

Material Imprimible

Curso Repostería

Módulo Preparaciones reposteras II

**Contenidos:**

- Colorantes
- Gelificantes. Usos
- Repostería especial: light, celíaca y vegana
- Sponge cake
- Cheesecake
- Lemon pie
- Tarta de ricota
- Carrot cake
- Tarta de frutilla
- Tarta de manzana

## **Colorantes**

Los colores son muy importantes en la repostería ya que sirven para decorar. Cuando trabajen con fondant, glaseado o cremas para decorar tortas, los colorantes son un gran aliado.

No se olviden que siempre una preparación primero ingresa por los ojos y se acepta o no por esa vía. La torta puede tener un sabor óptimo y riquísimo, pero si visualmente no es agradable, difícilmente será aceptada.

Pero... ¿qué es un colorante? Es una sustancia que puede ser de origen natural, sintético o artificial que nos ayuda a resaltar el color de nuestras preparaciones.

No obstante, para usar colorantes siempre tenemos que estar seguros que los mismos sean aptos para el consumo.

Los de origen natural se obtienen de las plantas, flores, semillas o frutas. Los colorantes sintéticos, en cambio, se elaboran químicamente, pero se trata de que sean parecidos a los naturales. Por último, los artificiales también se elaboran químicamente pero no comparten ninguna de las características con los naturales ni poseen sus propiedades. Estos últimos son los más utilizados.

Los de origen natural tienen la gran ventaja que no poseen químicos y son aceptados por el organismo, pero la desventaja es que suelen modificarse mucho por las condiciones de temperatura o humedad, por ejemplo.

Podemos encontrar colorantes en gel, líquidos, en pasta, en polvo y en spray.

Los colorantes en gel son muy versátiles, por lo que se usan para teñir fondant, dar color al buttercream, cremas y glaseados.

Para su utilización usaremos un palillo para sacar un poco de colorante del frasco, y cada vez que saquemos colorante tendremos que utilizar un palillo nuevo para evitar contaminarlo.

Los colorantes líquidos, por su lado, tienen una base de agua, por lo que son fáciles de usar. Estos no se utilizan directamente sobre una masa o mezcla de ingredientes, sino

que se emplean para pintar creaciones creativas sobre el fondant con ayuda de un pincel, o bien para utilizarlos en los aerógrafos.

El colorante en pasta se usa en las decoraciones de tortas con fondant o en cremas espesas, dado que tiene una textura más densa que los anteriores, por lo que se debe usar una cantidad mucho más pequeña.

Los colorantes en polvo se usan para dar matices al fondant o al glaseado una vez que estén secos, o para dar color a los macarons. Dado que tienen una alta concentración de pigmentos, podemos conseguir colores muy intensos con poca cantidad de colorante. Una cuestión a tener en cuenta es que si los añadimos a mezclas como el merengue no se diluyen y nos quedarán grumos.

Finalmente, el colorante en spray o aerosol se usa para cosas más específicas, como por ejemplo, para teñir cupcakes o incluso para dar un toque aterciopelado a una tarta.

## **Gelificantes**

Seguramente habrán visto que muchas de las recetas en repostería utilizan la gelatina sin sabor. Aquí les vamos a contar un poco más sobre sus usos.

La gelatina sin sabor también se conoce como gelatina neutra, y es un gel coloidal porque puede pasar de un estado líquido a sólido. No obstante, también es un hidrogel, porque necesita del agua o líquido para hidratarse.

De esta manera, absorbe hasta 10 veces su tamaño original y adquiere una consistencia semilíquida con la particularidad de volverse líquida cuando se la somete al calor y sólida cuando se la somete al frío.

La gelatina sin sabor está disponible en su textura en polvo y es de color amarillento, pero si la diluimos es clara y transparente. Además es importante saber que se obtiene del colágeno de los huesos y tendones de los animales del ganado bovino y porcino.

Asimismo, podemos manifestar que es una proteína completa porque está compuesta por aminoácidos, y su composición es: entre 84 y 90% de la proteína proveniente del colágeno, entre 1 y 2% de minerales, y de un 8 a un 15% de agua. Es por este motivo que no se la utiliza en la cocina vegana.

Los usos de la gelatina sin sabor son innumerables, ya que no solo se usa para cocinar, sino también para hacer cosméticos y medicamentos, por ejemplo.

La misma se utiliza para hacer tortas, espesar postres de crema o helados, gelificar mermeladas, dulces y golosinas como las gomitas, para dar diferentes colores a preparaciones, y para hacer cubiertas de tartas.

La gelatina da consistencia y cuerpo, y si se le agrega un glaseado le dará más brillo a la decoración.

Bloom es la medida específica para la resistencia del gel y la firmeza de la gelatina, por lo que será bajo si la gelificación está entre 50 a 125 grados Bloom; mediana o intermedia si está entre 125 a 200 grados Bloom, y alto si está entre 200 y 300 grados Bloom.

Igualmente tengan en cuenta que podemos controlar nosotros mismos el grado de gelificación mediante la cantidad de líquido que agreguemos y la temperatura. Así podremos hacer consistencias más o menos gelificantes. Lo importante es siempre seguir las indicaciones de cada envase de gelatina, ya que dependiendo de la cantidad de gramos que tenga el sobre, será la cantidad de líquido a diluir y el volumen final.

Por ejemplo, si vamos a diluir en leche o crema debemos disminuir la cantidad de gelatina, dado que la consistencia de estos líquidos es mucho más viscosa y gelificada más rápido.

En el mercado contamos con sustitutos de la gelatina sin sabor, como el agar agar, la pectina y la goma guar.

El agar agar es una gelatina vegetal muy rica en fibra soluble derivado de las algas marinas muy usado en la cocina vegana. La pectina es un espesante natural proveniente de frutas que se utiliza mucho, por ejemplo, para la elaboración de mermeladas, compotas, salsas y dulces; y la goma guar también es un sustituto de la gelatina de origen vegetal.

Por último nos preguntaremos... ¿Cómo se conserva la gelatina? La misma, al ser higroscópica, es decir, captadora de la humedad del ambiente, debe almacenarse en su envase original sellado por no más de 2 años en lugares frescos y secos.

## **Repostería vegana**

En la repostería vegana tienen que tener en cuenta que muchos de los alimentos de origen animal no podrán ser utilizados en estas preparaciones.

Las personas que eligen una alimentación vegana excluyen de su dieta habitual los alimentos animales, como huevos, leche y sus derivados. Ellos reemplazan dichos alimentos por otros que no son de origen animal pero que, así y todo, pueden dar un muy rico sabor.

El huevo se puede sustituir con chía, que es una semilla que contiene proteínas, omega 3, y mucha fibra que mejora el colesterol y ayuda al tránsito intestinal.

Se la utiliza para sustituir el huevo donde el mismo tenga la función de unir y ligar ingredientes o también para dar humedad. Tengan en cuenta que no es necesario moler las semillas para obtener sus beneficios, pero sí sepan que si no están molidas se observarán en la preparación las pequeñas semillas, por lo que si no quieren que aparezcan, deberán molerlas para que se transformen en polvo.

Una cucharada de chía con tres cucharadas de agua equivale a un huevo.

La segunda alternativa del sustituto de huevo es el Psyllium Husk, que es una fibra proveniente de semillas que al mezclarlo con agua genera un gel, pero a diferencia de la chía, da mucha más estructura. Además podemos decir que favorece el tránsito intestinal y baja el colesterol.

Una cucharada de Psyllium con tres cucharadas de agua equivalen a un huevo.

La tercera opción es la Linaza, que es una semilla que contiene fibra y omega 3 y ayuda a regularizar la presión arterial.

La diferencia entre esta y la chía es que siempre hay que molerla antes de usarla, y además es la que menos poder de unión tiene si la comparamos con las anteriores.

La disolución es la misma: una cucharada de linaza con tres de agua.

Ahora les preguntamos... ¿saben qué es la aquafaba? Es un agua viscosa en la que se cocinan las legumbres como los garbanzos, y que sirve como espumante y emulsionante en las recetas.

Si conservan el agua obtenida de la cocción de las legumbres o la que se encuentra dentro de las latas de conserva, obtendrán un gran sustituto del huevo.

Para sustituir una yema necesitamos una cucharada de aquafaba; para sustituir una clara, dos cucharadas de aquafaba; y para sustituir un huevo entero, tres cucharadas de aquafaba.

¿Cómo reemplazamos la leche de vaca? Con leche de soja, por ejemplo, que tiene altas concentraciones de proteínas vegetales, minerales y vitaminas.

También con leche de almendras, que contiene calcio, omega 3 y previene la osteoporosis y el cáncer de colon.

Otra leche muy usada es la de coco, que contiene calcio, magnesio y potasio.

Por su lado, la leche de avena mejora el sistema digestivo y es ideal para las personas que tienen diabetes por su gran contenido de fibra.

Por último diremos que los sustitutos de la manteca que más se usan son la margarina vegetal y el aceite de girasol o de oliva, aunque debemos tener cuidado con este último, ya que posee un sabor muy particular.

¿Qué les parece si aprendemos a hacer una torta vegana? Vamos a usar:

- 300 gramos de harina de trigo, que puede sustituirse por harina de arroz, integral o la que desee
- 180 gramos de azúcar
- 340 mililitros de leche de coco, de almendras, de soja, la que más les guste
- una cucharada de vinagre
- una cucharada de bicarbonato de sodio
- 100 mililitros de aceite que no sea de oliva
- ralladura de limón
- y esencia de vainilla

Para un rico relleno o cobertura vamos a usar:

- 500 mililitros de crema de leche vegetal
- y colorantes

Para hacer la torta vamos a colocar el aceite, la leche, el azúcar, el vinagre, la ralladura de limón y la vainilla en un bowl y mezclamos, preferentemente con batidor de pie, para dar más volumen.

Luego agregamos la harina y el bicarbonato previamente tamizados y mezclamos toda la preparación hasta que quede homogénea.

Una vez lista, colocamos la preparación en un molde si es que queremos hacer una única torta, o en tres moldes a fin de hacer tres capas y luego rellenar. Eso será a elección de cada uno de ustedes. Recuerden que este es el momento en el que pueden colocar colorantes a las masas, siempre aptos para veganos.

Después rociamos el molde para evitar que se pegue y lo colocamos en el horno precalentado a 180 grados durante 25 minutos. Cuando esté frío lo desmoldamos para que no se rompa el bizcochuelo.

Para el relleno colocamos la crema vegetal en la batidora, y si desean que tenga un sabor dulce más fuerte pueden agregarle azúcar impalpable.

Luego le agregamos el colorante y, si es necesario, algún tipo de saborizante, y después colocamos la preparación en la manga con el pico que más quieran, según la forma que quieran darle.

Además pueden dividir la crema total en varios bowls y a cada uno ponerle un colorante diferente así la torta queda visualmente más linda.

¿Cuál es la diferencia entre la crema animal y la vegetal? La primera suele cortarse cuando se la bate en exceso, pero la vegetal, aunque su batido sea más intenso, no se corta, debido a la diferencia de su composición. Además, la vegetal es apta para el consumo de los veganos; la animal, no.

## **Repostería celíaca**

Hoy en día van a encontrarse con muchas personas que son intolerantes al gluten.

Como dijimos, el gluten es una proteína que forma una red que permite que la masa sea elástica y flexible para amasar, pero las personas que tienen intolerancia al gluten no pueden consumirlo.

Dicha proteína se encuentra en el trigo, avena y cebada y centeno. De allí surgen las siglas TACC que conocerán y que habrán visto en muchos de los envases de productos como una espiga cruzada.

Por ello es que debemos reemplazar la tradicional harina de trigo por otras. Las más utilizadas son la harina de arroz y la de mandioca.

Otras harinas son maíz, tapioca, trigo sarraceno, teff, chía, lino, quínoa, pero preferentemente se las utiliza para la elaboración de panificados.

Además, en la cocina sin gluten es esencial tener en cuenta el almidón de maíz, que es un polvo fino y blanco derivado de los granos de maíz y que se obtiene al separar el almidón del contenido de fibra, proteína y aceite de los granos de maíz mediante un proceso de limpieza, lavado y trituración.

No obstante, tengan en cuenta que al almidón nunca lo van a poder estirar, ya que no formará gluten, y al no poder estirarlo será una masa más quebradiza, imposibilitada de poder tener flexibilidad.

Una de las preguntas que habitualmente surgen es... Al realizar repostería celíaca, ¿debemos colocar la misma cantidad de harina apta para celíacos que si fuese harina de trigo? Veamos. Una taza de harina de trigo equivale a:

- una taza de harina de almendra
- media taza de maicena o almidón de maíz
- media taza de harina de quínoa
- 1/4 taza de harina de coco
- 3/4 taza de harina de arroz

¡Ahora los invitamos a hacer un budín inglés apto para celíacos! Vamos a necesitar:

- 150 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina de maíz
- 100 gramos de frutas brillantadas
- 150 gramos de almidón de maíz



- 100 gramos de nueces
- 150 gramos de manteca
- 6 yemas
- Una copa de oporto
- 60 gramos de pasas de uva
- Y 3 claras de huevo

Vamos a tamizar la harina de maíz con el almidón de maíz, y después picamos groseramente las nueces y las dejamos macerar con un poco de oporto.

Batimos las claras a punto nieve y reservamos. Luego, en una batidora eléctrica, batimos la manteca y el azúcar hasta alcanzar la consistencia de una crema pálida.

Incorporamos las yemas una a una y posteriormente agregamos la harina de arroz con el almidón de maíz, el oporto, y continuamos batiendo a baja velocidad.

Fuera de la batidora incorporamos las frutas brillantadas, las pasas de uva y las nueces. Después integramos las claras batidas a punto nieve en dos tandas con movimientos suaves.

¿Qué hacemos después? Vertimos la masa dentro de moldes de budín previamente enmantecados y cocinamos en el horno precalentado a 160 grados centígrados durante 40 minutos aproximadamente. Finalmente desmoldamos, dejamos enfriar y cortamos en rodajas.

### **Repostería light**

Si queremos hacer preparaciones reposteras con menos calorías, debemos usar edulcorantes, que son sustancias, naturales o artificiales, que endulzan.

Un gran aliado de la repostería light es la stevia, que es un edulcorante natural procedente de una planta de hojas verdes, la stevia rebaudiana, utilizada tradicionalmente en Suramérica, pero que ya se comercializa en todo el mundo.

También podemos nombrar a la sucralosa, que es un edulcorante artificial que es 600 veces más dulce que el azúcar, y además, es estable al calor, por lo que es ideal para hornear y cocinar.

Una cucharadita contiene una caloría y 0 gramos de carbohidratos, y una taza contiene 48 calorías y 12 gramos de carbohidratos.

También podemos mencionar el xilitol, que es un polialcohol con un sabor dulce similar al del azúcar que se extrae del maíz o madera de abedul y se encuentra en muchas frutas y vegetales.

El xilitol contiene 2,4 calorías por gramo, por lo que podemos decir que tiene 40% menos calorías que el azúcar.

No obstante, el xilitol puede provocar molestias digestivas cuando es fermentado por las bacterias del colon, tales como diarrea, flatulencia, dolor abdominal e hinchazón.

¿Qué les parece si aprendemos a hacer muffins fitness de avena con mantequilla de maní? Para 12 unidades vamos a necesitar:

- 2 huevos
- 350 mililitros de leche o bebida vegetal
- 125 mililitros de puré o compota de manzana o banana
- 100 gramos de mantequilla de maní natural
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- 280 gramos de copos de avena finos
- Una pizca de sal
- Una cucharadita de levadura química
- Una cucharadita de canela molida
- 20 gramos de semillas de chía
- 30 gramos de semillas de lino o girasol, calabaza, amapola, sésamo
- 30 gramos de pistachos al natural pelados picados, u otro fruto seco
- 30 gramos de pasas de uvas

Primero vamos a precalentar el horno a 180 grados centígrados y preparamos una bandeja con 12 cavidades para muffins o magdalenas, antiadherente, engrasándolas bien con aceite vegetal o manteca. Los moldes de silicona son una buena opción, ya que no hace falta engrasarlos.

Luego mezclamos en un recipiente los huevos con la leche, la mantequilla de maní, el puré y la vainilla, y batimos manualmente hasta que quede homogéneo.

Aparte vamos a combinar el resto de los ingredientes, añadiendo las semillas y los frutos secos al gusto que se desee. Hacemos un hueco en el centro y echamos la primera preparación húmeda, para posteriormente mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.

Repartimos la masa en los moldes preparados, llenándolos hasta arriba y presionando con suavidad, y luego coronamos con más frutos secos o semillas, si se desea.

Una vez listo los llevamos al horno durante unos 20-25 minutos, o hasta que al pinchar uno en el centro salga prácticamente limpio. Esperamos unos 10 minutos fuera del horno antes de pasar un cuchillo por el borde de cada muffin para desmoldarlos con cuidado, y los dejamos sobre una rejilla hasta que se enfríen por completo.

Las alternativas que conocimos son útiles para realizar una torta especial, ya sea light, para diabéticos, celíacos y veganos. Sepan que siempre en la repostería hay muchas alternativas en cuanto a la selección de los ingredientes y los sustitutos para que todos puedan deleitarse con ricos y saludables postres.

Es por eso que los invitamos a probar qué ricos quedan utilizando ingredientes diferentes a los tradicionales. Seguramente se van a sorprender, ya que muchas veces podemos convertir tortas muy calóricas en más saludables.

## **Sponge cake**

Es un clásico de la repostería británica que se puede hacer con dos tipos de bizcochos: el pound cake, más conocido en España como bizcocho de cuatro cuartos, o con un bizcocho genovés que lleva muy poca manteca.

En esta oportunidad les vamos a enseñar el método más tradicional: el pound cake, que suele tener un relleno de mermelada, pero en la actualidad se añade crema fresca unida con fruta fresca o mermelada de frambuesas. Al final, para la decoración de nuestro sponge cake, vamos a cubrir la superficie con bastante azúcar glasé.

Para el pound cake vamos a necesitar:

- 200 gramos de huevos

- 200 gramos de manteca
- 200 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina
- Una pizca de sal

Para el relleno utilizaremos:

- 160 gramos de mermelada de frambuesas
- 200 mililitros de crema de leche
- y azúcar glasé para decorar

En primer lugar vamos a engrasar la base y los laterales de dos moldes de 20 centímetros de diámetro. Enharinamos solo los bordes, retirando el exceso, y cubrimos las bases con papel manteca. Reservamos hasta que tengamos lista la masa del bizcocho.

En un cuenco amplio, tamizamos la harina, agregamos el azúcar, la sal, la manteca, los huevos y la leche. Batimos todos los ingredientes con ayuda de unas varillas eléctricas y, en el momento en que hayamos obtenido una masa homogénea, dejamos de batir.

Luego repartimos la masa entre los dos moldes y los introducimos en la parte central del horno, pre-calentado a 180 grados centígrados, y con calor arriba y abajo. Cocinamos durante 20 minutos o hasta que, al introducir un palillo en el centro, este salga limpio.

Una vez cocidos retiramos los bizcochos del horno y dejamos que se enfríen sobre una rejilla metálica, colocados boca abajo, antes de desmoldar. De esta manera, la superficie se aplanará ligeramente y perderá el “copete” central.

Mientras tanto, montamos la crema de leche, que tendrá que estar bien fría, con ayuda de unas varillas eléctricas. Cuando esté semi-montada, agregamos el azúcar glasé y continuamos batiendo hasta obtener la consistencia deseada. Posteriormente vamos a rellenar una manga pastelera con la misma.

Cuando los bizcochos estén completamente fríos, los desmoldamos y procedemos a armar el sponge cake. Para ello, vamos a colocar uno de los bizcochos de la manera correcta, es decir, con la base en la parte inferior. Extendemos la mermelada por la

superficie y, en forma de anillo, o sea, en la parte exterior del bizcocho, colocamos la crema.

Luego cubrimos con el otro bizcocho, boca abajo, y espolvoreamos con más azúcar glasé. Si es de nuestro agrado, servimos acompañado de frutos rojos y crema.

### **Cheesecake sin horno**

Los ingredientes son:

- 200 gramos de galletitas de chocolate o vainilla
- 100 gramos de manteca
- 400 gramos de queso crema firme
- 150 gramos de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 200 mililitros de crema de leche
- 10 gramos de gelatina sin sabor
- 50 mililitros de agua
- y mermelada de frutos rojos

Vamos a colocar las galletitas en una procesadora y mientras se trituran agregamos la manteca previamente derretida en el microondas o a baño maría, cuidando que no se queme.

Una vez que tenemos una preparación homogénea la colocamos en la base de un molde que tenga un acetato para que sea más fácil de desmoldar, y lo colocamos en la heladera para que se enfríe.

Luego colocamos en un bowl el queso crema con el azúcar y mezclamos, y después le incorporamos ralladura de limón, que le dará un sabor particular, y posteriormente la crema de leche con un mínimo de 40% de tenor graso. Si quieren que la torta tenga más cuerpo la pueden batir un poco antes de que llegue a punto chantilly. Mezclamos con movimientos envolventes.

Ahora vamos a preparar la gelatina: 10 gramos de gelatina en 50 centímetros cúbicos de agua tibia. Esperamos unos 30 segundos para que se forme el gel y la activamos sometiéndola al calor del microondas entre 15 a 20 segundos. Al activarse cambiará de

color a translúcida. Después agregamos la gelatina a la preparación del queso con movimientos envolventes.

Una vez lista la preparación la incorporamos de a poco a la base fría de galletitas y luego la llevamos a la heladera entre 4 a 6 horas de frío. Para desmoldarlo se retira el molde de base y muy lentamente el acetato. Finalmente decoramos con mermelada de frutos rojos.

### **Torta de ricota**

Para preparar una torta de ricota vamos a necesitar:

- 200 gramos de manteca
- 330 gramos de azúcar
- 6 huevos
- 400 gramos de harina
- Una cucharada de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- Esencia de vainilla
- Ralladura de limón
- 600 gramos de ricota

Mezclamos 200 gramos de manteca y 150 gramos de azúcar con una pizca de sal para realzar el sabor. Luego le agregamos esencia de vainilla y ralladura de limón. Integramos mientras continuamos batiendo de a uno los 4 huevos que lleva esta torta.

Sobre la mesada colocamos la harina y el polvo para hornear, formamos una corona y en el medio colocamos la preparación ya batida y homogénea. Amasamos para formar nuestra masa de base de la torta. Podemos ayudarnos con un palo de amasar. Una vez formada la masa le colocamos papel film y la llevamos a la heladera para que se enfríe.

Para el relleno vamos a colocar en un bowl la ricota con 2 huevos y 180 gramos de azúcar. Damos sabor con ralladura de limón y esencia de vainilla y mezclamos todos los ingredientes.

Mientras sacamos la masa de la heladera y la estiramos y colocamos en un molde para horno, agregamos el relleno y luego llevamos al horno precalentado a 180 grados durante

---

40 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo la retiramos del horno y una vez que enfríe, aproximadamente dos horas a temperatura ambiente, la decoramos con azúcar impalpable.

### **Lemon pie**

Para los amantes del limón, vamos a aprender a hacer un rico lemon pie, y para la masa vamos a necesitar:

- 300 gramos de harina
- 50 gramos de azúcar
- 180 gramos de manteca
- Un huevo
- Una pizca de sal

Para la crema de limón vamos a utilizar:

- 60 gramos de almidón de maíz
- 225 gramos de azúcar impalpable
- 400 centímetros cúbicos de agua fría
- Ralladura de dos limones
- 110 centímetros cúbicos de jugo de limón
- 4 yemas
- Una pizca de sal

Para el merengue usaremos:

- 6 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar
- Una pizca de sal
- Un sobre de cremor tártaro
- Una cucharadita de almidón de maíz

Para hacer la masa vamos a colocar en una batidora la harina, el azúcar y la pizca de sal. Batimos a velocidad media y le agregamos la manteca cortada en dados y bien fría. Continuamos batiendo a velocidad baja y le agregamos un huevo.

Colocamos la masa en la heladera hasta que enfríe y una vez fría la ponemos en la mesada y la estiramos con palo de amasar. Será ideal de 6 milímetros, teniendo en cuenta que conectaremos la base y los laterales del molde.

Después disponemos esta masa en el molde y presionamos para que quede adaptada al mismo. Horneamos a 180 grados durante 15 minutos, y luego batimos un huevo y pincelamos la masa para darle color. Colocamos nuevamente en horno durante 10 minutos.

Para la crema de limón vamos a mezclar el almidón de maíz con el azúcar impalpable y la pizca de sal. Removemos y agregamos el agua fría.

Batimos con batidor de mano mientras colocamos a fuego lento, y allí veremos cómo de a poco la preparación va tomando mayor viscosidad. Lo dejamos en el fuego hasta que el almidón de maíz se haya disuelto totalmente y revolvemos bien lento, evitando que se formen grumos.

Sumamos a esta preparación, aún en el fuego, la ralladura de dos limones. Cuando espese por completo, la sacamos del fuego.

Posteriormente le agregamos el jugo de limón, las yemas, y volvemos a colocar la preparación al fuego bajo para que no se queme revolviendo para lograr mayor viscosidad.

El siguiente paso es colocar la crema en la masa y luego llevar a la heladera por 4 horas aproximadamente hasta que se endurezca la crema. Mientras tanto podemos avanzar con el merengue que le dará la cobertura a este lemon pie.

Para el merengue necesitamos batir las claras de huevo en un batidor, con una pizca de sal y 200 gramos de azúcar.

Para facilitar la formación del merengue se puede agregar un sobre de cremor tártaro, que es un aditivo muy utilizado en repostería para dar volumen y esponjosidad a las masas, merengues y glaseados.



Luego le agregamos una cucharadita de almidón de maíz para que las claras mantengan consistencia firme.

Finalmente colocamos el merengue en la tarta para decorarla con espátula o le podemos dar diversas formas con los picos, a elección de cada uno de ustedes. Para dar esa coloración de “quemado” al merengue se dora con un soplete o colocándolo unos minutos en el horno.

### **Carrot cake**

Vamos a necesitar:

- 200 gramos de harina tamizada
- 250 gramos de azúcar
- 200 centímetros cúbicos de aceite
- 250 gramos de zanahoria rallada
- 3 huevos
- 100 gramos de nueces picadas
- 100 gramos de pasas de uva
- Una pizca de sal
- Ralladura de naranja, canela y nuez moscada a gusto

Para el relleno o decoración necesitamos:

- 300 gramos de queso crema
- 200 gramos de manteca
- y 400 gramos de azúcar glasé

Comenzamos la preparación mezclando la harina, la canela, y la sal hasta tener un sistema homogéneo.

En un bowl aparte mezclamos el azúcar y el aceite con una espátula de mano y luego agregamos los huevos, uno por vez, integrando cada uno de ellos.

Después unificamos ambas preparaciones, y mezclamos a mano lentamente a fin de que no se hagan grumos. Una vez que esté todo mezclado verán que es muy densa pero ahora, con el agregado de la zanahoria, se hidratará. Una vez homogeneizado colocamos las pasas y las nueces.

Podemos usar un molde pequeño para darle forma de torta o una budinera y preparar un rico budín de zanahorias. Al molde elegido le vamos a poner manteca o aceite para que no se pegue y se rompa la masa. Cocinamos en horno a 180 grados aproximadamente por 40 minutos. Luego dejamos enfriar entre 10 y 15 minutos y pasado el tiempo lo podemos desmoldar.

Para el relleno o decoración batimos la manteca durante 5 minutos a máxima potencia y le agregamos el azúcar muy de a poco. Batimos durante 5 minutos más y añadimos el queso crema, que debe estar bien frío.

Para decorar se puede rellenar cada una de las capas dentro del bizcocho y luego cubrir la superficie. Si quisiéramos hacer forma de budín también podremos rellenarlo y también usar la preparación para decorar colocándola en una manga y usando diferentes picos. Para la decoración fina se pueden usar nueces, almendras o pasas picadas y zanahoria rallada.

### **Tarta de frutilla con crema pastelera**

Qué rica, ¿no? No hemos hablado hasta ahora sobre la conocida crema pastelera, así que a continuación les indicaremos cómo realizarla. Tomen nota de los ingredientes que vamos a usar para esta crema:

- Medio litro de leche entera
- 4 yemas
- 50 gramos de almidón de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 130 gramos de azúcar

Para la masa dulce vamos a necesitar:

- 165 gramos de manteca
- 165 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina
- Un huevo
- 15 gramos de sal
- y 15 gramos de almidón de maíz

Primero vamos a hacer la crema pastelera. Para esto calentamos la leche en una ollita sin que llegue a hervir.

Por otro lado unimos las yemas, el almidón de maíz, la esencia de vainilla y el azúcar en un bowl y luego los agregamos a la leche tibia y revolvemos con cuchara de madera.

Continuamos la cocción siempre revolviendo hasta lograr una crema de consistencia densa y dejamos entibiar.

Para la masa dulce batimos la manteca y el azúcar y después le agregamos el almidón de maíz y el huevo.

Continuamos revolviendo y le colocamos la harina tamizada y la sal. Integramos todos los ingredientes hasta lograr que esté homogénea.

Luego la colocamos en papel film y la dejamos descansar durante una hora. Pasado este tiempo comenzamos a estirarla. Si lo necesitamos podemos ayudarnos con el palo de amasar, y si se pega debemos colocar harina en la superficie de la mesada.

Posteriormente enmantecamos y enharinamos un molde para torta y colocamos la masa que estiramos en el molde. Nuevamente lo llevamos a la heladera para enfriar aproximadamente una hora.

Una vez fría, llevamos la masa a un horno a 180 grados durante 10 minutos hasta que se cocine; dejamos enfriar completamente la masa, sacamos la crema pastelera de la heladera y la revolvemos hasta que tome la consistencia deseada, para luego colocarla arriba de la masa.

Para finalizar decoramos con frutillas sobre la crema pastelera. A gusto y diseño de cada uno de ustedes. Para darle brillo se coloca gelatina de frutillas para que quede roja y además para que la torta solidifique. Una vez finalizada dejamos reposar en la heladera por 3 a 4 horas antes de consumirla.

Para hacer tartas frutales, en lugar de frutillas pueden colocar diferentes frutas, como duraznos, kiwi, frutas rojas, entre otros, y así dar más color a la preparación.

## Tarta de manzana

Tomen lápiz y papel y anoten los ingredientes:

- 200 gramos de manteca
- 2 tazas y media de harina
- Azúcar
- Una pizca de sal
- 90 centímetros cúbicos de agua fría

Para el relleno vamos a necesitar:

- 4 o 5 manzanas
- Una cucharada de azúcar negra
- Jugo de medio limón
- Canela a gusto

Para la salsa vamos a usar:

- 100 gramos de manteca
- 3 cucharadas de harina
- 1/4 de taza de leche
- Media taza de azúcar negra

Bien. Para la masa lo primero que vamos a hacer es cortar en trozos la manteca, que debe estar bien fría, y nuevamente la colocamos en la heladera. Este es un tip importante para que quede muy bien la torta.

Luego la desmenuzamos con un tenedor para no darle temperatura y no se derrita y le agregamos la harina. Picamos la manteca y sumamos el azúcar en media cucharada, y una cucharada de sal para realzar el sabor. Mantenemos el movimiento de mezcla entre estos ingredientes hasta que se homogenice lo mejor posible. Luego agregamos 90 centímetros cúbicos de agua fría pero muy de a poco.

Una vez hecha la masa, la colocamos en la mesada y lentamente con la palma de la mano la aplastamos intentando manipularla lo menos posible para no agregarle calor. Posteriormente la envolvemos con papel film y la llevamos a la heladera durante una hora hasta que esté muy fría.

Ahora vamos a pelar las manzanas. Le sacamos la región central y las cortamos en rodajas muy finas, pero tratando de que queden todas de un tamaño similar.

Luego colocamos las manzanas en un bowl con el jugo de medio limón, canela a gusto y azúcar negra.

Paralelamente vamos a hacer la salsa. En una olla colocamos manteca a fuego directo hasta que se derrita pero sin que se queme. Le agregamos la harina, revolvemos y cocinamos durante uno a dos minutos. Posteriormente le agregamos la leche caliente y mezclamos la preparación hasta que se cocine la harina.

Una vez integrado le agregamos media taza de azúcar negra. Verán que de a poco se va formando un caramelo que debemos cocinar dos minutos más.

Una vez listo colocamos las manzanas en el almíbar y homogeneizamos todo en un bowl fuera del fuego. Mezclamos y esperamos que se enfríe.

Mientras tanto enmantecamos o aceitamos la tartera que usaremos para que no se pegue. Para la cantidad de manzanas que usamos, un molde de 24 centímetros es el correcto. Cuando tenemos listo el molde, colocamos el relleno con las manzanas y llevamos a horno moderado entre 40 y 50 minutos, hasta que la parte de arriba de la tarta de manzana se vea dorada.