

MAIZENA®



MAIZENA®

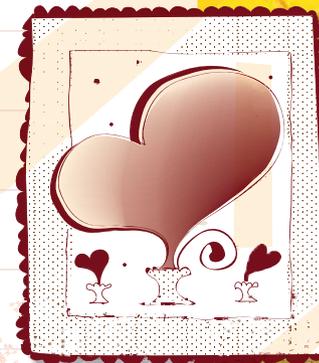
RECETAS QUERIDAS

 Especialmente dedicadas a personas celiacas 

por Mónica Cortizas







Inspiración



*Es lo que Maizena siempre ha resultado para sus consumidores.
Mezclar, probar, agregar, esa siempre ha sido nuestra invitación.*

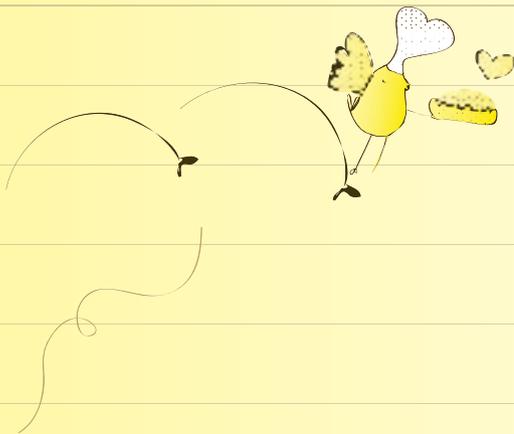


Pero hoy queremos hablar de algo que nos inspiró a nosotros. Una inspiración distinta a la de siempre, a la de lograr el mejor producto, el más práctico, el más puro.

Hace un tiempo, una consumidora, una mamá, se acercó a nosotros con un cuaderno bajo el brazo. Lo que tenía para ofrecernos era no sólo un montón de recetas sino un manual de creatividad y, lo más importante, *un sumario de espíritu*. Esta mamá no era una mamá cualquiera sino la de Margarita, una adolescente celíaca, y llevaba años probando, mezclando y agregando Maizena a sus preparaciones para mejorar la calidad de vida de su hija.

Y no conforme con eso, quiso compartir todo lo que había descubierto y aprendido, y buscó nuestra ayuda para publicar el material que les presentamos en este libro. Su finalidad es que muchos celíacos encuentren la manera de enriquecer y sumar creatividad a su dieta.

Lo que van a ver es una colección de deliciosas recetas, inspiradas en Maizena, y cuando las lean, entenderán por qué hoy nuestra mayor inspiración son Mónica y su hija Margarita.





Prólogo de la autora

Este es un libro de recetas especiales para celíacos. Porque el celíaco no necesita otro tratamiento que una dieta sana y estricta. En él van a encontrar muchas soluciones para enfrentar el desafío de cómo cocinar a una persona que por prescripción médica, por el bien de su salud y por el cuidado de su vida, tenga absolutamente prohibido utilizar en su dieta harinas de trigo, avena, cebada y centeno.

Mi historia es seguramente muy parecida a la de ustedes: mi hija Margarita, que hoy tiene 16 años, fue diagnosticada a los dieciocho meses. Una vez detectado el “problema”, era cuestión de hacerse cargo. Había que cambiar la alimentación de una beba de un año y medio para toda la vida, y aquí comenzó la primera de tantas encrucijadas, pues tenía a su hermano mellizo que no tenía ningún problema de consumir pan, que es lo que más extraña el celíaco.

Recuerdo textuales palabras que le dije a la nena cuando le di a probar el primer pan que pude cocinarle: “Margui, te prometo que mamá te va a mejorar este pan y todo lo que vas a comer”; mientras todos me decían: “¿para qué le decís esas cosas, si no te va a entender?”. Desde entonces, perseguí un objetivo: que pudiera comer junto a nosotros y en todas sus reuniones y actividades. Este libro prueba que por fin alcancé esa meta y sigo cruzando la línea de llegada todos los días en mi pista de carreras: la cocina de mi casa.

En estas páginas están volcadas todas mis experiencias para que una persona celíaca pueda disfrutar de los mismos sabores, texturas y calidad, sin recurrir a “productos base” y recetas costosas, que no son siempre sabrosas. Me llevó doce años perfeccionarme pero, modestamente, lo logré. O debería decir ¡lo logramos!, ya que nada hubiera sido posible sin el apoyo de mi propia hija, su hermano, mi marido y de nuestra “familia anexa”, familiares, amigos y compañeros de estudio, que degustando las comidas preparadas para ella, y hoy solicitadas por todos, brindaron sus opiniones, generalmente elogiosas y otras no tanto, ante mis “nuevas recetas”.

Creo que llegó el tiempo de compartir esta realidad, hoy transformada, que en un primer momento fue, para mí y mi familia, como si se nos cayera el mundo encima, creyendo que esta enfermedad podría impedirle a nuestra hija vivir y gozar de una vida en plenitud.

Hoy sabemos que todos estos fantasmas eran producto de nuestra imaginación, desconocimiento y miedos; que es posible llevar una alimentación variada, completa y normal, siguiendo determinadas reglas. Hoy puedo decirles a las mamás de niños celíacos y a adultos celíacos ¡que no aflojen!, que no deben rendirse. Que es y será una prueba, pero que desde el amor y nuestra capacidad de adaptarnos a los cambios puede ser superada y transformarse en una demostración de poder y fortaleza.

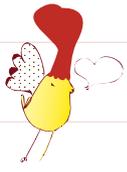
Agradezco haber contado con la esperanza y paciencia necesarias para hacer de mí misma, precaria “mamá cocinera”, una humilde colaboradora para que los celíacos gocen del irrenunciable derecho a vivir en salud, a disfrutar de todos los sabores, de una alimentación variada y gustosa, y con una plena calidad de vida.

Quiero que este libro sirva para brindarles éstas, mis recetas, y para que me ayuden y nos ayudemos a perfeccionarlas día a día. Estaré aguardando sus opiniones y consejos, sus críticas o elogios, para que juntos amplíemos las múltiples posibilidades que serán de ayuda para todas las familias celíacas.

Así, más o menos, es como termina esta historia que empezó con un “pobrecita, no puede comer nada rico”, y se transformó en amorosas advertencias de “¡no le comas la torta a Margarita!”. ¿Qué les quiero decir con esto? Que fue difícil, pero que se puede, se puede.

Mónica Cortizas

e-mail: mcortizas@gmail.com



¡Bienvenidos a la “Revolución” celíaca!

Las publicaciones científicas de los últimos quince años han sido fieles testigos de lo que se ha dado en llamar “la revolución celíaca”. La enfermedad celíaca, antes identificada como una entidad rara que afectaba a escasos individuos de ancestro europeo con una definida predisposición genética, pasó a ser un trastorno frecuente con una ocurrencia notablemente uniforme de 1:100 individuos de la población general, tal como ha sido demostrado en la mayoría de los países donde se la ha explorado (en diversos continentes y ambos hemisferios). En realidad, deberíamos hablar de la explosión del conocimiento, ya que innumerables estudios con calidad científica destacada han producido una expansión del mismo que hoy resulta muy difícil de abarcar aun por avezados expertos.

En ese contexto, uno de los problemas más conflictivos con que se encuentra el paciente desde el momento mismo del diagnóstico es enfrentar el tratamiento específico de la enfermedad: la dieta libre de gluten. Para el inadvertido, la implementación de dicho tratamiento toma la apariencia de simples medidas destinadas a excluir el elemento tóxico, el gluten. Sin embargo, este hecho aparentemente simple ha desvelado a muchos, ya que su aplicación requiere del conocimiento y entrenamiento que va más allá de lo estrictamente médico. Son requisitos indispensables para lograr los objetivos establecidos para una dieta libre de gluten apta para el paciente celíaco, el conocimiento profundo de los alimentos y excipientes, y una fuerte dosis de imaginación y arte.

El libro objeto de este prólogo es el trabajo de muchos años de una madre imbuida en la problemática del paciente celíaco, quien dedicó sus mejores esfuerzos para facilitar la introducción del paciente en el tratamiento, con simpleza y sin el agobio que sugerirían las detalladas explicaciones de un recetario. La obra tiene la sencillez de quien conoce adecuadamente el terreno y, fundamentalmente, sabe transmitirlo. El manuscrito ha sido sometido a una profunda revisión por una nutricionista experta en enfermedad celíaca, la Licenciada Andrea González.

En la opinión de quien suscribe, la obra de Mónica Cortizas será un nuevo jalón terapéutico que resultará de notable beneficio para la comunidad celíaca, transformándose en un libro de mano imprescindible para pacientes y profesionales. Estoy convencido que Mónica disfrutó de su realización, por lo tanto le doy la bienvenida al mundo celíaco y le auguro el éxito que el esfuerzo realizado merece.

Julio C. Bai

Jefe del Departamento de Medicina, Hospital de Gastroenterología “Dr. C. Bonorino Udaondo”, GCBA.
Profesor Titular, Cátedra de Gastroenterología. Facultad de Medicina; Universidad del Salvador.
e-mail: jbai@intramed.net.ar



Alfajores y Galletitas



18 Alfajores de Maizena
Galletitas de Chocolate

Galletitas de Vainilla
Galletitas de Coco 20

21 Galletitas de
Limón o Naranja

Alfajorcitos de Chocolate
Galletitas Pepitas 22

24 Brownie de Chocolate y Pistacho
Brownie 3 Chocolates

Amarettis 25

26 Alfajores tipo Mar del Plata
Vainillas

Tortas, Tartas y Arrollados



30 Pan Dulce
Bizcochuelo Básico

Rosca de Pascuas 32

33 Torta Húmeda de
Chocolate y Almendras
Torta de Manzana y Almendras

Torta de Limón
(especial para cumpleaños) 34

35 Torta Húmeda de
Chocolate y Castañas

Índice

Pionono
Tarta de Almendras
y Sambayón de Limón 36

38 Torta de Limón y Mousse
de Chocolate Blanco

Torta de Mousse de Chocolate
y Crema de Chocolate 39

40 Torta de Praliné y Durazno
con Merengue

Torta Mousse de Naranja 41

42 Torta de Mandarina y Almendras
Torta de Chocolate Blanco y Coco





44 Tarta de Frutilla

Tarta de Ricota
y Pasas de Uva 45

46 Tarta Fina de Chocolate
Torta sin Harina

Cheesecake de Calabaza 48

49 Cheesecake
Marmolado de Chocolate

Cheesecake
Marmolado de Chocolate 2 50
Cheesecake de Queso y Frutillas

51 Cheesecake de Ricota

Cheesecake de Chocolate
Cheesecake de Dulce de Leche 52

54 Arrollado de Almendras
con Crema de Café

Arrollado de
Merengue y Frutillas 55

56 Arrollado de
Dulce de Leche

Arrollado de Ganache
de Chocolate Blanco y Café 57

58 Arrollado con
Crema de Chocolate

Arrollado de
Naranja 60

61 Arrollado
de Limón



Postres

64 Crema Inglesa
Creme Brulée
Natilla

Tortines de Naranja
Glaseado de Cacao

67 Helado de Chocolate
Helado de Crema

Salsas y Chip 68

69 Postre de Chocolate
a las Tres Leches

Canasta de Frutas 70

72 Imperial Ruso

Soufflé de Durazno 73

74 Copa Blanco y Negro

Bizcocho al Aceite de Oliva
con Mousse de Frutilla 76

77 Torta Mousse de Chocolate
al Caramelo

Isla Flotante 78

80 Torta Helada con Frutillas

Zuppa Inglesa 81

Panes, Pizzas y Masas

84 Masa para pizza (a la piedra)

Masa para pizza (molde) 85

86 Pan Lactal
Pan

Índice

Chipá
Pan de Viena o para Hamburguesa 88

89 Masa para Tarta
Tapas para Empanadas

Arrolladito Primavera 90

Pastas

94 Masa para Fideos

Crepes
Los Ñoquis del "29" 95





Budines y Flanes

- 97 Budín Básico
- 98 Budín de Chocolate
- Budín de Maizena

- Pannacotta de Frutilla
- Pannacotta de Manzanas

- 100 Flan Básico 1
- Flan Básico 2

- Flan Básico 3
- Flan de Amaretti

- 103 Flan de Chocolate
- Flan de Dulce de Leche
- Flan de Naranja

- Flan de Manzana
- Flan de Coco

- 105 Tocino del Cielo Básico 1
- Tocino del Cielo Básico 2
- Tocino del Cielo con Coco

- Budín Marmolado
- Budín de Pan



Mousses y Merengues

- 110 Torta Mousse de Chocolate

- Mousse de Chocolate
- Mousse de Chocolate Blanco
- Mousse de Chocolate Amargo

- 113 Mousse de Café y Galletitas

- Torta Mousse de Limón

- 116 Torta Mousse de Dulce de Leche

- Merengue con Crema de Frutilla

- 118 Merengue Seco
- Merengue Italiano

- 
- 120 Asociaciones



Temperaturas del horno y sus aplicaciones:

• Horno Pelusa:	100 °C	para preparación de secado de merengue
• Horno muy bajo:	105 - 130 °C	para preparación de galletitas de chocolate
• Horno bajo:	135 °C	para preparación de galletitas
• Horno medio-bajo:	160 °C	para preparación de bizcochuelos y tartas
• Horno medio:	175 - 180 °C	para preparación de piononos y flanes
• Horno medio-alto:	190 - 200 °C	para preparación de chipá
• Horno caliente:	210 - 220 °C	para preparación de formas con glucosa, para acompañar flanes o postres
• Horno muy caliente:	220 - 245 °C	muy alto para nuestras preparaciones





Glosario

Almíbar: lo importante para elaborar un buen almíbar es:

1. Humedecer el azúcar, si nos pasamos con la cantidad de agua, esto retardaría la formación del almíbar. Colocar sobre el fuego cuando está totalmente humedecido, y si es necesario, revolver con cuchara o con espátula para comprobar que el agua ha humedecido totalmente el azúcar.
2. Durante la cocción, evitar la formación de cristales en los bordes del recipiente u olla. Limpiar esos bordes con pincel o cuchara de madera. Hay que tener este cuidado en los primeros momentos de la concentración del azúcar, cuando los cristales se forman con mayor frecuencia.
3. Si el azúcar es muy blanca, casi con seguridad no será necesario el proceso de limpieza anterior.
4. El azúcar concentra muy lentamente al principio de la cocción, pero cuando pasa los 110 °C se acelera de forma considerable. En este período hay que estar muy atentos.
5. Evitar revolver durante la cocción, para no estimular la formación de cristales en los bordes. Sólo se puede revolver cuando partimos de un almíbar seco, o sea sin la incorporación del agua. Por ejemplo, en la preparación del praliné o la garrapiñada.
6. El baño de caramelo tiene poca estabilidad, ¿cómo podemos fijarlo? Con la incorporación de glucosa, jugo de limón, cremor tártaro o vinagre de alcohol. La proporción es: por cada 250 g de azúcar, 1 cda. de glucosa, 1 cdita. de cremor tártaro, 1 cda. de jugo de limón ó 1 cdita. de vinagre blanco. Elegir qué estabilizante se prefiere y utilizar uno por vez. Esto se emplea especialmente para la elaboración de figuras.

Baño María inverso: baño María sobre bol con agua y hielo.

Batir a blanco: batir huevos y azúcar hasta que queden muy espumosos y bien claritos.

Batir a 3/4: es cuando la crema (con o sin azúcar) se espesa formando ondas. No picos.

Coulis: salsa colada.

Crema montada: batir la crema sin azúcar.

Ganache: crema de chocolate mezclado con crema y/o manteca, para coberturas o rellenos.

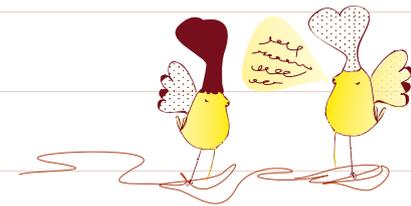
Manteca pomada: a temperatura ambiente y blanda.

Quenelle: presentación de un helado, mousse o crema, realizada con dos cucharas con las que se les da forma ovalada.

Secretitos de autor

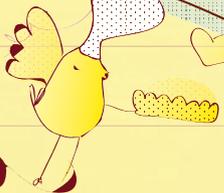
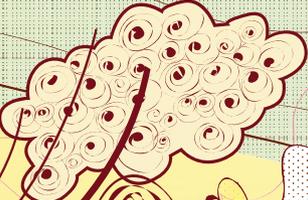
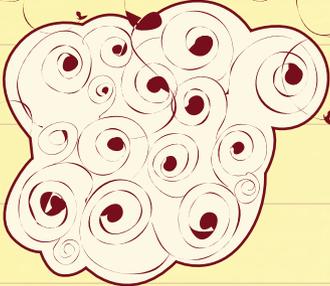
- El horno siempre tiene que estar previamente calentado.
- Es importante colocar una asadera con agua en la base del horno, porque el chocolate y la Maizena pueden quemarse con facilidad.
- Cuando comiencen con un producto de una marca, no deben cambiarla.
- Para levar, tanto un pan como una pizza, o cualquier otra receta que lo necesite, tiene que cubrirse primero con un nylon y después con un paño, para que no pierda la humedad, porque la Maizena y la mandioca son almidones, y se secan con mucha facilidad.
- En el batido de los huevos, este tiene que ser un punto letra fuerte.
- Las masas para galletitas o tartas dulces se estiran sin descansar, para que no se seque la masa. No es igual que las masas con harina de trigo.





Consejos importantes para la cocina celíaca

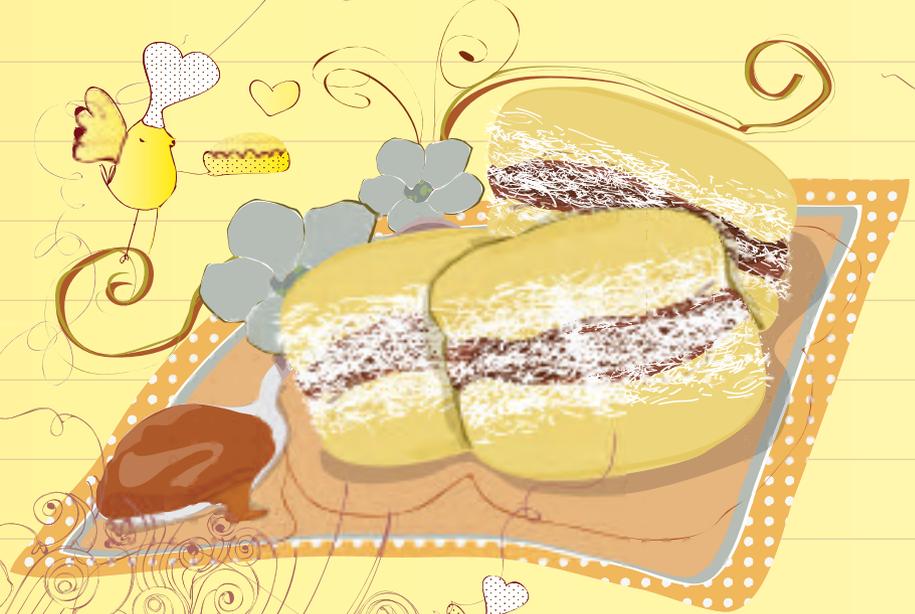
- Consultar siempre el libro de marcas permitidas y las listas de actualización mensual, y realizar a partir de esto un listado propio **de acuerdo a sus posibilidades y preferencias.**
- Como regla general, deben eliminarse todos los alimentos que se venden a granel, los elaborados artesanalmente sin estar inscriptos y controlados, y los que no sean de marca permitida.
- No puede deducirse nunca de la composición que figura en el etiquetado de los productos, la existencia o no de proteínas tóxicas, debido a que pudieron haberse empleado como aditivos o coadyuvantes tecnológicos y no estar aclarado. Además, aún no existe una ley que regule el etiquetado de alimentos libres de gluten.
- El consenso internacional recomienda utilizar superficies, vajilla y utensilios bien lavados para la preparación y cocción de los alimentos. Es decir, que una correcta higiene, es suficiente para evitar la contaminación cruzada.
La recomendación personal de la autora es la utilización de vajilla exclusiva (sobre todo teflón y utensilios particulares para cocinar).
- No se deben usar medios de cocción (agua, baño de fritura) compartidos con alimentos o comidas corrientes que contengan gluten.



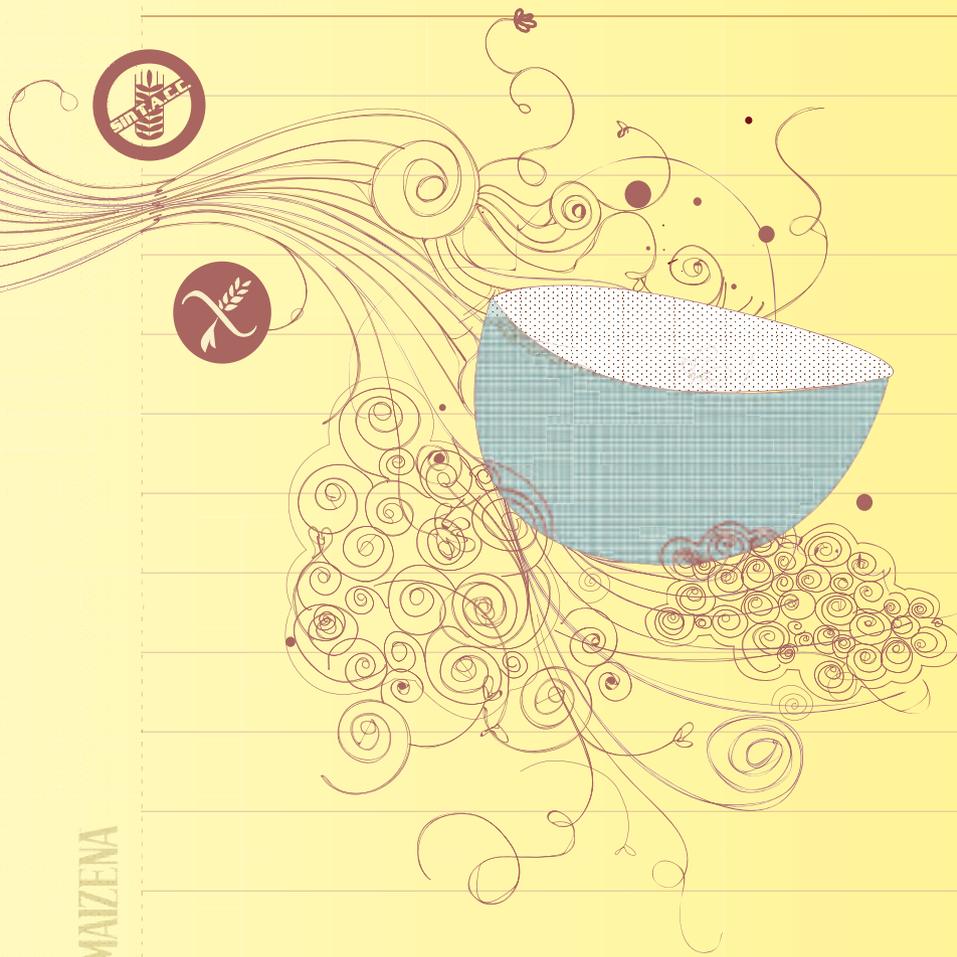
Recetas Queridas

*Especialmente dedicadas
a personas celiacas*

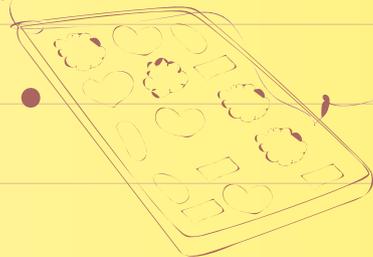
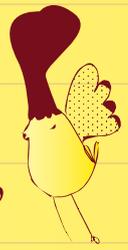




Alfajores y Galletitas



Para hacer miguitas



Alfajores de Maizena

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 15-20'

Porciones: 24 alfajores

Ingredientes:

200 g de manteca | 150 g de azúcar impalpable |
ralladura de 1 limón | 1 cdtita. de esencia de vainilla |
3 yemas | 100 g de almidón de mandioca | 250 g
de Maizena | 150 g de premezcla autorizada | 100 g
de leche en polvo | coco rallado, cantidad necesaria |
500 g de dulce de leche repostero

Galletitas de Chocolate

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40-50'

Porciones: 1 kilo de galletitas

Ingredientes:

200 g de margarina | 100 g de azúcar | 150 g
de azúcar rubia | 3 yemas | 80 g de cacao amargo |
1 cda. de esencia de vainilla | 50 g de mandioca |
200 g de Maizena | 50 g de leche en polvo
descremada | 100 g de harina de arroz |
200 g de premezcla autorizada



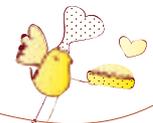
Preparación:

- Batí la manteca en un bol junto con el azúcar. Agregale la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Incorporá las yemas de a una hasta que quede todo unido en una crema, cuidando que no se corte. Batí con batidor de alambre el almidón de mandioca, la Maizena y la premezcla, y agregalo a la mezcla anterior.
- Pasalo a la mesada y amasalo un poco, sin que se seque mucho, cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Estirá la masa con un palote a 1 cm de espesor y cortá discos con cortapastas Nº 4 ó Nº 5.
- Disponelos en una placa enmantecada y espolvoreada con Maizena, separados a 1 cm cada uno para que no se peguen. Hornealos a 150 °C durante 15-20'. Retiralos, dejalos enfriar y rellenalos con dulce de leche.
- Luego, hacelos rodar sobre el coco rallado.

Preparación:

- Batí la margarina, el azúcar común y el azúcar rubia hasta formar una crema, agregá las yemas de a una, el cacao y la esencia de vainilla.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche descremada, la harina de arroz y la premezcla.
- Agregá de a poco a la crema de manteca mezclando hasta que se pueda amasar. Cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Estirá la masa con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado.
- Colocalas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Horneá a fuego mínimo por 40-50'.
- Podés guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.

Para la cocción es aconsejable colocar sobre la base del horno una asadera con agua, porque la Maizena y el chocolate se queman con mucha facilidad.



Alfajores de Maizena

Tips:

Se pueden rellenar con dulce de frutilla y acompañar con coulis de la misma fruta.



Galletitas de Vainilla

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40-50'

Porciones: 1 kilo de galletitas

Ingredientes:

200 g de manteca | 200 g de azúcar | 3 yemas |
1 cda. de esencia de vainilla | 100 g de mandioca |
200 g de Maizena | 100 g de leche en polvo
descremada | 200 g de premezcla autorizada

Galletitas de Coco

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40-50'

Porciones: 1 kilo de galletitas

Ingredientes:

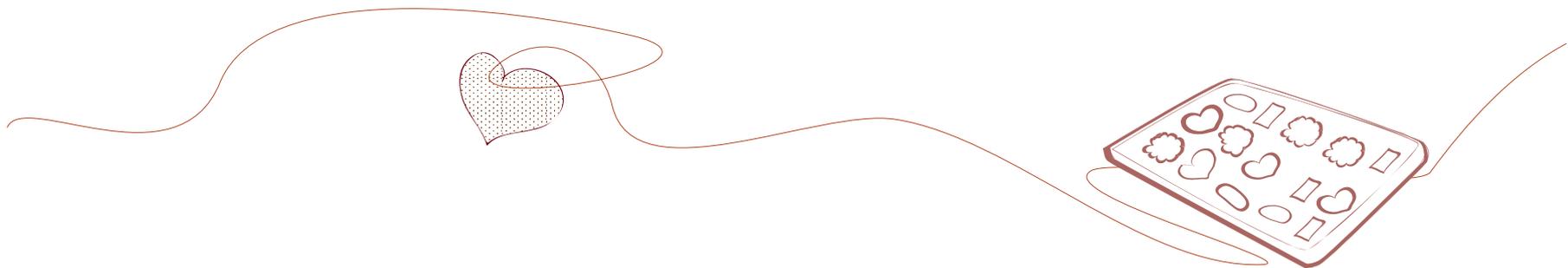
200 g de manteca | 300 g de azúcar | 3 yemas |
100 g de coco sin azúcar (natural) | 1 cda.
de esencia de vainilla | 100 g de mandioca |
200 g de Maizena | 100 g de leche en polvo
descremada | 200 g de premezcla autorizada

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas y la esencia de vainilla. Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo descremada y la premezcla.
- Agregá de a poco, hasta que se pueda amasar, (cantidad aprox. de harina 500-550 g)
- Estírala con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado.
- Colocá las galletitas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Hornealas a fuego mínimo por 40-50'. Podés bañarlas con chocolate cobertura, y guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas de a una, el coco y la esencia de vainilla. Mezclá con un batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo descremada y la premezcla autorizada.
- Agregala de a poco a la crema de manteca hasta que se pueda amasar, pasala a la mesada, estírala con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado.
- Colocá las galletitas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Hornealas a fuego mínimo por 40-50', y podés guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.



Galletitas de Limón o Naranja

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 30-35'

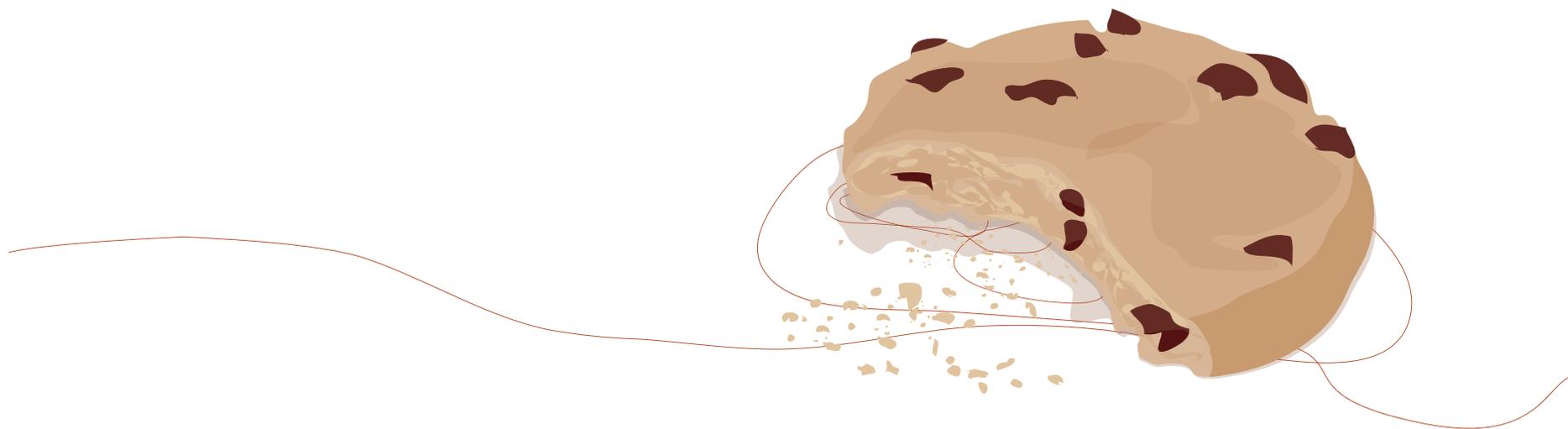
Porciones: 1 kilo de galletitas

Ingredientes:

200 g de manteca | 300 g de azúcar rubia |
3 yemas | ralladura de 2 naranjas o limones |
1 cda. de jugo de naranja o limón | 1 cda. de miel |
100 g de mandioca | 200 g de Maizena |
100 g de leche en polvo descremada |
200 g de premezcla autorizada

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas de a una, la miel, la ralladura y el jugo de naranja o limón.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo y la premezcla.
- Agregá a la crema hasta que se pueda amasar. Cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Pasala a la mesada, estírala con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado o en forma de lengüita de gato.
- Colocá las galletitas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Hornealas a fuego mínimo por 30-35'.
- Podés bañar la mitad de las lengüitas con chocolate cobertura amargo, al 70%, y se guardan en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.



Alfajorcitos de Chocolate

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10'

Porciones: 20 alfajorcitos

Ingredientes:

50 g de mandioca | 50 g de Maizena | 50 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de goma xántica | 1 cdita. de bicarbonato de sodio | 2 cdas. de cacao amargo | 1/4 cdita. de sal | 175 g de chocolate semi amargo | 100 g de manteca | 115 g de azúcar | 2 huevos | cacao amargo extra para espolvorear

Relleno (Ganache)

100 g de chocolate amargo | 2 cdas. de crema de leche

Galletitas Pepitas

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40- 50'

Porciones: 1 1/2 kg de galletitas

Ingredientes:

200 g de manteca | 200 g de azúcar | 3 yemas | 1 cda. de esencia de vainilla | 100 g de mandioca | 200 g de Maizena | 100 g de leche en polvo descremada | 200 g de premezcla autorizada | 200 g de dulce de membrillo



Preparación:

- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato de sodio. Agregale el cacao y la sal.
 - Derretí a baño María el chocolate y la manteca, retirá del fuego y agregá el azúcar.
 - Mezclá bien, agregá los huevos de a uno y por último incorporale los ingredientes secos.
 - Protegé con un film y llevá a la heladera por 15 ó 20'.
 - Prepará una placa forrada con papel manteca y disponé pequeñas bolitas (como una nuez, no más grande).
 - Llevá a horno de 145 °C por 10 ó 15 minutos o hasta que estén firmes, colocá una asadera con agua en el piso del horno.
- Para el relleno, derretí el chocolate, mezclalo con la crema de leche hasta que se unan y dejá enfriar.

Presentación

- Cubrí la mitad de las tapitas con la ganache, tapá con la otra mitad y espolvoreá con cacao amargo.

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas y la esencia de vainilla.
 - Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo y la premezcla. Agregá a la preparación anterior de a poco, hasta que se pueda amasar. Aproximadamente 500 a 550 g de harina.
 - Hacé un puré con el dulce de membrillo, reservá.
- Formá bolitas de masa del tamaño de una nuez, colocalas sobre una placa enmantecada y con Maizena, con el dedo espolvoreado con un poco de Maizena hacele un hueco en el centro a cada una y colocale una cucharadita de puré de dulce de membrillo.
- Cociná las Pepitas a horno mínimo por 25-30' o hasta que tomen color.
 - Podés guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.

Alfajorcitos de Chocolate

Tips:

Son espectaculares para acompañar un buen café.



Brownie de Chocolate y Pistacho

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 15-25'

Porciones: 12

Ingredientes:

100 g de manteca | 120 g de azúcar rubia o negra |
55 g de chocolate amargo derretido | 2 huevos |
1 pizca de sal | esencia de vainilla, cantidad
necesaria | 5 g de cacao amargo | 45 g de Maizena |
100 g de pistachos pelados

Ganache para cubrir

240 g de crema de leche | 300 g de chocolate
semí amargo | 55 g de manteca | esencia de vainilla,
cantidad necesaria

Brownie 3 Chocolates

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 20-25'

Porciones: 10

Ingredientes:

185 g de chocolate amargo al 70% de cacao |
200 g de manteca | 4 huevos (120 g) | 280 g
de azúcar rubia o negra | 1 pizca de sal |
esencia de vainilla, cantidad necesaria |
45 g de cacao amargo | 30 g de Maizena | 30 g de
mandioca | 30 g de leche en polvo descremada |
120 g de chocolate blanco | 120 g de chocolate
con leche

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar; agregá el chocolate derretido (a temperatura ambiente) y seguí batiendo. Agregá los huevos de a uno, la sal y la esencia de vainilla. Seguí batiendo y agregá muy lentamente la Maizena tamizada con el cacao, y por último agregá los pistachos.
- Cubrí con papel manteca la base de un molde cuadrado de 18 cm. Colocá la mezcla del brownie y hornéa a 160 °C. Colocá una asadera con agua en la base del horno. Tenés que estar muy atenta a la cocción a partir de los 10' y controlar seguido. Retirá una vez cocido y dejá enfriar (muy importante).

Cobertura:

- Herví la crema de leche, perfumá con esencia de vainilla y volcá la mitad sobre el chocolate cortado en pedazos chicos. Cuando esté derretido, agregá la otra mitad de crema, mezclá e incorporá la manteca.
- Batí con batidora hasta que esté brillante.

Presentación

- Colocá la ganache encima del brownie cocido, alisá bien la superficie y llevá a la heladera por más de 3 horas. Cortá en rectángulos.

Preparación:

- Derretí el chocolate amargo y dejá enfriar. Batí la manteca y agregale el chocolate derretido y frío (si está caliente derrite la manteca) hasta formar una crema.
- Batí a blanco los huevos y el azúcar y reservá.
- Uní la crema de chocolate con el batido de huevos, agregá la sal y la esencia de vainilla.
- Mezclá con batidor de alambre el cacao en polvo, la Maizena, la mandioca y la leche en polvo, incorporalos muy suavemente a la preparación anterior y agregá el chocolate con leche y el chocolate blanco cortados en cubitos.
- Cubrí el fondo de un molde cuadrado de 23 cm con papel manteca o papel manteca enmantecado. Colocá la preparación y hornéa en horno precalentado a 170 °C aprox. durante 20-25'. Colocá una asadera con agua en la base del horno. Para servir, cortá en cuadraditos o rectángulos.

Tip: Para cortar más fácil el chocolate en cuadraditos parejos, dejá los 2 chocolates cerca de la cocina y cuando estén blandos cortalos. Reservalos en heladera.

Amarettis

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 2 horas

Porciones: 450 g de amarettis

Ingredientes:

4 claras | 200 g de azúcar | 100 g de almendras |

1 cdita. de Maizena

Preparación:

- Batí las claras y el azúcar a punto merengue fuerte. Procesá o licuá las almendras hasta formar una harina fina. Mezclala con la Maizena, y agrega al merengue despacio, con movimientos envolventes.
- Prepará una manga de repostería con boquilla lisa chica y llenala con la preparación.
- Forrá una placa de horno con papel manteca enmantecado y con Maizena. Formá conitos chicos (para que no tengan punta y no se quemen, aplaná las puntas con un pincel humedecido con agua).
- Horneá a 100 °C, el tiempo de secado es de dos horas (como el merengue seco). Si tu horno no tiene termómetro, lo ponés lo más bajo que podés y dejás la puerta entreabierta.



Alfajores tipo Mar del Plata

Tiempo de preparación: 50'

Tiempo de cocción: 10-15'

Porciones: 24 alfajores

Ingredientes:

200 g de margarina | 100 g de azúcar rubia |
2 huevos | 1 cda. de cacao amargo | 200 g de
Maizena | 200 g de mandioca | 200 g de leche
en polvo descremada | 1 cda. de goma xántica |
chocolate cobertura hidrogenado, cantidad
necesaria | dulce de leche repostero, cantidad
necesaria

Vainillas

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10'

Porciones: 18 unidades

Ingredientes:

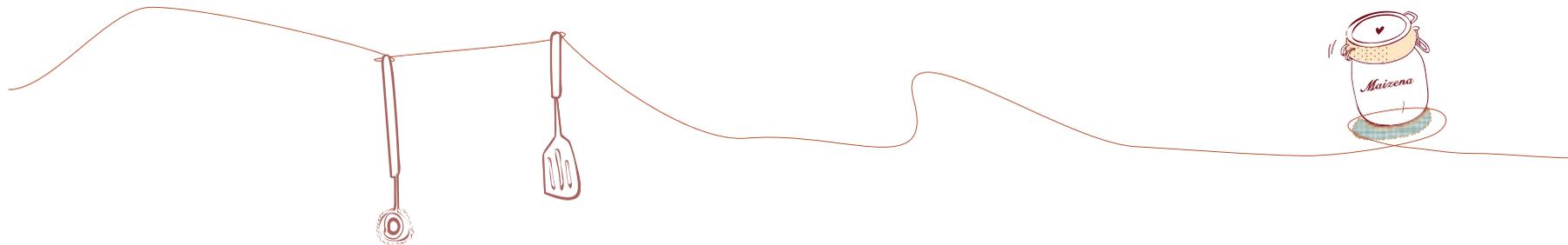
4 huevos | 200 g de azúcar | 250 g de Maizena |
1 cdita. de esencia de vainilla | azúcar para
espolvorear, cantidad necesaria | agua, cantidad
necesaria

Preparación:

- Mezclá la margarina y el azúcar hasta que se unan bien, sin llegar a ser una crema, añadí los huevos de a uno y el cacao. Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica. Agregá de a poco a la mezcla de manteca y amasá dejando que se forme una masa no muy compacta. Colocá la masa sobre la mesada, estírala primero con los dedos, luego con el palote, hasta que esté bien fina, cortala con corta pasta N° 5 (5 cm). Disponé las tapitas en placas enmantecadas y con Maizena, y pinchalas con tenedor. Hornealas durante 10 ó 15 minutos a horno medio 170 °C. Antes de retirarlas de la placa, volvé a cortarlas con el mismo cortante, así quedan bien prolijas.
- Dejá enfriar, rellená con dulce de leche y bañá los alfajorcitos con el chocolate derretido a baño María.
- Podés cortarlos más chicos, rellenarlos y bañarlos de la misma forma, y servirlos como galletitas para acompañar un té o un café.

Preparación:

- Batí las yemas con 100 g de azúcar y agregale las claras batidas a nieve con el resto del azúcar. Perfumá con esencia de vainilla e incorporá la Maizena tamizándola y mezclando suavemente.
- Colocá el preparado en una manga con boquilla lisa de 1 cm y formá bastoncitos de 15 cm en una placa enmantecada y con Maizena, o utilizá la placa especial para vainillas. Espolvorealas con azúcar, embebé tus dedos con agua y salpicá sobre el azúcar.
- Horneá a fuego fuerte, 180 °C por 10' aproximadamente.



*Alfajores
tipo Mar del Plata*

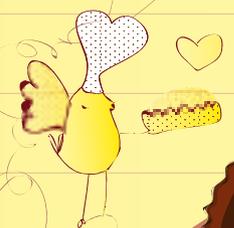
Tips:

*Pueden rellenarse con mermelada
de frutas y bañarlos con
chocolate blanco o Glasé.*

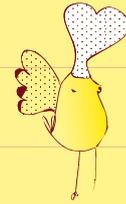
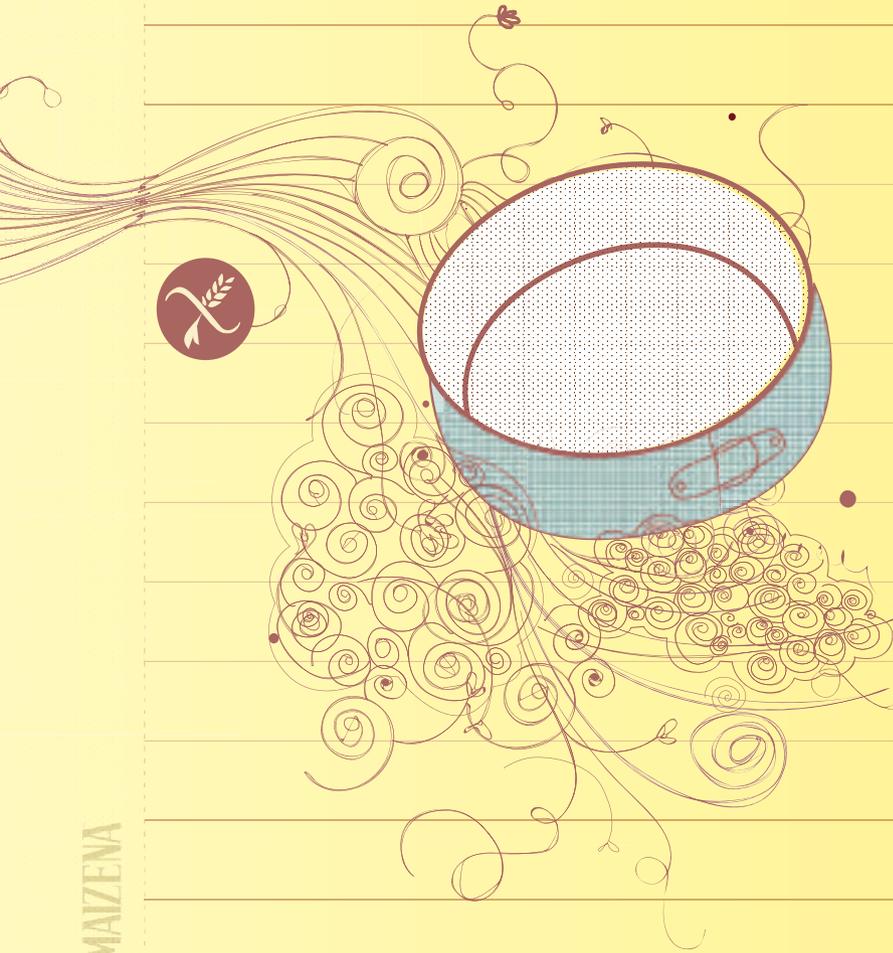




MAZENA



Tortas, Tartas y Arrollados



Para partir y compartir



Pan Dulce

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 30-45'

Porciones: 6 pan dulces de 250 g

Ingredientes:

100 g de levadura | 50 g de levadura extra | 80 cc (½ tacita de café) de leche tibia | 2 cdas. de azúcar | 200 g de manteca | 200 g de azúcar impalpable | 4 huevos | 2 cdas. de agua de azahar | 1 copita de oporto | 2 cdas. de esencia de vainilla | cáscara rallada de 1 limón | 200 g de mandioca | 200 g de Maizena | 200 g de leche en polvo descremada | 100 g de harina de arroz | 100 g de premezcla autorizada | 2 cdas. de goma xántica | 10 g de sal | 170 g de pasas de uva sin semillas (rubias y negras) maceradas con oporto | 80 g de cáscaras de naranja abrillantadas caseras | 300 g de frutas secas: almendras, nueces mariposas, avellanas, piñones, castañas de cajú, pasadas por Maizena | 1 huevo batido con azúcar y leche para pintar | 1 taza de almíbar de hilo flojo de 105 a 108 °C

Bizcochuelo Básico

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 1 unidad de 12 porciones

Ingredientes:

5 huevos | 150 g de azúcar | 150 g de Maizena | 1 cdita. de esencia de vainilla



Preparación:

- Mezclá en un bol la levadura con la leche tibia y el azúcar, dejá espumar (se forma naturalmente una espuma en la superficie).
- Batí la manteca y el azúcar impalpable hasta formar una crema, agregá los huevos de a uno.
- Incorporá el agua de azahar, el Oporto, la esencia de vainilla, la ralladura de limón, la levadura espumada y la levadura extra.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la harina de arroz, la premezcla, la goma xántica y la sal. Agregá de a poco a la crema de manteca hasta mezclar muy bien, sin que queden grumos; después incorporá las pasas de uva y las cáscaras de naranja picadas. Por último agregá las frutas secas.
- La cantidad de harina para la cantidad de huevos y azúcar es de 550 g. Tiene que quedar como la masa del pan: ni muy chirle, ni muy dura (no se amasa), porque si queda muy blanda, las frutas quedan abajo en la preparación.
- Prepará los moldes de a dos juntos, para que contengan la preparación. Los moldes de 500 g de papel se llenan con 550 g de masa; los de 250 g de papel se llenan con 300 g.
- Dejá levar 25 a 30' en un lugar tibio de la cocina y cubiertos por film antiadherente para que no se seque la superficie, pintá con el huevo preparado y horneá a 170 °C durante 15', luego bajá la temperatura a 120 °C y cociná durante 30' más, con la precaución de colocar en la base del horno una asadera con agua.
- Cuando estén cocidos, retíralos y bañalos con el almíbar.
- Cuando estén fríos, espolvorealos con azúcar impalpable.

Preparación:

- Batí con batidora eléctrica los huevos y el azúcar a punto letra, perfumalos con esencia de vainilla, cerní la Maizena e incorporala en forma envolvente.
- Colocá la preparación en un molde de 25 cm de diámetro con papel manteca en el fondo, sin enmantecar los costados.
- Horneá por 30' aproximadamente, retirá y dejá descansar por 10'.
- Despegá los bordes con un cuchillo y desmoldá sobre una rejilla. Despegá el papel manteca del fondo, para que airee mejor.

Pan Dulce

Tips:

La proporción de fruta que admite esta masa es un máximo de 550 g. Vos elegirás las que más te gusten.

Podés decorar el pan dulce con fondant, glasé real o chocolate.



Rosca de Pascuas

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 12

Ingredientes:

Crema Pastelera

1 huevo | 3 yemas | 100 g de azúcar | 50 g de Maizena | 1/2 litro de leche | 1 cda. esencia de vainilla

Masa

50 g de levadura | ½ tacita de leche tibia | 1 cda. de azúcar | 150 g de manteca | 200 g de azúcar | 4 huevos | 50 g de cacao amargo | 1 cda. de marsala | 150 g de mandioca | 150 g de Maizena | 150 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de postre de goma xántica | 10 g de sal | 1 huevo entero para decorar | 1 huevo batido para pintar | 250 g de mermelada de damascos | 50 cc de agua

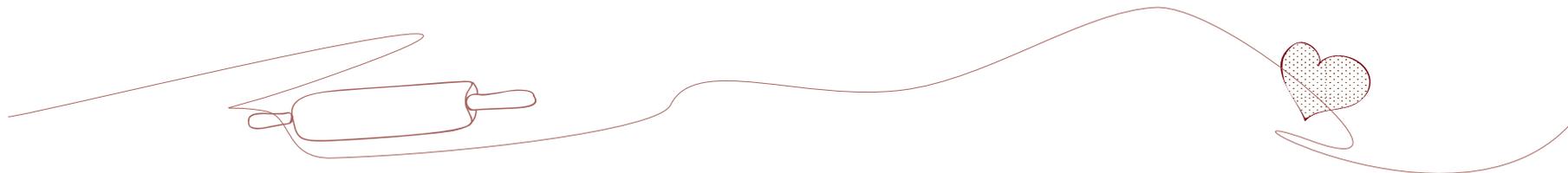
Preparación:

Crema Pastelera

- En una cacerola batí el huevo y las yemas con el azúcar e incorporé la Maizena.
- Herví la leche y volcalé de golpe al batido de huevos, cociné a fuego suave hasta que rompa el hervor revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que la preparación llegue a 85°.
- Perfumé con esencia de vainilla y enfrié a baño María inverso (ver glosario).
- Colocé la crema pastelera fría en una manga de repostería con boquilla rizada.

Masa

- Mezclé la levadura con la leche tibia y el azúcar, y dejé en un lugar tibio para que espume.
- Batí la manteca y el azúcar hasta que quede bien cremosa, incorporé los huevos de a uno y luego el cacao mezclando hasta que se unan bien.
- Perfumé con el Marsala y la esencia de vainilla, y agregé la leche espumada.
- Mezclé la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y la sal.
- Agregé estos ingredientes secos de a poco porque hay que tener cuidado de que la masa no quede muy dura. Si está muy chirle, incorporé un poco más de cacao, pero no hay que agregarle más mezcla de mandioca.
- Colocé la preparación en un molde savarín enmantecado o en un molde para rosca de papel sin enmantecar.
- Tapé con film antiadherente y dejé levar.
- Una vez que levó, colocé el huevo sobre la masa, decoré con la crema pastelera y pinté con huevo batido.
- Para la cocción, tené el cuidado de poner una fuente dada vuelta en el piso del horno, y el horno a mínimo por 30-35' para evitar que el chocolate y la Maizena se quemem.
- Una vez que la rosca esté cocida y fría, pintala con la mermelada mezclada con el agua y pasada por el colador.



Torta Húmeda de Chocolate y Almendras

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 10

Ingredientes:

365 g de chocolate amargo | 400 g de manteca |
225 g de azúcar | 5 huevos | 1/2 taza de almendras
picadas, no molidas | azúcar impalpable,
para espolvorear

Salsa de Naranja

200 cc de jugo de naranja | hilos de cáscara
de 1 naranja | 100 g de azúcar

Preparación:

- Derretí en un bol a baño María el chocolate, la manteca y 3/4 partes del azúcar, batiendo para unir bien.
- Batí a blanco (ver glosario) las yemas con 3 cdas. de azúcar.
- Mezclá las yemas batidas con la preparación de chocolate, batí las claras a nieve y hacé un merengue con el azúcar restante. Para no bajar el batido, agregá el merengue en dos o tres veces, usando un batidor de alambre con movimientos envolventes; por último, incorporá las almendras picadas.
- Volcá la preparación en un molde desmontable de 24 cm forrado con papel manteca enmantecado.
- Horneá por 35-40' aproximadamente, dejá enfriar y desmoldá.
- En la parte superior de la torta se formará una capa crocante y quebradiza. Espolvoreala con azúcar impalpable y servila con salsa de naranja.

Salsa de Naranja

- Colocá el jugo de naranja en una cacerolita y dejá que hierva. Añadí el azúcar y las tiritas de naranja, hasta formar un almíbar a 108-110º C.

Torta de Manzana y Almendras

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 12

Ingredientes:

2 manzanas cortadas en rodajas finas | 3 huevos |
300 g de azúcar | 100 cc de leche | 1 cda. de esencia
de vainilla | 100 g de mandioca | 100 g de Maizena |
50 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de goma
xántica | 1 cda. de bicarbonato de sodio |
125 g de almendras peladas | 8 cdas. de manteca

Preparación:

- Prepará un molde desmoldable de 20 cm con la base forrada con papel manteca.
- Espolvoreá las manzanas con Maizena.
- Batí los huevos con el azúcar hasta que estén bien blancos y espumosos. Agregá en forma de hilo la leche. Perfumá con esencia de vainilla.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca con la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato de sodio. Agregá en forma envolvente, para que no baje el batido.
- Llená el molde con la mitad de esta preparación, agregá las manzanas preparadas, completá con la otra mitad de mezcla. Procesá las almendras y la manteca, y colocá por arriba de la torta.
- Llevá al horno precalentado a 170 ºC por un tiempo aproximado de 40' o cuando comienzan a tostarse las almendras y la manteca.

Torta de Limón (especial para cumpleaños)

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 28' para los bizcochos

Porciones: 12

Ingredientes:

Bizcocho

8 huevos | 8 cdas. de azúcar | 6 cdas. de Maizena |
3 cdas. de almendras molidas como harina |
ralladura de cáscara de 1 limón | 4 discos de papel
manteca

Almíbar

1 taza de agua | 1 taza de azúcar | jugo de 1 limón

Crema de Limón

400 g de crema de leche | 8 huevos | 8 yemas |
jugo de 4 limones | ralladura de 2 limones |
300 g de azúcar | 300 g de manteca

Para Cubrir

8 claras | 16 cdas. de azúcar

Preparación:

- Forrá la base de un molde de 24 cm de diámetro con un disco de papel manteca. Este molde va a servir para las 4 capas de bizcocho.
- Mezclá la Maizena con las almendras molidas, dividila en 4 partes iguales pesándolas.
- Batí 2 huevos y 2 cdas. de azúcar blanco, mezclá con una parte de la Maizena y almendras y un poco de ralladura de limón.
- Volcá en el molde preparado y horneá a 170 °C por 7'. Repetí esta operación 3 veces más, para tener 4 bases de torta iguales en altura, y que te quede más prolija.

Almíbar

- Herví el agua, el azúcar y el limón por 3 ó 4'.

Crema de Limón

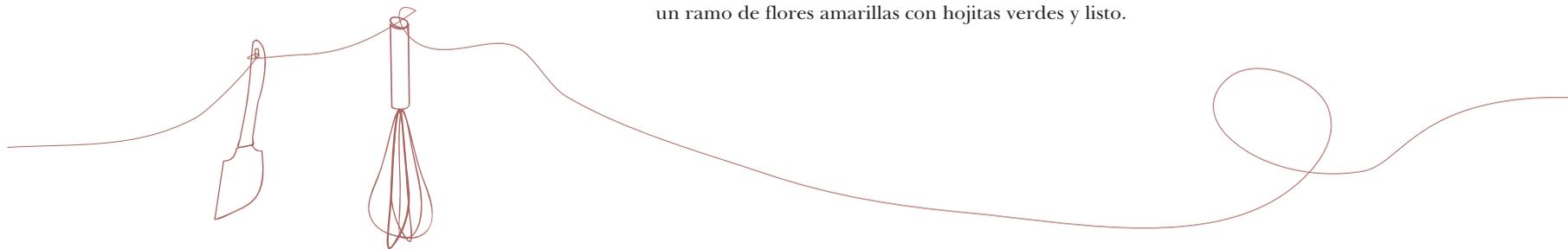
- Batí $\frac{3}{4}$ partes de la crema de leche a punto chantilly y reservá en la heladera.
- Mezclá en una cacerola los huevos, las yemas, el jugo de limón, la ralladura, el azúcar y la manteca.
- Cociná revolviendo a fuego directo hasta que espese, sin problema de que se pase, ni tampoco a una temperatura especial, porque la manteca no permite que se pasen las preparaciones. Enfrí a baño María invertido (ver glosario) e incorporá la crema fría y batida.

Para Cubrir

- Colocá las claras y el azúcar en un bol a baño María. Mezclá para disolver el azúcar y cuando coloques el dedo dentro y no soportes el calor, retirás, colocás en la batidora y batís al máximo hasta que se enfríe y forme un merengue brillante, cremoso y firme.

Presentación

- En una fuente, disponé en el centro uno de los discos de bizcocho, lo humedecés con el almíbar y distribuí un poco de la crema de limón. Así, repetís la operación hasta cubrir con la última de las capas. Volcás todo el merengue sobre la torta y con una espátula vas colocando en los costados y luego emparejando encima. Con una cuchara hacés copos, y en uno de los costados decorás con un ramo de flores amarillas con hojitas verdes y listo.



Torta Húmeda de Chocolate y Castañas

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 25'

Porciones: 12

Ingredientes:

Bizcocho

200 g de puré de castañas | 200 g de chocolate amargo | 6 huevos | 150 g de azúcar

Mousse Chocolate

200 g de chocolate semi amargo | 4 huevos | 2 cdas. de azúcar

Cobertura (Ganache)

200 g de chocolate amargo | 50 g de manteca | 100 g de crema de leche

Preparación:

- Cortá en forma de cruz la primera corteza de las castañas.
- Hervilas durante 10'. Luego, con ayuda de un lienzo despegás la segunda piel (para ser más exacta, hay que quemarse un poquito los dedos, pero como la torta lo vale, no hay que hacerse problema).
- Una vez peladas las hervís nuevamente en agua hasta que estén casi tiernas, agregás un poco de azúcar (muy poquito, porque ya son dulces), y hervís un ratito más. Dejá enfriar y procesalas.
- Derretí el chocolate a baño María.
- Batí a blanco las yemas y 100 g de azúcar, y reservá.
- Batí las claras a nieve con 50 g de azúcar.
- Agregá el puré de castañas y el chocolate al batido de yemas y mezclá.
- Por último incorporá las claras con movimientos envolventes.
- Cubrí la base de un molde desmontable de 28 cm de diámetro con papel manteca enmantecado y horneá a 145 °C durante 25'.
- Retirá y dejá enfriar en el molde.

Mousse

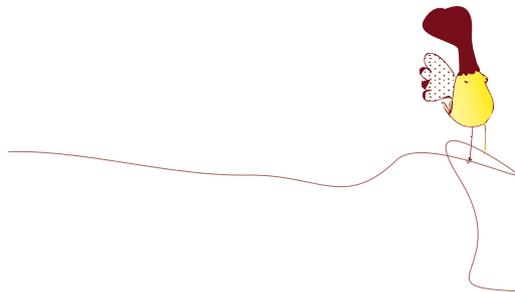
- Derretí el chocolate en un bol a baño María, agregá las yemas de a una con el chocolate y batí muy bien.
- Batí las claras a nieve con el azúcar e incorporalas lentamente para no bajar el batido.

Cobertura (Ganache)

- Derretí a baño María el chocolate, la manteca y la crema.

Presentación

- Cubrí el bizcocho sin desmoldar con la mousse, y llevá a la heladera hasta que tome cuerpo. Bañá con la cobertura casi fría y desmoldá inmediatamente.
- Cortá en porciones, acompañá con una quenelle de helado de crema y decorá con marrón glasé.



Pionono

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 7'

Porciones: 1

Ingredientes:

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 5 cdas. de Maizena |
1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina

Preparación:

- En la batidora batí a punto letra fuerte los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina.
- Agregá la Maizena mezclando en forma envolvente, cubrí el fondo de una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada cubierto con azúcar.
- Retirá la placa del horno y volcala sobre el lienzo, después de 5' despegá los bordes y retirá el papel manteca.
- Arrollá con la ayuda del lienzo y reservalo para rellenar.

Tarta de Almendras y Sambayón de Limón

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 10' tarta y 15-20' para dorar relleno

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

75 g de manteca | 75 g de azúcar rubia | 1 yema |
1/2 cdita. de esencia de vainilla | 50 g de mandioca |
50 g de Maizena | 50 g de leche en polvo
descremada | 1 cda. de goma xántica | 1 cdita.
de bicarbonato de sodio | 75 g de almendras molidas

Relleno

3 huevos | 3 yemas | 120 g de azúcar | jugo de 1 1/2
limón | 120 g de manteca | 100 g de crema de leche

Preparación:

Masa

- Batí la manteca y el azúcar hasta que quede cremosa, agregá la yema y la esencia de vainilla, mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato.
- Agregá de a poco junto con las almendras, con la precaución de que la masa quede blanda (si no utilizás toda la cantidad de elementos secos que figuran en la receta, no te hagas problema, porque muchas veces las yemas son un poco más chicas).
- Estirá la masa en una tartera, pinchá y horneá a 145 °C por 10-15'. Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Batí los huevos, las yemas y el azúcar, y llevá a baño María. Cuando va tomando cuerpo, agregá la mitad del jugo de limón, seguí batiendo un poco más, hasta que casi llegue a 85°, incorporá la otra mitad del jugo de limón y seguí batiendo hasta alcanzar nuevamente los 85°.
- Retirá del fuego y agregá la manteca cortada en trocitos, hasta que quede todo bien unificado. Por último incorporá la crema batida a ¾.
- Volcá la preparación sobre la masa precocida, y este es el secreto: gratiná por unos minutos en la parrilla del horno para que se forme una capita y se dore. Cuando esté dorada retirala y dejala enfriar.



Pionona

Tips:

Se puede rellenar con crema chantilly y fresas, o con cualquier fruta fresca, frambuesas, cerezas, kiwi, ananá, etc.



Torta de Limón y Mousse de Chocolate Blanco

Tiempo de preparación: 45'

Tiempo de cocción: 7'

Porciones: 10

Ingredientes:

Biscuit

6 huevos | 6 cdas. colmadas de azúcar | 6 cdas. colmadas de Maizena | 60 g de cacao amargo | 1 cda. de glicerina

Mousse de Chocolate Blanco

125 cc de leche | 125 cc de crema | 25 g de azúcar | 2 yemas | 600 g de chocolate blanco | 1 litro de crema batida a 3/4 | 3 sobrecitos de 7 g de gelatina

Crema de Limón

4 huevos | 225 cc de jugo de limón | 300 g de azúcar | ralladura de 1 limón | 7 g de gelatina sin sabor hidratada, con 2 cdas. de agua

Preparación:

Biscuit

- Batí a punto letra fuerte los huevos, el azúcar y la glicerina.
- Agregá la Maizena y el cacao, mezclando con movimientos envolventes. Forrá la base de una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo cubierto con azúcar, retirá la placa del horno y volcala sobre el lienzo azucarado. Después de 5', despegá los bordes y el papel manteca.
- Dejá enfriar y reservá.

Mousse

- Poné en un recipiente la crema, la leche y el azúcar. En otro bol, colocá las yemas y volcá sobre ellas la leche caliente, mezclá a baño María hasta que nape la cuchara (espese) o hasta que llegue a 85 °C. A último momento, incorporá la gelatina.
- Volcalo sobre el chocolate blanco picado o derretido. Mezclá hasta que se funda bien. Agregá un poco de la crema semibatida a 3/4. Equipará texturas y volvé a poner el resto de la crema. Es importante que esta mousse no esté muy fría porque la gelatina la endurece mucho.

Para la Crema de Limón

- Batí los huevos con el azúcar, incorporá el jugo y la ralladura de limón, cociná hasta que empiece a tomar cuerpo y agregá la gelatina.
- Dejá entibiar a temperatura ambiente y estará lista para ser utilizada.

Armado

- Colocá un molde cuadrado sin base sobre un plato plano, cortá el biscuit en dos, poné una mitad como base del molde, volcá una parte de la mousse de chocolate y cubrí con la otra mitad del biscuit.
- Agregá la crema de limón.
- Llevá a la heladera para que estén bien firme los dos rellenos.
- Distribuí un poco más de mousse y volvé al frío.
- Cuando esta última capa esté firme, retirá el molde despegando los bordes con la ayuda de un cuchillo.
- Bañá con la mousse que queda. Si ésta está dura, colocala a baño María para ablandar y usar.



Torta de Mousse de Chocolate y Crema de Chocolate

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionona

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cda. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 4 cdas. de Maizena | 2 cdas. de cacao amargo en polvo

Rellenos

Mousse

100 g de azúcar | 1/2 taza de agua | 3 huevos | 100 g de chocolate amargo | 50 g de manteca | 30 cc de Oporto | 100 g de crema

Crema de Chocolate

250 g de chocolate amargo | 125 g de crema de leche | frambuesas o frutillas, cantidad necesaria | 250 cc de crema chantilly, para terminar la torta

Preparación:

- Batí los huevos con el azúcar, la esencia y la glicerina a punto letra firme. Agregá la Maizena y el cacao, mezclando con movimientos envolventes.
- Forrá la base de una placa con papel manteca, distribuí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá sobre la mesada un lienzo cubierto con azúcar, retirá la placa del horno y volcala sobre el lienzo azucarado. Después de 5', despegá los bordes y el papel manteca.
- Dejá enfriar y reservá. Cortá tres discos de 24 cm de diámetro.

Mousse

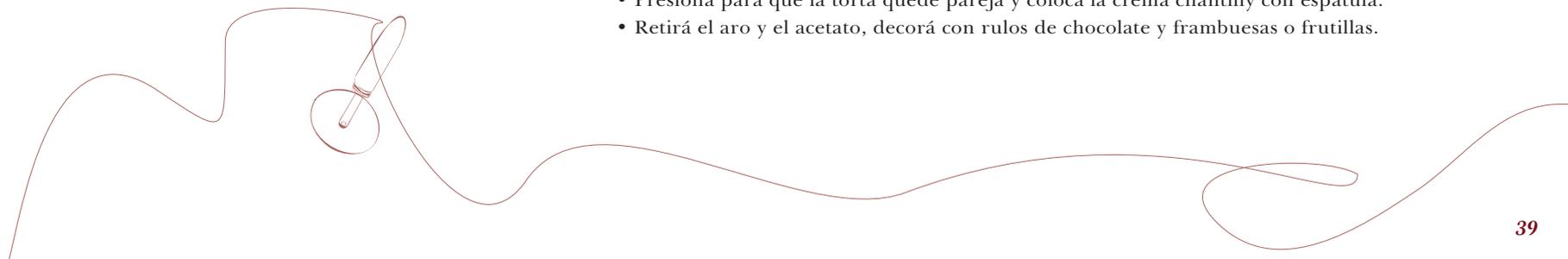
- Prepará un almíbar a 120 °C con el azúcar y el agua.
- Batí las yemas y agregale el almíbar en forma de hilo. Seguí batiendo hasta que se enfríe.
- Derretí el chocolate con la manteca y reservá.
- Batí la crema a 3/4 de punto chantilly.
- Batí las claras y el azúcar a baño María hasta que estén firmes y seguí batiendo hasta que se enfríen.
- Mezclá el batido de yemas con el chocolate derretido, el licor, la crema y por último el merengue.

Crema de Chocolate

- Derretí el chocolate y reservá.
- Batí la crema a 3/4 de punto chantilly e incorporá el chocolate. Este procedimiento tiene que hacerse de a poco por las texturas que son diferentes.

Presentación

- Colocá un aro con una tira de acetato en la fuente donde vas a servir. Poné como base un disco de pionono rociado con almíbar y encima la mousse.
- Llévalo a la heladera de 15 a 20 minutos, hasta que quede un poco firme. Retíralo y poné otro disco de pionono y almíbar, cubrí con la crema de chocolate y las frambuesas, y completá con el tercer disco de pionono y almíbar.
- Presioná para que la torta quede pareja y colocá la crema chantilly con espátula.
- Retirá el aro y el acetato, decorá con rulos de chocolate y frambuesas o frutillas.



Torta de Praliné y Durazno con Merengue

Tiempo de preparación: 55'

Tiempo de cocción: 7'

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono o Biscuit

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 6 cdas. de Maizena

Relleno

1 lata de duraznos al natural | marsala o jerez

Crema Pastelera

6 yemas | 2 huevos | 400 g de azúcar | 70 g de Maizena | 1 litro de leche | 1 cdita. de esencia de vainilla

Praliné

250 g de azúcar | 100 g de almendras | 300 g de crema chantilly

Merengue Italiano

6 claras | 300 g de azúcar

Preparación:

Biscuit

- Batí los huevos con el azúcar, la esencia y la glicerina a punto letra firme. Agregá la Maizena, mezclando con movimientos envolventes.
- Cubrí el fondo de una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneé a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrilo con azúcar.
- Retirá la placa del horno, volcala sobre el lienzo. Después de 5', despegá los bordes, retirá el papel manteca y reservá.

Praliné

- Cociná el azúcar a punto caramelo 165 °C, agregá las almendras y volcá sobre mármol o papel manteca. Dejé enfriar bien y pasá por una procesadora.

Crema Pastelera

- En una cacerola batí las yemas y los huevos con el azúcar, e incorporá la Maizena.
- Herví la leche y volcala de golpe al batido de huevos. Cociná a fuego suave hasta que rompa el hervor, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que la preparación llegue a 85 °C.
- Perfumá con esencia de vainilla y enfriá a baño María inverso.

Crema Praliné

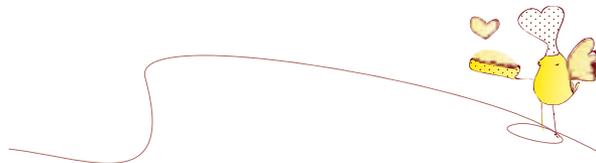
- Mezclá la crema chantilly con el praliné y 3 tazas de crema pastelera.

Merengue Italiano

- Mezclá en un bol las claras y el azúcar, con batidor de alambre, a fuego suave, hasta que se disuelva el azúcar y las claras estén bien calientes (que casi te quemes cuando coloques el dedo).
- Pasá a la batidora, batí hasta hacer un merengue consistente, brillante y que haga picos.

Armado

- Cortá el pionono en dos. Colocá una mitad en una fuente plana y humedecelo con el almíbar del durazno mezclado con Marsala o jerez.
- Cubrí con la mitad de la crema y los duraznos cortados en finas láminas.
- Agregá el resto de la crema y terminá con la otra capa de pionono con almíbar y marsala o jerez.
- Llevá durante 2 horas a la heladera y cortá los cuatro bordes para emparejar.
- Colocá el merengue en una manga con pico rizado y decorá toda la torta. Conservá en la heladera hasta servir. Antes de presentar, hacé un pequeño ramo de flores y colocalo a un costado.



Torta Mousse de Naranja

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7' pionona

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionona

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 5 cdas. de Maizena | almíbar de jugo de naranja con azúcar a gusto

Cáscaras de Naranja Abrillantadas

2 naranjas | 100 g de azúcar

Mousse

150 cc de jugo de naranja | 50 cc de jugo de limón | 6 huevos | 350 g de azúcar | cáscara de 2 naranjas abrillantadas | 450 cc de crema de leche | 1 sobre de gelatina sin sabor

Para Decorar

200 cc jugo de naranja | 100 g de azúcar | 1 sobre de gelatina sin sabor | cáscara rallada de 1 naranja

Preparación:

Para el Pionona

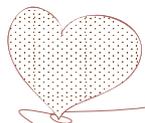
- Batí los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina a punto letra fuerte. Agregá en forma envolvente la Maizena.
- Forrá la base de una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada cubierto con azúcar.
- Retirá la placa del horno, volcala sobre el lienzo. Después de 5', despegá los bordes y retirá el papel manteca.
- Arrollá con la ayuda del lienzo y reservá.

Cáscaras de Naranja Abrillantadas

- Pelá con un pela papas o un cuchillo filoso la cáscara de 2 naranjas, sin nada de parte blanca.
- Cortala en hilos, exprimí las naranjas y agregales 100 g de azúcar. Mezclá y dejá hervir hasta que se consuma casi todo el jugo.

Mousse

- Hacé un almíbar a 120 °C con el jugo de naranja y limón y 250 g de azúcar.
- Batí las yemas a blanco, agregá en forma de hilo el almíbar de cítricos y seguí batiendo hasta que enfríe. Reservá.
- Batí las claras con 100 g de azúcar, colocá a baño María, dejá que se caliente y disuelva el azúcar. Seguí batiendo hasta que quede un merengue duro y retiralo.
- Agregale al merengue 1 sobre de gelatina hidratada.
- Batí a $\frac{3}{4}$ de punto chantilly la crema de leche y reservá. Mezclá las yemas batidas con las cáscaras de naranja abrillantadas, la crema y el merengue, en forma envolvente.
- Prepará un aro de 26 cm de diámetro con una base de pionono, hidratá con el almíbar de naranja llená con la mousse y dejá en el freezer hasta que se enfríe.
- Por último, prepará el jugo de naranja colado con el azúcar y agregá el otro sobre de gelatina sin sabor hidratada y la cáscara de naranja rallada. Dejá enfriar un poco y disponé sobre la mousse.
- Dejá que se enfríe por lo menos 2 horas antes de quitar el aro.



Torta de Mandarina y Almendras

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 40-50'

Porciones: 8-10

Ingredientes:

cáscara de 2 mandarinas | 250 g de almendras peladas |
300 g de azúcar | 1 cda. de canela en rama (molida) |
8 claras | 30 g de mandioca | 30 g de Maizena | 30 g
de leche en polvo descremada | 1 cdita. de goma xántica |
1 cdita. de bicarbonato de sodio

Para Bañar

jugo de 2 mandarinas, hervido con 50 g de azúcar
y 1 copita de marsala | azúcar impalpable, para
espolvorear | crema batida, para acompañar

Torta de Chocolate Blanca y Coco

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 12

Ingredientes:

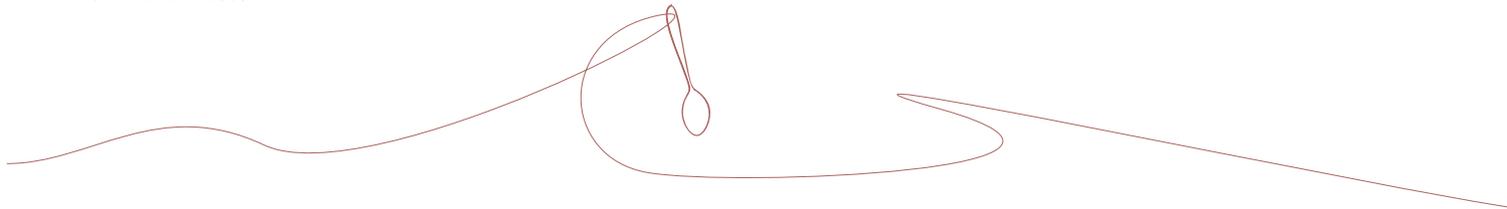
150 g de chocolate blanco | 125 g de manteca |
175 g de azúcar | 2 huevos | 50 g de mandioca |
50 g de Maizena | 50 g de leche en polvo
descremada | 1 cdita. de goma xántica | 1 cdita.
de bicarbonato de sodio | 90 g de coco rallado |
almendras, cantidad necesaria | azúcar impalpable,
cantidad necesaria

Preparación:

- Cortá la cáscara de las mandarinas, sin la parte blanca, y procesá junto con las almendras, el azúcar y la canela, hasta que estén bien trituradas.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato.
- Combiná la harina con la preparación de almendras.
- Batí las claras a nieve con el azúcar y agregá la pasta anterior, en forma envolvente, para que no se bajen las claras.
- Volcá la preparación preferentemente en un molde desmontable y con la base forrada con papel manteca, llevá a horno de 150 °C por 40' o hasta que esté firme.
- Retirá y dejá enfriar a temperatura ambiente.
- Cuando este fría, desmoldá, pintá con el almíbar y espolvoreá con el azúcar impalpable.

Preparación:

- Derretí el chocolate a baño María y reservá.
- Batí la manteca y el azúcar, agregale los huevos hasta que se forme una crema.
- Incorporá de a poco el chocolate, sin que pierda el volumen, mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato. Pesá 125 g y combiná con el coco rallado.
- Agregá a la crema de manteca y mezclá.
- Disponé la mitad de la preparación en un molde de 26 x 16 cm, forrado con papel manteca. Agregá las almendras partidas o enteras, colocá el resto de la mezcla y horneá a 145 °C por 40' o hasta que esté firme.
- Dejá enfriar en el molde, luego cortá en rectángulos chicos y espolvoreá con azúcar impalpable.



Torta de Mandarina y Almendras

Tips:

Para la presentación, cortá una porción, acompañá con un poco de crema batida a medio punto, sin azúcar, y unos gajos de mandarina natural pelados.



Tarta de Frutilla

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10-15' la tarta

Porciones: 8

Ingredientes:

Masa

150 g de manteca | 125 g de azúcar rubia | 2 yemas |
1 cdita. de esencia de vainilla | 100 g de Maizena |
50 g de leche en polvo descremada | 50 g de mandioca |
100 g de premezcla autorizada | 1 cdita. de bicarbonato
de sodio

Crema Pastelera

2 huevos | 2 yemas | 150 g de azúcar | 2 cdas.
colmadas de Maizena | ralladura de 1 limón |
500 cc de leche hirviendo

Terminación

500 g de frutillas | gelatina de frutilla, para abrillantar

Preparación:

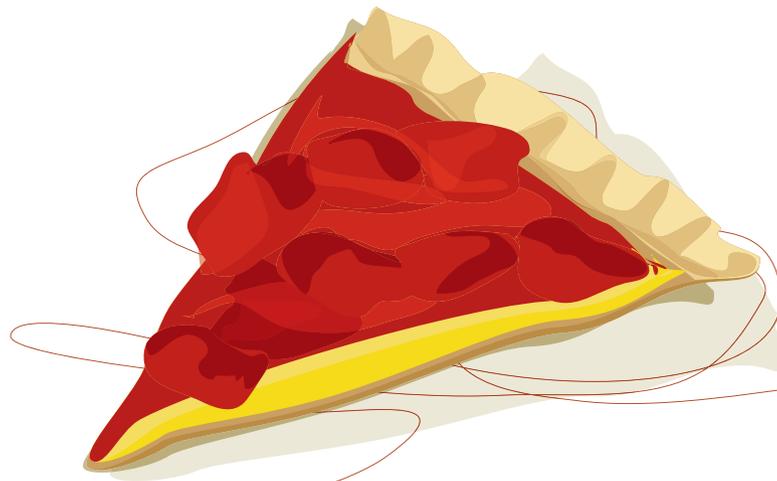
- Batí a blanco la manteca y el azúcar. Añadí de a una las yemas y perfumé.
- Mezclé con batidor de alambre la Maizena, la leche en polvo, la premezcla y el bicarbonato, y agregé a la crema de manteca, con la precaución de que la masa quede blanda. Si no usás toda la cantidad de ingredientes secos, puede ser porque las yemas son a veces un poco más chicas.
- Estiré la masa en una tartera, pinché y horneé a 145 °C por 15-20' o hasta que esté dorada. Retiré y dejé enfriar.

Crema Pastelera

- Batí los huevos, las yemas y el azúcar, agregé la Maizena y la ralladura de limón.
- Volqué de a poco la leche hirviendo, llevé a fuego directo y cuando rompa el hervor dejé cocinar por 2 ó 3' más, para que cocine la Maizena, sin dejar de revolver para que no se pegue y le dé feo gusto a la preparación.
- Retiré y enfrié.

Armado

- Rellené la masa de tarta precocida con la crema pastelera, cubrí con frutillas partidas al medio, pinté con gelatina de frutilla a punto de coagular, para que le dé brillo, y espolvoreé con muy poca azúcar impalpable.



Tarta de Ricota y Pasas de Uva

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 8

Ingredientes:

Masa

150 g de margarina | 150 g de azúcar rubia | 2 yemas |
1 cda. de crema de leche | esencia de vainilla, para
perfumar | 50 g de mandioca | 100 g de Maizena |
50 g de leche en polvo descremada | 100 g de premezcla
autorizada | 1 cdita. de bicarbonato de sodio (opcional)

Relleno

500 g de ricota | 100 g de azúcar | 1 huevo |
3 yemas | 1 cda. de ralladura de limón | 1 cda.
de manteca derretida | 1 cda. de Maizena |
150 g de pasas de uva negras, sin semilla

Preparación

Masa

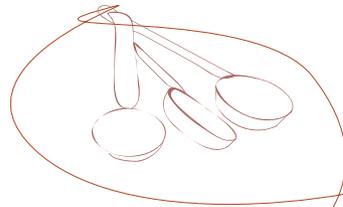
- Uní la margarina, el azúcar, las yemas, la crema de leche y la esencia de vainilla, mezclando bien.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la premezcla y el bicarbonato.
- Agregá a la crema de margarina y formá la masa. Dividila en dos y sin dejarla descansar, estirá una parte sobre un film y reservá.
- Colocá la otra parte en un molde para tarta enmantecado y reservá.

Relleno

- Batí la ricota y el azúcar hasta formar una crema. Agregá el huevo y las yemas de a una, sin dejar de batir. Perfumá con ralladura de limón, agregá la manteca, la Maizena y las pasas.

Armado

- Rellená la tarta preparada.
- Estirá sobre un film con el palo de amasar el segundo bollo de masa que reservaste, disponé por encima del relleno, apretá los bordes, llevá a horno a 145 °C por 40' y retirá.
- Podés servirla tibia o fría.



Tarta Fina de Chocolate

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 1 unidad de 12 porciones

Ingredientes:

Masa

150 g de manteca | 125 g de azúcar rubia | 2 yemas |
20 g de cacao amargo | 50 g de almendras molidas |
100 g de mandioca | 100 g de Maizena | 50 g de leche
en polvo descremada | 1 cdita. de goma xántica |
1 cdita. de bicarbonato de sodio

Rellena

300 g de crema | 50 g de azúcar | 200 g de chocolate
amargo | 3 yemas

Presentación

almíbar de naranja, cantidad necesaria | cascaritas de
naranja fileteadas, cantidad necesaria | crema batida sin
azúcar, cantidad necesaria

Torta sin Harina

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 40-45'

Porciones: 10

Ingredientes:

8 huevos | 300 g de azúcar | 200 g de avellanas
peladas y molidas (variante: almendras o castañas
de cajú) | 225 g de chocolate amargo | ralladura
de 1 naranja | 1 cda. de esencia de vainilla

Preparación:

- Mezclá la manteca y el azúcar hasta formar una crema, y añadí las yemas de a una.
- Luego, agregá el cacao y las almendras, y seguí batiendo.

Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato. Agregá de a poco y formá la masa.

- Prepará un molde de tarta desmontable de 24 x 10 cm, con papel manteca en el fondo, y las paredes enmantecadas y con Maizena.

Estirá la masa y colocala en el molde, pinchá y llevá a un horno de 160 °C por 20', colocá una asadera con agua en el piso del horno.

- Herví la crema con el azúcar, agregá el chocolate, mezclá hasta que se derrita bien y dejá enfriar.
- Incorporá de a una las yemas, colocá la preparación sobre la masa y cociná a 150 °C por 15' más, siempre con la asadera con el agua.

Presentación

- Decorá con almíbar de naranja, cascaritas de naranjas fileteadas y un copete de crema montada sin azúcar.

Preparación:

- Separá las yemas de las claras. Batí las yemas a blanco con 100 g de azúcar, agregale las avellanas molidas, intercalando con el chocolate, la ralladura de naranja y la esencia de vainilla.
- Batí las claras a nieve y hacé merengue fuerte con 200 g de azúcar.
- Mezclá con la preparación de yemas en forma envolvente.
- Volcá en un molde con el fondo forrado con papel manteca y los bordes enmantecados y con Maizena.
- Horneá a 180° C por 20', retirá, colocá un papel manteca o siliconado por encima y horneá por 20-25' más.

Tarta Fina de Chocolate

Tips:

Podés hacer el relleno con chocolate blanco. Y se pueden espolvorear los bordes con cacao amargo.



Cheesecake de Calabaza

Tiempo de preparación: 45'

Tiempo de cocción: 15' la masa, 30' la calabaza, 30-40' para el relleno

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

70 g de margarina | 70 g de azúcar | 1 yema |
10 g de cacao amargo | 30 g de Maizena |
30 g de mandioca | 10 g de leche en polvo
descremada | 1 cdita. de goma xántica | 1/2 cdita.
de bicarbonato de sodio

Relleno

1 kg de calabaza | 150 g de azúcar rubia | manteca
a gusto | canela en rama, cantidad necesaria |
550 g de queso crema | 3 cdas. de manteca
derretida | 6 huevos | 1 cdita. de esencia
de vainilla | ralladura fina de 1 limón

Preparación:

Masa

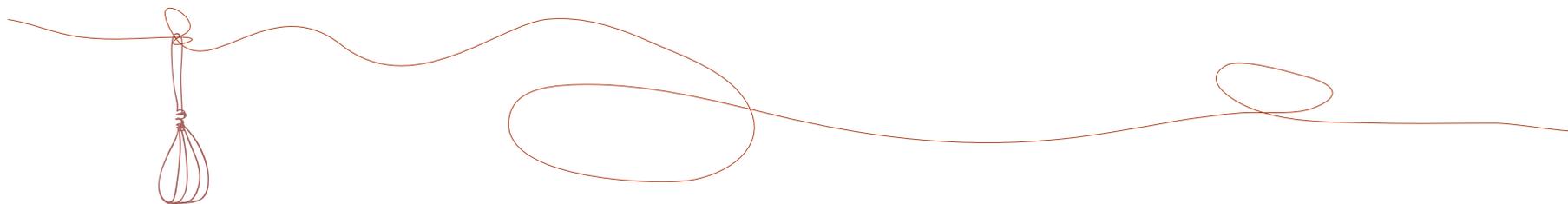
- Colocá en un bol la margarina y el azúcar, revolvé sin batir y agregá la yemas y el cacao.
- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato, agregá de a poco hasta que la masa te quede medio pegote en las manos, dejá reposar un ratito, porque al dejar reposar la Maizena se va secando y se puede estirar. Con la ayuda de un film, estirá con palote.
- Prepará un aro desmontable de 26 cm, enmantecá el fondo, colocá la masa en el fondo del molde y horneá a 150 °C por 15', colocá una asadera en el piso del horno para que no se quemee la preparación.
- Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Colocá en una placa forrada con papel de aluminio la calabaza pelada y cortada en rodajas con un poco de manteca, azúcar y la canela en rama molida con molinillo. Horneá por 25- 30'.
- Retirá y dejá enfriar, pasá por la procesadora y hacé un puré.
- Batí el queso, la manteca derretida y el azúcar. Agregá de a uno los huevos, intercalando con el puré de calabaza y perfumá con la ralladura de limón y la esencia de vainilla.
- Volcá la preparación en el molde sobre la masa precocida, envolvé el molde con papel aluminio para que no entre agua durante la cocción y también colocá papel aluminio por encima para que no se forme costra.
- Cociná 30-40' a baño María, en horno bajo a 145 °C. Apagá el horno y dejá que se vaya enfriando dentro del horno. Llevá a la heladera.

Para Servir

- Prepará un almíbar, agregando en una olla con agua 1 taza de azúcar, 1 taza de jugo de naranja, cáscaras de 2 naranjas ó 2 limones, previamente hervidas, y una ramita de canela. Herví a 105°-108 °C, rociá y serví.



Cheesecake Marmolado de Chocolate

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 55'

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

70 g de margarina | 70 g de azúcar rubia | 1 yema |
10 g de cacao amargo | 30 g de Maizena |
30 g de mandioca | 10 g de leche en polvo
descremada | 1/2 cda. de goma xántica | 1/2 cdita.
de bicarbonato de sodio

Relleno

150 g de chocolate amargo picado | 500 g
de queso crema | 200 g de azúcar | 4 yemas |
1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de jugo
de limón | 1 cda. de Maizena | 4 claras | 1 pizca
de sal

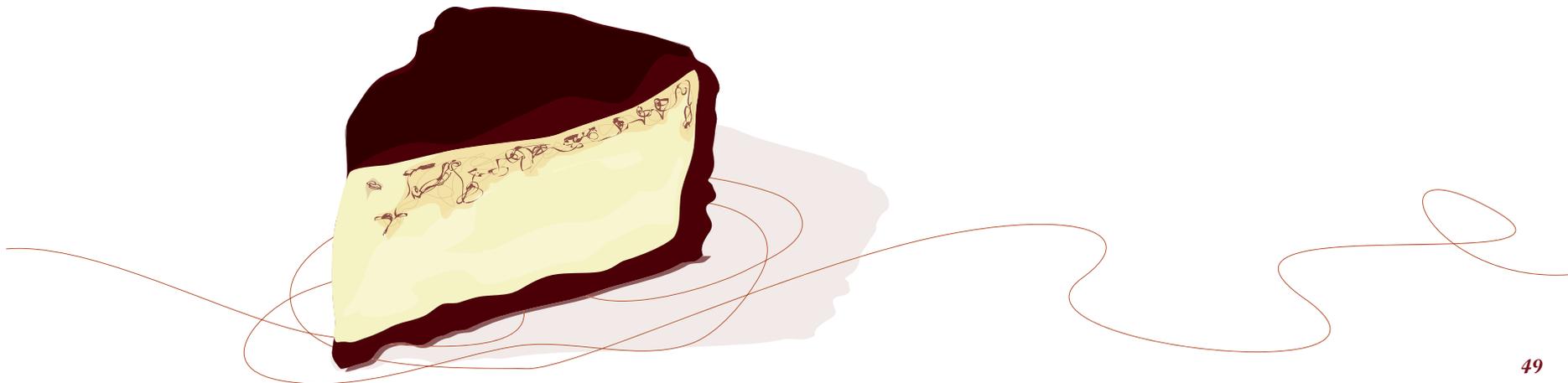
Preparación:

Masa

- Colocá la margarina y el azúcar en un bol, revolvé sin batir y agregá la yemas y el cacao.
- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo descremada, la goma xántica y el bicarbonato de sodio.
- Agregá de a poco hasta que la masa te quede medio pegote en las manos, y dejá reposar un ratito porque al dejar reposar la Maizena se va secando y se puede estirar. Con la ayuda de un film, estirá con palote.
- Prepará un molde desmontable de 21 cm por 10 cm de alto, enmantecá el fondo, colocá la masa en el molde y horneá a 150 °C por 15'. Colocá una asadera en el piso del horno para que no se queme la masa.
- Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Derretí el chocolate y reservá.
- Batí el queso crema y reservá.
- Batí las yemas con el azúcar a blanco e incorporá de a poco el queso crema. Perfumá con la esencia de vainilla y el limón, y agregá la Maizena.
- Batí las claras a nieve con una pizca de sal e incorporalas a la preparación anterior en forma envolvente, para que no bajen las claras. Separá 1 taza de esta preparación y el resto volcalo en el molde sobre la masa.
- Mezclá el chocolate derretido con la taza de mezcla separada, distribuí en forma de caracol sobre la preparación anterior, y mezclá un poco con la cuchara, para formar el marmolado.
- Cociná 30-40' a un horno bajo de 145 °C, dejando la asadera con agua, para que no se queme.



Cheesecake Marmolado de Chocolate 2

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 55'

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

200 g de galletitas de chocolate (ver pág. 18 galletitas de chocolate) | 100 g de manteca derretida

Relleno

170 g de chocolate amargo picado | 225 g de queso crema | 250 g de azúcar rubia | 2 huevos | 1 cdita. de esencia de vainilla

Cheesecake de Queso y Frutillas

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 10'

Porciones: 10

Ingredientes:

Biscuit

150 g de polvo de galletitas | 2 cdas. de coco rallado | 75 g de manteca fundida

Relleno

500 g de frutillas | 3 yemas | 150 g de azúcar | 2 sobres de gelatina sin sabor hidratadas en 4 cdas. de agua | 1 cdita. de esencia de vainilla | 500 g de queso blanco | 500 g de crema | 60 g de azúcar impalpable | almíbar, para pincelar

Preparación:

Masa

- Molé en procesadora las galletitas y agregale la manteca.
- Forrá con papel aluminio por afuera un molde desmoldable de 21 cm por 10 cm. Cubrí el fondo con la mezcla de galletitas.

Relleno

- Derretí el chocolate y reservá. Batí el queso y el azúcar con batidora eléctrica, agregá de a uno los huevos y perfumá con la esencia de vainilla.
- Reservá una taza de esta preparación para mezclarla con el chocolate derretido. Luego, distribuí el resto en forma irregular sobre la masa y mezclá un poco con la cuchara para formar el marmolado.
- Horneá a baño María de 20-30' a un horno bajo, a 145 °C.

Preparación:

- Molé los biscuit y mezclá con el coco y la manteca. Colocá en un aro forrado con papel aluminio colocado sobre una asadera o placa de horno. Horneá 10 minutos para unificar la mezcla. Retirá y dejá enfriar bien.
- Cortá las frutillas a la mitad y colocalas alrededor del molde con la parte externa hacia adentro. Reservá.
- Batí las yemas y hacé un glasé con azúcar a 120 °C, agregá a las yemas en forma de hilo y seguí batiendo hasta que se enfríe.
- Agregá la gelatina hidratada, la esencia de vainilla, el queso blanco y el azúcar impalpable sin dejar de batir en forma envolvente para que no baje el batido. Es muy importante que no se baje.
- Por último agregá la crema batida 3/4 y colocá la mezcla en el disco preparado.
- Dejá enfriar en el freezer por 4 horas como mínimo, desmoldá y con un poco de crema en una manga formá picos y colocá las frutillas cortadas al medio desde afuera haciendo círculos, hasta adentro, y la última es entera.
- Pintá con almíbar, para dar brillo, y con muy poco azúcar impalpable le damos otros toquecitos.

Cheesecake de Ricota

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 50'

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

250 g de harina de maíz precocida | 40 g de Maizena | 40 g de mandioca | ½ taza de almendras tostadas y procesadas bien finas | 100 g de azúcar | 175 g de manteca | 2 yemas

Relleno

500 g de ricota | 400 g de queso crema o mascarpone | 200 g de crema | 4 huevos | 150 g de azúcar | 150 g de pasas negras grandes sin semillas | vino marsala, cantidad necesaria | 2 cdas. de esencia de vainilla | 1 pizca de sal | nuez moscada, cantidad necesaria

Para Decorar

300 cc de vino blanco | 150 g de azúcar | un puñado de pasas de uva rubias

Preparación:

Masa

- Procesá la harina de maíz precocida hasta que se forme una harina bien fina, mezclá con la Maizena, la mandioca y las almendras. Agregá el azúcar, la manteca y, de a una, las yemas, formá la masa con la ayuda de un papel film, estirá con palote, colocá en un molde para tarta desmontable de 24 x 10 cm y forrado con papel manteca o siliconado, y enmantecá los bordes. Así preparado, lleválo a la heladera por 1 hora.
- Retirá de la heladera, cubrí la base con papel aluminio, colocá arroz sobre el papel y llevá a horno precalentado a 170 °C por 10'. Quitá el aluminio y horneá por 10' más. Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Colocá la ricota en un lienzo para que se escurra y quede bien seca.
- Batí en batidora la ricota y el queso, agregá la crema y batí por un rato más.
- Aparte, batí a blanco las yemas y el azúcar.
- Agregá las yemas a la preparación de ricota y queso, y mezclá.
- Colocá las pasas en una cacerola, tapá con Marsala, calentá hasta que casi suelte el hervor, retirá y dejá que las pasas se hidraten bien.
- Perfumá con esencia de vainilla y agregá las pasas de uva hidratadas con Marsala.
- Batí las claras a punto nieve con el poquito de sal y agregalas en forma envolvente.
- Volcá la preparación al molde sobre la masa precocida y fría y espolvoreá con nuez moscada. Envolvé el molde por fuera con papel aluminio.
- Llevá a horno precalentado a 170 °C a baño María por 30-40' o hasta que la superficie esté dorada.
- Cuando se apague el horno, la preparación va a quedar un poco blanda. Cuando enfríe va a tomar el punto exacto.

Para Decorar

- Llevá a punto de almíbar de 105 °C el Marsala y el azúcar, colocá las pasas y dejá que hierva un rato más para que se hidraten. Dejá enfriar y decorá.



Cheesecake de Chocolate

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 15' la masa, 40' el relleno

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

70 g de margarina | 70 g de azúcar | 1 yema |
10 g de cacao amargo | 30 g de Maizena | 30 g
de mandioca | 10 g de leche en polvo descremada |
1 cdita. de goma xántica | 1/2 cdita. de bicarbonato
de sodio

Relleno

200 g de chocolate amargo picado | 600 g de queso
crema | 100 g de azúcar | 3 yemas | 1 huevo |
1 cda. de Maizena

Cheesecake de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 55'

Porciones: 10

Ingredientes:

150 g de galletitas (ver pág. 20) | 150 g de manteca
derretida | 800 g de queso crema | 600 g de dulce
de leche | 3 huevos | 1 cda. bien colmada de Maizena

Para Decorar

cognac o marsala | manteca | banana | azúcar |
3 cdas. de dulce de leche | 200 g de yogurt natural |
praliné de almendras

Preparación:

Masa

- Revolvé la margarina y el azúcar, sin batir, y agregale la yema y el cacao.
- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato. Agregá de a poco hasta que la masa quede medio pegote en las manos. Dejá reposar un ratito porque al dejar reposar, la Maizena se seca y se puede estirar.
- Prepará un molde desmontable de 21 x 10 cm de alto, enmantecá el fondo, con la ayuda de un film, estirá con palote la masa y forrá el molde. Horneá a 150 °C por 15', colocá una asadera en el piso del horno para que no se quemé. Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Derretí el chocolate y reservá. Batí el queso crema y el azúcar, bajá agregando de a una las yemas y el huevo. Seguí batiendo, agregá el chocolate y por último la Maizena. Volcá la preparación sobre el molde con la masa precocida, cubrí el molde con papel aluminio por fuera para que no le entre agua durante la cocción y también por encima para que no se forme costra. Cociná 30-40' a baño María a horno bajo, a 145 °C. Apagá el horno y dejá que se enfríe adentro, llevá a la heladera.

Presentación

- Podés acompañar con salsa de chocolate.

Preparación:

- Molé las galletitas y agregá la manteca, mezclá y tapizá la base de un molde forrado con papel aluminio -si vas a usar un molde desmontable, también forralo por fuera con papel aluminio, para que no entre agua durante la cocción-. Batí con batidora eléctrica el queso agregando alternadamente el dulce de leche y los huevos, procurando que no haya ningún grumo. Por último, incorporá la Maizena y batí un poco más. Llená el molde preparado, horneá a 160 °C a baño María, por 40-45' (a los 20', con una manga hacé un espiral de dulce de leche sobre el cheesecake).

Presentación

- Para servir, colocá rodajas de banana flambeadas con la manteca, el azúcar y el cognac o Marsala.
- Por otro lado, mezclá las 3 cdas. de dulce de leche con el yogurt natural y agregá el praliné picado groseramente.

*Cheesecake de
Dulce de Leche*

Tips:

*También podés acompañar con
una crema batida sin azúcar.*



Arrollado de Almendras con Crema de Café

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionono

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 6 cdas. de Maizena | 50 g de almendras procesadas como harina

Relleno

50 cc de agua | 350 g de azúcar | 3 huevos | 4 yemas | 350 g de manteca pomada | 2 cdas. de café -preparar una infusión fuerte- | ½ taza de almíbar mezclado con 1 copita de marsala | 1/2 taza de almendras picadas

Preparación:

Pionono

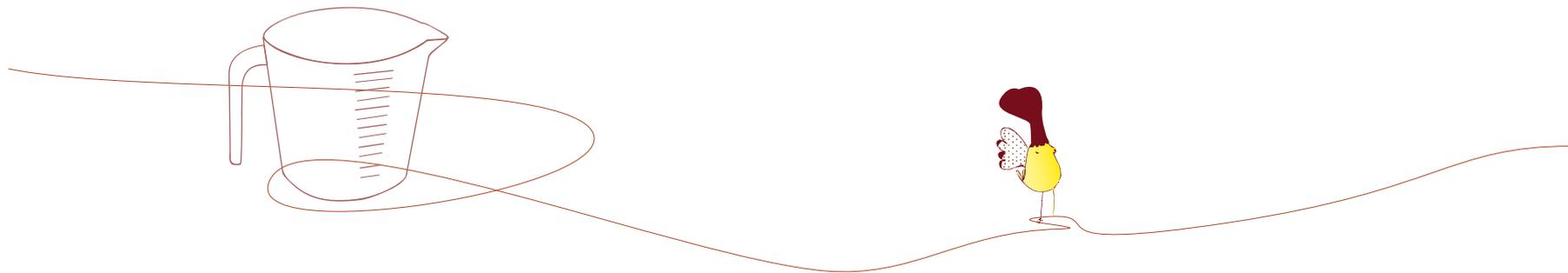
- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta que se obtenga un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena y las almendras.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Aparte, prepará un lienzo y colocale azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar el pionono.

Relleno

- Prepará un almíbar con el agua y el azúcar a 120 °C.
- Batí con batidora los huevos y las yemas, incorporá en forma de hilo el almíbar y seguí batiendo hasta que duplique su volumen o esté frío.
- Bajá la velocidad de la máquina e incorporá la manteca pomada de a cucharitas y el café a temperatura ambiente.

Armado

- Desenrollá el pionono, bañá con el almíbar perfumado con el Marsala, distribuí la crema, espolvoreá con las almendras picadas y arrollá con la ayuda del lienzo.
- Decorá con el resto de la crema, llená una manga con boquilla rizada y hacé bastoncitos.



Arrollado de Merengue y Frutillas

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 25-30'

Porciones: 1 unidad de 12

Ingredientes:

Merengue

5 claras | 400 g de azúcar | 2 cdas. de jugo de limón | 1 cda. colmada de Maizena

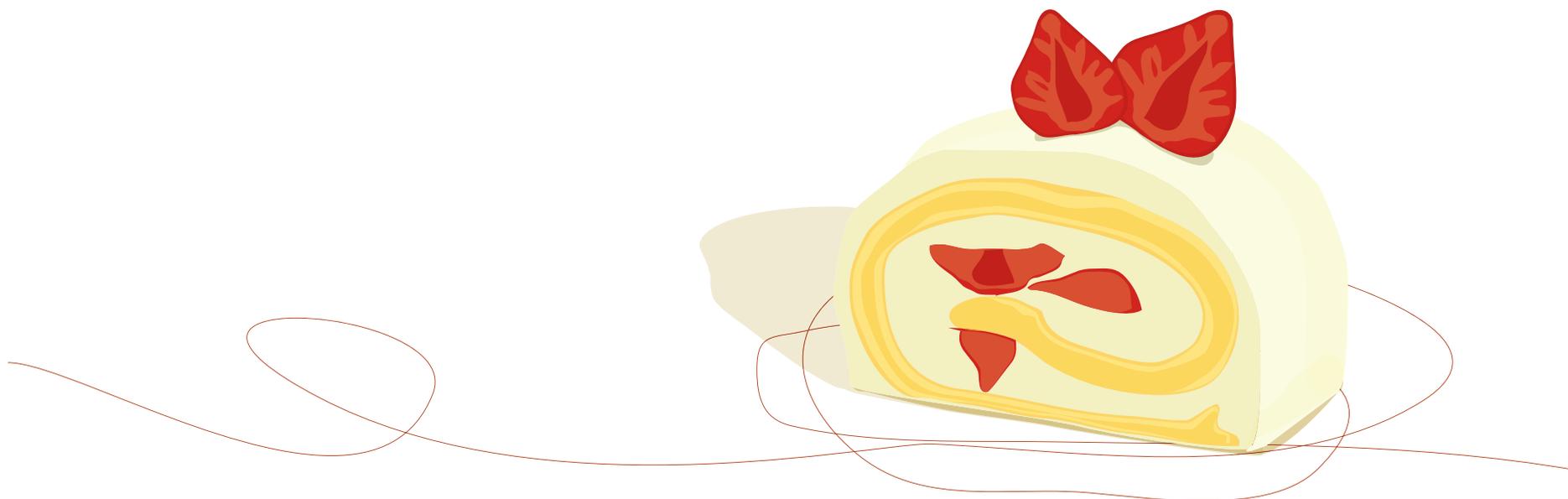
Relleno

200 g de queso crema | 300 g de crema de leche | 120 g de azúcar | ralladura de 1 limón | 400 g de frutillas

Preparación:

Merengue

- Batí las claras con batidora. Cuando empiecen a espumar, incorporá de a poco el azúcar y seguí batiendo hasta obtener un merengue firme y brillante.
- Retirá de la máquina e incorporá el jugo de limón y la Maizena con batidor de alambre.
- Forrá una placa con papel manteca enmantecado, extendé el merengue y llevá a horno por 25-30' a temperatura de 160 °C.
- Prepará en la mesada un papel de aluminio espolvoreado con abundante azúcar impalpable.
- Retirá el merengue del horno y desmoldá sobre el papel de aluminio azucarado -es muy importante que sea abundante el azúcar, para que se pueda trabajar con mayor facilidad y no se pegue-.
- Mientras se va enfriando el merengue, batí el queso crema con la crema de leche y el azúcar, y perfumá con la ralladura de limón.
- Lavá las frutillas, secalas y quitales el cabito, cortá en 4 y agregales 2 cdas. de azúcar.
- Repartí la crema sobre el merengue y, por encima, las frutillas.
- Arrollá con la ayuda del papel aluminio y llevá rápidamente a la heladera. Dejá enfriar, por lo menos 2 ó 3 horas. Retirá el papel y serví.



Arrollado de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionono

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 6 cdas. de Maizena

Relleno

500 g de dulce de leche repostero | azúcar impalpable, cantidad necesaria | almíbar, para bañar

Preparación:

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina, batí hasta que se obtenga un punto letra fuerte, por último agregá en forma envolvente la Maizena. Cubrí la base de una placa con papel manteca, distribuí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7 minutos.
- Prepará un lienzo sobre la mesada, cubrí con azúcar, retirá la placa del horno, volcala sobre el lienzo azucarado. Después de 5 minutos despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, reservá para ser usado.

Rellena

- Bañá con el almíbar, luego con una espátula estirá el dulce de leche. Con ayuda del lienzo, arrollá y luego untá la superficie. Por último, espolvoreá con azúcar impalpable y con una planchita caliente o un palito de brochette metálico caliente, quemá la superficie.



Arrollado de Ganache de Chocolate Blanco y Café

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 7-10' pionono

Porciones: 6

Ingredientes:

Pionono

3 huevos | 3 cdas. de azúcar | 1 cda. de vainillín |
1 cdita. de glicerina | 3 cdas. de Maizena

Ganache

200 g de chocolate blanco | 200 g de crema
de leche

Crema de Café

2 huevos | 4 yemas | 120 g de azúcar | 1/2 tacita
de agua | 300 g de manteca blanda | 3 cdas.
de café bien fuerte |

Para Decorar

500 g de frutillas, más almíbar para rociar el
pionono



Preparación:

Pionono

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta que se obtenga un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena.
- Cubrí el fondo de una placa de horno con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrí con azúcar, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar el pionono.

Ganache

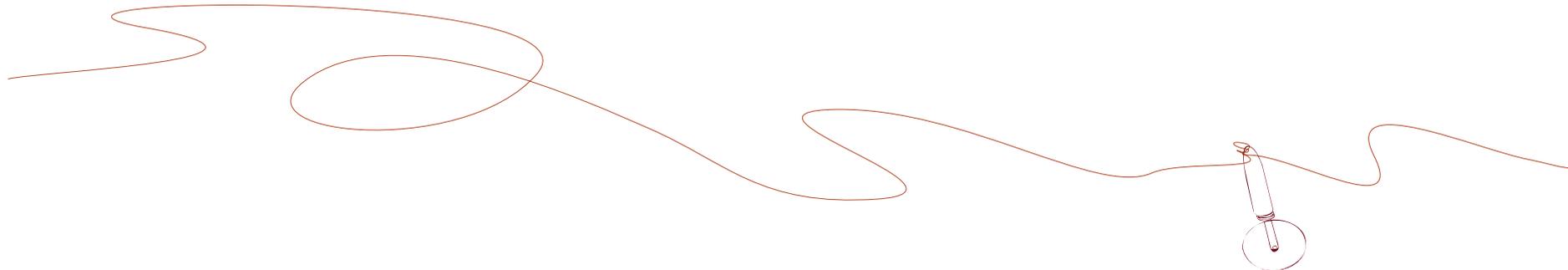
- Calentá la crema hasta que hierva. Volcá sobre el chocolate, mezclá muy bien y reservá.

Crema de Café

- Batí los huevos y yemas a blanco.
- Hacé un almíbar con el azúcar y el agua a 120 °C. Incorporá al batido en forma de hilo, batiendo hasta que esté bien frío, y agregá la manteca.
- Seguí batiendo suavemente para que no baje el batido y agregá luego el café.

Presentación

- Estirá el pionono, rociá con almíbar, cubrí con la ganache, y en hilera colocá las frutillas.
- Arrollá y bañá con la crema, y con una cuchara formá ondas y decorá con las frutillas restantes.



Arrollado con Crema de Chocolate

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionono

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 4 cdas. de Maizena | 2 cdas. de cacao amargo

Relleno

600 g de crema de leche | 120 g de azúcar | 150 g de chocolate amargo | 1/2 taza de almíbar | 1 copita de Marsala

Preparación:

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta que se obtenga un punto letra fuerte, por último agregá en forma envolvente la Maizena y el cacao.
- Forrá el fondo de una placa de horno con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrí con azúcar, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo para reservar el pionono.

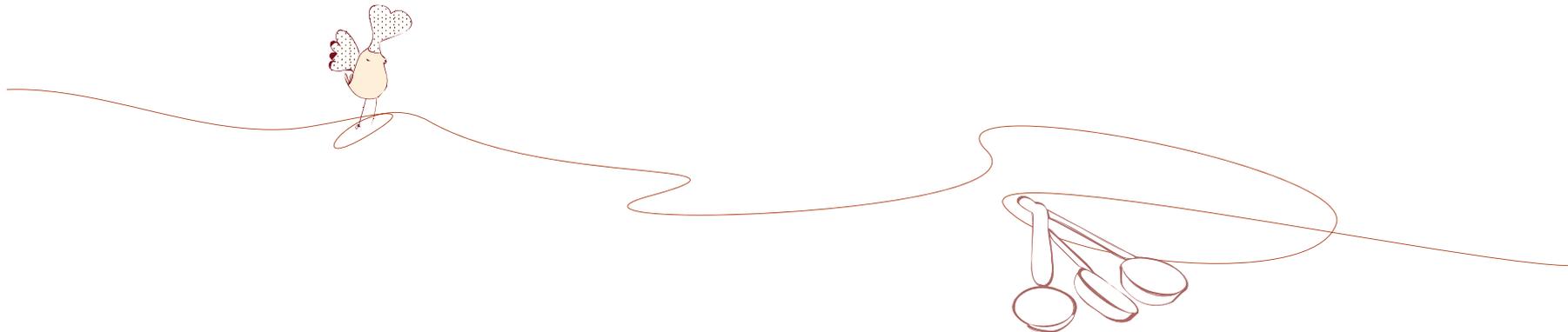
Relleno

Hay dos formas de realizar esta crema.

- Batí la crema con el azúcar a $\frac{3}{4}$, fundí el chocolate a baño María. Revolvé con cuchara de madera para evitar que se formen grumos y se derrita bien. Mezclá el chocolate con la crema batiendo poco para que no se corte.
- Otra opción es calentar la crema, el azúcar y el chocolate hasta disolver. Dejá que la preparación se enfríe y luego batí a punto chantilly.

Presentación

- Desenrollá el pionono, bañá con el almíbar perfumado con Marsala y distribuí la crema de chocolate, reservando una parte para la decoración.
- Llená una manga con boquilla rizada con el resto de la crema y decorá realizando bastoncitos. Por último espolvoreá con chocolate rallado.



*Arrollado con
Crema de Chocolate*

Tips:

*Puede reemplazarse la crema
de chocolate amargo por
chocolate blanco y espolvorear
con cacao amargo.*



Arrollado de Naranja

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 7-10' (el pionono)

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionono

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cedita. de jugo de naranja | ralladura de cáscara de 1 naranja | 1 cedita. de glicerina | 6 cdas. de Maizena

Relleno

1/2 litro de jugo de naranja | ralladura de 2 naranjas | 200 g de azúcar | 2 cdas. de Maizena | 7 g de gelatina sin sabor | 300 g de crema de leche | 1/2 taza de almíbar (para humedecer)

Para Cubrir

5 cdas. de mermelada de damasco | 1/2 taza de jugo de naranja | 4 cdas. de azúcar | almendras fileteadas, cantidad necesaria

Preparación:

- Colocó en la batidora los huevos, el azúcar, la ralladura, el jugo de naranja y la glicerina, batí hasta obtener un punto letra fuerte y agregá en forma envolvente la Maizena.
- Forró el fondo de una placa para horno con papel manteca, esparció la preparación y horneó a fuego fuerte por 7'.
- Colocó un lienzo sobre la mesada y cubrió con azúcar. Retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegó los bordes, volvió a volcar sobre el lienzo y despegó el papel manteca. Dejó enfriar y envolvió con la ayuda del lienzo para reservar el pionono.

Relleno

- Colocó el jugo de las naranjas, la ralladura y el azúcar en una cacerola hasta que hierva.
- Disolvé la Maizena en un poco de agua fría, volcá en la cacerola sin dejar de revolver, para que no se formen grumos. Cocinó por 2 ó 3 minutos luego del hervor hasta que espese.
- Retirá del fuego y reservó. Hidrató la gelatina y agregó a la preparación. Revolvé y colocó sobre un baño María invertido hasta enfriar. Agregó la crema batida a 3/4 (ver glosario).
- Desenrolló el pionono y bañó con almíbar perfumado con unas gotitas de naranja, distribuí la crema de naranja y arrolló con la ayuda del lienzo.
- Para la cubierta, colocó la mermelada con el jugo de naranja y el azúcar al fuego, dejó que hierva por 3 ó 4 minutos hasta reducir, cubrió el arrollado con esta mermelada y esparció las almendras fileteadas.



Arrollado de Limón

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 10

Ingredientes:

Pionona

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita.
de jugo de limón | ralladura de 1 limón | 1 cdita.
de glicerina | 6 cdas. de Maizena

Relleno

3 limones | 4 huevos | 4 yemas | 150 g de azúcar |
ralladura de 1 limón | 150 g de manteca | 200 g
de crema de leche | 1/2 taza de almíbar

Para Cubrir

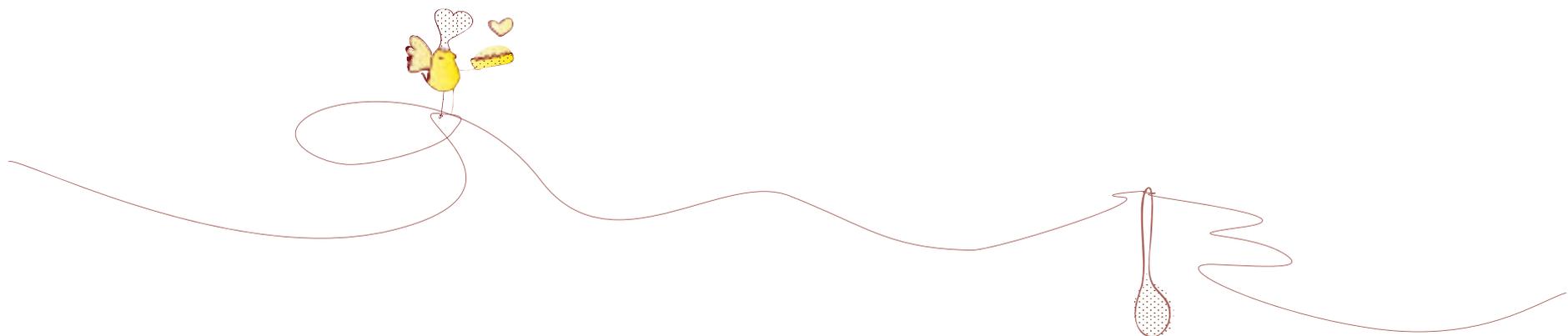
5 cdas. de mermelada de damasco |
1/4 de taza de jugo de limón | 5 cdas. de azúcar |
cascaritas de limón almibaradas cantidad necesaria.

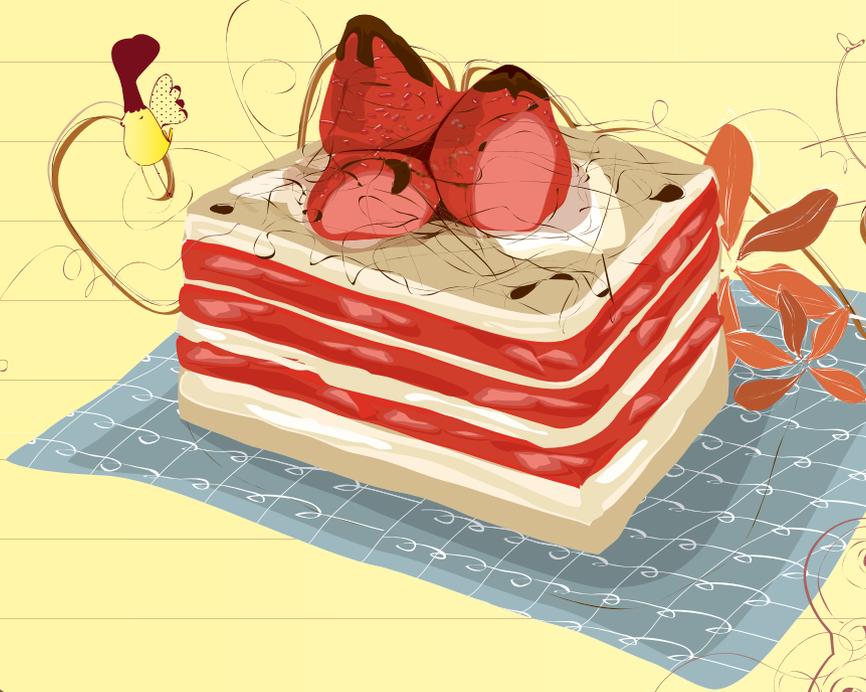
Preparación:

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la ralladura, el jugo de limón y la glicerina, batí hasta obtener un punto letra fuerte, y por último agregá en forma envolvente la Maizena.
- Forrá el fondo de una placa para horno con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrí con azúcar, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado.
- Después de 5' despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, reservando así el pionono para ser usado.

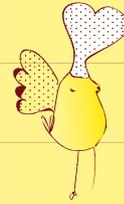
Relleno

- Exprimí los limones.
- Mezclá los huevos, las yemas, el azúcar, el jugo, la ralladura de limón y la manteca. Colocá a fuego directo hasta que espese. Luego llevá a la heladera para que se enfríe bien.
- Batí la crema a 3/4 punto y mezclá con la preparación anterior. Desenrollá el pionono y pincelá con almíbar perfumado. Distribuí la crema de limón y arrollá con la ayuda del lienzo.
- Para la cubierta, colocá la mermelada con el jugo de limón y el azúcar al fuego, dejá que hierva por 3 ó 4 minutos hasta reducir. Cubrí el arrollado y esparcí las cascaritas de limón almibaradas.





Postres



Para antes del cafecito



Crema Inglesa

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 500cc de Crema Inglesa

Ingredientes:

6 yemas | 200 g de azúcar | 500 cc de leche |
1 cdita. de esencia de vainilla

Crème Brûlée

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 1 hora

Porciones: 6

Ingredientes:

700 cc de crema de leche | 200 cc de leche |
ralladura de 1 naranja | 8 yemas | 200 g de azúcar

Natilla

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 20-30'

Porciones: 6

Ingredientes:

8 yemas | 1/2 litro de leche | 1/2 litro de crema
de leche | 200 g de azúcar | 1 cda. de Maizena |
1 ramita de canela en rama | 1 cdita. de esencia
de vainilla

Preparación:

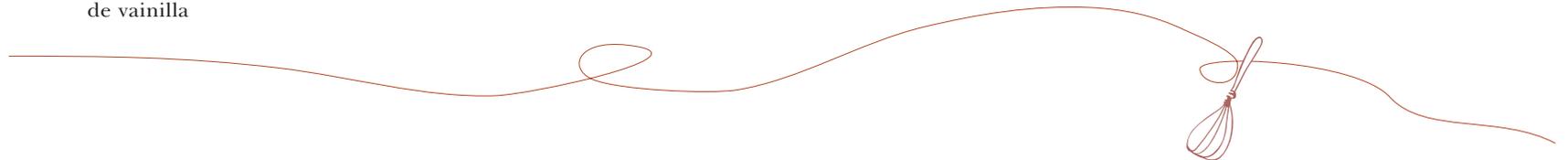
- Herví la leche. Batí las yemas con el azúcar. Volcá la leche sobre el batido de yemas y cociná a baño María hasta que llegue a 85 °C o hasta que nape la cuchara, por último perfumá con la esencia de vainilla.
- Colocá sobre un baño María invertido (ver glosario) y seguí batiendo hasta que se enfríe.

Preparación:

- Herví la crema, la leche y la ralladura de naranja en un bol, batí las yemas y el azúcar.
- Volcá la leche y la crema hirviendo de a poco sobre las yemas batidas.
- Pasá la preparación por un colador de alambre y colocá en moldes de Crème Brûlée, tapalos con papel aluminio y cociná a baño María durante 1 hora aproximadamente.
- Dejá enfriar y, antes de servir, espolvoreá con azúcar y quemá con soplete o plancha de hierro.

Preparación:

- Disolvé la Maizena en una taza de leche con canela y esencia de vainilla y reservá. Poné a hervir la leche restante y la crema. Batí las yemas y el azúcar, agregá la Maizena y mezclá bien.
- Incorporá la crema y la leche hervida y llevá al fuego unos 30 ó 40 segundos y retirá.
- Llevá a la heladera para que se enfríe. Batí con batidor de alambre para que se airee un poco antes de servir.



Natilla

Tips:

Derretiendo 80 g de chocolate en la leche, se puede hacer Natilla de chocolate.

Y decorá con viruta de Chocolate.



Tortines de Naranja

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 30-40' + 1 hora para las naranjas

Porciones: 8

Ingredientes:

4 naranjas | 300 g de azúcar | esencia de vainilla,
cantidad necesaria | 120 g de manteca pomada |
1 cda. de glucosa | 150 g de almendras procesadas |
1 cdita. de bicarbonato de sodio | 4 huevos

Preparación:

- Herví las naranjas enteras aproximadamente 1 hora o hasta que estén blandas. Retirá del agua y dejá enfriar.
- Procesá las naranjas y agregá el azúcar, la esencia de vainilla, la manteca pomada, la glucosa, la harina de almendras y el bicarbonato. Mezclá bien todos los ingredientes y agregá los huevos de a uno mientras seguís batiendo.
- Colocá sobre una asadera moldecitos individuales N° 8 y horneá a baño María por 30-40' a 180 °C. Desmoldá cuando estén fríos y bañá con glaseado de chocolate.

Glaseado de Cacao

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 15'

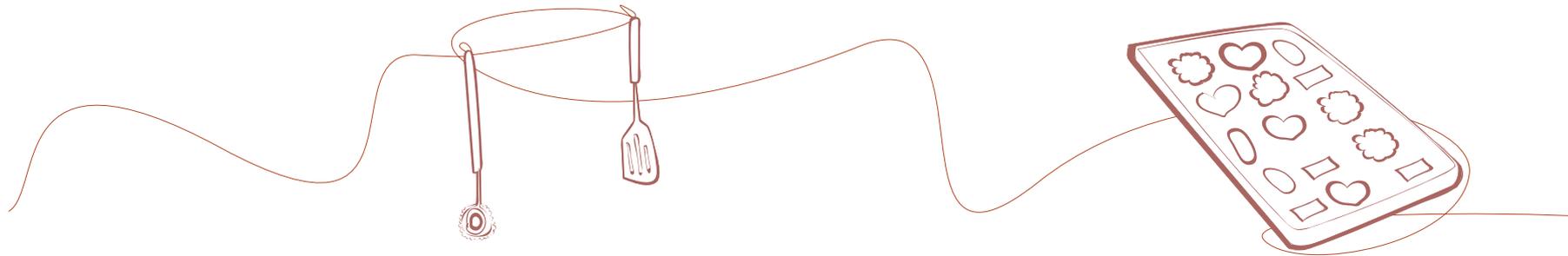
Porciones: 1 (para bañar una torta)

Ingredientes:

1 taza de agua | 1 taza de crema de leche | 1 taza
de azúcar | 1 taza de cacao amargo | 1 sobre
de gelatina sin sabor

Preparación:

- Poné en un recipiente todos los ingredientes, dejá que hierva a fuego suave, retirá del fuego y colá por si quedó algún grumo.
- Agregá la gelatina sin sabor hidratada, mezclá y dejá que enfríe a temperatura ambiente.



Helado de Chocolate

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 40' con máquina heladora

Porciones: 6 bachitas

Ingredientes:

1 taza de crema de leche | 1/2 taza de leche |
3 yemas | 1/2 taza de azúcar | 150 g de chocolate
amargo | 1/2 taza de cacao amargo

Helado de Crema

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 40' con heladora

Porciones: 6 bachitas

Ingredientes:

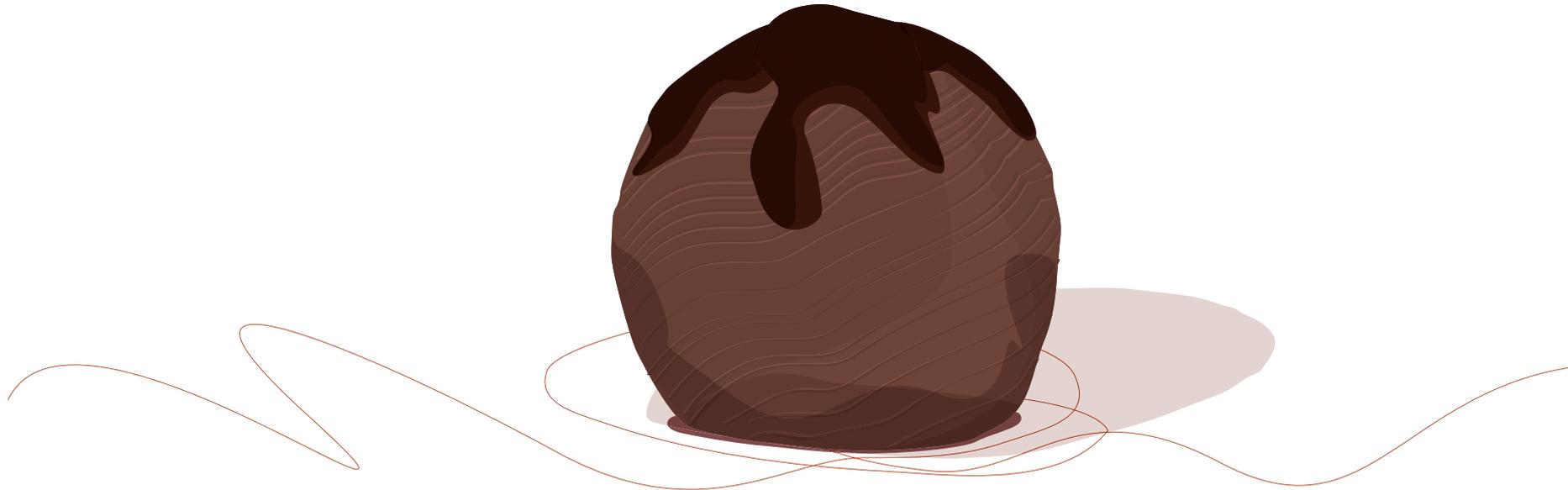
500 g de crema | 1 cda. de esencia de vainilla |
6 yemas | 1/2 taza de azúcar

Preparación:

- Herví la crema y la leche.
- Batí las yemas con el azúcar, incorporá la leche y la crema caliente y seguí mezclando sobre el fuego hasta que llegue a una temperatura de 82 °C.
- Agregá el chocolate picado derretido y el cacao amargo. Colocá la preparación sobre un baño María invertido (ver glosario) y llevá al freezer, batíendola, si no tenés máquina heladora.

Preparación:

- Herví la crema y perfumá con esencia de vainilla. Batí las yemas y el azúcar.
- Uní las dos preparaciones y llevá a baño María hasta que llegue a 85 °C. Colocá sobre un baño María invertido (ver glosario) y llevá al freezer, batíendola, si no tenés máquina heladora.



Salsas y Chip

Tiempo de preparación: 15' la salsa de chocolate, 3 horas los crocantes, 10' los chips, 10' el glaseado, 5' la salsa de caramelo.

Tiempo de cocción: 20' aprox. los crocantes, 2 horas los chips, 15' el glaseado, 8-10' las láminas, 20' el caramelo

Porciones: varias.

Glaseado de coco 1 porción (para bañar una torta)

Ingredientes:

Salsa de Chocolate

150 g de crema | 100 g de chocolate | 1 cdtita de miel

Crocantes de Copos de Arroz

100 g de glucosa | 100 g de manteca | 80 g de azúcar | 100 g de Maizena | copos de arroz, cantidad necesaria

Chip de Banana

2 bananas | jugo de 1 limón | azúcar impalpable, cantidad necesaria

Glaseado de Cacao

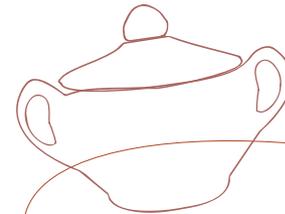
1 taza de agua | 1 taza de crema de leche | 1 taza de azúcar | 1 taza de cacao amargo | 1 sobre de gelatina sin sabor

Salsa de Caramelo

100 g de azúcar | 50 cc de agua | 100 cc de crema

Preparación:

- Herví la crema y agregá el chocolate. Dejá reposar y agregá la miel. Con esta salsa acompañá el flan u otra preparación.
- Derretí a baño María la glucosa, la manteca, el azúcar y agregá la Maizena, mezclá y dejá enfriar por 3 horas como mínimo, extendé la preparación sobre un papel manteca y enmantecado y llevá al horno a 180 °C por 5'. Retirá del horno y espolvoreá con los copos de arroz, volvé al horno hasta que se doren. Retirá y marcá con un cuchillo, y una vez frío terminá de cortar.
- Pelá las bananas, cortalas en láminas y pasalas por limón para que no se oxiden, espolvoreá con azúcar impalpable y cocina a fuego pelusa a 100 °C por 2 horas aproximadamente (como un merengue), para que queden sequitas y crujientes.
- Poné en un recipiente todos los ingredientes, dejá que hierva a fuego suave, retirá del fuego y colá por si quedó algún grumo, agregá la gelatina sin sabor hidratada, mezclá y dejá que se enfríe a temperatura ambiente.
- Hacé un caramelo dorado claro con el azúcar y el agua. Calentá la crema y agregá al caramelo.



Pastre de Chocolate a las Tres Leches

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono

6 huevos | 6 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 4 cdas. de Maizena | 2 cdas. de cacao amargo

Relleno de Chocolate

4 yemas | 100 g de azúcar | 1 cda. de Maizena | 400 g de leche | 100 g de chocolate | 100 g de manteca | 200 g de crema montada

Tres Leches

200 cc de leche evaporada | 200 g de chocolate semi amargo | 200 cc de leche condensada | 200 cc de crema de leche | 1 copita de marsala

Cubierta

300 g de crema de leche | 1 cda. de azúcar impalpable | 2 cdas. de cacao amargo

Preparación:

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina y batí hasta obtener un punto letra fuerte, por último agregá en forma envolvente la Maizena y el cacao, previamente tamizados.
- Forrá el fondo de una placa para horno con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7 minutos.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrí con azúcar, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado. Después de 5 minutos despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, reservando así el pionono para ser usado.

Relleno

- Batí las yemas con el azúcar y la Maizena. Herví la leche y volcala sobre este batido. Colocá esta preparación al fuego y revolvé con cuchara de madera hasta que espese. Incorporá el chocolate y batí hasta que se disuelva totalmente. Agregá la manteca y dejá que se enfríe. Batí la crema a punto chantilly, incorporá a la preparación anterior y reservá en la heladera cubriendo con un film que toque la crema, sin dejar aire, para que no se forme una capa.

Tres Leches

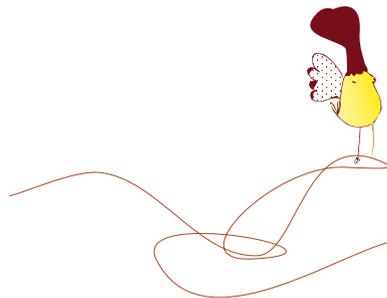
- Para obtener la leche evaporada, colocá en el fuego 1 litro de leche, hasta que se consuma a 200 cc, cuidando de que no se queme. Retirá del fuego, y aún caliente, volcala sobre el chocolate picado. Cuando esté fundido revolvé y agregá la leche condensada y la crema sin batir. Por último, perfumá con el Marsala.

Cubierta

- Batí la crema, el azúcar y el cacao a punto chantilly. Colocá en una manga con pico rizado. Reservá esta crema para la decoración.

Armado

- Cortá el pionono del tamaño del aro elegido. Disponé en cada uno, un disco de pionono de base. Humedecé en forma abundante con las 3 leches y esparcí 1 cucharada del relleno de chocolate. Cubrí con otro disco de pionono y repetí la operación. Colocá el último disco de pionono y bañalo con las tres leches. Dejá enfriar por 6 horas o de un día para el otro. Retirá el aro y decorá con la crema reservada y unas piezas de chocolate.



Canasta de Frutas

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 15-20'

Porciones: 6 canastas

Ingredientes:

Merengue

100 g de claras | 100 g de azúcar | 50 g
de almendras picadas | 50 g de azúcar impalpable |
30 g de bizcochuelo o biscuit molido seco

Crema Pastelera

1 huevo | 1 cda. colmada de Maizena | ralladura
de 1 naranja | 1 yema | 75 g de azúcar | 200 cc
de leche | 150 g de queso crema

Presentación

frutas varias
uvas | frutillas | ananá | melón | manzana |
pera | kiwi | duraznos | azúcar impalpable para
espolvorear

Preparación:

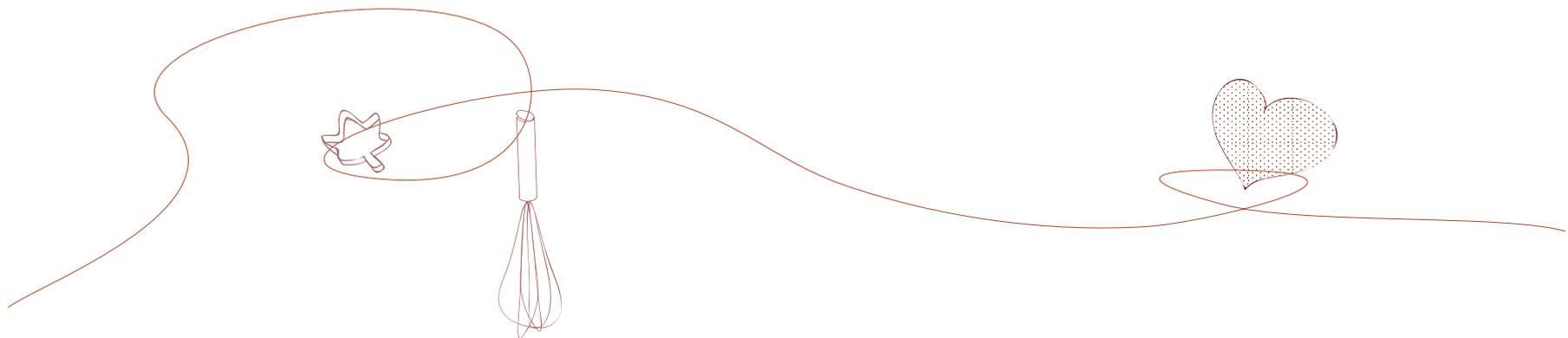
- Batí las claras, agregá el azúcar hasta que se forme un merengue bien firme. Luego agregá de a poco, para que no se bajen las claras, las almendras, el azúcar impalpable y el biscuit molido.
- Forrá una placa con papel manteca y enmantecá.
- Colocá el merengue en una manga con boquilla lisa y realizá espirales formando la base de las canastitas y luego un borde. Colocá en horno precalentado a 170 °C por 15 ó 20' aproximadamente.
- Retirá, dejá enfriar y reservá.

Crema

- Batí el huevo, la Maizena, la ralladura de naranja, la yema y el azúcar. Herví la leche y agregala a la preparación anterior, revolvé bien y seguí cocinando unos minutos.
- Enfríá en baño María invertido, y por último incorporá el queso.

Presentación

- Poné en el freezer una placa de acero o una de mármol.
- Armá las canastitas rellenándolas con un poco de la crema, decorá con las frutas y espolvoreá el azúcar impalpable.



Canasta de Frutas

Tips:

Podemos reemplazar la crema pastelera por crema chantilly con queso crema y llenarla con un solo tipo de fruta, por ejemplo, frutillas. Espolvorear con azúcar impalpable.



Imperial Ruso

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7-10' el pionono, 2 horas de secado para las planchas de merengue

Porciones: 20

Ingredientes:

Pionono (2)

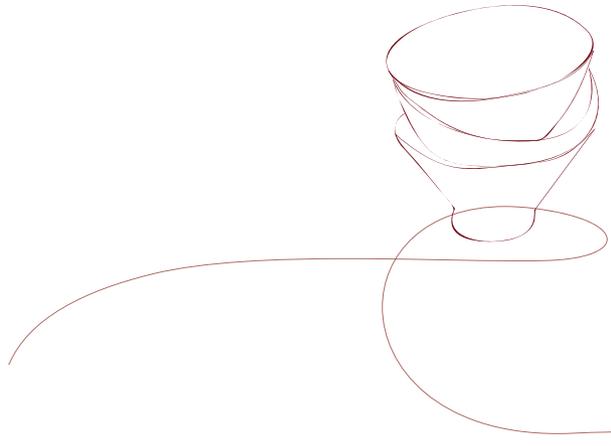
10 huevos | 10 cdas. de azúcar | esencia de vainilla |
10 cdas. de Maizena | 1 cdita. de glicerina

Merengue Seco

1 taza de claras | 2 tazas de azúcar | 1 cdita.
de Maizena

Crema Chantilly

1 litro de crema de leche | 200 g de azúcar |
e esencia de vainilla | 1 kg de frutillas



Preparación:

Pionono

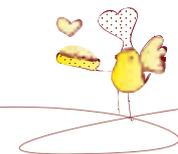
- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina, batí hasta obtener un punto letra fuerte, y por último agregá en forma envolvente la Maizena.
- Forrá una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada y cubrí con azúcar. Retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado.
- Después de 5 minutos despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca. Dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, reservando así el pionono para ser usado.

Merengue

- Batí las claras hasta que empiecen a espumar, incorporá $\frac{3}{4}$ del azúcar y seguí batiendo a punto nieve. Luego, con batidor de alambre agregá lo que resta del azúcar mezclado con la cucharadita de Maizena. Colocá en una manga de repostería grande con pico liso de 1 cm y hacé las planchas de merengue.

Armado de la Torta

- Batí la crema con el azúcar y perfumá con esencia de vainilla.
- Colocá un pionono en la base de la fuente, bañá con almíbar, distribuí por encima un poco de crema y las frutillas fileteadas. Colocá por encima la placa de merengue, esparcí crema y frutillas, repetí la operación con otra placa de merengue, crema y frutillas.
- Bañá el otro pionono y colocá encima de las frutillas. Cubrí todo con crema y decorá los bordes con una manga con pico rizado. Decorá con frutillas enteras.
- Este postre tiene que reposar por lo menos 4 horas en la heladera antes de servir, y si se deja de un día para el otro queda más rico.



Soufflé de Durazno

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 30' aprox.

Porciones: 12

Ingredientes:

1 kg de duraznos | 100 g de manteca |

100 g de azúcar | 100 cc de vino blanco dulce

Crema Pastelera

8 yemas | 150 g de azúcar | 120 g de Maizena |

1 litro de leche | 1 cdita. de esencia de vainilla

Merengue

8 claras | 50 g de azúcar

Preparación:

- Pelá los duraznos (pasá primero por agua hirviendo y luego por agua fría para que desprenda la piel), abrílos al medio, quítales el carozo y cortá en cubitos.
- Salteá con la manteca y el azúcar, perfumá con el vino blanco y dejá que se evapore el alcohol. Una vez fríos, agregáelos a la crema pastelera.

Crema Pastelera

- Batí las yemas con el azúcar y la Maizena, y la mitad de la leche hirviendo.
- Revolvé muy bien y terminá de incorporar el resto de la leche, llevá al fuego hasta que rompa el hervor y cociná por 2 ó 3 minutos más hasta que la crema tome buen cuerpo, perfumá con la esencia de vainilla y dejá que se enfríe.

Merengue

- Batí las claras hasta que espumen e incorporaes el azúcar hasta formar un merengue bien firme.

Armado

- Incorporá los duraznos a la pastelera, y luego en forma envolvente agregá de a poco las claras para que no baje la preparación.
- Distribuí la preparación en moldes enmantecados y azucarados hasta 3/4 partes y colocalos sobre una asadera con agua que llegue a la mitad de los moldes. Horneá a 180 °C durante 30', cuando el soufflé sobresalga del molde y esté dorado, ya está. Retirá del horno y espolvoreá con azúcar impalpable.
- Tenés que esperar el Soufflé, el Soufflé no te espera.



Copa Blanco y Negro

Tiempo de preparación: 50' las dos mousses

Tiempo de cocción: -

Porciones: 6 copas

Ingredientes:

Mousse Chocolate Negra

200 g de chocolate cobertura semi amargo |
200 g de manteca | 4 huevos | 200 g de azúcar |
esencia de vainilla, cantidad necesaria

Mousse Chocolate Blanco

400 g de chocolate blanco | 150 g de crema
de leche | 120 g de azúcar | 2 yemas |
350 g de crema de leche (batida a 3/4)

Praliné de Almendras

200 g de azúcar | 125 g de almendras crudas
y peladas

Para la Presentación

200 g de crema chantilly

Preparación:

Mousse Chocolate Negra

- Derretí el chocolate con la manteca a baño María, retirá del fuego y agregá de a una las yemas batiendo enérgicamente. Perfumá con esencia de vainilla y reservá.
- Batí las claras con el azúcar en forma de merengue.
- Incorporá en tres veces las claras a la preparación anterior, la primera tanda es para equiparar densidades, y si bajan un poco las claras no hay que hacerse problema.
- Llevá a la heladera durante 4 horas como mínimo.

Mousse Chocolate Blanco

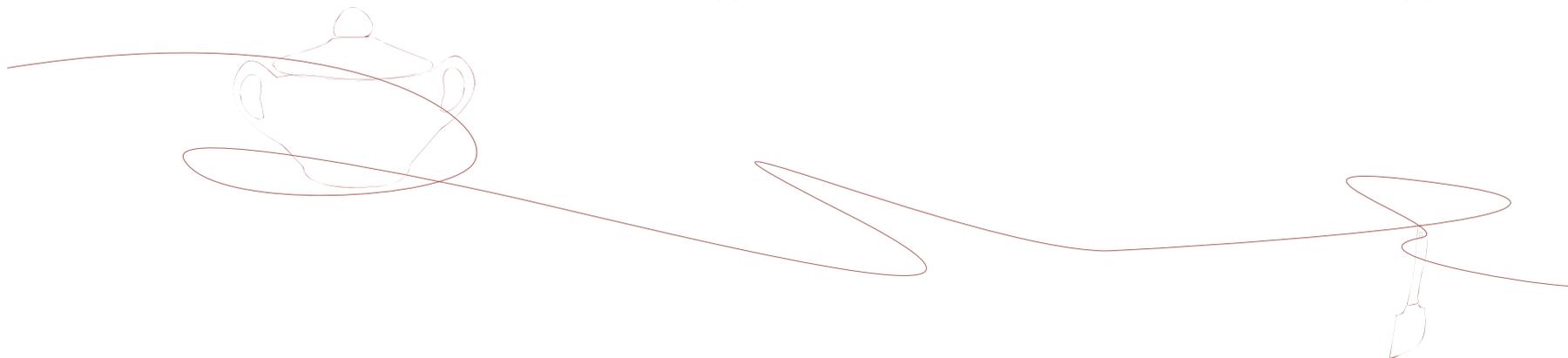
- Derretí a baño María el chocolate con los 150 g de crema, (mezclar hasta integrar).
- Hací un almíbar con el azúcar y media tacita de agua a 120 °C.
- Batí las yemas a blanco e incorporá en forma de hilo el almíbar, seguí batiendo hasta que las yemas tripliquen su volumen.
- Incorporá el chocolate en tres veces para no bajar la mezcla, y por último incorporá la crema batida a 3/4. Llevá a la heladera por 4 horas como mínimo.

Praliné de Almendras

- Hací un caramelo, agregá las almendras y mezclá. Volcá todo sobre la mesada enmantecada. Dejá enfriar y picá.

Presentación de la Copa

- En una copa colocamos una cucharada de mousse de chocolate amargo, luego un poco de crema y praliné, seguimos con la mousse de chocolate blanco, y nuevamente crema y praliné.



Copa Blanco y Negro

Tips:

En una copa se sirve una quenelle de cada uno de los sabores, se decora con un poco de glasé de chocolate (ver receta pág. 66), sin la gelatina, y se ralla un poco de los dos chocolates.



Bizcocho al Aceite de Oliva con Mousse de Frutilla

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10-12' el bizcocho

Porciones: 12

Ingredientes:

Bizcocho

75 g de almendras | 50 g de Maizena | 50 g de mandioca | 50 g de leche en polvo descremada | 1 cdita. de goma xántica | ½ cdita. de bicarbonato de sodio | 3 huevos | 160 g de azúcar | 120 cc de leche | ralladura de 1 limón | 150 cc de aceite de oliva | canela en rama, cantidad necesaria

Mousse de Frutilla

500 g de frutillas | 700 g de azúcar | 8 huevos | 14 g de gelatina sin sabor | 600 g de crema de leche | esencia de vainilla

Coulis de Frutilla

100 cc de agua | 150 g de azúcar | 300 g de frutillas |

Para la Presentación

crema chantilly, cantidad necesaria

Preparación:

Bizcocho

- Procesá las almendras junto con la Maizena, la mandioca, la leche en polvo descremada y la goma xántica, batí los huevos y el azúcar hasta que estén a punto cinta, bajá la velocidad de la batidora y comencé a agregar la leche en forma de hilo fino, retiré de la batidora y agregá en forma envolvente los ingredientes secos. Por último, agregá el aceite, la ralladura de limón y la canela molida previamente en molinillo.
- Extendé sobre una placa forrada con papel manteca, cociná a horno precalentado de 180-160 °C aproximadamente 10-12' o cuando esté dorado. Retirá del horno y dejá enfriar.

Mousse de Frutilla

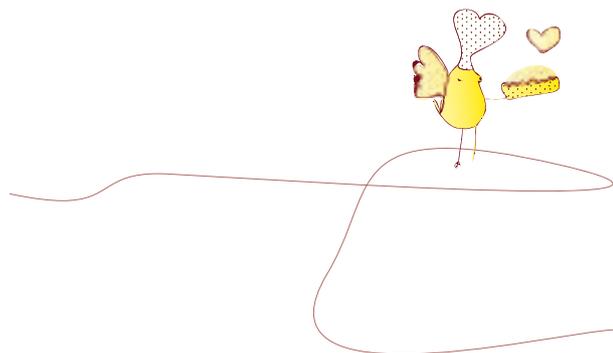
- Lavá las frutillas, retírales los cabitos y procesá.
- Prepará un almíbar a 120 °C con 450 g de azúcar y un poco de agua. Batí las yemas a blanco y verté el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir y hasta que se enfríe.
- Incorporá las frutillas procesadas y reservá.
- Colocá las claras con 250 g de azúcar en un recipiente a baño María hasta que se disuelva el azúcar revolviendo con una cuchara de madera y retirá.
- Batí con batidora eléctrica y, hasta que enfríe la preparación, agregá la gelatina hidratada, batí un poco más.
- Uní las dos preparaciones y por último agregá la crema batida a 3/4.

Coulis de Frutilla

- Colocá una cacerola al fuego con el agua y el azúcar hasta que llegue a 105-108 °C, o un almíbar suave.
- Lavá y retirá los cabitos de las frutillas, licuá y pasalo por un colador fino. Si es necesario, repetí hasta que no queden semillas.
- Uní con el almíbar y dejá enfriar.

Armado del Postre

- Cortá el bizcocho en rectángulos (porción). Desmoldá la mousse y cortala en un rectángulo un poco más chico que el bizcocho. Acomodala por encima del bizcocho. Terminá con una frutilla en un extremo y una quenelle de crema chantilly o helado en el otro. Acompañá con el coulis.



Torta Mousse de Chocolate al Caramelo

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 7-10'

Porciones: 12

Ingredientes:

Biscuit

200 g de manteca | 100 g de azúcar | 4 yemas |
150 g de chocolate derretido | 30 g de Maizena |
30 g de mandioca | 30 g de leche en polvo
descremada | 4 claras

Para la Mousse

75 g de azúcar | 200 g de crema de leche |
3 yemas | 300 g de chocolate amargo |
600 g de crema batida a 3/4

Glaseado de Cacao

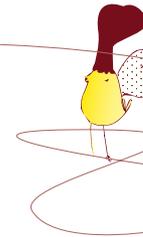
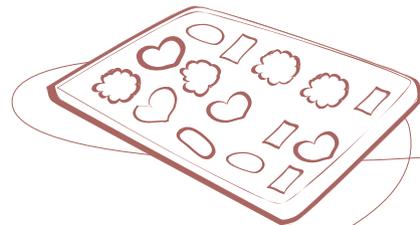
1 taza de agua | 1 taza de crema de leche |
1 taza de azúcar | 1 taza de cacao amargo |
1 sobre de gelatina sin sabor

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar a blanco, agregá las yemas de a una, añadí el chocolate y 2 cucharadas de los ingredientes secos, mezclados con batidor de alambre. Por último, las claras batidas a nieve.
- Volcá la preparación en un molde aro desmontable con el fondo forrado con papel manteca y cociná por 20 minutos en un horno de 160 °C.
- En una cacerola, colocá el azúcar y hacé un caramelo.
- Calentá la crema a punto de ebullición y volcala sobre el caramelo.
- Retirá del fuego, batí las yemas y volcalas sobre la crema de caramelo.
- Llevá al fuego y cociná batiendo hasta que espese la preparación, que tome cuerpo. Colá sobre el chocolate en caliente, dejá que se derrita y se mezcle hasta que esté bien integrado. Dejá enfriar.
- Batí la crema a 3/4 y mezclá con la crema de chocolate sin batir para que no se corte la crema.
- Colocá la mousse sobre el biscuit previamente humedecido, con cualquiera de los almíbares que ya hicimos, y llevá a la heladera hasta que se enfríe.
- Retirá del freezer sin quitar el aro y bañá con el glasé de chocolate.

Glaseado de Cacao

- Poner en un recipiente todos los ingredientes, menos la gelatina. Dejar que hierva a fuego suave.
- Retirar del fuego, colar por si quedó algún grumo.
- Agregar la gelatina sin sabor hidratada, mezclar, dejar que enfríe a temperatura ambiente y bañar.



Isla Flotante

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 5'

Porciones: 8

Ingredientes:

3 tazas de azúcar para caramelo | 4 claras | ½ taza (100 g) de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de Maizena | 1 litro de leche, para cocinar el merengue

Crema Inglesa

1/2 litro de leche | 4 yemas | 70 g de azúcar | 1/2 cdita. de esencia de vainilla

Preparación:

- Hací el caramelo y reservá a baño María.
- Batí las claras y el azúcar hasta formar un merengue firme, perfumá con la esencia de vainilla, agregá la Maizena y reservá.
- Poné en una sartén la leche para que comience a calentarse.
- Tomá porciones de merengue con dos cucharas y colocalas en la leche a punto de ebullición para que se cocinen, dadas vuelta, retiralas y apoyalas sobre un paño para sacar el exceso de leche.

Crema Inglesa

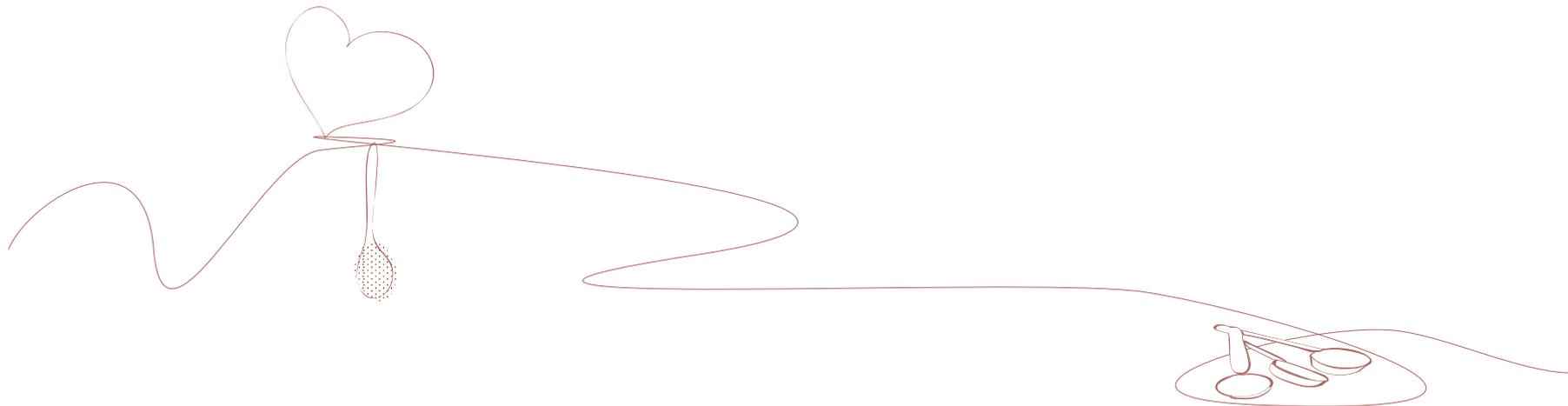
- Herví la leche, batí las yemas con el azúcar, agregá la leche de a poco a las yemas, batí muy bien y llevá a baño María hasta que llegue a 85 °C. Perfumá y dejá enfriar.

Otra Crema Inglesa

- Prepará una crema inglesa con 4 yemas de huevo, 3/4 de lata de leche condensada, 1/2 litro de leche y media cucharadita de vainilla. Llevá esta mezcla a fuego lento hasta que tome cuerpo en forma de crema ligera y reservá.

Presentación

- Colocá en un plato semi profundo una buena cantidad de crema inglesa y colocá la isleta de merengue en el centro del plato. Bañá con abundante caramelo.



Isla Flotante

Tips:

Podemos hacer la Isla Flotante común, colocando el merengue en un molde savarin bañado en caramelo, llevarlo a horno por un tiempo de 40 minutos, cortar en porciones, disponer sobre la salsa inglesa, y bañar con salsa de caramelo, pero me pareció mucho más novedosa esta forma de hacer una Isla Flotante, para celíacos.



Torta Helada con Frutillas

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7-10' el pisanona

Porciones: 12

Ingredientes:

Para la Base

3 huevos | 3 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 3 cdas. de Maizena | 1 taza de azúcar para caramelo | 1 tacita de vino blanco dulce

Para la Mousse

6 huevos | 250 g de azúcar | 500 cc de crema de leche | 100 ml de vino blanco dulce | 1 cdita. de esencia de vainilla | frutillas, cantidad necesaria

Para la Presentación

200 g de crema de leche

Preparación:

Base

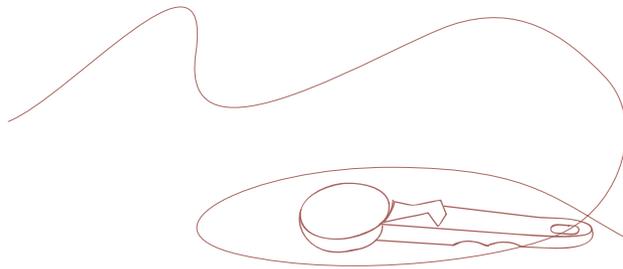
- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, batí hasta que se obtenga un punto letra fuerte, por último agregá en forma envolvente la Maizena.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 15' o hasta que esté seco como un bizcocho.
- Prepará aparte un lienzo y cubrí con azúcar, retirá del horno la placa y volcá sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes y volcá nuevamente sobre el lienzo y despegá el papel manteca, dejá enfriar y triturá, y cubrí el fondo de un aro de 30 cm de diámetro. Humedecé con el vino dulce, prepará un caramelo claro y distribuí en forma de hilo sobre la base triturada y humedecida.

Mousse

- Batí las yemas con 100 g de azúcar a baño María hasta que llegue a 85 °C, retirá del fuego, colocá en el bol de la batidora y seguí batiendo hasta que las yemas queden firmes y se haya enfriado el batido.
- Batí la crema a 3/4 e incorporá al batido de las yemas, perfumá con el vino y la esencia de vainilla.
- Colocá las claras con el azúcar restante a baño María hasta que se disuelva el azúcar y esté caliente la preparación, retirá hasta que se haga un merengue bien firme.
- Incorporá a la crema anterior con movimientos envolventes, volcá la preparación sobre el molde preparado, envolvé con papel film y llevá al freezer, por lo menos por 12 horas.

Presentación

- Para la presentación retirá la torta del aro y con la crema batida a punto chantilly puesta en una manga con pico rizado, realizá ondas y copos de crema, y colocá las frutillas de adorno. Pueden ser cerezas.



Zuppa Inglesa

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 20' para la crema pastelera

Porciones: 10

Ingredientes:

500 g de vainillas (ver preparación pág. 26) |

8 huevos | 300 g de azúcar | 4 yemas |

1 cda. colmada de Maizena | 2 litros de leche |

40 g de cacao amargo | 1 cda. de esencia de vainilla

Para el Baño

300 cc de oporto, marsala o vino blanco |

200 cc de agua | 150 g de azúcar

Glaseado de Cacao

200 cc de agua | 200 cc de crema de leche | 200 g

de azúcar | 200 g de cacao amargo en polvo |

1 sobre de gelatina sin sabor 7 g

Preparación:

Crema Pastelera

- Mezclá los huevos, el azúcar, las yemas y la Maizena, herví la leche y agregá a la preparación anterior. Seguí batiendo sobre el fuego hasta que espese, retirá y separá en dos partes iguales. A una agregale el cacao y la otra perfumala con esencia de vainilla.
- Mezclá bien y dejá que las dos preparaciones enfríen.

Para el Baño

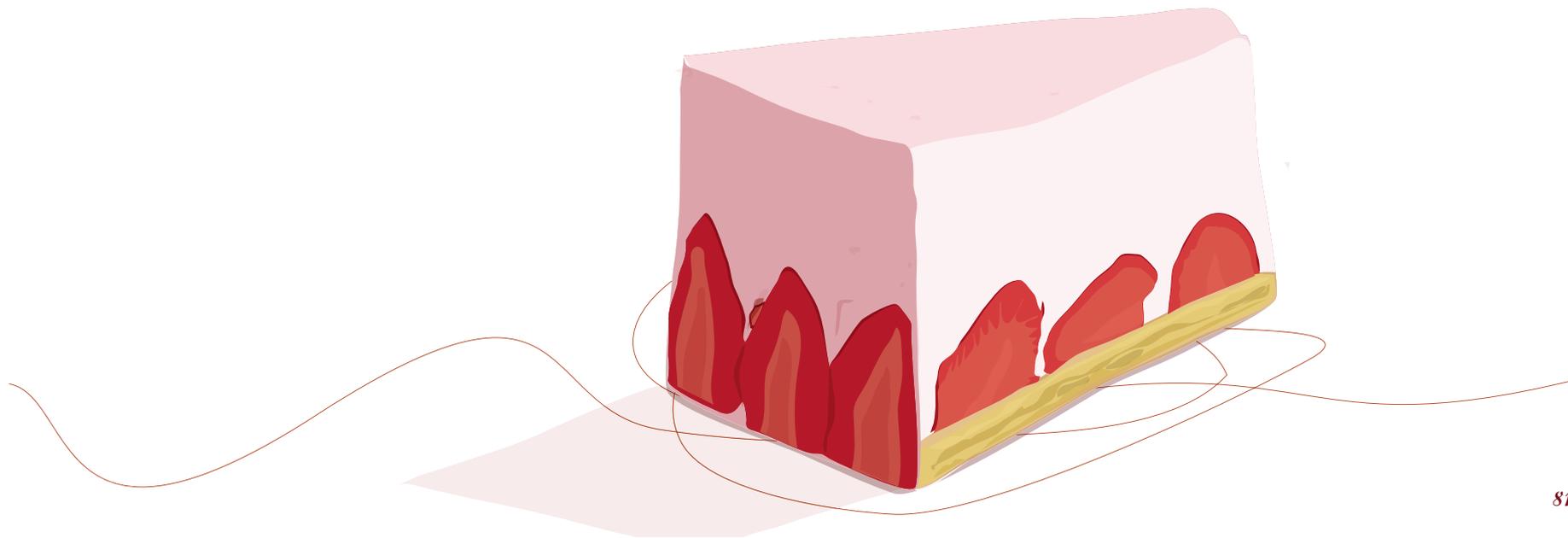
- Hervir todo junto hasta formar un almíbar suave.

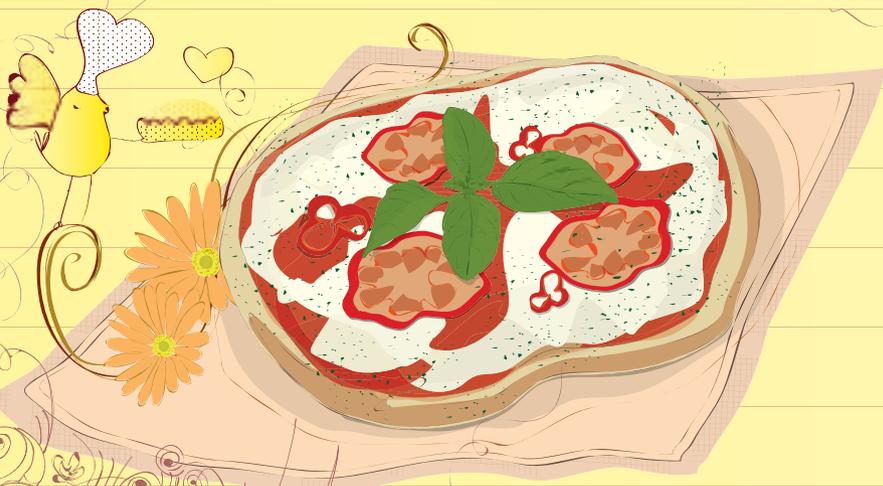
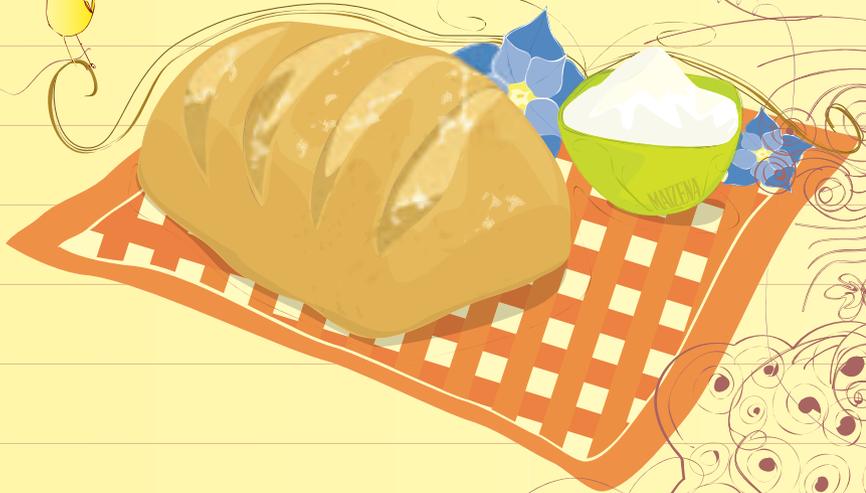
Para el Glaseado

- Calentá casi al punto de hervor el agua, la crema, el azúcar y el cacao, retirá del fuego y agregá la gelatina disuelta en un poco de agua fría, mezclá y dejá que se enfríe.

Presentación

- Disponé en una fuente rectangular de 20 x 30 cm una capa de vainillas, colocá el baño encima la crema de cacao y cubrí con otra capa de vainillas. Bañá nuevamente con el Oporto y azúcar, y terminá con la crema de vainilla.
- Bañar todo con glaseado de cacao.





Panes, Pizzas y Masas



Para un gustito al paso

Masa para Pizza (a la Piedra)

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 8 a 10 pizetitas ó 1 pizza mediana y 1 grande

Ingredientes:

leche descremada, muy poquita, sólo para levar |
un poquito de sal | 1 cda. de azúcar | 50 g
de levadura | 200 g de Maizena | 200 g de mandioca |
4 cdas. de leche en polvo descremada | 1 huevo |
5 cdas. de aceite de maíz | manteca para enmantecar

Preparación:

- Entibí un poco la leche con la sal, el azúcar y la levadura, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura (sólo la espuma, reservá la leche por si es necesaria).
- Amasá todo, primero con cuchara, luego con las manos, hasta que sientas que la masa no se pega a los dedos, si necesitás más leche vas agregando la que reservaste de la espuma de la levadura, o fresca de la heladera.
- Enmantecá la base de una pizzera. Colocá la masa estirándola con las manos aceitadas.
- Dejela levar tapada con un nylon por 5-10'. Cubrí con el tuco y volvé a tapar con nylon en total 20-25' o hasta que leve y se levanten los bordes por encima del tuco, cociná a horno mediano por 15' para conservar en el freezer (blanqueada), o para consumir en el momento cociná 15-20' más. Se le puede agregar jamón, mozzarella, ají morrón y aceitunas.
- Con esta cantidad salen 8 ó 10 pizetitas de 50 g de masa, ó 2 pizzas, una de 350 g (mediana) y otra de 450 g (grande).



Masa para Pizza (Molde)

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 20-25' para comer

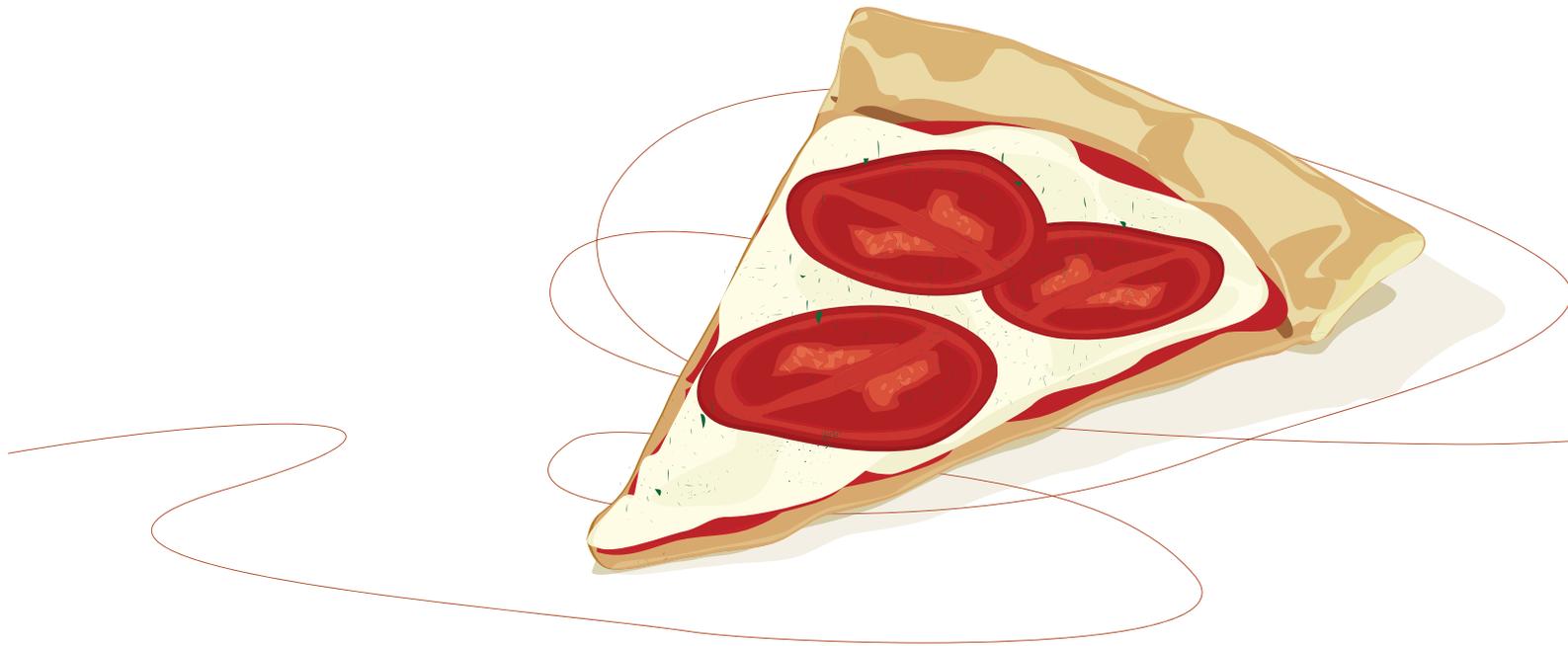
Porciones: 7 pizetas é 1 mediana

Ingredientes:

leche, cantidad necesaria | 30 g de levadura |
10 g de sal | 1 cda. de azúcar | 150 g de Maizena |
150 g de mandioca | 4 cdas. de leche en polvo |
1 huevo | 3 cdas. de aceite de maíz

Preparación:

- Entibiá un poco la leche, agregá la levadura, la sal y el azúcar, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo como para amasar una masa un poco más firme que las anteriores).
- Enmantecá la base de la pizzera. Colocá la masa, dejala levar tapada con un nylon por 5-10'.
- Cubrí con el tuco y volvé a tapar con nylon en total 20-25' o hasta que leve y se levanten los bordes por encima del tuco, cociná a horno mediano por 15' para conservar en el freezer (blanqueada), o para consumir en el momento cociná 15-20' más. Se le puede agregar jamón, mozzarella, ají morrón y aceitunas.
- Con esta cantidad salen 7 pizetitas de 80 g de masa o una pizza de 350 g a 400 g (mediana).



Pan Lactal

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30-40'

Porciones: 1 pieza de 1 kg

Ingredientes:

leche, cantidad necesaria | 50 g de levadura |
10 g de sal | 1 cda. de azúcar | 200 g de Maizena |
200 g de mandioca | 150 g de leche en polvo |
1 huevo | 6 cdas. de aceite de maíz

Pan

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 25-35'

Porciones: 8

Ingredientes:

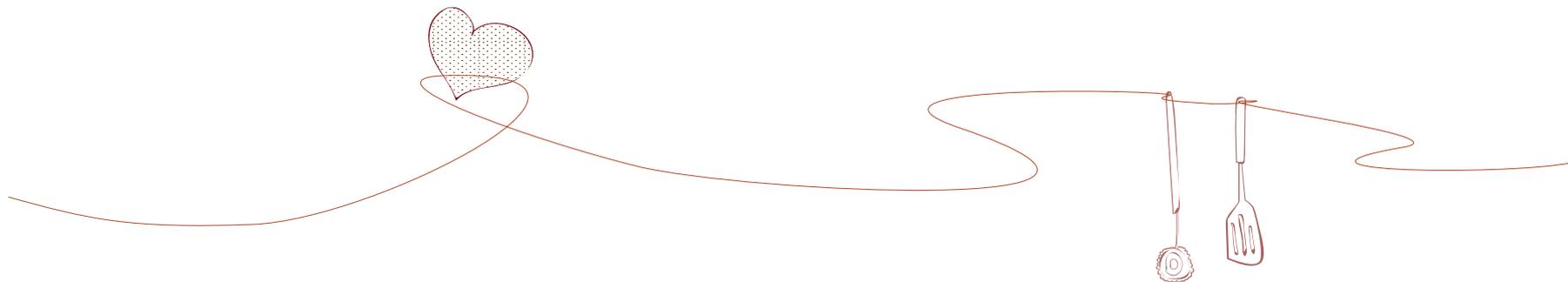
leche, cantidad necesaria | 25 g de levadura |
10 g de sal | 1 cda. de azúcar | 200 g de Maizena |
200 g de mandioca | 4 cdas. de leche en polvo |
1 huevo | 4 cdas. de aceite de maíz

Preparación:

- Entibiá un poco la leche, agregá la levadura, la sal y el azúcar, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo, debe quedar semi espesa, no dura como para amasar (una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
- Enmantecá la base y los costados de un molde de Budín Inglés.
- Envolvé la budinera con un film y tapala con un repasador, reservá en un lugar calentito para que leve, puede ser arriba del horno, aprox. 20-25', y cociná a horno muy bajo, aproximadamente 30-40'.

Preparación:

- Entibiá un poco la leche, agregá la levadura, la sal y el azúcar, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo, que quede semi espesa, no dura para amasar (una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
- Enmantecá un molde. Colocá la masa. Dejá levar de 20 a 25', y cociná a horno suave, aproximadamente 25-30'.



Pan Lactal

Tips:

Cortando láminas finas y sacando la corteza se hacen unos exquisitos sándwiches de miga.

Tostando las rebanadas acompañan un desayuno, con manteca y dulce de leche.

Cortando en cuadraditos chicos, tostándolos y pasándolos por la procesadora tendremos pan rallado para milanesas.



Chipá

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 8-10'

Porciones: casi 1.3 kg de masa

Ingredientes:

200 g de queso provolone | 300 g de queso reggianito | 100 g de manteca pomada | sal, cantidad necesaria | pimienta, cantidad necesaria | 2 huevos | 150 cc de leche | 500 g de mandioca

Preparación:

- Rallá los dos quesos. Poné en la batidora la manteca y los huevos, junto con la sal y la pimienta. Cuando se forme una crema, agregá los quesos y la leche, y seguí batiendo por un ratito más.
- Retirá de la batidora y agregá la mandioca. Mezclá, tomá porciones con las manos y formá bollitos chicos, del tamaño de una nuez, se cocinan a horno fuerte por 10', y adentro quedan transparentes, como crudito.
- Se puede conservar en la heladera, sin problema, o en el freezer, separado por porciones de 200 ó 250 g.

Pan de Viena o para Hamburguesa

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 15-20'

Porciones: 12 pancitos

Ingredientes:

leche, cantidad necesaria | 50 g de levadura | 10 g de sal | 60 g de azúcar | 200 g de Maizena | 200 g de mandioca | 200 g de leche en polvo descremada | 2 huevos | 6 cdas. de aceite de maíz

Preparación:

- Entibiá un poco la leche (muy poca cantidad) agregá la levadura, la sal y un poco de azúcar y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá los huevos, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo, para que quede una masa semi espesa (una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa). Enmantecá sólo la base de moldes para pizetitas.
- En cada uno de ellos colocá 100 g y dejá levar hasta que falte $\frac{1}{2}$ dedo para el borde. Cociná a horno mínimo aproximadamente 15-20', hasta que estén doraditos por arriba. Salen verdaderamente RIQUISIMOS!



Masa para Tarta

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 15' para blanquear y 30' cocción total

Porciones: 1 grande 26 cm de diámetro y 3 tarteletas chicas

Ingredientes:

Leche tibia, cantidad necesaria | 25 g de levadura |
1 pizca de sal | 1 cda. de azúcar |
150 g de Maizena | 150 g de mandioca | 150 g
de leche en polvo descremada | 1 cda. de postre
de goma xántica | 1 huevo | 80 g de manteca

Para el Chicle

2 cdas. soperas de mandioca | 90 cc de agua

Tapas para Empanadas

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 20'

Porciones: 3 docenas

Ingredientes:

250 g de Maizena | 250 g de mandioca | 250 g
de leche en polvo descremada | 1 1/2 cda. sopera
de goma xántica | 4 huevos | 8 cdas.
de aceite de maíz

Para el Chicle

5 cdas. soperas de mandioca | 130 cc de agua

Preparación:

- Colocá en un bol la levadura con la leche, sal y azúcar, y dejá leudar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con batidor de alambre. Pesá 150 g, colocá en un bol, agregá la manteca y arená, agregá el huevo hasta que se forme una crema, y reservá.
- Prepará el chicle mezclando en frío la mandioca y el agua, cociná hasta que la mezcla comience a despegarse del recipiente. En este momento agregá a la crema preparada e incorporá algo más de los ingredientes secos y la espuma de la levadura, seguí amasando sobre la mesada, estirá con palote.
- Enrollá en el palote y colocala en moldes enmantecados. Pinchá el fondo y blanqueá en un horno medio por 10-15'.
- Colocá el relleno y llevá nuevamente al horno hasta que esté firme y dorados los bordes.
- Si se va a utilizar con relleno frío, se coloca en el horno hasta que esté cocida, luego se rellena.

Preparación:

- Mezclá la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con un batidor de alambre. Pesá 300 g y colocá en un bol. Agregá los huevos y las cucharadas de aceite y mezclá.
- Para el chicle mezclá los ingredientes en frío y luego cociná a fuego fuerte, sin dejar de revolver, hasta que se forme un chicle transparente y se separe del fondo. Agregá el chicle a la preparación anterior, agregá sal a gusto y mezclá primero con la ayuda de una cuchara de madera, luego cuando esté más durita amasá con las manos, continuá agregando más mezcla de ingredientes secos si fuera necesario hasta que se pueda estirar con un palote.
- Pasá la masa por la máquina de amasar, 1, 2, 3, 4 hasta lograr una masa homogénea. En la última pasada espolvoreá con Maizena y se usa en N° 5 ó 6, si se quieren finas. Cortá la masa con corta pastas para tapas para empanadas y rellená. La masa sirve para hornear o freír.

Para guardar

Guardalas separadas con film separador y colocadas en una bolsa de nylon en la heladera, si se van a utilizar en 24 hs. Se pueden congelar en el freezer en bolsitas de cierre hermético. Para descongelar, dejar a temperatura ambiente, rellenar, y hornear o freír. Se pueden pintar con huevo batido antes de llevar al horno.

Arrolladito Primavera

Tiempo de preparación: 45'

Tiempo de cocción: 10' (aceite no muy caliente)

Porciones: 10

Ingredientes:

100 g de Maizena | 100 g de mandioca | 100 g de leche en polvo descremada | 1 cda. sopera de goma xántica | 1 huevo | 2 cdas. de aceite de maíz

Para el Chicle

2 cdas. soperas de mandioca | 70 cc de agua

Para el Relleno

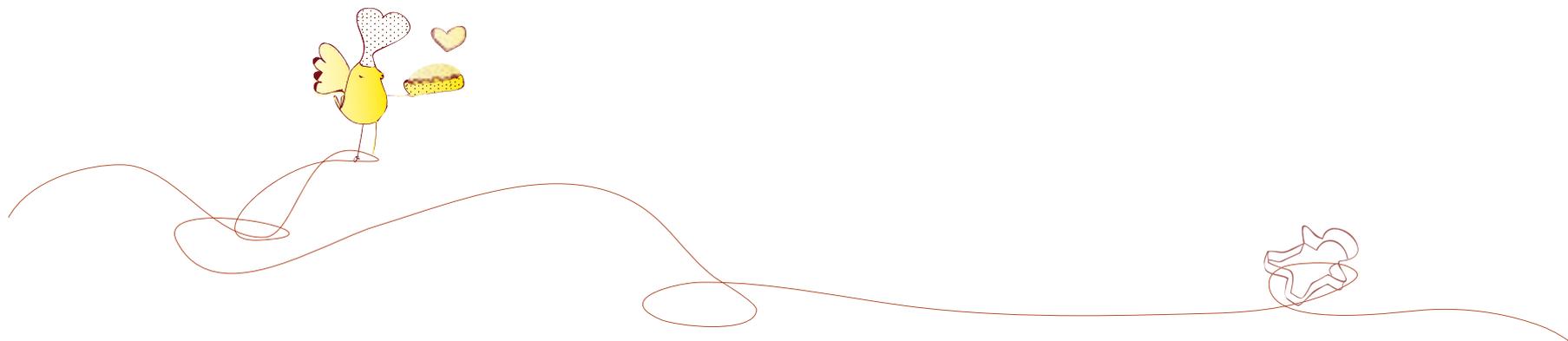
1 cebolla de verdeo | ½ ají morrón | 75 g de repollo | 1 zanahoria mediana | 50 g de brotes de soja | aceite de maíz | aceite de sésamo | 150 g de carne de cerdo picada | 150 g de carne vacuna picada | 150 g de camarones

Preparación:

- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica. Pesá 100 g y colocalos en un bol, agregá el huevo y las cucharadas de aceite bien contadas, mezclá y reservá.
- Prepará el chicle, mezclá los ingredientes, llevá a fuego fuerte, y cociná sin dejar de revolver hasta que se forme un chicle transparente y se separe del fondo.
- Agregá el chicle a la preparación anterior y comenzá a amasar, primero con la ayuda de una cuchara de madera, luego con las manos.
- Continúa incorporando de a poco la mezcla de ingredientes secos hasta que su consistencia permita estirla con un palote. Pasá por la máquina de amasar, varias veces. Pasala 2 veces en N° 3, 2 veces en N° 4, 2 veces en N° 5, 2 veces en N° 6, 2 veces en N° 7, 2 veces en N° 8, y en la última pasada espolvoreá Maizena y se pasa en N° 9, hasta quedar como masa Filo.
- Rellená y freí con aceite no muy caliente. Riquísimos!

Relleno

- Cortá en juliana la cebolla, el ají, el repollo, la zanahoria y lavá los brotes de soja.
- Colocá un poco de aceite de maíz y un poco de aceite de sésamo en un wok o sartén. Cuando esté caliente, rehogá primero las cebollas de verdeo, luego el ají, las zanahorias y el repollo. Cuando estén tiernos, agregá las carnes. Cuando cambien de color, incorporá los brotes de soja y los camarones, y dejá que el relleno repose y se enfríe antes de armar los arrolladitos.

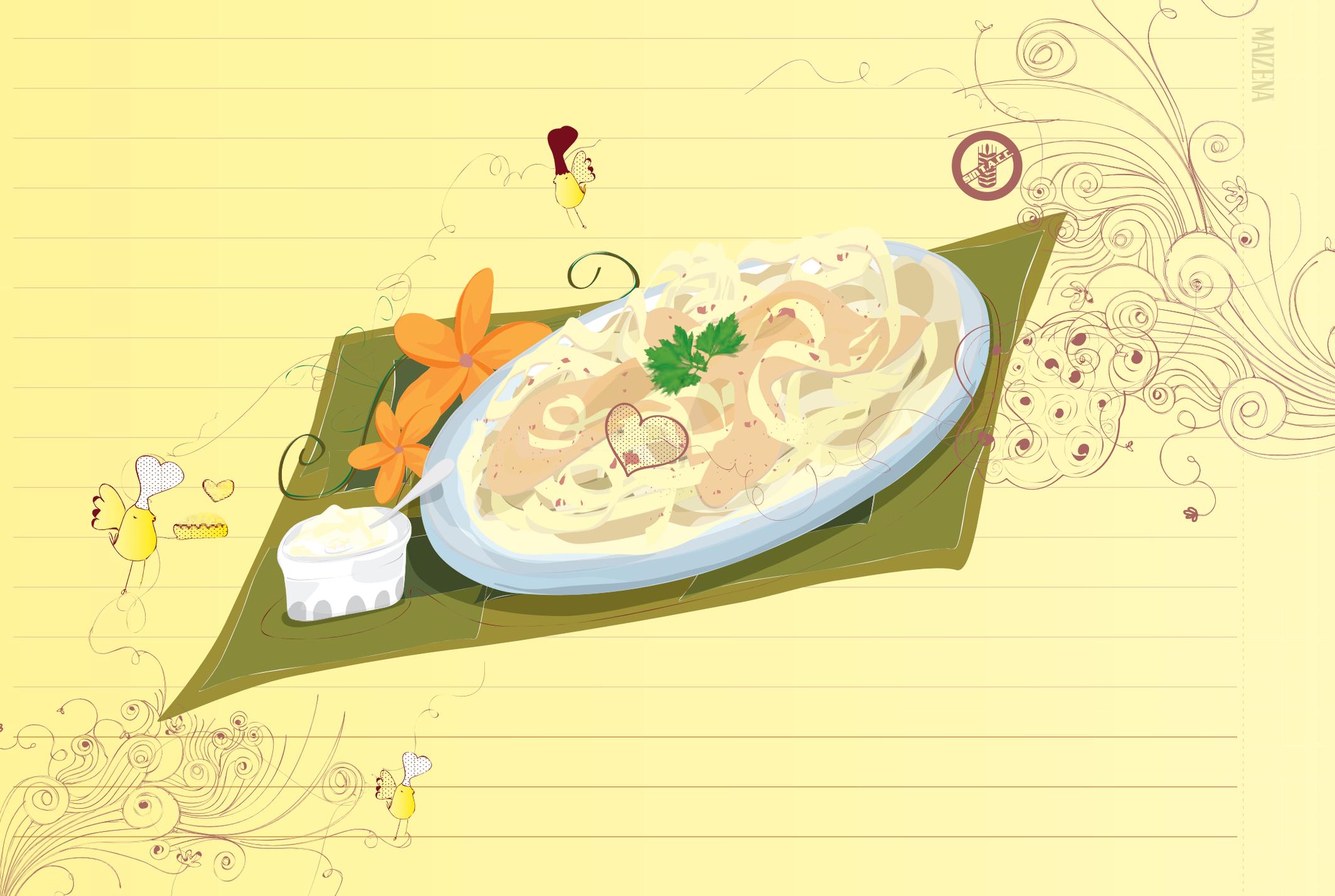


Arrolladito Primavera

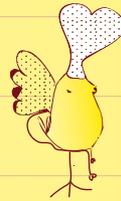
Tips:

Cambiando el relleno por jamón y queso, quedan unos excelentes bocaditos para una recepción.

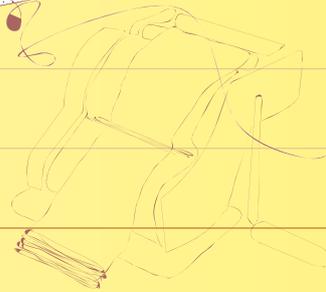
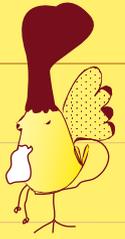




Pastas



Para sentarse a la mesa



Masa para Fideos

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 15'

Porciones: 1 kg de fideos

Ingredientes:

250 g de Maizena | 250 g de mandioca |
250 g de leche en polvo descremada | 1 1/2 cda.
sopera de goma xántica | 4 huevos | 8 cdas.
de aceite de maíz

Para el Chicle

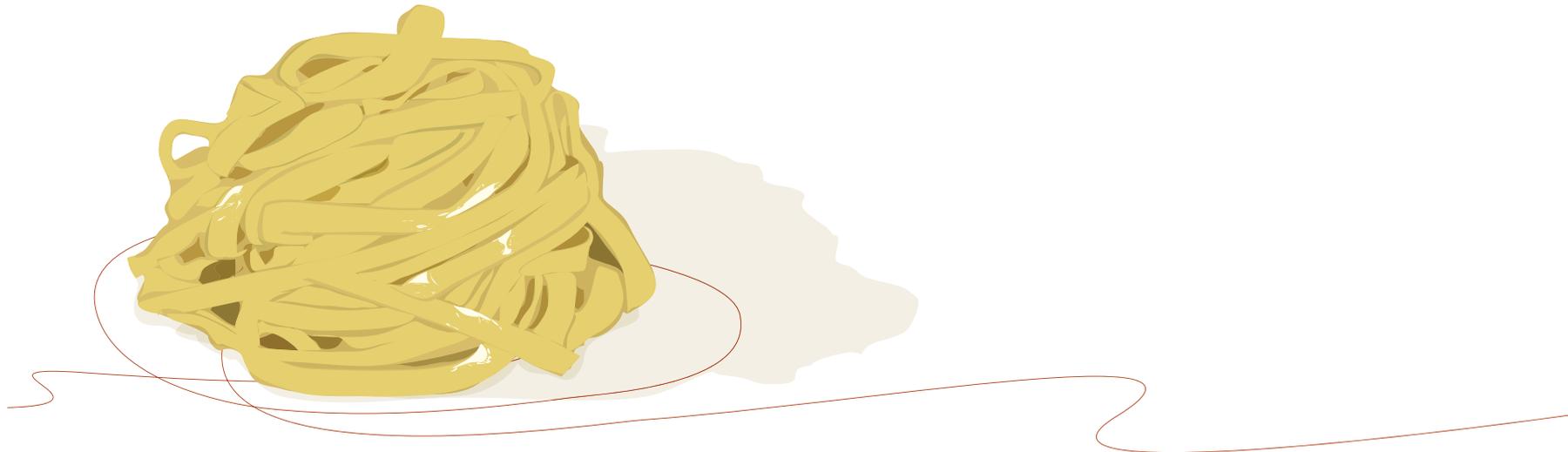
5 cdas. soperas de mandioca | 130 cc de agua

Preparación:

- Mezclá la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con batidor de alambre. Pesá 300 g y colocá en un bol, agregá los huevos y las cucharadas de aceite bien contadas, mezclá y reservá.
- Prepará el chicle, mezclá todos los ingredientes en una cacerolita, cociná a fuego fuerte sin dejar de revolver, hasta que se forme un chicle transparente y se separe del fondo.
- Agregá a la preparación anterior, incorporá la sal y comenzá a amasar, primero con la ayuda de una cuchara de madera, y luego, cuando esté más dura, amasá con las manos, agregando de a poco los ingredientes secos hasta que se pueda estirar con un palote.
- Comenzá a pasar por la máquina de amasar tantas veces como sea necesario hasta lograr una masa homogénea. En la última pasada en N° 4 espolvoreá con Maizena y después de la pasada en el N° 5 se cortan los fideos.
- Dejá descansar un ratito, cociná los fideos en abundante agua con sal y aceite, después de 5' ó 7' que haya roto el hervor, escurrilos, pasalos a una fuente, agregales manteca, tuco o crema, y queso rallado a gusto. A DISFRUTAR!

Para guardarlos

- Distribuirlos en bandejas de 150 ó 200 g envueltos con film, y/o dentro de bolsas de cierre hermético, pueden ir 2 ó 3 fuentecitas, así se tiene una porción por cada bandeja.
- Duran 3 meses.



Crepes

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: de 25 a 30 unidades

Ingredientes:

200 g de Maizena | 4 huevos | 1 pizca de sal |
500 cc de leche | 20 g de manteca derretida |
aceite o manteca (para freír), cantidad necesaria

Los Ñoquis del "29"

Tiempo de preparación: 20'

*Tiempo de cocción: 10' o hasta que floten
en la cacerola*

Porciones: 3 platos

Ingredientes:

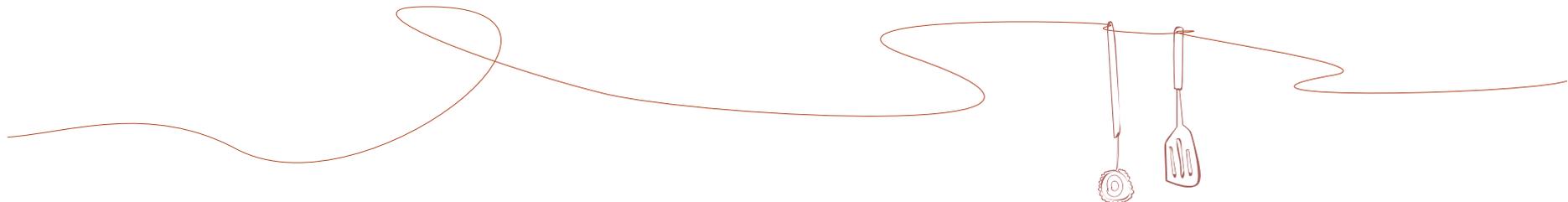
500 g de papas hervidas | sal | 1 cda. de aceite
de maíz | 30 g aprox. de manteca | 100 g
de queso blanco | 1 huevo | 500 g aprox.
de Maizena

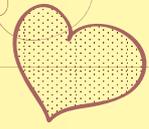
Preparación:

- Colocá todos los ingredientes en la licuadora y licuá. (No dejar reposar, porque se asienta la preparación).
- Pre calentá la panquequera y comenzá a freírlos.

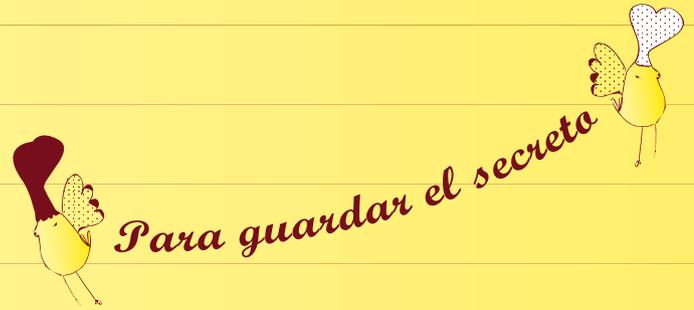
Preparación:

- Hací un puré con las papas calientes, agregá sal y aceite, la manteca y el queso blanco.
- Mezclá e incorporá el huevo. Mantené la preparación calentita. Agregá la mitad de la Maizena, mezclá y dejá reposar para que absorba la mezcla y empiece a enfriar, al empezar a enfriar va a ir tomando un poco más de consistencia.
- Agregá el resto de la Maizena de a poco y continuá amasando. Cortá en porciones, formá rollitos y cortá los ñoquis. Herví en abundante agua con sal.
- Cuando suben a la superficie dejá hervir un momentito, escurrilos y pasalos a una fuente con manteca cortada en trocitos, luego servirlos con tuco, crema, queso, etc.
- Si sobran para el día siguiente, rociá con manteca derretida y gratinalos en horno caliente para que se doren. Quedan riquísimos!

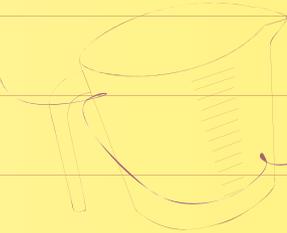




Budines y Flanes



Para guardar el secreto



Budín Básico

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca pomada | 150 g de azúcar |
1 cdita. de esencia de vainilla | 3 huevos | 150 g
de Maizena | 50 g de mandioca | 50 g de leche
en polvo descremada

Budín de Chocolate

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca pomada | 150 g de azúcar | 1
cdita. de esencia de vainilla | 3 huevos | 60 g de
Maizena | 50 g mandioca | 50 g de leche en polvo
descremada | 30 g de cacao en polvo

Budín de Maizena

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca | 150 g de azúcar | 1 cdita.
de esencia de vainilla | 3 huevos | 180 g de Maizena

Preparación:

- Batí la manteca, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema, agregá de a uno los huevos, seguí batiendo sin que se corte la preparación, mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca y la leche y utilizá como harina. Agregá de a poco al batido sin dejar de mezclar.
- Prepará un molde de Budín Inglés forrando el fondo con papel manteca y los bordes con manteca y Maizena.
- Cociná en un horno mínimo por 35-40'.
- Conservá este budín después del primer día en bolsa de nylon en la heladera.

Preparación:

- Batí la manteca, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema, agregá de a uno los huevos, seguí batiendo sin que se corte la preparación. Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche y el cacao y utilizar como harina. Agregá de a poco al batido sin dejar de mezclar.
- Prepara un molde de budín inglés forrado el fondo con papel manteca y los bordes con manteca y Maizena.
- Cocina en un horno mínimo por 35 - 40 minutos.
- Conservá este budín después del primer día en bolsa de Nylon en la heladera.

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, perfumá con esencia de vainilla y agregá de a poco la Maizena.
- Volcá la preparación en un molde de Budín Inglés con el fondo forrado de papel manteca y los bordes enmantecados y con Maizena, y cociná en horno precalentado a una temperatura de 145 °C por 30-40' aproximadamente.
- Este tipo de budín tiene que ir a la heladera para que se conserve bien.

Pannacotta de Frutilla

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 10' para hervir la crema

Porciones: 6

Ingredientes:

200 g de frutillas | 400 g de crema de leche |
150 g de azúcar | 1 sobre de gelatina sin sabor

Salsa de Frutillas

250 g de frutillas | 2 cdas. de azúcar | 1/2 vaso
de jugo de naranja | 1/2 copa de marsala

Pannacotta de Manzanas

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 10' para hervir la crema

Porciones: 12

Ingredientes:

2 manzanas verdes peladas | 1 litro de crema
de leche | 90 g + 3 cdas. de azúcar | 2 cdas.
de manteca | 3 sobres de gelatina sin sabor

Salsa de Manzanas

1 manzana | 1 chorrito de limón para que no se
oxide la manzana | 4 cdas. de azúcar | 1 copa de
jugo de naranja | 1/2 copa de marsala

Preparación:

- Herví la crema con el azúcar, agregá la gelatina hidratada, revolviendo bien hasta que integre. Licuá las frutillas y agregalas, volcá en los moldecitos previamente humedecidos.
- Llevá a la heladera durante 6 horas o hasta que la gelatina haya solidificado. ¿Cómo se desmolda la Pannacotta? Pasando el molde por agua tibia, como una gelatina.

Salsa de Frutillas

- Licuá las frutillas. Hacé un almíbar suave con el jugo de naranja y el azúcar (105-108 °C), incorporá las frutillas licuadas, y perfumá con Marsala. Retirá del fuego y dejá enfriar.
- En un plato de postre con profundidad o en una compotera, serví la salsa y desmoldá la Pannacotta en el centro.

Preparación:

- Cortá las manzanas en cubitos chicos, caramelizá con las 3 cucharadas de azúcar. Dejá enfriar y disponé en un molde chico humedecido con agua.
- Herví la crema con los 90 g de azúcar, agregá la gelatina hidratada y volcala sobre las manzanas dispuestas en el molde.
- Llevá a la heladera durante 6 horas o hasta que la gelatina haya solidificado. Desmoldá la Pannacotta pasando el molde por agua tibia.

Salsa de Manzanas

- Licuá la manzana con el chorrito de limón. Cocinala con el azúcar y el jugo de naranja en una cacerola. Cuando empiece a hervir retirá, pasá por un tamiz y agregá el Marsala. Volvé al fuego y dejá que se forme un almíbar suave (105-108 °C).
- Una vez frío, disponé sobre un plato y desmoldá la Pannacotta en el centro.



Flan Básico 1

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 1 litro de leche |
300 g de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla |
8 huevos

Flan Básico 2

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

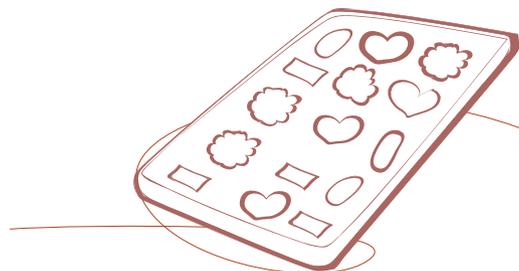
caramelo, cantidad necesaria | 1 litro de leche |
250 g de azúcar | 8 huevos | 8 yemas | 1 cdita.
de esencia de vainilla

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche con el azúcar y dejá que se consuma un poco, dejá enfriar y perfumá con la esencia de vainilla. Mezclá sin batir los huevos (sólo que se rompa la liga) y agregale la leche. Colá la preparación para que no queden grumos, volcá en el-los moldes y cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50' si es un molde grande. Dejá enfriar en el horno.
- Mantené en la heladera hasta el momento de servir y decorá con dulce de leche o crema chantilly.

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Poné a hervir la leche con la mitad del azúcar, hasta que se consuma un poco. Dejá enfriar y perfumá con la esencia de vainilla. Batí los huevos, la yemas y el resto del azúcar. Agregá la leche, colá la preparación para que no queden grumos, volcá en el-los moldes y cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande, y tapá cada uno o el molde con papel aluminio.
- Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decorá con dulce de leche o crema chantilly.
- Para ésta y las otras recetas de flan podés agregar salsa de chocolate y crocantes de copos de arroz (ver recetas en Salsas y Chip).



Flan Básico 1

Tips:

El flan mixto se acompaña con dulce de leche y crema batida con azúcar.



Flan Básico 3

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes

caramelo, cantidad necesaria | 750 cc de leche |
7 huevos | 150 g de azúcar | 1 cdita. de esencia
de vainilla

Flan de Amaretti

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10-12

Ingredientes:

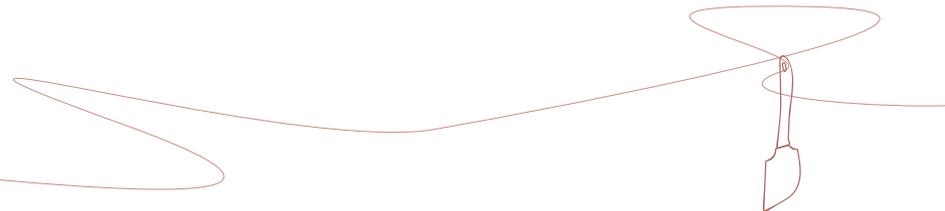
caramelo, cantidad necesaria | 1 litro de leche |
100 g de amarettis (ver pág. 25) | 1 cdita. de esencia
de vainilla | 60 cc de marsala | 5 huevos | 3 yemas |
200 g de azúcar | 50 g de cacao amargo

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego suave hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Poné a hervir la leche con la 1/2 del azúcar, hasta que se consuma un poco. Dejá enfriar y perfumá con la esencia de vainilla. Batí los huevos, la yemas y el resto del azúcar. Agregá la leche, colá la preparación para que no queden grumos, volcá en el-los moldes y cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande. Tapá cada uno o el molde con papel aluminio.
- Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decorá con dulce de leche o crema chantilly.
- Tanto para ésta y las otras recetas de flan podés agregar salsa de chocolate y crocantes de copos de arroz (ver receta en salsas y chip).

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego suave hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Poné a hervir la leche, pasá por la procesadora los amarettis hasta triturar y mezclalos con la leche. Perfumá con esencia de vainilla y Marsala.
- Batí los huevos, las yemas y el azúcar hasta que doblen su volumen, agregá el cacao tamizado lentamente, volcá en el-los moldes preparados y cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande.
- Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.



Flan de Chocolate

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50' si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 1 litro de leche |
250 g de azúcar | 200 g de chocolate amargo |
6 huevos | 1 cdita. de esencia de vainilla | 2 cdas.
de almendras peladas y cortadas

Flan de Dulce de Leche

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50' si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 750 cc de leche |
7 huevos | 200 g de azúcar | 250 g de dulce de leche

Flan de Naranja

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales, 45-50' si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 250 cc de leche |
150 g de leche condensada | 5 huevos | 100 g
de azúcar | ralladura de 1 limón | jugo de 1 naranja

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche y agregale el chocolate con el azúcar, mezclando hasta que se disuelva todo.
- Batí los huevos y agregá lentamente a la preparación anterior. Perfumá con esencia de vainilla, colá para asegurar que no haya grumos y agregá las almendras. Volcá en el-los moldes, cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande.
- Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche. Batí los huevos con el azúcar. Mezclá con la leche, agregá el dulce de leche y colá para que no haya grumos. Volcá en el-los moldes, a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande. Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decorá con Chip de Bananas (receta en Salsas y Chip).

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche y la leche condensada. Batí los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y el jugo de naranja. Agregá las leches, volcá en el-los moldes, cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande. Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decorá con crema chantilly.

Flan de Manzana

Tiempo de preparación: 30-35'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 4 manzanas verdes |
100 g de azúcar (para la compota) | 1/2 taza de
agua (para la compota) | 200 cc de leche |
400 g de crema de leche | 5 huevos | 5 yemas |
200 g de azúcar

Flan de Coca

Tiempo de preparación: 25'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 750 cc de leche |
1 cdita. de esencia de vainilla | 150 g de coco
rallado sin azúcar | 8 huevos | 250 g de leche
condensada

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Hacé una compota con las manzanas peladas y cortadas en láminas, el azúcar y el agua, hasta que estén bien tiernas. Poné a hervir la leche y la crema.
- Batí los huevos y las yemas con el azúcar. Incorporá la leche y la crema y agregá la compota, volcá en el-los moldes. Cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande. Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decorá con Salsa de Caramelo (ver receta en Salsas y Chip).

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche, perfumá con la esencia de vainilla, agregá el coco y dejá que se hidrate por 15-20'.
- Batí los huevos, agregale la leche condensada y colá para que no queden grumos. Mezclá con la leche y el coco, volcá en el-los moldes y cociná a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50', si es un molde grande. Llevá el-los moldes a la heladera hasta el momento de servir. Decorá con crema montada.



Tocino del Cielo Básico 1

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 20'

Porciones: 6

Ingredientes:

250 g de azúcar | 50 cc de agua | 6 yemas

Preparación:

- Hací un almíbar con el azúcar y el agua a 118 °C, punto burbuja encadenada. Con la tercera parte de este almíbar caramelizá 6 moldecitos chicos (para tocino) y seguí cocinando el almíbar hasta que llegue a 125 °C. Mezclá las yemas y agregá el almíbar, sin dejar de mezclar (no batir).
- Colocá la preparación en los moldecitos caramelizados, horneá a baño María por 20' a 160 °C, dejá enfriar y serví con coulis de frutilla.

Tocino del Cielo Básico 2

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 20'

Porciones: 12

Ingredientes:

250 g de azúcar | 50 cc de agua | 1 cdita.
de glucosa | 11 yemas | 1 huevo | 2 cditas.
de esencia de vainilla | glucosa líquida para los
moldes, cantidad necesaria

Preparación:

- Hací un almíbar con el azúcar, la glucosa y el agua a 118 °C, punto burbuja encadenada.
- Mezclá las yemas y el huevo, agregá el almíbar, sin dejar de mezclar (no batir) y perfumá con la esencia de vainilla.
- Colocá la preparación en los moldecitos untados con glucosa, horneá a baño María por 20' a 160 °C, dejá enfriar y serví.

Tocino del Cielo con Coco

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 10

Ingredientes:

caramelo, cantidad necesaria | 400 g de azúcar |
250 cc de agua | 8 yemas | 2 huevos | 50 g
de coco sin azúcar | 50 g de manteca | 1 cdita.
de esencia de vainilla

Preparación:

- Colocá azúcar en una cacerola, cociná a fuego bajo hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque si no queda amargo. Repartí en moldes individuales.
- Hací un almíbar con el azúcar y el agua a 118 °C, punto burbuja encadenada. Mezclá las yemas y los huevos, agregá el almíbar, sin dejar de mezclar (no batir), y luego, también sin dejar de mezclar, agregá el coco y la manteca. Perfumá con la esencia de vainilla.
- Colocá la preparación en los moldecitos acaramelados, horneá a baño María por 30' a 160 °C, dejá enfriar y serví.

Budín Marmolado

Tiempo de preparación: 25'

Tiempo de cocción: 30-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca pomada | 150 g de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 3 huevos | 60 g de Maizena | 60 g de mandioca | 50 g de leche en polvo descremada | 30 g de cacao amargo

Budín de Pan

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 50'

Porciones: 12

Ingredientes:

500 g de miga de pan (pan lactal ver pág. 86, hecho con 2 días de anticipación) | 800 cc de leche | 250 g de azúcar | 5 huevos | 4 yemas | 300 g de crema de leche | esencia de vainilla, cantidad necesaria | ralladura de 1/2 limón | 300 g de azúcar para caramelo | 30 g de pasas de uva rubias s/semilla | 40 g de pasas de uva negras s/semilla grandes | 50 g de nueces y almendras | 100 g de chocolate s/amargo, cortado en trocitos | 4 cdas. de dulce de leche

Preparación:

- Batí la manteca, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema, agregá de uno los huevos y seguí batiendo sin que se corte la preparación.
- Separá en dos partes la preparación y a una de ellas agregale el cacao.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo, con batidor de alambre, y separá en dos partes. Agregá a las dos preparaciones de manteca y huevos.
- Llená un molde de Budín Inglés, intercalando las dos mezclas. Horneá de 30 a 40' en horno mínimo.

Preparación:

- Quitá la corteza del pan lactal y cortá en cuadraditos.
- Calentá la leche, sin que llegue a hervir, con el azúcar, volcá sobre los cuadraditos de pan y dejá que remoje de 15 a 20'. Desmenuzá con las manos o con un pisa papas.
- Batí las yemas y los huevos junto con la crema, perfumá con la esencia de vainilla y la ralladura de limón y mezclá con la miga de pan y la leche.
- Prepará el caramelo, acaramelá todo el molde y volcá la preparación del budín.
- Distribuí por encima las nueces, las almendras, las pasas de uva y por último colocá simétricamente los trocitos de chocolate y cdas. de dulce de leche.
- Cociná a baño María a 160 °C por 45-50'. Esta proporción da para un molde de 26 cm de ancho x 8 cm de alto. Dejá enfriar y llevá a la heladera.
- Para desmoldar, hay que esperar por lo menos 10 horas o de un día para otro, para que el caramelo se mezcle y deje soltar todos los jugos del budín.



Budín de Pan

Tips:

Las frutas secas, el chocolate y el dulce de leche son a elección.

Puede acompañarse con un copete de crema y dulce de leche.

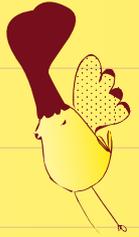




Mousses y Merengues



Para chuparse los dedos



Torta Mousse de Chocolate

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 10' (aprox.)

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 1 cdtita. de esencia de vainilla | 1 cdtita. de glicerina | 3 cdas. de Maizena | 2 cdas. de cacao amargo

Mousse

8 yemas | 3 huevos | 250 g de azúcar | 1/2 taza de agua | 150 g de chocolate amargo | 250 g de chocolate semi-amargo | 750 g de crema de leche

Glaseado de Cacao

1 taza de agua | 1 taza de crema de leche | 1 taza de azúcar | 1 taza de cacao amargo | 1 sobre de gelatina sin sabor

Preparación:

Pionono

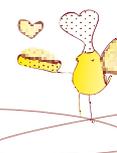
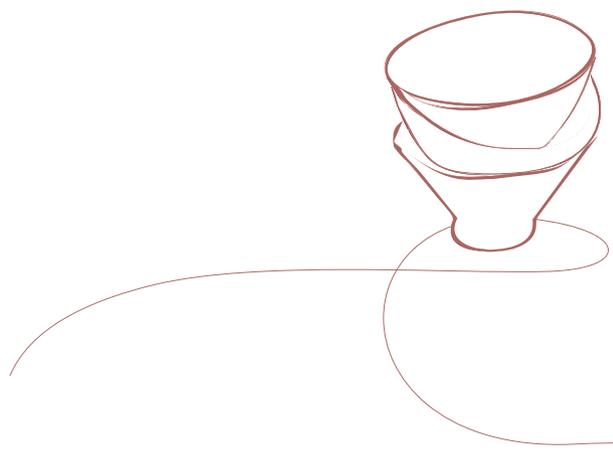
- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena y el cacao.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca y esparcí la preparación. Horneá a fuego fuerte por 7'.
- Prepará aparte un lienzo y colocá azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y luego, despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

Mousse

- Batí las yemas y los huevos, prepará un almíbar de 120 °C con el azúcar y el agua, y agregá en forma de hilo al batido. Seguí batiendo hasta que enfríe.
- Derretí los chocolates, dejá que enfríe un poco e incorporá a la preparación anterior.
- Por último, incorporá la crema batida a 3/4.
- Prepará la base de un disco de torta con el pionono hidratado con un almíbar de agua y azúcar, colocá la mousse y llevá al freezer como mínimo por 2 horas. Luego, bañá con el glaseado.

Glaseado de Cacao

- Poné en un recipiente todos los ingredientes, dejá que hierva a fuego suave, retirá del fuego, colá por si quedo algún grumo, agregá la gelatina sin sabor hidratada y mezclá. Dejá que enfríe a temperatura ambiente y bañá.



*Torta Mousse de
Chocolate*

Tips:

*Se puede cambiar el glaseado, por
un baño de chocolate tibio para
cada porción.*



Mousse de Chocolate

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: -

Porciones: 6

Ingredientes:

150 g de chocolate amargo | 150 g de manteca |
1 cdita. de esencia de vainilla | 8 huevos | 175 g
de azúcar

Mousse de Chocolate Blanca

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: -

Porciones: 6

Ingredientes:

6 claras batidas | 150 g de azúcar | 200 g
de chocolate blanco | 200 g de crema batida

Mousse de Chocolate Amargo

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: -

Porciones: 4

Ingredientes:

250 g de chocolate amargo | 50 g de leche | 30 g
de manteca | 2 yemas | 4 claras | 1 pizca de sal

Preparación:

- Derretí a baño María el chocolate y la manteca, reservá y dejá que vaya tomando temperatura ambiente. Batí las yemas con 100 g de azúcar a blanco, mezclá con el chocolate y la manteca, y perfumá con la esencia.
- Aprovechá el agua caliente con que se derritió el chocolate, y calentá las claras en un bol con los 75 g restantes de azúcar. Retirá del baño y colocá en la batidora hasta alcanzar un merengue fuerte o hasta que se haya enfriado la preparación. Mezclá por lo menos dividido en tres veces a la preparación anterior, para no bajar las claras.
- Presentá en copas con un copete de crema y chocolate rallado sobre la mousse.

Preparación:

- Batí las claras con el azúcar a punto merengue firme y fundí el chocolate a baño María.
- Batí a 3/4 la crema.
- Uní las claras con el chocolate y la crema.
- Disponé en copas y decorá con rulos de chocolate semi amargo. Para que sea más fácil y no tengas que templar el chocolate, dejá la barra cerca de la hornalla y sin que se derrita, con un pela papas, sacás los rulos.

Preparación:

- Derretí a baño María el chocolate, la leche y la manteca, reservá y dejá que vaya tomando temperatura ambiente.
- Batí las yemas y mezclá con el chocolate, la leche y la manteca.
- Batí las claras con la pizca de sal, hasta alcanzar un merengue, y mezclá con la preparación anterior, en forma envolvente para no bajar las claras.
- Presentá en copas con un copete de crema montada sin azúcar y rulos de chocolate.

Mousse de Café y Galletitas

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: las galletitas, de 20 a 30'

Porciones: aprox. 700 g de galletitas y aprox. 6 de mousse

Ingredientes:

Mousse de Café

1/2 taza de café fuerte recién filtrado | 110 g de azúcar | 2 ó 3 cdas. de oporto | 4 yemas | 2 cdas. de café molido | 2 tazas de crema batida a 3/4

Galletitas

250 g de manteca | 1/2 taza de crema | 75 g de azúcar rubia | 35 g de Maizena | 1 huevo | 25 g de café molido | 100 g de Maizena | 100 g de mandioca | 100 g de leche en polvo descremada | 2 cdas. de goma xántica | 1 cdita. de bicarbonato de sodio

Salsa

100 g de chocolate | un poquito de leche | 150 g de azúcar | 1 1/2 taza de oporto o marsala

Preparación:

- Mezclá el café con el azúcar, batí las yemas e incorpora el café más el Oporto, llevá a baño María, batiendo hasta que espesen las yemas y lleguen a una temperatura de 85 °C. Agregá el café molido y lleva a baño María invertido para que enfríe. Siempre batiendo, incorporá la crema y llevá al freezer en copas por 3 ó 4 horas.

Galletitas

- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche, la goma xántica y el bicarbonato, y usalos como harina.
- Poné en una procesadora la manteca, la crema, el azúcar, los 35 g de Maizena, el huevo y el café molido, hasta formar una crema. Luego, incorporá de a poco los 300 g de harina y colocá la preparación en una manga de boquilla rizada, dejándola un rato en la heladera.
- Prepará una placa con papel manteca y hacé rulitos con la manga como merenguitos, pero en la punta le ponés 1 granito de café.

Salsa

- Derretí a baño María el chocolate y agregá un poco de leche, el azúcar y el Oporto. Dejá reducir para que pierda un poco de alcohol y ya está.
- Para la presentación, colocá una quenelle de mousse de café con dos galletitas, bañando la mousse con un poco de salsa de chocolate, un buen café y listo.



Torta Mousse de Limón

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 10' el pionono

Porciones: 12

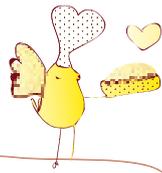
Ingredientes:

Pionono

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 5 cdas. de Maizena |
1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina

Mousse

500 g de azúcar | 6 huevos | 1 cdita. de esencia de
vainilla | ralladura de 1 limón | jugo de 3 limones |
1 y 1/2 sobre de gelatina sin sabor | 400 g de crema
de leche



Preparación:

Pionono

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Prepará aparte un lienzo y colocá azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

Mousse

- Prepará un almíbar con 200 g del azúcar y un poco de agua a 120 °C.
- Batí las yemas a blanco y agregá en forma de hilo el almíbar. Seguí batiendo hasta que el batido se enfríe y triplique su volumen.
- Por otra parte, colocá las claras y el azúcar juntos a baño María hasta que se disuelva el azúcar. Pasá a la batidora y seguí batiendo hasta que se forme un merengue bien firme y la preparación esté bien fría. Antes de retirar de la batidora, agregá la gelatina hidratada y tibia.
- Uní las yemas y las claras, agregá el jugo y la ralladura del limón, y por último agregá la crema batida a 3/4.
- Prepará la base de un disco de torta con el pionono hidratado con jugo de limón reducido con un poco de agua y azúcar, colocá la mousse y llevá al freezer como mínimo por 2 horas.
- Al servir, tené preparado un almíbar con jugo de limón, tiritas de cáscara de limón, vino blanco y azúcar para decorar cada trozo de torta.



Torta Mousse de Limón

Tips:

Se pueden presentar también en recipientes de cristal, porcelana, o en copas individuales.



Torta Mousse de Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 7-10' para el pionono

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 5 cdas. de Maizena

Mousse

500 g de dulce de leche | 700 g de crema de leche | 4 claras | 8 cdas. de azúcar | 1 sobre de gelatina sin sabor

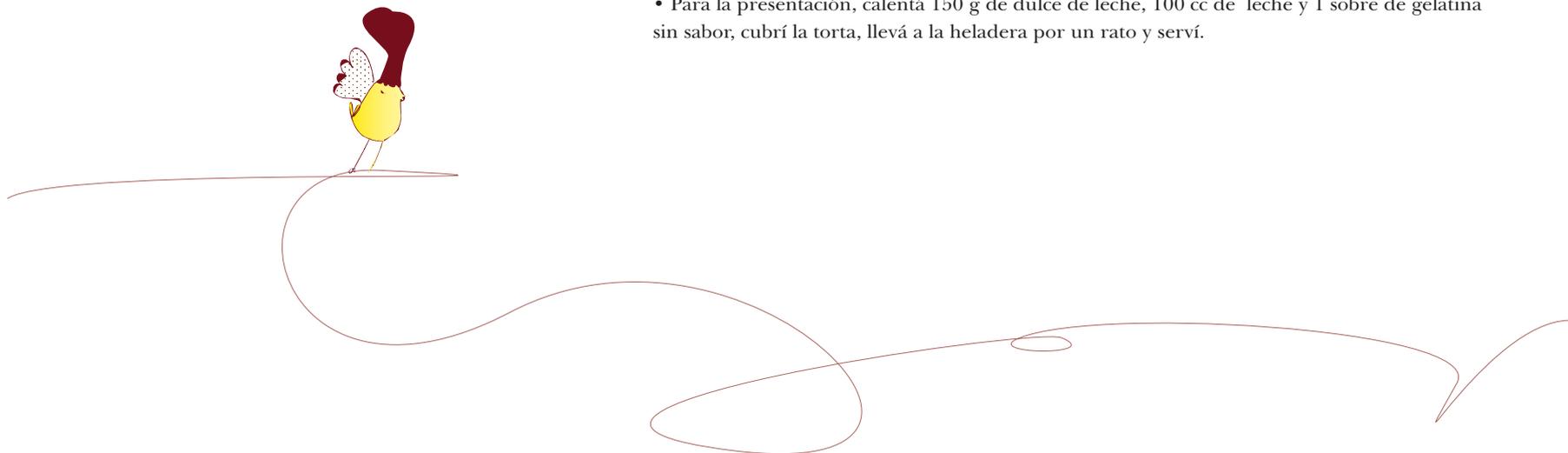
Preparación:

Pionono

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Prepará aparte un lienzo y colocá azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

Mousse

- Mezclá el dulce de leche con la crema batida a 3/4. Colocá las claras y el azúcar juntos a baño María hasta que se disuelva el azúcar. Pasá a la batidora y seguí batiendo hasta que se forme un merengue bien firme y la preparación esté bien fría. Antes de retirar de la batidora, agregá la gelatina hidratada y tibia.
- Uní la mezcla del dulce de leche y las claras con movimientos envolventes para que no se baje la preparación. Por último, agregá la crema batida a 3/4.
- Prepará la base de un disco de torta con el pionono hidratado con un almíbar de agua y azúcar, colocá la mousse y llevá al freezer como mínimo por 2 horas.
- Para la presentación, calentá 150 g de dulce de leche, 100 cc de leche y 1 sobre de gelatina sin sabor, cubrí la torta, llevá a la heladera por un rato y serví.



Merengue con Crema de Frutilla

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 2 horas para secar los merengues

Porciones: grandes 6 - chicos 12

Ingredientes:

Merengue Seco

1 taza de claras | 2 tazas de azúcar | 1 cdita.
de Maizena

Crema de Frutilla

500 g de crema de leche | 100 g de azúcar |
1 cda. de esencia de vainilla | 250 g de frutillas

Preparación:

Merengue

- Batí las claras hasta que empiecen a espumar. Incorporá $\frac{3}{4}$ del azúcar y seguí batiendo, hasta que estén duritas. Luego, con batidor de alambre, agregá lo que resta del azúcar mezclado con la cdita. de Maizena.
- Colocalo en una manga de repostería grande con pico liso N° 22, y en una placa forrada con papel manteca enmantecado y con Maizena formá los merengues, colocando la boquilla casi tocando la placa. Presioná la manga hasta alcanzar el diámetro deseado, luego se va subiendo y se aplana o achata la punta para que no se queme.

Crema de Frutillas

- Batí la crema con el azúcar y perfumá con esencia de vainilla.
- Agregá las frutillas lavadas y cortadas en daditos.
- Rellená las tapas de merengue y serví.



Merengue Seco

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 2 horas - 2 1/2 horas

Porciones: 30-40 merengues chicos ó 2 placas para Imperial Rusa

Ingredientes:

4 (1 taza) claras | azúcar, el doble en volumen (si es 1 taza de claras, son 2 de azúcar) |
1 cedita. de Maizena

Merengue Italiana

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: -

Porciones: -

Este tipo de merengue es especial para forrar tortas, para Mousses y Bavarois, y se puede realizar de 2 formas:

Ingredientes:

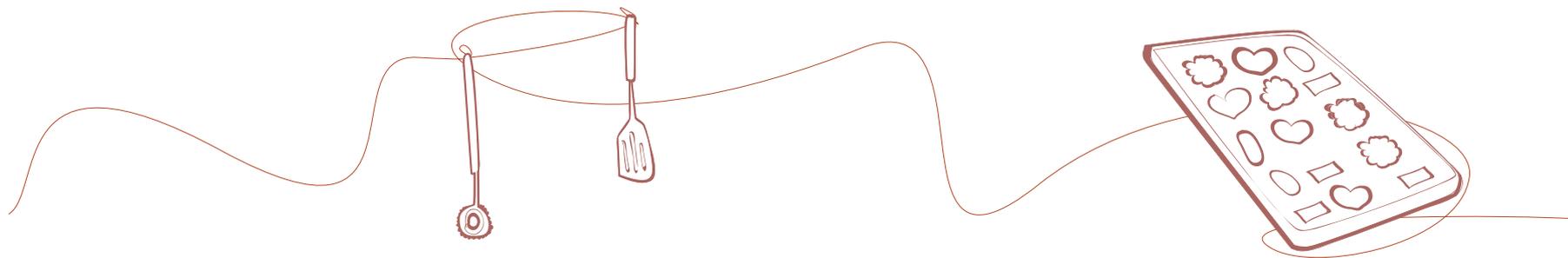
1) 300 g de azúcar | 50 cc de agua | 4 claras
2) 300 g de azúcar | 4 claras

Preparación:

- Batí las claras hasta que empiecen a espumar. Incorporá $\frac{3}{4}$ del azúcar y seguí batiendo, hasta que estén duritas. Luego, con batidor de alambre, agregá lo que resta del azúcar mezclado con la cedita. de Maizena.
- Colocá en una manga de repostería grande con pico liso de 1 cm, para hacer planchas o merengues para rellenar con crema o dulce de leche; y con pico rizado, para servirlos con un cafecito.

Preparación:

- 1) Prepará un almíbar con el azúcar y el agua a 120 °C. Batí las claras hasta que comiencen a espumar, volcá en forma de hilo delgado el almíbar y seguí batiendo hasta que la preparación se enfríe y esté bien firme.
- 2) Colocá en un bol de metal el azúcar y las claras a baño María y con un batidor de alambre batí constantemente hasta que levante temperatura y se derrita el azúcar. Pasá a la batidora y seguí batiendo hasta que se enfríe la preparación.



Merengue Seco

Tips:

Agregando 100 g de harina de Almendras, se pueden hacer amarettis.

Se pueden rellenar con Crema Chantilly y con Dulce de Leche.



¿Dónde se encuentra A.C.E.L.A.?



CAPITAL FEDERAL:

- Cabrera 4646 - Cap. Fed.
- Hospital Nacional de Pediatría Dr. Juan Garrahan (Sec. Gastroenterología) - Pichincha y Brasil.
Sra. Elizabeth Caps - Tel.: 4901-3618. Sra. Virginia Castro - Tel.: 4983-7997
- Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez (Sec. Gastroenterología) - Paraguay y Sánchez de Bustamante.
Sra. Mabel Ustaran - Tel.: 4772-7132. Sra. Edith Giligan - Tel.: 4781-2012
- Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos D. Udaondo - Av. Caseros 2061 - 2° Piso
Sra. Ruth Pozzi - Tel.: 4902-6309
- Hospital de Pediatría Dr. Pedro de Elizalde (Ex. Casa Cuna) - Sec. Gastroenterología
Sra. Cristina Dominguez - Tel.: 4811-4197
- Hospital Pirovano - Pabellón de Pediatría
Sra. Edith Giligan - Tel.: 4781-2012. Sra. Mabel Ustaran - Tel.: 4772-7132
- Hospital Durand
Sra. Hilda Schivo - Tel.: 4856-9252

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Suburbios Norte

- SAN ISIDRO: Hospital de Niños de San Isidro. Sra. Victoria Haddad - Tel.: 4552-0214
- SAN MARTIN: Hospital Dr. P. Thompson. Sr. Alfredo Fiore - Tel.: 4750-8592
- JOSE C. PAZ: Hospital Dr. Mercante. Sra. Liliana Sánchez - Tel.: 02320-46-3083

Suburbios Oeste

- HAEDO: Hospital Dr. A. Posadas - 4° Piso "A". Sra. Miriam Colella - Tel.: 4668-0943
- SAN JUSTO: Hospital de Niños de San Justo. Elvira Moreno - Tel.: 40220-4864148
- MORENO: Hospital Mariano y Luciano de la Vega - Hospital Nuevo. Sra. Ana María Lopez - Tel.: 0220-4950448
- SAN ANTONIO DE PADUA: CARITAS - Centenario 1400. Sra. Antonia Burgos - Tel.: 4564914339

Sra. Mari Sol Martinez - Tel.: 0220-1859887

Suburbios Sur

- AVELLANEDA: Hospital Dr. Pedro Fiorito. Sra. Ana Germei - Tel.: 4201-5780. Sra. Mónica A. González - Tel.: 4206-8191
- LANUS: Hospital de Agudos Eva Perón. Sra. María Ramirez - Tel.: 4276-1527
- LOMAS DE ZAMORA: Hospital Luisa C. de Gandulfo. Tel.: 4284-0464/4276-1527
- MONTE GRANDE: Consultorios externos Ramón Carrillo. Sra. Ana Rojas - Tel.: 4284-0464

ZONA NORTE

- BARADERO: Sra. Silvia Horisberger - Tel.: 03329-483111
- SAN PEDRO: Sra. Matilde Martoccia - Tel.: 03329-132711
- SAN NICOLAS: Sra. María Luján Gorrasi - Tel.: 03461-455083
- OLAVARRIA: Sr. Sergio Lovecchio - Tel.: 02284-416459.
- PERGAMINO: Sra. Rossana Passaglia - Tel.: 02477-410600
- CHACABUCO: Sra. María del C. Lavagnino - Tel.: 02352-430-799 /15 407 534
- SALTO: Sra. Verónica Sainz - Tel.: 02474-15674584

ZONA OESTE

- LUJAN: Sra. Mercedes Bruno - Cel.: 045 5796-6803
- JUNIN: Sr. Roberto Manzur - Tel.: 02362-445670
- LAS FLORES: Sra. Fabiana Fernández - Tel.: 02244-45-0275

ZONA SUR

- BAHIA BLANCA: Sra. Isabel Bendafia - Tel.: 02914-81-3627
- MAR DEL PLATA: Sra. Lorena Mazoni - Tel.: 0223-494-9439. María Cecilia Aguel - Tel.: 0223-467-3427

FILIAL PROVINCIA DE ENTRE RIOS

- GUALEGUAYCHU: Sra. Ester - Tel.: 03446-434323. Sr. José Morán - Tel.: 03446-42-6345/42-6148/42-6203
- CONCEPCION DEL URUGUAY: Sra. Zulma - Tel.: 03442-44-1578. Sra. Estela Richard - Tel.: 03442-43-3509
- CONCORDIA: Sra. Rosalía Calabrese - Tel.: 03454-21-7209

FILIAL PROVINCIA DE SAN LUIS

- VILLA DE MERLO: Sra. Cinthia Ledesma - Tel.: 0265-6479110

FILIAL PROVINCIA DE MENDOZA

- MENDOZA: Sra. Fernanda Maggini - Tel.: 0261-425-5312. Sra. Susana T. Nora - Tel.: 0261-422-1042

FILIAL PROVINCIA DE LA PAMPA

- SANTA ROSA: Silvia Nazer - Tel.: 02954-43-2678

FILIAL PROVINCIA DEL CHACO

- RESISTENCIA: Sra. Nelly Ricardone - Tel.: 03722-445472/15518790

FILIAL PROVINCIA DE CORRIENTES

- Hospital de Niños Juan Pablo II. Sra. Nelly Ricardone - Tel.: 03722-155-18790

FILIAL PROVINCIA DE NEUQUEN

- NEUQUEN: Sra. Amanda Madoery - Tel.: 0299-442-5679. Sra. Edit Elias - Tel.: 0299-446-2916
- PLOTIER: Sra. Andrea Ingles - Tel.: 0299-4935711
- PLAZA HUINCUL Y CUTRAL-CO: Sra. Marina Rivero - Tel.: 0299-154538760. Plaza Huincul, Centro de la mujer, Casa de la mujer
- JUNIN DE LOS ANDES: Sra. Susana Moya - Tel.: 02972-426482

FILIAL PROVINCIA DE SANTA CRUZ

- PUERTO DESEADO: Sra. María Teresa Ríos - Tel.: 02974-871208

FILIAL PROVINCIA DE SAN JUAN

- SAN JUAN: Sra. Evelino Medina - Tel.: 0264-422-4946

FILIAL PROVINCIA DE TUCUMAN

- SAN MIGUEL DE TUCUMAN: Sra. Silvia M. de Cáceres - Tel.: 0381-436-1932

FILIAL PROVINCIA DE SANTA FE

- VILLA CONSTITUCION: Lidia Pafíño - Tel.: 03461-15516163. Sandra González - Tel.: 03402-15548818
- ROSARIO: Sra. Elvira Alvarez - Tel.: 03414-57-3585
- SANTA FE: Sra. Evangelina Bocolino - Tel.: 0342-498-2624
- VENADO TUERTO: Sra. Elena de Ferro - Tel.: 03462-42-5307

FILIAL PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO

- SANTIAGO DEL ESTERO: Sra. María Chazarreta - Tel.: 0385-422-8427. Sra. Elena Queirolo - Tel.: 0385-422-8427

FILIAL PROVINCIA DE CORDOBA

- CORDOBA: Sr. Martín Percara - Tel.: 0351-4854374. Sra. Ana María Geverti. Tel.: 0351-478-6799

FILIAL PROVINCIA DE CHUBUT

- PUERTO MADRYN: Sra. Liliana Bonin - Tel.: 02965-474950. Sra. Adriana Iovino - Tel.: 02965-458603
- COMODORO RIVADAVIA: Sra. Mirta Lehire de Trauman - Tel.: 02974-46-7787
- TRELEW: Tel.: 02965-15598473

FILIAL PROVINCIA DE RIO NEGRO

- EL BOLSON: Sra. Beatriz García - Tel.: 02944-4925518. Sra. Valeria Fernández - Tel.: 02944-455098
- CIPOLLETTI: Sra. Astrid Bachman - Tel.: 02994-78-3808 / 02994-154198978
- GENERAL ROCA: Sra. Silvia Mattei - Tel.: 02941-13-5954. Sr. Javier Rubio - Tel.: 02941-15553164
- 5 SALTOS: Sra. Mariana Torre - Tel.: 02994-98-0404

¿Dónde se encuentra la Asociación Celiaca Argentina?



CAPITAL FEDERAL: Ricardo Brzoza - ciudadbsas@celiaco.org.ar

GRAN BUENOS AIRES:

Suburbios Norte

- MARTINEZ: Alejandra Martínez - Rodríguez Peña 673 - Tel.: 4798-8743 - canajob@yahoo.com.ar

Suburbios Oeste

- RAMOS MEJIA: Myriam Vittori de Salva - Tel.: 1567111361 - mivittori@hotmail.com

Suburbios Sur

- BERAZATEGUI: Antonia B. Adorno - Calle 136 e/27 y 30 Hta. Evita - Tel.: 4223-2994 int. 532 ó 4256-2936 - antobea_2@hotmail.com - Mabel Nichea - Tel.: 4216-0695 - mabelberasategui53@yahoo.com.ar
- FLORENCIO VARELA: Irma Farias - Tel.: 4274-4082 - marisa_baez2004@hotmail.com
- QUILMES: Inés Warken - Calle 465 N° 455 (e/404 y 405), J. M. Gutiérrez - Tel.: 02229-443611

LOCALIDADES DE LA PROVINCIA DE BS. AS.

- BALCARCE: Mónica Cejas - Calle 38 N° 567 - Tel.: 02266-422227/ 15416842 - fos_cooperadora@telefax.com.ar
- BOLIVAR: Olga Bacas - Edison 347 - Tel.: 02314-426760/8177 - pinibacas52@yahoo.com.ar
- BRAGADO: Melina Aires - Brown 334 - Tel.: 02342-426962 - consulta@natulen.com.ar
- CARMEN DE PATAGONES: Laly Lebed de Cruciani - Viedma 269 - Tel.: 02920-491190 - fliacruciani@hotmail.com
- CHIVILCOY: Rosa Pereyra de López - Lamadrid 543 - Tel.: 02346-431983 - cielin_2005@hotmail.com.
Laura Simone - Salta 659 - Tel.: 02346 15535089/42-7832 - cielin_2005@hotmail.com
- CNEL. DORREGO: Elsa Gagna - E. Echeverría 965 - Tel.: 02921-453539 - computos@dorrego.mun.gba.gov.ar
- CNEL. ROSALES - PUNTA ALTA: Nely Moyano Cavallo - Puerto Deseado 47 - Tel.: 02932-430526 / 439644
germandepunta@gmail.com
- CNEL. SUAREZ - HUANGUELEN: Adriana Hurban - Calle 5 N° 629 (e/22 y 23) - Tel.: 02933-4322329 - delegg.huang@s17.coopenet.com.ar
- GONZALEZ MORENO: María L. López - Córdoba e/ 25 de Mayo y Ant. Arg. - Tel.: 02302-496142 - leandralopez@ccgonzalezmoreno.com.ar
- GRAL. VILLEGAS: Agustina Serventinch - Pringles 629 - gracielaalsina47@hotmail.com
- GUAMINI: María S. Fioramonti - M. Argentinas 316
- LOBOS: Dr. Fernando Adot - José Piñeyro 60 - Tel.: 02227-15550192 - fmadot@yahoo.com.ar
- MAR DEL PLATA: Gabriela Molina de Lanchas - Cnel. Vidal 1903 - Tel.: 0223-482-5438/155138593 - gabymolina83@hotmail.com
- MERCEDES: Sra. Nanci Merlo - Calle 24 N° 145 - Tel.: 02324-424221 - celimercedes@hotmail.com
- NECOCHEA: Julio Bertteloti - Tel.: 02262-423740/15405908 - celiacosnecocheacd@yahoo.com.ar
- NUEVE DE JULIO: Sr. Gustavo A. Maccagnani - Eva Perón 1808 - Tel.: 02317-432792/ 423409 - gmaccagnani@speedy.com.ar / gomaoeste@internueve.com.ar
- PEHUAJO: Pedro Cantarini - Guido Spano 346 - Tel.: 02396-470376 - soficantarini@hotmail.com

- PIGÜE: Alberto Santicchia - Tel.: 02923-15696027/427557 - hospitalpigüe@saavedra.gov.ar
 - RIVADAVIA - AMERICA: Sandra Gómez - Laprida 162 - Tel.: 02337-452706/15626041 - franco_14_4@hotmail.com
 - SALADILLO: Miriam Fantino - Mitre 3027 - Tel.: 02344-455085 - mifantino@hotmail.com
 - SAN MIGUEL DEL MONTE: Dra. Mónica Muras - Pinazo 1285 - Tel.: 02271-405249 - diegoz@coopmonte.com.ar
 - TANDIL: Adriana Crespo - Garibaldi 1698 - Tel.: 02293-440177 - acres_2003@yahoo.com.ar
- Mónica Bufor de Inchaurregui - Av. Buzón 1057 - Tel.: 02293-421289 - monicabufor@hotmail.com
- TRENQUE LAUQUEN: Mabel Reyes - Avellaneda 633 - Tel.: 02392-422010 - mabelreyesfiliatl@hotmail.com
- Olga Martínez - Viani 189 - Tel.: 02392-431353 - reparazyhernandez@cetl.com.ar
- TRES ARROYOS: Gabriela Macias - Sarmiento 438, dpto. 3 - Tel.: 02983-1561538/15418236 - celiacostresarroyos@hotmail.com
 - TRES LOMAS: Nancy Daniela Iglesias - H. Yrigoyen 836 - Tel.: 02392-15448810 - danielaignlesias2004@yahoo.com.ar
 - ZARATE - CAMPANA: Sra. Graciela Battista - Chacabuco 443 - Tel.: 03487-430790 - gbattista@a5coopenet.com.ar

FILIAL PROVINCIA DE CATAMARCA

- SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA: Alicia Beatriz Leguizamón - Barrio Crisólogo Larralde c 16 A - Tel.: 03833-425348 - celiacoscatamarca@arnet.com.ar

FILIAL PROVINCIA DE CHACO

- RESISTENCIA: María de la Cruz Roa - Manzana 87 parcela 12, UF 02-150 - Tel.: 03722-15546804 - acafch@argentina.com.ar

FILIAL PROVINCIA DE CORDOBA

- BELL VILLE: Jorge Brusadin - Intendente Rubén Marquez 392 - Tel.: 03554-424285/15582368 - jorge_brusadin@yahoo.com.ar
 - CORDOBA CAPITAL: Mónica Milanesio - Av. 24 de Setiembre 1236, 6º '603', Barrio Gral. Paz - Tel.: 0351-4533504/155112226 - sintacc_cordoba@yahoo.com.ar / monimilanesio@gmail.com
- Romina Carando - Morales de Albornoz 3787, Barrio José I. Díaz 1º Sec. - Tel.: 0351-4551029/155319273
sintacc_cordoba@yahoo.com.ar / rcarando@hotmail.com
- GRAL. DEHEZA: Flavia D Angelo - Vélez Sárfield 464, Las Perdices- Tel.: 0353-154148679 -flavia_d2001@yahoo.com.ar
 - SAN FRANCISCO: Ana Cerri de Bustamante - Antártida Argentina 2016, Barrio H. Bouchard - Tel.: 03564-15520892 (Daniel Solano) 03564-15599368/420538 (Fabiana Sorasio) - celiacossanfrancisco@yahoo.com.ar

- VILLA MARIA: Sergio Combina - R. Gutiérrez 600 - Tel.: 0353-4877508 - sergiocombina71@hotmail.com

FILIAL PROVINCIA DE ENTRE RIOS

- GUALEGUAY: Patricia Bidegain - sandra02_87@hotmail.com

FILIAL PROVINCIA DE LA PAMPA

- GENERAL PICO: Natalia Bugnone - Calle 23 N° 1167 - Tel.: 02302-432019 - nbugnone@hotmail.com

FILIAL PROVINCIA DE MENDOZA

- CAPITAL: Gisela Cristina Ricco - Bermejo 1955, Barrio Los Guindos, Rodeo de la Cruz - Tel.: 0261-4212731 - gisellaricco@yahoo.com.ar
- SAN RAFAEL - GRAL. ALVEAR - MALARGÜE: Isabel Weber - 3 de Febrero 1276 - Tel.: 02627-433147/ 497071- filialsurmza@yahoo.com.ar

FILIAL PROVINCIA DE MISIONES

- EL DORADO: Patricia Stobele - Tel.: 03751-430800/15667883
- OBERA: Marisa Avato - Catamarca 396 - Tel.: 03755-422689/401200 - marisavato@hotmail.com
- POSADAS: Marite Clemente - Av. Lavalle 1517 - Tel.: 03752-431485 Fax.: 03752-429693 - fliapiovano@hotmail.com
- SAN PEDRO: Lidia Pérez y Clelia Pintos - Tel.: 03751-154718800/15415418/470007

FILIAL PROVINCIA DE RIO NEGRO

- RIO COLORADO: Sra. María Cristina Herrero - Alberti 235 - Tel.: 02920-15489979

FILIAL PROVINCIA DE SALTA

- TRES CERRITOS: Silvia González - Los Tarcos 347 - Tel.: 03874-4394405 /156058320 - silviavaca2000@hotmail.com

CAPITAL FEDERAL:

- Cabrera 4646 - Cap. Fed.
- Hospital Nacional de Pediatría Dr. Juan Garrahan (Sec. Gastroenterología) - Pichincha y Brasil.
Sra. Elizabeth Caps - Tel.: 4901-3618. Sra. Virginia Castro - Tel.: 4983-7997
- Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez (Sec. Gastroenterología) - Paraguay y Sánchez de Bustamante.
Sra. Mabel Ustaran - Tel.: 4772-7132. Sra. Edith Giligan - Tel.: 4781-2012
- Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos D. Udaondo - Av. Caseros 2061 - 2° Piso
Sra. Ruth Pozzi - Tel.: 4902-6309
- Hospital de Pediatría Dr. Pedro de Elizalde (Ex. Casa Cuna) - Sec. Gastroenterología
Sra. Cristina Dominguez - Tel.: 4811-4197
- Hospital Pirovano - Pabellón de Pediatría
Sra. Edith Giligan - Tel.: 4781-2012. Sra. Mabel Ustaran - Tel.: 4772-7132
- Hospital Durand
Sra. Hilda Schivo - Tel.: 4856-9252

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Suburbios Norte

- SAN ISIDRO: Hospital de Niños de San Isidro. Sra. Victoria Haddad - Tel.: 4552-0214
- SAN MARTIN: Hospital Dr. P. Thompson. Sr. Alfredo Fiore - Tel.: 4750-8592
- JOSE C. PAZ: Hospital Dr. Mercante. Sra. Liliana Sánchez - Tel.: 02320-46-3083

Suburbios Oeste

En Uruguay, A.C.E.L.U.



• MONTEVIDEO:

Canelones 1164 - Tel.: 902-34-62/3 Fax: 908-59-59 - www.acelu.org

En Paraguay, F.U.P.A.C.E.L.



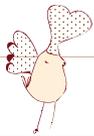
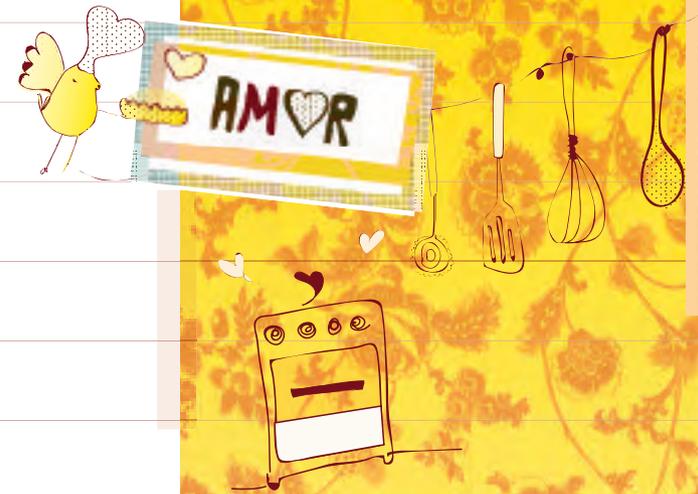
• ASUNCION:

José Asunción Flores N° 3825 c/ Tte. Alvarenga - Tel.: 59521-222999 / 223656 / 615437 / 371457 / 222381



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.





Después de recorrer estas páginas; de probar, mezclar, oler y crear, habrán comprobado que la historia de Margarita y su mamá es testimonio de lo que desde hace tiempo decimos de Maizena, eso de “hay muchas formas de dar amor, y una es a través de las comidas”.

Ellas encontraron nuevas formas y cosas para dar, en variadas y divertidas ocasiones.

Por eso, si quieren compartir esta experiencia o brindarle una nueva mirada sobre la celiacía a quien pueda interesarle, encontrarán este libro en www.maizena.com. Los esperamos.



Autor: Mónica Liliana Pusineri

Título: Recetas queridas, especialmente dedicadas a personas celíacas.

Dirigido por: Graciela Lucía Calogero. - a ed.

Buenos Aires: Unilever de Argentina S.A., 2008. 136 p.; 28x19 cm.

Diseño e Ilustración: Harvey & Harvey y Luciana Feldchtein

Fotografía / Food Styling: Gustavo López / Natalia Cáneva

Corrección de textos: 8.66 Ideas sin agencia

ISBN 978-987-21101-2-3

1. Libro de Recetas. 2. Cocina para Celíacos. I. Calogero, Graciela Lucía, dir. II.

Título CDD 641.563. Fecha de catalogación: 10/06/2008

Impreso por: Intergráfica

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida,
almacenada o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio,
sin la previa autorización escrita por parte del editor.

