Azafrán
ESCUELA DE GASTRONOMIA

PROFESIONAL PASTELERO

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	MASAS SECAS: LUNETTES - HOLANDESAS	9
13	LEMON PIE	10
14	MERENGUE SUIZO	11
15	MERENGUE ITALIANO	11
16	TARTA STREUSEL DE MANZANAS	12
17	TORTA DE RICOTA	13
18	PÂTE À CHOUX – MASA BOMBA	13
19	CREMA PASTELERA	14
20	OTROS SABORES DE CREMA PASTELERA	14
21	CREMA CHIBOUST / CREMA DIPLOMATA	15
22	GENOISE	15
23	MASA DE ARROLLADO	16
24	PIONONO	16
25	BIZCOCHO A LA CUCHARA / VAINILLAS	17
26	SELVA NEGRA CONTEMPORÁNEA	17
27	ALMIBAR DE 1260°C PARA ENTREMETS	18
28	CREMA CHANTILLY	18

ÍNDICE

29	TIRAMISÚ	19
30	TORTA MOUSSE LAS VEGAS	20
31	FLAN DE VAINILLA	20
32	CRÉME BRÛLÉE	21
33	CRÊPES SUZETTE	21
34	SOUFFLÉ	22
35	SALSAS DULCES	23
36	STRUDEL DE MANZANA	24
37	ROGEL	25
38	BAVAROISE FRUTAL	25
39	PARFAIT DE WHISKY Y AVELLANAS	26
40	SOUFFLÉ GLACÉ JEAN FREDERIC	26
41	SCONS	27
42	DEVIL'S CAKE	28
43	ALFAJORES DE MAIZENA	29
44	CHIPÁ	29
45	CONFITURA DE FRUTILLAS	30
46	LINZER TORTE	31
47	BARRAS DE LEMON CURD	32
48	BASTONES DE COCO Y DULCE DE LECHE	33
49	TORTA SACHER	34
50	TORTA CONCORDE	35
51	NEW YORK CHEESECAKE	36
52	DAIQUIRI CHEESECAKE	37
53	CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE	38

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 3 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 FROLLA

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 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.

13 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 200°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.

14 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.

15 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.

16 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.

17 TORTA DE RICOTA

INGREDIENTES

Masa Frolla 800 gr.

Relleno
Ricotta 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.

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.

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 ¾ 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 ¾ 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 190 °C – 200°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 190 °C – 200°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 200°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 200°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 40 gr.
Azúcar 50 gr.
Agua 15 ml.
Queso Mascarpone 200 gr.
Crema 125 gr.

Opcional:
Gelatina 5 gr.
Agua 25 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 pochear 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 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 de Frambuesa 400 gr.
Frutillas 100 gr.
Menta c/n.

Mousse de Frutillas
Pulpa de Frutillas 250 gr.
Merengue Italiano 250 gr.
Crema 250 gr.

PREPARACIÓN

Mousse de Frutillas
Hacer un Merengue Italiano con 160 gr. de azúcar y 80 gr. de claras. Agregar la pulpa de frutillas y por último agregar la crema batida a medio punto con movimientos envolventes.

31 FLAN DE VAINILLA

INGREDIENTES

Flan de Vainilla
Huevos 110 gr. (2)
Yemas 72 gr. (4)
Leche 500 ml.
Azúcar 125 gr.
Vaina de Vainilla 1 u.

Caramelo
Azúcar 200 gr.
Agua 50 ml.

PREPARACIÓN

Flan de Vainilla
Calentar la leche con la vaina de vainilla y dejar algunos minutos en infusión. Batir ligeramente huevos, yemas y azúcar. Incorporar la leche y mezclar bien. Pasar por un chino. Colocar en moldecitos revestidos en caramelo. Colocar los moldes en una asadera profunda con papel en la base. Verter agua caliente hasta llegar a ¾ del borde. Cocinar en horno a 150°C hasta q la preparación se sostenga. Dejar enfriar varias horas antes de desmoldar.

Caramelo
Para hacer el caramelo, colocar en una cacerolita el azúcar con el agua hasta caramelizar.

32 CRÉME BRÛLÉE

INGREDIENTES

Créme Brûlée
Leche 125 ml.
Crema 375 gr.
Yemas 90 gr. (5)
Azúcar 75 gr.
Vaina de Vainilla 1 u.

Cubierta
Azúcar 40 gr.
Azúcar Negra 40 gr.

PREPARACIÓN

Créme Brûlée
Abrir las vainas de vainilla y retirar las semillas. Reservar. Mezclar las yemas con los 150 gr. de azúcar y las semillas de la vainilla. Agregar la leche, mezclar y luego agregar la crema. Pasar por un chino. Dejar reposar una hora. Espumar. Llenar los moldes con la crema sin exceder el 1 ½ cm. de espesor. Cocinar en horno a 90°C. durante una hora aproximadamente. Enfriar. Espolvorear con la mezcla de la cubierta y caramelizar.

33 CRÊPES SUZETTE

INGREDIENTES

Masa de Crêpes
Huevos 75 gr.
Harina 125 gr.
Leche 250 ml.
Azúcar 15 gr.
Manteca 25 gr.
Sal 2,5 gr.

Relleno
Manteca Clarificada c/n.
Azúcar c/n.
Jugo de Naranjas c/n.
Cascos a vivo de Naranjas c/n.
Ralladura de Naranja c/n.
Destilado de Naranjas c/n.
(Hesperidina, Coinreau, Grand Marnier, Triple Sec, etc.)

PREPARACIÓN

Masa de Crêpes
Fundir la manteca y entibiar. Mezclar la harina, huevos, sal, azúcar y la mitad de la leche. Formar una pasta homogénea. Agregar la leche restante y la manteca.
Dejar reposar la masa en frío, por lo menos 2 horas antes de usarla.
Cocinar las Crêpes en una sartén antiadherente, utilizando muy poca cantidad de materia grasa.
Guardar las Crêpes apiladas y bien cubiertas en la heladera.

Relleno
Calentar la manteca, encima espolvorear el azúcar, apagar con el jugo de naranja, perfumar con la ralladura. Pasar cada Crêpe, de ambos lados, por la mezcla anterior, antes de retirar, colocar en el centro 3 ó 4 cascos a vivo, cerrar en forma de pañuelo, en 4. Armar 4 Crêpes, ubicarlas en la sartén, y flambear con destilado de naranjas.

34 SOUFFLÉ

INGREDIENTES

Soufflé de Menta y Chocolate
Crema Pastelera 300 gr.
Claras 175 gr. (5)
Azúcar 150 gr.
Chips de Chocolate 80 gr.
Licor de Menta 50 ml.

Soufflé au Chocolat
Leche 300 ml.
Yemas 48 gr. (4)
Claras 175 gr. (5)
Azúcar 80 gr.
Almidón de Maíz 15 gr.
Harina 0000 10 gr.
Chocolate Semi Amargo 100 gr.
Azúcar 10 gr.
Esencia de Vainilla c/n.

PREPARACIÓN

Soufflé de Menta y Chocolate
Calentar la Crema Pastelera y agregarle el licor de menta. Homogeneizar. Merengar las claras con el azúcar hasta obtener una espuma firme. Incorporar 1/3 del merengue a la Crema Pastelera, luego el resto muy delicadamente. Por último agregar los chips de chocolate. Colocar la preparación en moldes de Soufflé enmantecados y azucarados. Con la punta del filo de un cuchillo despegar el borde de la preparación, a un centímetro de profundidad. Hornear a 180°C. por 10 a 15 minutos.. Servir de inmediato.

Soufflé au Chocolat
Preparar una Crema Pastelera de Vainilla. Fundir el chocolate a Baño María e incorporarlo a la pastelera. Dejar entibiar. Agregar con movimientos envolventes las claras batidas a nieve con azúcar. Colocar la preparación en un molde enmantecado y azucarado. Cocinar en horno a 180°C. aproximadamente 20 minutos.

35 SALSA DULCES

INGREDIENTES

Salsa Inglesa
Yemas 108 gr. (6)
Leche 500 ml.
Azúcar 120 gr.
Vaina de Vainilla 1 u.

Salsa de Chocolate Amargo
Chocolate Semi Amargo 50 gr.
Cacao Amargo 50 gr.
Agua 120 ml.
Glucosa 50 gr.
Crema 120 gr.
Azúcar 120 gr.
Manteca 60 gr.

Coulis de Frutas Frescas
Frutas Frescas 500 gr.
Azúcar Impalpable 100 gr.
Jugo de Limón 50 ml.

PREPARACIÓN

Salsa Inglesa
Calentar la leche con la vaina de vainilla, dejar en infusión algunos minutos. Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear ligeramente. Volcar la leche tibia sobre las yemas cuidando de integrarlas rápidamente. Cocinar la salsa sobre Baño María hasta llegar a los 82°C. (punto de la preparación donde napa la cuchara). Retirar la salsa del calor, cambiar a un bowl y enfriar sobre Baño María Inverso.

Salsa de Chocolate Amargo
Picar el chocolate y mezclar con el cacao. Hacer un almíbar con el agua, glucosa, crema, azúcar y manteca. Cuando rompe el hervor, volcar sobre la mezcla e integrar. Pasar por un chino. Conservar en heladera hasta 5 días.

Coulis de Frutas Frescas
Dejar macerar las frutas cortadas con el azúcar y el jugo de limón por 30 minutos. Licuar y tamizar. Conservar en heladera por 48 hs.

36 STRUDEL DE MANZANA

INGREDIENTES

Masa de Strudel
Huevos 55 gr. (1)
Harina 300 gr.
Agua Tibia 125 ml.
Manteca 60 gr.
Sal c/n.

Relleno de Manzanas
Manzanas Verdes 1 kg.
Jugo de Limón 30 ml.
Azúcar 100 gr.
Bizcochuelo Molido 50 gr.
Pasas de Uva 50 gr.
Ralladura de Limón c/n.
Canela c/n.

PREPARACIÓN

Masa de Strudel
Unir harina, huevo, sal y agua tibia hasta formar una masa. Incorporar la manteca y hace una masa blanda y lisa. Sobarla durante varios minutos para darle elasticidad. Cubrir con manteca y envolver en film. Dejar descansar en un sitio tibio.

Relleno de Manzanas
Pelar y despepitar las manzanas. Picarlas. Rociar con el jugo de limón.

Armado
Estirar la masa muy fina sobre un mantel enharinado. Pintar con manteca clarificada derretida. Espolvorear la masa con el azúcar, la canela y las migas de bizcochuelo. Disponer las manzanas, las pasas y la ralladura. Arrollar. Colocar en una placa y pincelar con manteca. Hornear a 180°C. pincelando varias veces con la manteca.

37 ROGEL

INGREDIENTES

Masa de Rogel
Yemas 108 gr. (6)
Huevos 55 gr. (1)
Harina 500 gr.
Manteca 80 gr.
Agua Caliente 140 ml.
Sal c/n.

Dulce de Leche Rep. 500 gr.
Merengue Italiano 300 gr.

PREPARACIÓN

Masa de Rogel
Hacer una corona con la harina, en el centro colocar las yemas, el huevo, la manteca, el agua caliente y la sal. Integrar bien y amasar. Dejar descansar. Estirar las tapas del diámetro deseado bien finas, pinchar y llevar a un horno a 180°C.

Armado
Colocar dulce de leche entre cada capa de masa, hacerlo de la altura deseada y al finalizar colocar merengue italiano en una manga y realizar copos, sobre la última capa de masa.

38 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.

39 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.

40 SOUFFLÉ GLACÉ JEAN FREDERIC

INGREDIENTES

Genoise de Cacao en placa 1 u.

Soufflé Glacé de Mango
Claras 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.

41 SCONS

INGREDIENTES

Scons Clásicos
Huevos 55 gr. (1)
Harina 400 gr.
Polvo de Hornear 20 gr.
Manteca 100 gr.
Azúcar 60 gr.
Yogur Natural 60 gr.
Crema 150 gr.
Sal ½ cda.

Scons de Frutas
Frutas Confitadas 150 gr.
Pasas de Uva 150 gr.

Scons de Higos y Queso
Queso de Pasta Dura
(Parmesano, Gruyere) 100 gr.
Higos Secos 70 gr.

PREPARACIÓN

Scons Clásicos
Colocar los secos en un bowl junto con la manteca. Hacer migas con un cornet o procesar. Mezclar sin batir los huevos, yogur y crema. Unir ambas preparaciones y tomar la masa sin amasar mucho.
Estirar de 2 cm. y replegar la masa sobre sí misma. Estirar de 3 cm. cortar con cortapastas de 6 cm de diámetro.
Colocar sobre placa enmantecada y pintar con huevo batido.

Scons de Frutas
Agregar las frutas y las pasas de uva por cada receta.

Scons de Higos y Queso
Cortar el higo en trocitos y agregarlo junto al queso rallado por cada receta.

42 DEVIL'S CAKE

INGREDIENTES

Masa
Huevos 220 gr. (4)
Azúcar 160 gr.
Crema 50 gr.
Agua 50 ml.
Manteca 50 gr.
Cacao Amargo 50 gr.
Remolacha Rallada 50 gr.
Harina 150 gr.
Bicarbonato de Sodio 5 gr.

Relleno
Chocolate Cobertura Semi Amargo 300 gr.
Leche Condensada 220 gr.
Licor Amaretto 30 ml.
Manteca 30 gr.

PREPARACIÓN

Masa
Batir los huevos con el azúcar a punto letra. Calentar la crema con el agua, la manteca y mezclar con el cacao. Incorporar al batido junto con la remolacha y la harina tamizada con el bicarbonato. Colocar en un molde liso de tubo central, enmantecado.
Hornear a 180°C. Enfriar sobre rejilla.

Relleno
Fundir el chocolate y entibiar. Colocar la leche condensada, manteca y licor en la procesadora y obtener una crema. Agregarle el chocolate y procesar hasta obtener una crema lisa.

Armado
Armar la torta untando las capas con el relleno. Enfriar y bañar con el resto del relleno, aligerado si es preciso con un poco de leche.

43 ALFAJORES DE MAIZENA

INGREDIENTES

Masa
Yemas 162 gr. (9)
Manteca 150 gr.
Azúcar Impalpable 150 gr.
Cognac 30 ml.
Fécula de Maíz 400 gr.
Harina 100 gr.
Polvo de Hornear 10 gr.
Ralladura de Limón 1 u.

Dulce de Leche Repostero c/n.
Coco Rallado c/n.

PREPARACIÓN

Masa
Blanquear la manteca con el azúcar. Agregar las yemas, la ralladura y el cognac. Tamizar los secos e incorporarlos a la preparación. Tomar la masa, sin amasar demasiado. Reservar en la heladera. Estirar la masa de 7 mm. de espesor para alfajores chicos y de 1 cm. para los grandes. Colocar en placas enmantecadas.
Hornear a 180°C. Enfriar.

Armado
Unir las tapas con dulce de leche repostero y pasar los bordes por coco rallado.

44 CHIPÁ

INGREDIENTES

Fécula de Mandioca 300 gr.
Huevos 55 gr. (1)
Manteca 50 gr.
Leche 50 ml.
Jugo de Naranja 50 ml.
Queso Tipo Mar del Plata 125 gr.
Queso Rallado 40 gr.
Sal 7 gr.

PREPARACIÓN

En un bowl colocar la fécula y la sal. Agregar de a poco el jugo, la leche y el huevo. Luego incorporar los quesos. Mezclar hasta unir. Bajar a la mesada e incorporar la manteca.
Amasar. Cortar los bollitos, darles forma. Colocar sobre placa enmantecada.
Hornear a 210°C. hasta que tomen color.

45 CONFITURA DE FRUTILLAS

INGREDIENTES

Frutillas 1 kg.
Azúcar 750 gr.
Jugo de Limón 2 u.

PREPARACIÓN

Lavar y quitar los cabitos de las frutillas. Colocarlas en un recipiente de vidrio con el azúcar y el jugo de limón. Dejar macerar dos horas.
Opcionalmente dejar varias horas macerando en la heladera. Colocar en una cacerola amplia. Llevar a fuego vivo por 5 a 10 minutos, espumando las impurezas.
Retirar las frutillas y continuar reduciendo el almíbar sobre el fuego. Cuando tome punto de jarabe, retirar del fuego y agregar las frutillas. Conservar en frascos de vidrio hasta 30 días en la heladera.

Nota:
Opcionalmente se puede agregar Ácido Cítrico en lugar del jugo de limón. En esos casos consultar las indicaciones del envase para conocer las dosis. Si se desea obtener un mayor rendimiento de la confitura, puede agregarse pectina como espesante, utilizándose como en la receta de la jalea transparente.

46 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

Cremar la manteca junto con el azúcar, emulsionar con el huevo y la yema. Tamizar todos los secos. Incorporarlos a la emulsión. Dejar reposar en frío. Estirar de 3 mm. de espesor.
Fonzar una tartera de 22 cm. cocinar a blanco, rellenar con la mermelada, colocarle las tiras y terminar de cocinar.
Horno 180°C.

47 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

48 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.

49 TORTA SACHER

INGREDIENTES

Biscuit Sacher
Manteca 80 gr.
Azúcar Impalpable 60 gr.
Yemas 72 gr.
Chocolate Semi Amargo 80 gr.
Harina 80 gr.
Claras 140 gr.
Azúcar 80 gr.

Crema Sacher
Chocolate Semi Amargo 200 gr.
Manteca 80 gr.
Dulce de Leche 140 gr.
Crema 160 gr.

Almíbar de Amaretto
Almíbar de Entremets 300 ml.
Amaretto cn/n.

Mermelada de Damasco c/n.

PREPARACIÓN

Biscuit Sacher
Batir la manteca pomada con el azúcar hasta hacer un cremado. Incorporar las yemas y el chocolate fundido. Aparte merengar las claras con el azúcar. A la emulsión agregar la harina y las claras merengadas intercalando. Horno 170°C. 10 minutos. Rinde una placa 30 x 40 cm.

Crema Sacher
Derretir a Baño María la manteca y el chocolate. Aparte batir a medio punto la crema y agregarle el dulce de leche. Incorporar el chocolate fuera de la batidora con movimientos envolventes.

Armado
Intercalar capas de biscuit embebido en el almíbar de amaretto, luego una capa de mermelada de damascos y una capa de crema sacher.

50 TORTA CONCORDE

INGREDIENTES

Merengue de Chocolate
Azúcar Impalpable 160 gr.
Azúcar 160 gr.
Claras 175 gr.
Cacao Amargo 30 gr.

Opcional:
Cremor Tártaro 5 gr.

Mousse de Chocolate
Chocolate Amargo 330 gr.
Yemas 64 gr. (4)
Manteca 160 gr.

Merengue Italiano
Agua 50 ml.
Claras 140 gr. (4)
Azúcar 140 gr.

PREPARACIÓN

Merengue de Chocolate
Hacer un Merengue Francés con las clara y el azúcar. Tamizar el azúcar impalpable y cacao. Incorporar con movimientos envolventes. Colocar la manga con pico liso de 0,5 cm. con la manga formar 3 óvalos sobre una placa enmantecada y empapelada. Con el resto trazar bastones. Secar en horno a 100°C. por dos horas.

Mousse de Chocolate
Fundir el chocolate con la manteca a Baño María. Incorporar las yemas y por último el merengue italiano.

Merengue Italiano
Hacer un almíbar a 118°C. con el azúcar y el agua. Batir las claras a punto nieve. Agregar a éstas el almíbar en forma de hilo, batiendo constantemente hasta que se enfríe.

Armado
Armar colocando los 3 óvalos y la mousse intercalados. Enfriar una hora. Decorar con el resto de la mousse y los bastones de merengue.

51 NEW YORK CHEESECAKE

INGREDIENTES

Base Crocante
Galletitas Dulces 150 gr.
Azúcar Impalpable 30 gr.
Manteca 50 gr.
Licor de Naranja 30 ml.

Relleno I
Queso Crema
tipo Philadelphia 750 gr.
Azúcar 150 gr.
Huevos 110 gr. (2)
Almidón de Maíz 20 gr.
Jugo de Limón 20 ml.
Crema 180 gr.

Relleno II
Queso Crema 750 gr.
Azúcar 120 gr.
Yemas 36 gr. (2)
Huevos 220 gr. (4)
Almidón de Maíz 40 gr.
Crema 250 gr.
Jugo de Limón c/n.
Esencia de Vainilla c/n.

PREPARACIÓN

Base Crocante
Procesar todos los ingredientes. Colocar en el fondo de un aro. Presionar para compactar. Enfriar.

Relleno
Mezclar el queso crema con el azúcar hasta disolverla. Incorporar los huevos, el almidón hidratado con la vainilla y el jugo de limón. Incorporar la crema. Rellenar el molde. Hornear 45 minutos a 180°C. dejar enfriar en el horno apagado por una hora.

52 DAIQUIRI CHEESECAKE

INGREDIENTES

Base Crocante
Galletitas Dulces 150 gr.
Azúcar Impalpable 30 gr.
Manteca 75 gr.
Licor de Naranja c/n.

Cheesecake en Frío
Azúcar Impalpable 90 gr.
Ron 60 ml.
Jugo de Limón 70 ml.
Ralladura de Limón c/n.
Almidón de Maíz c/n.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.
Yemas 54 gr. (3)
Queso tipo Philadelphia 380 gr.
Claras 105 gr. (3)
Azúcar 80 gr.
Crema 180 gr.

Compota de Ananá
Ananá en almíbar 200 gr.
Miel 50 gr.
Jengibre c/n.

PREPARACIÓN

Base Crocante
Procesar todos los ingredientes juntos hasta obtener una pasta. Colocarla en el fondo de un molde desmontable de 20 cm. de diámetro y 5 cm. de alto. Presionar para compactarla. Usar enfriada o bien hornear 10 minutos a 180°C. después enfriar.

Cheesecake en Frío
Colocar en un bowl el azúcar impalpable, el ron, el jugo, la ralladura, el almidón y las yemas. Cocinar sobre Baño María hasta espesar. Volcar sobre la gelatina hidratada. Agregar el queso ablandado y homogeneizar. Confeccionar un merengue italiano o suizo con las claras y el azúcar. Incorporar con movimientos envolventes. Por último agregar la crema batida a medio punto. Rellenar el aro con la crema y enfriar en heladera hasta que solidifique.

Compota de Ananá
Cortar las frutas en cubitos parejos. Sartenearlos con la miel y jengibre. Continuar durante 5 minutos o hasta que se pongan transparentes.

53 CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

Base
Galletitas Dulces 300 gr.
Manteca Fundida 120 gr.
Azúcar 30 gr.
Ron 30 ml.
Nueces 60 gr.

Relleno
Queso tipo Philadelphia 600 gr.
Azúcar 150 gr.
Almidón de Maíz 20 gr.
Yemas 36 gr. (2)
Huevos 110 gr. (2)
Ralladura de Limón ½ u.
Jugo de Limón ½ u.
Ron 2 Cdas.
Crema 100 gr.
Dulce de Leche Repostero o Heladero 200 gr.

PREPARACIÓN

Base
Moler las galletitas y mezclar con la manteca fundida y el azúcar. Agregar las nueces e hidratar con el licor. Formar un granulado y colocar en la base de una tortera desmontable de 20 a 22 cm. de diámetro, enmantecada. Hornear durante 5 minutos a 170°C. Enfriar.

Relleno
Mezclar el queso con una espátula para ablandarlo. Mezclar el azúcar con el almidón, y agregar los huevos. Incorporar al queso. Perfumar con la ralladura, el jugo y el ron. Por último, incorporar la crema. Unir todo.
Separar un tercio de la preparación y mezclar con el dulce de leche. En un molde de silicona de 22 cm. hacer manchas con la preparación oscura. Luego poner la blanca y alisar. Hornear en horno suave 160°C. durante una hora. Así evitamos que se quiebre en la superficie.

Este Cheesecake es ideal para hacerlo en un molde de siliconas, colocando la preparación en la base del molde y luego la masa precocida encima. Al enfriar se desmolda e invierte a su posición normal. Dar brillo con alguna jalea.

NOTAS

NOTAS