

CURSO

REPOSTERIA

CHOCOLATERIA



INDICE GENERAL

	Pág.
Masa de azúcar.....	2
Apfel Strudel.....	3
Salsa de vainilla.....	4
Torta de manzanas.....	5
Galletas c/mermelada	
C/crema de limón.....	6
Galletas rellenas c/mermelada.....	7
Rosetas de limón.....	8
Galletas con manga (s).....	9
Sablés de almendras.....	10
Torta de limón.....	11
Crema de limón	
Crema de vainilla.....	12
Bizcocho (torta de chocolate).....	13
Torta de nueces.....	14
Queque navideño.....	15
Pasteles de mantequilla (S).....	16
Pâte á choux (repollitos)	
Eclaires c/ chocolate.....	17
Poire belle Hélène (pera bella helena)	
Postre a la Peter.....	18
Ganache . trufas de café.....	19
Trufas de vainilla	
Rochers c/ chocolate.....	20
Bombones tutti frutti	
C/ mermelada.....	21
Almendras.....	22

MASA DE AZUCAR

INGREDIENTES:

1 kilo de harina
1 cucharadita polvos hornear
250 grs. Mantequilla
250 grs. Margarina
500 grs. Azúcar granulada
5 huevos enteros
1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

Cernir la harina con los polvos de hornear en una mesa, se hace un hueco en el medio y se le agrega el azúcar con la sal y los huevos.

Aparte juntar la mantequilla con la margarina, que quede una crema, luego agregar a la mezcla anterior, mezclar los ingredientes del medio, formar una pasta, después incorporar la harina desde afuera hacia adentro hasta que quede una masa homogénea, guardar en el refrigerador envuelta en aluza durante una semana y de dos a tres meses en el congelador.

Esta masa sirve para preparar Torta de manzanas, kuchen, pie de limón, galletas varias, etc.



APFEL STRUDEL

(ARROLLADO DE MANZANAS)

INGREDIENTES:

250 grs. de harina
20 grs. de mantequilla
20 grs. de aceite o margarina
1 huevo
1 pizca de sal
1 cucharada de azúcar
agua tibia (calor del cuerpo)

RELLENO

700 grs. manzanas peladas y picadas.
canela molida
ralladura de limón
50 grs. de pasas
40 grs. nueces picadas
50 grs. almendras molidas
150 grs. de azúcar
80 grs. de mantequilla derretida

SALSA DE VAINILLA

300 cc. de leche
60 grs. de azúcar
20 grs. de maizena
1 huevo
vainilla

PREPARACIÓN MASA STRUDEL

Cernir la harina, hacer un hueco en el medio, agregar el azúcar, sal, huevo y la mantequilla ablandada con el aceite o margarina, unir todo lo del centro luego empezar a incorporar la harina con el agua tibia, que quede una masa blanda muy blanda, amasar bastante, ir agregando más harina hasta formar una masa suave. Trabajarla con el uslero, ponerla en un paño grande para poder tomarla con las manos y estirla de tal manera que quede muy delgada para luego echarle el relleno y enrollarla.

PREPARACIÓN RELLENO

Pelar y picar las manzanas, agregar la ralladura de limón, gotitas de limón para que no se oxide. Moler las almendras, picar las nueces, picar las pasas si son grandes, agregar a la mezcla anterior y echarle la canela, el azúcar. incorporarla al final para que la manzana no suelte el jugo. Toda esta mezcla vaciarla a la masa y enrollarla. Ponerla en la lata enmantequillada, untar el rollo con mantequilla derretida al principio de la cocción y a medida que se va cocinando. Servir tibio con la crema de vainilla.

PREPARACIÓN SALSA DE VAINILLA

Mezclar el azúcar con la maicena, agregarle el huevo, vaciar un poco de leche y mezclar hasta que quede una crema. En un bol enlozado calentar el resto de leche, un poco, para luego agregar la mezcla anterior batir hasta que suelte el hervor y espese.

TORTA DE MANZANAS

INGREDIENTES

Masa de Azúcar (la mitad de la receta)
6 manzanas picadas finas
100 grs. de almendras molidas
50 grs. de ciruelas secas
50 grs. de pasas corinto
naranja confitada picada
ralladura de limón
1 cucharada de canela
100 grs. de azúcar

PREPARACIÓN

Alisar la masa de $\frac{1}{2}$ cm. más o menos, ponerla en un molde enmantecado de 26 cm de diámetro, que lo tape completo. Aparte juntar todos los ingredientes en un bol.

al momento de echar el relleno al molde agregarle el azúcar para que no vote el jugo la manzana, luego preparar una salsa con los siguientes ingredientes:

50 grs. de azúcar
1 pizca de sal
30 grs. de harina
1 huevo
200cc. de leche (una taza)

Juntar los ingredientes secos , agregarle el huevo y de a poco la leche. Esta salsa echarla al relleno que ya está en el molde, luego recortar la masa que sobre por el rededor del molde y ponerle una tapa de la misma masa, pintar con un poco de huevo, una pizca de sal y una pizca de azúcar, para luego hacerle dibujos con un tenedor y pincharla para que salga el vapor. Ponerla al horno precalentado unos 45 min. Servirla fría.

GALLETAS CON MERMELADA

INGREDIENTES

Masa de Azúcar
Almendras molidas
Mermeladas rojas

PREPARACIÓN

Con la masa de azúcar cortar galletas redondas no muy grandes, pintarlas con huevo, ponerle las almendras molidas y en el centro colocarle un poco de mermelada, ponerlas en la lata enmantequillada, llevarlas al horno precalentado hasta que se doren.

GALLETAS CON CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES

Masa de azúcar
Crema de limón
Nueces en mitad
Un poco de chocolate derretido

PREPARACIÓN

Trabajar la masa con el uslero más ó menos delgada, cortar las galletas de figura redonda y ponerla en la lata enmantequillada, llevarlas al horno unos 10 minutos. Retirarlas y dejarlas enfriar, luego rellenarlas con crema de limón y en el centro ponerles un poco de chocolate derretido, antes que seque ponerle la mitad de una nuez.

GALLETAS RELLENAS CON MERMELADA

INGREDIENTES:

Masa de Azúcar
mermelada
azúcar flor para espolvorear

PREPARACIÓN

Trabajar la masa con el uslero más o menos delgada, cortar las galletas con un molde redondo, a la galleta que va encima hacerle tres orificios pequeños. Ponerlas en lata enmatequillada y llevarlas a horno moderado por 10 minutos. Dejar enfriar y luego ponerle mermelada y poner la tapa espolvoreada con azúcar flor.



ROSETAS DE LIMON

INGREDIENTES:

100 grs. de mantequilla
100 grs. de margarina
180 gr. Azúcar flor
1 pizca de sal
ralladura d limón
360 grs. de harina
polvos de hornear (punta del cuchillo)
3 huevos más una yema

GLACÉ

½ taza jugo de limón
azúcar flor
mezclar estos dos ingredientes, que quede una crema líquida.

PREPARACIÓN GALLETAS

Cernir el azúcar y agregar junto con la ralladura de limón a la mantequilla ablandada con la margarina, batir todo, poner los huevos uno a uno y agregar la harina con los polvos de hornear y sal, seguir batiendo, colocar la mezcla en una manga decoradora, agregar un poco de leche si queda un poco espesa, hacer rosetas y colocarles en el centro un pedacito d le marrasquino, poner en la lata enmantequillada en horno precalentado. Estando aún calientes pincelarlas con glasé.

GALLETAS (s) CON MANGA

INGREDIENTES:

500 grs. harina
3 huevos
1 yema
150 grs. mantequilla
150 grs. margarina
300 grs. azúcar flor
una pizca de sal
pizca polvo de hornear
ralladura de limón
chocolate derretido

PREPARACIÓN

Cernir el azúcar, agregar sal, polvos de hornear, ralladura de limón. La mantequilla con la margarina juntarlas hasta formar una crema, agregarla a la mezcla anterior, batir todo con batidora, hasta que quede blanda, agregar uno a uno los huevos, batir hasta obtener una mezcla consistente, echar la harina de a poco, batir a mano. Poner en manga decoradora, formar las eses al revés y ponerlas a la lata enmantequillada, pintarlas con huevo y cocer a horno moderado hasta que se doren, una vez frías untar la parte de arriba con chocolate derretido.

SABLÉS DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

500 grs. harina cernida
250 grs. azúcar flor
150 grs. mantequilla
150 grs. margarina
2 claras de huevo
pizca de sal
1 limón rallado
1 pizca de canela (1/2 cucharadita)
300 grs. de almendra mojadas unos 3 minutos.

PREPARACIÓN

Poner la harina cernida junto con la sal en una mesa, ahuecar en el medio y colocar el azúcar flor cernida, canela, ralladura de limón, anís en polvo (optativo), claras de huevo y las almendras enteras. Aparte ablandar la mantequilla con la margarina, como crema, unir a los ingredientes, juntar lo del medio y luego la harina, formar la masa y empezar a picar con un cuchillo grande hasta que las almendras queden chiquitas. Emparejar la masa dándole la forma de un cuadrado, dejar reposar unas tres horas o de un día para otro. Después de esto cortar en tiras y luego en rectángulos chicos. Poner en lata enmantecuada a horno moderado.

TORTA DE LIMÓN

INGREDIENTES BIZCOCHO GENOISE:

8 huevos enteros
8 yemas
300 grs. azúcar
ralladura de limón
240 grs. harina
90 grs. maicena
½ cucharadita polvos hornear
75 grs. mantequilla

PREPARACIÓN

Los primeros cuatro ingredientes se colocan en una fuente, se bate en forma manual sobre fuego bajo hasta obtener una consistencia un poco espesa y a una temperatura corporal. Retirar del fuego y batir con batidora hasta enfriar. Sobre papel cernir la harina con la maicena y polvos hornear, ir agregando a la mezcla anterior de a poco, por último derretir la mantequilla y agregarla a la mezcla. Poner en molde de 26 cm. de diámetro forrado en papel mantequilla a horno precalentado más o menos 45 min. Retirar, desmoldar y enfriar, cortar transversalmente en 4 partes, rellenarlo con crema de limón, cubrirlo con un merengue preparado con los siguientes ingredientes:

MERINGUACHE (MERENGUE)

4 o 5 claras de huevo
50 grs. de azúcar por cada huevo
una cucharadita de maicena

A una fuente muy limpia pasarle limón para que no le quede residuo alguno, igualmente a los utensilios de la batidora. Batir las claras de huevo que han estado un rato en el refrigerador, agregar de a poco el azúcar junto con la maicena, gotas de limón para que tenga más consistencia, batir hasta que quede un merengue firme. Tapar la torta y decorar a gusto poner un rato en el horno encendido para que se seque el merengue.

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

3 limones
250 grs. azúcar
40 grs. mantequilla
40 grs. margarina
5 huevos
20 grs. maicena

PREPARACIÓN

En una fuente que valla al fuego, colocar los limones exprimidos con pepa, la ralladura, huevos enteros, batir un poco, agregar la maicena con el azúcar y la mantequilla con la margarina en trozos. Llevar todo esto al fuego bajo y batir hasta que se deshaga la mantequilla con la margarina. Luego colar todo y volver a poner en el fuego hasta que espese. Fría sirve para rellenar tortas, galletas, kuchen, etc.

CREMA DE VAINILLA

INGREDIENTES

1 litro de leche
200 grs. de azúcar
100 grs. de maicena
1 huevo
vainilla

PREPARACIÓN

Mezclar el azúcar con maicena en seco, agregar el huevo y un poco de leche fría, batir un poco. Aparte calentar el resto de leche, agregar los ingredientes anteriores y batir en el fuego hasta que espese, sacar del fuego y echarle la vainilla a gusto, dejarla enfriar y de vez en cuando revolver para que no se le forme nata.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

6 huevos enteros
6 yemas
310 grs. azúcar
230 grs. harina
60 grs. cacao en polvo
½ cucharadita polvos hornear
60 grs. mantequilla derretida
crema chantilly
cerezas al jugo

PREPARACIÓN

Los primeros tres ingredientes ponerlos en una fuente que valla al fuego, batiendo en forma manual que se caliente a temperatura corporal. Retirar del fuego y batir con batidora eléctrica hasta que enfríe agregar de apoco los ingredientes secos, revolver con cuchara de madera para luego agregar la mantequilla derretida tibia. Poner al horno en molde forrado con papel mantequilla. Luego de cocido desmoldar y cortar en cuatro partes, rellenar con crema chantilly y cerezas al jugo, antes remojar los bizcochos con jugo y un poco de licor. Decorar con crema, alrededor almendras molidas y encima rallarle chocolate.

TORTA DE NUECES

INGREDIENTES:

Masa de azúcar
300 ml de crema fresca
100 ml leche
250 grs. de azúcar
70 grs. de miel
260 grs. nueces

PREPARACION

Poner a hervir la crema, leche, miel y azúcar, luego agregar las nueces picadas y seguir revolviendo hasta que tome consistencia de crema, retirar y dejar enfriar. Aparte forrar un molde de 26 cm. con masa de azúcar y cuando esté fría la mezcla anterior echarla al molde, tomar otro trozo de masa y tapar la torta, hacerle figuras con el tenedor, pincharlo y pintarlo con huevo, ponerlo al horno precalentado por una media hora más o menos. Servir frío de un día para otro.



QUEQUE NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

1 taza de aceite o margarina
2 tazas de azúcar rubia
5 huevos
1 cucharadita de canela
½ cucharadita nuez moscada
½ cucharadita clavo de olor
1 taza de leche
½ litro malta morenita
½ vaso ron
250 grs. nueces picadas
250 grs. almendras peladas picadas en cuatro
100 grs. avellanas
125 grs. pasas corinto
125 grs. pasas sultanas
100 grs. fruta confitada
1 kilo harina
½ cucharada polvos hornear
1 cucharadita bicarbonato

PREPARACION

Batir el aceite o margarina con el azúcar, agregar los huevos uno a uno, seguir batiendo, agregarle las esencias, las pasas, nueces, almendras, avellanas junto con el ron (tener remojadas las frutas con el ron desde la noche anterior), seguir batiendo, luego ir agregando los ingredientes secos cernidos junto con la malta y la leche. Poner en molde enmantecado y espolvoreado con harina, llevar horno precalentado por 45 min. Dejar enfriar y espolvorear azúcar flor.

PASTELES DE MANTEQUILLA (S)

INGREDIENTES:

300 grs. harina
½ cucharadita de polvos hornear
75 grs. margarina
75 grs. mantequilla
150 grs. azúcar flor
2 huevos
pizca de sal
ralladura de limón
chocolate derretido

PREPARACIÓN

Cernir la harina con polvos de hornear, hacer un hueco, agregar el azúcar cernida, la pizca de sal, ralladura de limón, huevos, la mantequilla con la margarina hecha crema, unir todo lo de adentro con las manos y luego ir agregando la harina de afuera hacia adentro, formar una masa que no se pegue en las manos, dejar un rato en el refrigerador. Sacar y cortar trozos de masa para luego uslerearlas y dejarlas de 6 cm. más o menos de largo, formar una ese (S) , luego pintarlas con huevo, ponerlas en lata enmantequillada y al horno moderado, una vez horneadas bañarles las puntas con chocolate derretido.

PÂTE À CHOUX (REPOLLITOS)

INGREDIENTES

300ml de agua
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de azúcar
120 grs. mantequilla
150 grs. harina
1 cucharadita polvos de hornear
4 a 6 huevos según el tamaño

PREPARACIÓN

Poner el agua en una olla, agregar la mantequilla, azúcar y sal, calentar hasta que se deshaga la mantequilla, cuando empiece a hervir echarle de golpe la harina cernida junto con los polvos de hornear, revolver enérgicamente hasta que se vea el fondo, (que se desprenda del fondo), retirar del fuego y agregar los huevos de a uno, batir hasta que quede una crema espesa.

Poner en una manga decoradora con boquilla ancha, y colocar en una lata **sin** enmantequillar, montoncitos separados uno de otros porque se agrandan al cocerse, llevar a horno precalentado, una vez que estén listos, dorados, apagar el horno y dejarlos un rato para que no se bajen, luego sacarlos, hacerles un corte transversal y rellenarlos con crema de vainilla.

ECLAIRES CON CHOCOLATE

Con la misma PÂTE À CHOUX, colocar en una manga decoradora y poner *en la lata sin enmantequillar tiras de 4 cm. más o menos separados unos de otros*, llevar a horno precalentado, una vez que estén listos, apagar el horno y dejarlos un rato para que no se bajen, luego hacerles un corte transversal y rellenarlos con crema de vainilla con un poco de chocolate cobertura derretido. Estos pastelitos se deben consumir durante el día.

POIRE BELLE HÉLÈNE(PERAS BELLA HELENA)

INGREDIENTES:

PERAS COCIDAS
CREMA CHANTILLY
CREMA DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN

Colocar en el centro de un plato una crema de vainilla con chocolate, luego las peras cocidas y decorar con crema chantilly, también las peras las puede bañar con chocolate cobertura.

POSTRE A LA PETER (6 personas)

INGREDIENTES:

1 tarro de piñas en cubo con ron
Crema de vainilla
Crema chantilly
Adornos (almendras acarameladas)

PREPARACIÓN

Unir la crema de vainilla con la crema chantilly, un poco de jugo de piña, agregar la piña con el ron. Poner en platillo para postre una porción de esta mezcla, decorar con crema chantilly un poco de mermelada con ron y algunas almendras acarameladas.

TRUFAS

INGREDIENTES DEL GANACHE (RELLENO)

300 CC. CREMA
700 GRS. COBERTURA CHOC. MOLDER (Nº4)
50 GRS. COBERTURA PASTRY CHOC (Nº3)
1 ½ CUCHARADITAS DE CAFÉ
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
CHOCOLATE BLANCO PARA DECORAR

PREPARACIÓN:

Calentar la crema en un bol. Agregar las coberturas trozadas y revolver hasta que espese, retirar del fuego, no debe calentar mucho el chocolate porque se corta y no sirve más, solo a temperatura corporal. Luego separar la mezcla en dos, a una agregarle el café y a la otra la vainilla, revolver y dejar de un día para otro.

Al otro día revolver un poco las mezclas y preparar las trufas de la siguiente manera.

TRUFAS DE CAFÉ

Poner mezcla en una manga decoradora de boquilla ancha, y sobre papel mantequilla colocar a lo largo una tira de crema y así sucesivamente hasta terminar con toda, dejarla reposar nuevamente de un día para otro. Después de ese tiempo cortar rectángulos con un cuchillo mojado en agua caliente para que no se pegue, más o menos de 2 cm de largo, luego bañarlo con cobertura café y ponerlo en un plato con chocolate en polvo amargo o dulce y antes que termine de secarse hacerlo rodar por el chocolate, una vez cubierto ponerlo en un colador para que bote el polvo suelto.

TRUFAS DE VAINILLA

Como la mezcla anterior, pero la que tiene vainilla, colocar en un decorador con boquilla ancha, e ir poniendo sobre papel mantequilla montoncitos, dejarlos secar de un día para otro. Al otro día redondear cada uno de estos con la mano espolvoreada de azúcar flor, luego untarse la mano con chocolate café derretido y redondear nuevamente con esta mezcla, esperar que se seque, para luego bañarlos con chocolate, dejarlos secar y decorarlos con chocolate blanco.

ROCHERS C/CHOCOLATE BLANCO O CAFÉ

INGREDIENTES:

ALMENDRAS
CHOCOLATE DERRETIDO

PREPARACIÓN

La almendra se coloca en agua caliente hasta que suelte el hollejo, pelarlas, dejarlas secar un rato, para luego cortarlas en tiritas, de una almendra salen 8 tiras, ponerlas en una bandeja y dejarlas secar a temperatura ambiente durante toda la noche, al otro día ponerlas en la lata del horno y dorarlas, dejarlas enfriar, con esto que se llama Rochers, mezclarla con el chocolate derretido y ponerlo en papel mantequilla con una cuchara chica a lo largo, tratar que no se desparrame, dejar secar.

BOMBONES TUTTI FRUTTI

INGREDIENTES:

Chocolate cobertura molder choc
Nueces, pasas, naranja confitada, marrasquino

PREPARACION

Disolver a baño maría el chocolate, a parte picar las frutas secas y luego vaciar el chocolate a un decorador hecho con papel mantequilla y colocar sobre otro papel cobertura en forma de una moneda grande y luego antes de que se seque, colocar encima pedacitos de cada una de las frutas separadas una de otra, dejar secar para luego decorar con cobertura blanco, tirando rayas de un lado para otro.

BOMBONES CON MERMELADA

INGREDIENTES:

Cobertura de chocolate molder choc
Ganache (relleno)
Mermelada que sea un poco espesa
Molde para barra de chocolate

PREPARACIÓN

A un molde de dos, tres o más compartimientos, hacerle un dibujo con cobertura blanca, dejar secar, luego ponerle una capa de cobertura café, dejar secar, luego colocar en cada compartimiento, a lo largo, una tira de mermelada y al lado una de ganache (relleno). Tapar con cobertura café y llevar al refrigerador para secar, sacar del molde y envolver en alusa.

ALMENDRAS PELADAS

Las almendras pasarlas por agua caliente, quitarles el hollejo, dejarlas secar para luego rallarlas o picarlas a lo largo, nuevamente dejar secar sobre una lata a temperatura ambiente durante toda la noche. Se pueden guardar en caja más o menos un mes.

ALMENDRAS DORADAS

Colocar las almendras rayadas en una asadera, rociar con un poco de agua y luego echarle azúcar flor para después ponerlas en el horno para que se tuesten, dar vuelta mientras estén en el horno y queden parejas. Sirven para hacer bombones Rochers.

ALMENDRAS ACARAMELADAS

INGREDIENTES:

500 GRS. DE ALMENDRAS

200 GRS. DE AZÚCAR

PREPARACIÓN

Poner el azúcar en un bol enlozado con un poco de agua, colocarlo en el fuego hasta que hierva y forme un alnibar de pelo, agregar las almendras, ir masajeando con cuchara de madera sobre el fuego hasta que se seque y tome un color caramelo, retirar y desparramarla sobre la mesa, cuando estén totalmente frías guardarlas en frascos bien tapados. Servir en cocktail.