base

Manteca 180 gr.
Azúcar 150 gr.
Huevo 55 gr. (1)
Yemas 18 gr. (1)
Harina 0000 300 gr.
Polvo de Hornear 20 gr.
Cacao Amargo 20 gr.
Avellanas Molidas 100 gr.
Ralladura de Limón c/n.
Sal c/n.
Canela en Polvo c/n.
Especias para Repostería c/n.

Relleno

Mermelada de
Frambuesa 500 gr.

PREPARACIÓN

Crema la manteca junto con el azúcar, emulsiona con el huevo y la yema. Tamiza todos los secos. Incorporarlos a la emulsión. Dejar reposar en frío. Estira de 3 mm. de espesor.

Fonza una tartera de 22 cm. cocinar a blanco, rellenar con la mermelada, colocarle las tiras y terminar de cocinar.

Horno 180°C.

35 BARRAS DE LEMON CURD

INGREDIENTES

Pound Cake

Yemas 36 gr. (2)
Huevos 110 gr. (2)
Azúcar 160 gr.
Manteca 140 gr.
Harina 0000 140 gr.
Sal 2 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

Lemon Curd

Yemas 108 gr. (6)
Huevos 110 gr. (2)
Azúcar 240 gr.
Jugo de Limón 120 ml.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.
Manteca 240 gr.
Ralladura de Limón 2 u.

PREPARACIÓN

Pound Cake

Mezclar los huevos, las yemas, la sal y la esencia de vainilla. Calentar levemente hasta los 30°C, sin batir, solo para desligar los huevos. Colocar la manteca pomada en la batidora. Blanquear 1 – 2 minutos sola, luego incorporar el azúcar y continuar con el batido. Comenzar a incorporar los huevos en forma de hilo, muy lentamente, tomando 2 – 3 minutos para incorporar todo. Por último sumar la harina tamizada, en dos tiempos. Colocar en un marco de 20 x 30 cm. enmantecado y frío. Hornear a 170°C. por 20 minutos.

Lemon Curd

Mezclar las yemas, el huevo, azúcar y jugo. Colocar sobre el calor hasta espesar y rápidamente cambiar de recipiente. Agregar la ralladura y la gelatina hidratada y activada. Entibiar a 35°C. e incorporar la manteca. Unir todo en una mezcla homogénea y conservar en frío.

Armado

Sobre el Pound Cake frío, colocar la crema de limón. Congelar y cortar barritas

36 BASTONES DE COCO Y DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Masa

Huevos 55 gr. (1)
Azúcar 90 gr.
Manteca 150 gr.
Harina 0000 250 gr.
Sal c/n.
Ralladura de Limón 1 u.

Relleno

Crema 100 gr.
Coco Rallado 150 gr.
Azúcar 100 gr.
Huevos 110 gr. (2)
Dulce de Leche 400 gr.
Ralladura de Limón 1 u.

PREPARACIÓN

Masa

Blanquear la manteca con el azúcar y la sal. Perfumar con la ralladura de limón. Incorporar el huevo y por último la harina. Tomar la masa. Enfriar. Estirar de 4 mm.

Relleno

Hidratar el coco con la crema y el azúcar. Incorporar los huevos y la ralladura. Reservar.

Armado

Untar la masa con dulce de leche, cubrir con la preparación de coco, alisar. Espolvorear con coco rallado extra. Hornear a 160°C. por 25 minutos.

