

5 Recetas Básicas de Repostería



reposteria ydecoraciones.com

Masa Sucree



Sobre la Receta:

Esta masa es, sin duda, una de las que más se utiliza en pastelería, ya sea para hacer tartas, galletitas o alfajores.

También suelen utilizarse sus migas para otras preparaciones, como la base del cheesecake.

Esta receta rinde para 2 tartas de 18 cm de diámetro.

Ingredientes:

- 320 gr de harina 0000 o común
- 200 gr de manteca sin sal
- 40 gr de harina de almendras
- 100 gr de azúcar
- 1 pizca de sal
- 70 gr de huevo

Preparación:

*01 Colocar en un bowl la harina 0000 junto con la manteca fría y la harina de almendras.

*02 Integrar con la punta de los dedos hasta lograr una textura arenosa. Este proceso se llama sablage o arenado.

*03 Mezclar en un bowl el huevo, el azúcar y la sal.

*04 Verter el huevo sobre el arenado y continuar mezclando hasta integrar, cuidando de no amasar, para evitar que se desarrolle el gluten.

*05 Estirar la masa entre dos láminas de papel manteca y llevar a la heladera por media hora antes de utilizarla. Se recomienda un espesor de no más de 3 mm para tartas.

*06 Colocar la masa sobre el aro o molde para tartas y acomodarla con cuidado para que quede bien adherida a la forma.

*07 Retirar el sobrante de masa, pinchar con un tenedor la base y llevar al congelador hasta el momento de hornear.

*08 Hornear a 160°C-320°F aproximadamente por 20 minutos.

Tócame para más Recetas

Masa Sucree



Masa básica para Budines



Sobre la Receta:

Esta masa base es una joya para quienes quieren crear budines de diferentes sabores, ya que se adapta fácilmente cambiando algunas cantidades.

Por ejemplo, se podría reemplazar un 20% de la cantidad de harina por cacao amargo, para lograr un budín de chocolate.

Esta receta rinde para un budín mediano.

Ingredientes:

- 130 gr de manteca pomada
- 100 gr de azúcar
- 40 gr de miel
- 100 gr de huevos
- 75 gr de leche
- 1 cdita de extracto de vainilla
- 180 gr de harina 0000 o común
- 8 gr de polvo de hornear

Preparación:

- * 01 Precalear el horno a 170 grados.
- * 02 Engrasar una budinera mediana y cubrir el interior con papel manteca.
- * 03 Llevar la manteca, los huevos y la leche a temperatura ambiente, esto se puede realizar calentando los ingredientes en el microondas, de a 10 segundos por vez.
- * 04 Colocar en un bowl la manteca, el azúcar y la miel, batir hasta blanquear.
- * 05 Mezclar en otro bowl la leche y los huevos, y agregar a la preparación de a poco, mezclando con batidor de alambre. En este paso también se deben agregar la esencia.
- * 06 Tamizar la harina junto con el polvo de hornear y la sal.
- * 07 Integrar los secos a la preparación con ayuda de una espátula, sin mezclar demasiado para evitar que se desarrolle el gluten.
- * 08 Verter la preparación en el molde y hornear por aproximadamente 30-35 minutos.
- * 09 Retirar el budín del horno y desmoldar.

Tócame para más Recetas

Masa básica para Budines



Crema Pastelera



Sobre la Receta:

Hay muchas versiones de esta crema, dependiendo de la textura final que queramos darle (más firme, más dulce, más cremosa).

A pesar de ser una cremamuy simple de preparar, puede fallar si no respetamos los pasos.

Esta es la receta básica que te ayudará a que esta crema nunca te falle.

Ingredientes:

- 250 gr de leche
- 30 gr de azúcar
- 30 gr de yema de huevo
- 15 gr de almidón de maíz
- 1 pizca de vainilla en polvo

Preparación:

- * 01 Calentar la leche en una cacerola pequeña.
- * 02 Mezclar las yemas y el azúcar con un batidor de alambre. Es importante hacerlo en el momento, ya que si dejamos que el azúcar esté en contacto directo con las yemas sin mezclar, éste puede hacer que las yemas comiencen a coagular.
- * 03 Agregar el almidón de maíz al bowl de la yema e integrar con el batidor de alambre.
- * 04 Verter la leche caliente sobre el bowl con las yemas, revolviendo constantemente hasta lograr una mezcla homogénea.
- * 05 Llevar la preparación nuevamente al fuego, revolviendo constantemente, hasta que ésta espese y comience a burbujear.
- * 06 Verter inmediatamente en otro recipiente, cubrir la superficie con papel film y llevar a la heladera hasta que enfríe completamente.
- * 07 Antes de utilizar la Crema es recomendable batirla con un batidor de alambre para devolverle la textura cremosa, ya que en la heladera puede que se vuelva algo gelatinosa.

Tócame para más Recetas

Crema Pastelera



Mousse de Chocolate



Sobre la Receta:

La mousse de chocolate es de esos postres que nunca pasan de moda.

Esta es mi receta preferida, que no contiene gelatina.

Ingredientes:

- 100 gr de yema de huevo
- 60 gr de azúcar
- 440 gr de crema de leche 35%
- 320 gr de chocolate puro 60%

Preparación:

* 01 Colocar en un bowl las yemas y el azúcar, llevar a baño María y batir constantemente con batidor de alambre hasta que la preparación llegue a 85 grados.

* 02 Batir con batidor eléctrico hasta lograr el punto letra y una temperatura de 28 grados.

* 03 Batir la crema a medio punto, es importante que esté bien fría.

* 04 Derretir el chocolate a baño María y llevarlo a una temperatura de 55 grados, esto es importante para lograr que se integre de forma correcta a la preparación.

* 05 Integrar la crema al bowl de las yemas, con movimientos envolventes, cuando esté integrado a medias, agregar el chocolate e integrar rápidamente con batidor de alambre por algunos segundos.

Es importante hacerlo rápido y con batidor, para evitar que el frío de la crema endurezca el chocolate antes de que éste llegue a integrarse (esto provoca que queden pedacitos de chocolate en la preparación).

Terminar de integrar con la espátula.

* 06 Colocar en recipientes individuales y llevar a la heladera por dos horas.

Tócame para más Recetas

Mousse de Chocolate



Volcan de Chocolate



Sobre la Receta:

Un básico imperdible para todos los golosos y fanáticos de chocolate.

Ideal para acompañar con helado de vainilla.

Ingredientes:

- 130 gr de chocolate semi amargo
- 15 gr de cacao amargo
- 150 gr de manteca sin sal
- 250 gr de huevo
- 150 gr de azúcar
- 70 gr de harina 0000
- Manteca y cacao amargo para los moldes.

Preparación:

- * 01 Precalear el horno a 180 grados.
- * 02 Enmantecar los moldes para volcán y espolvorearlos con cacao amargo.
- * 03 Derretir a baño María el chocolate junto con el cacao y la manteca.
- * 04 Mezclar los huevos con el azúcar y agregar el chocolate derretido.
- * 05 Tamizar la harina e integrarla a la preparación.
- * 06 Llenar los moldes con la preparación de volcán hasta llenar 3/4.
- * 07 Hornear a 180 grados por 5-8 minutos, dependiendo del tamaño.
Chequear siempre a los 4 minutos, para evitar que se cocinen de más y el centro coagule (cada horno es diferente!).
El volcán está listo cuando el exterior esté cocido y se mantenga firme, pero su interior esté líquido y caliente.
- * 08 Desmoldar y servir con helado o crema batida.

Tócame para más Recetas

Volcan de Chocolate

