

Curso de Repostería.
Material elaborado por:
Andrea Rojas Morales



Recetario Dulce arte

Por Andrea Rojas Morales

ORIGEN
CAPACITACIONES

Sobre derecho de autor: Este texto ha sido preparado con material de terceros y de diferentes fuentes, por lo que las imágenes y los textos no son de autoría del profesor. Además, ha sido realizado con fines docentes para sus estudiantes.

Torta hojarasca:

Ingredientes:

- 3 tazas de harina cernida sin polvos de hornear.
- 3 yemas de huevo.
- $\frac{3}{4}$ tazas de vino blanco o vinagre blanco.
- 250 grs. De mantequilla en cubitos fría.

Paso a paso:

En un bowl poner harina en forma de volcán, agregar mantequilla, yemas y el vino o vinagre blanco.

Trabajar con un tenedor hasta lograr consistencia y terminar con las manos SIN AMASAR, quedaran trocitos de mantequilla que aportarán crocantis al disco.

Llevar 30 min. al refrigerador o 10 min. al congelador (o dejar reposar toda la noche tapada con papel aluza).

Estirar la masa con uslero en superficie plan con poca harina, posteriormente realizar el corte con el tamaño deseado del molde y dejando un margen, ya que se encogerá al hornearse.

Hornear de 5 a 7 min. hasta que la apariencia sea levemente dorada. (Obtendrás 14 disco aproximadamente).

Rellenar y decorar a gusto.

Discos de merengue:

Ingredientes 15 porciones:

- 5 claras de huevo.
- 200 grs. De azúcar granulada.
- 200 grs de azúcar flor, impalpable o glass.
- 20 grs. De maicena tamizada o cernida.

Paso a paso:

En el bowl de la batidora agregamos las claras de huevo a velocidad media-alta, cuando esta comience a espumar agregamos la mitad del azúcar granulada, cuando haya tomado consistencia se agrega la otra mitad del azúcar, ahora batir a velocidad alta hasta que el merengue este consistente (NO DURO).

En este momento procedemos a agregar a agregar el azúcar flor y maicena en 2 partes con movimientos envolventes.

Traspasamos la mezcla a una manga pastelera y rellenamos los círculos con el diámetro deseado.

Hornear a 170°C durante 1:30-1:50 hrs. Dependiendo del horno.

Bizcocho de vainilla:

Ingredientes 15 porciones:

- 7 huevos.
- 210 grs. De azúcar.
- 210 grs. De harina cernida.
- 1 cucharadita de aceite.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Paso a paso:

Separar las claras de las yemas de huevo y batir las claras, cuando estas comiencen a espumar agregamos la mitad del azúcar, y usando haya tomado consistencia de merengue la otra mitad de azúcar, a continuación se agregaran las yemas 1 a 1 y por ultimo el aceite junto a la esencia de vainilla.

Se deberá batir de 7 a 10 minutos aproximadamente.

Posteriormente agregamos la harina en 2 partes iguales con movimientos envolventes hasta integrar todo por completo.

Antes de hornear se deberá forrar el fondo o moldes con papel mantequilla y traspasar la mezcla (en 1 o 2 moldes como sea necesario).

Hornear a 180°C (1 molde por 30 minutos y 2 moldes por 20-25 minutos cada uno).

Apagar el horno y dejar reposar 5 minutos, sacar del horno y dejar entibiar, aluzar y refrigerar.

Torta cielo:

Ingredientes:

Bizcocho de chocolate:

- 3 huevos
- 90 grs. De azúcar
- 90 grs. De harina
- 9 grs. De cacao

Hojasasca:

- 100 grs. De harina sin polvos de hornear
- 1 yema
- ¼ taza de vino blanco o vinagre blanco
- 50 grs. De mantequilla en cubitos fría

Disco de merengue:

- 2 claras
- 60 grs. De azúcar granulada
- 60 grs. De azúcar flor, glass o impalpable
- 6 grs. De maicena

Crema pastelera:

- 375 cc. De leche líquida entera.
- 100 grs. De azúcar granulada
- 2 yemas
- 40 grs. De maicena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Chantilly:

- 300 cc. De crema batida fría a punto chantilly.

Crema diplomática:

- Partes iguales de crema pastelera y crema chantilly

Crema chantilly 2:

Curso de Repostería.
Material elaborado por:
Andrea Rojas Morales

- 300 cc. De crema chantilly
- 300 grs. De frambuesas

Paso a paso:

Aplicar hojarasca, manjar (generosamente), hojarasca, manjar, hojarasca.

Posteriormente aplicar crema diplomática, discos de merengue, chantilly frambuesa y el bizcocho de chocolate humedecido.



Sobre derecho de autor: Este texto ha sido preparado con material de terceros y de diferentes fuentes, por lo que las imágenes y los textos no son de autoría del profesor. Además, ha sido realizado con fines docentes para sus estudiantes.