

Recetario de Postres y Repostería *para Mamá*



Contenido



I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	MEDIDAS A GARANTIZAR CUANDO SE PREPARAN POSTRES Y REPOSTERÍA	3
III.	EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN POSTRES Y REPOSTERÍA	4
IV.	TEMPERATURA, TIEMPO Y PUNTOS CRÍTICOS	5
V.	POSTRES Y REPOSTERÍA	6
1.	Bocadillo y Maletas de Carne	6
2.	Deditos de Queso	7
3.	Donas	8
4.	Galletas con Chispas de Chocolate	9
5.	Croissants	10
6.	Brazo Gitano	11
7.	Torta de Vainilla	12
8.	Torta de Chocolate	13
9.	Volteado de Piña	14
10.	Marquesote	15
11.	Tres Leches	16
12.	Tiramisú	17
13.	Pie de Limón	18
14.	Cheesecake de Fresa	19
15.	Cheesecake de Maracuyá	20
16.	Flan	21
VI.	BAÑOS Y RELLENOS	22
1.	Merengue tradicional para baño	22
2.	Crema Chantilly	23
3.	Leche Condensada	24
4.	Mermelada de Frutas	25
5.	Atolillo de Ron con Pasas	26
6.	Manjar de Leche	27
7.	Dulce de Leche	28
8.	Cajeta de Leche	29

Introducción



La repostería es un arte muy practicado y conocido en gastronomía nacional e internacional, implementando diversas técnicas, algunas personas se encargan de elaborar delicias de dulces y lograr los más exquisitos postres, otras preparan obras representativas que se diferencian por olor, color y sabores exquisitos. Los reposteros y panaderos usan diferentes equipos y herramientas de cocina que permiten lograr un sabor espectacular y una presentación extraordinaria, ya que ambos aspectos son importantes en la creación de los postres.

El Recetario de Postres y Reposterías para Máma, esta inspirado en nuestra madre Nicaragüense “Para ti mamá, con amor y unidad”, quien ha sido la musa y centro de inspiración de muchas creaciones en este rubro. Se recopilan algunas recetas populares que podemos llevar a la práctica en los hogares Nicaragüenses.

Medidas a garantizar cuando se preparan postres y repostería

Antes de iniciar con la preparación de productos se deben tomar en cuenta pautas básicas, se comparten algunas recomendaciones:

- ☑ Lavarse las manos frecuentemente y cuando sea necesario durante el proceso de preparación de las recetas.
- ☑ Evitar contaminar los alimentos, para ellos se debe seguir un buen comportamiento evitando comer en el área de procesos, no fumar, no mascar chicle, no estornudar y en caso de estar enfermo no se puede desarrollar la actividad, evitar contaminar por causas como: tos, gripe, infecciones intestinales o herida en la piel.
- ☑ Las personas que trabajan en la preparación, elaboración y decoración de repostería, postres y pasteles deben tener limpieza y buena presentación.
- ☑ Los utensilios deben estar limpios, secos y en buen estado.
- ☑ Las personas que trabajan en repostería no deben usar en el momento de la preparación pulseras, reloj, aretes y anillos, ni perfumes o aromas fuertes.
- ☑ Utilizar delantal, gorro en la cabeza con el cabello recogido y agarraderos aislantes para sostener los moldes y sartenes calientes.
- ☑ Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
- ☑ Mantener en el área de trabajo un bote destinado a la basura de acción pedal, con tapa para depositar los desechos o basura y ubicarlo alejado de la preparación.
- ☑ No trabajar en ambiente contaminado.



- ✓ Leer atentamente la receta o formulación.
- ✓ Utilizar siempre productos frescos y de buena calidad.
- ✓ Pesar exactamente los ingredientes utilizando balanzas, tazas o cucharas de medidas.
- ✓ Tener el equipo de trabajo e ingredientes listos antes de iniciar la elaboración de cada producto respetando las medidas indicadas.
- ✓ El horno precalentarlo 10 ó 15 minutos antes de realizar el proceso de hornear para que esté a la temperatura indicada.
- ✓ El horno se puede abrir cuando falte 15 minutos del tiempo indicado, no se recomienda abrirlo constantemente dado que el calor se escapa.
- ✓ La harina debe de cernirse antes de mezclar con los ingredientes, para que quede más fina y evitar cualquier residuo que contamine el producto final.
- ✓ Las masas deben espolvorearse de harina cuando se tengan que amasar.
- ✓ Comprobar la cocción con un palillo o un cuchillo de mesa.
- ✓ Desmoldar la torta cuando este fría, esto nunca se hace con el producto caliente.
- ✓ Engrasar y enharinar los moldes y sartenes previo a colocar la mezcla para hornear.
- ✓ Los moldes nunca deben tocar las paredes del horno.
- ✓ Dejar reposar la masa después de realizar actividades de figurar.
- ✓ Los bizcochos se deben rellenar fríos.
- ✓ Evitar residuos de yema en las claras de huevo para la preparación del merengue.
- ✓ Los panes fritos se deben escurrir inmediatamente para eliminar todos los residuos de aceite, no dejar en el recipiente.
- ✓ Respetar siempre la dosis de los ingredientes indicados, si alguna vez se hace una modificación y esta resulta un éxito, anotar inmediatamente la variación efectuada.

Equipos y utensilios utilizados en postres y repostería



Para iniciar en el mundo de la preparación de postres y repostería existen equipos y utensilios básicos que se deben garantizar. A continuación se detallan los principales:

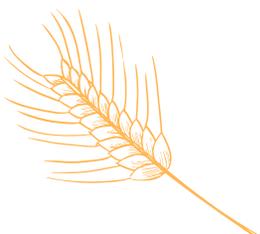
- ✓ Cucharas y tazas de medidas
- ✓ Batidora
- ✓ Boquillas o duyas
- ✓ Corta pastas de diferentes formas
- ✓ Espatulas de goma y de acero
- ✓ Mangas para decoración
- ✓ Moldes de diferentes tamaños y formas
- ✓ Cucharones
- ✓ Ralladores
- ✓ Rodillo
- ✓ Ollas
- ✓ Sartenes para freír
- ✓ Recipientes de diferentes tamaños
- ✓ Colador
- ✓ Cuchillos (sierra y liso)
- ✓ Brochas
- ✓ Mesa de trabajo
- ✓ Pinceles

Temperatura, tiempo y puntos críticos

Durante el proceso de preparación y cocción de postres y repostería, se pueden identificar algunos aspectos que tienen un alto riesgo de adquirir contaminación que altere su calidad y afecte la salud de las personas que lo consumen.

Para controlar esos riesgos se ha establecido un sistema de control llamado “Puntos Críticos de Control”, cumpliendo con las medidas de control necesarias logrando obtener productos de buena calidad, para esto debemos cumplir las siguientes normas:

- No sustituir ingredientes, pueden cambiar el delicado equilibrio de los mismos y el resultado puede ser menos óptimo.
- Limpieza y desinfección de las mesas y de toda el área de proceso para la preparación de las recetas incluyendo los techos, el piso y las paredes.
- Ingredientes de mala calidad, falta de reposo, excesiva sal o aditivos químicos son factores que afectan el volumen, el olor y sabor de los postres y repostería.
- Medir todos los ingredientes con cuidado y precisión.
- También se puede dar contaminación cruzada mediante el contacto de un alimento en mal estado o utensilios y equipos mal lavados, se puede transferir el sabor, color y olor, entre otros aspectos.
- Las personas que sirven y empaacan el producto deben garantizar lavarse las manos con agua y jabón, que no tengan heridas, lesiones y vendas en las manos, evitar hablar sobre los postres y repostería, no soplar con la boca las bolsas de plásticos para abrirla.
- El enfriado de los postres y repostería destapadas constituye otro punto crítico de control debido a que este realice sobre superficies que facilita su contaminación con mesas sucias, basuras destapadas, cabellos, animales o sustancias tóxicas.
- Una advertencia muy importante, si no puede controlar la temperatura del horno esté pendiente del producto, observándolo después de 20 minutos de cocción.
- La temperatura del horno puede variar según modelo y el fabricante del horno, varía según el tipo de horno, si trabaja con horno de barro puede calentarlo después de figurar la masa o si trabaja con horno de cocina de gas la temperatura debe ser 180°C a 200°C para 1 libra por 1 hora.



Bocadillo y Maletas de Carne



Ingredientes:

- 2 libras de harina
- 1 libra de carne de res o pollo
- 3 chiltomas
- 1 cabeza de ajo
- 3 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 ramitas de apio
- 1 taza de caldo de res o pollo
- ½ taza de manteca
- 1 barra de margarina
- Pimienta negra al gusto
- 1 cucharadita de levadura (15 ml)
- 1 cucharadita de polvo de hornear (5 ml)
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de mostaza (5 ml)
- 1 cucharada de salsa inglesa (5 ml)
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 cucharadita de sal (5 ml)
- 1/8 de taza vinagre
- 1 caja de pasas (pequeña)
- 1 huevo

Procedimiento:

Cernir la harina formar en el centro un pozo y agregar el caldo, azúcar, pimienta al gusto, vinagre, levadura, polvo de hornear, manteca y margarina. Incorporar todos los ingredientes hasta formar una masa y amasarla hasta que este compacta, estirar la masa con un rodillo y hacer los cortes de los bocadillos en forma rectangular del tamaño deseado.

Procedimiento del relleno:

Cocer la carne con la 1 ramita de apio, 1 chiltoma, ½ cebolla y 2 dientes de ajo. Desmenuzar la carne, picar el resto de cebolla, chiltoma, apio y rallar las zanahorias. Derretir la margarina agregando el ajo, cebolla, apio, chiltoma para sofreir por 10 minutos, luego agregar la zanahoria y esperar un minuto, agregar la carne, salsa de tomate, pimienta al gusto, mostaza, vinagre, sal, azúcar, salsa inglesa y mezclar por 5 minutos. Tomar la masa cortada colocar relleno en medio y doblar formando una maleta o forma del bocadillo que desee. Engrasar los sartenes, colocar los bocadillos, barnizar con huevo en la parte superior y hornear a 230 grados centígrados por 30 minutos.



Deditos de Queso



Ingredientes:

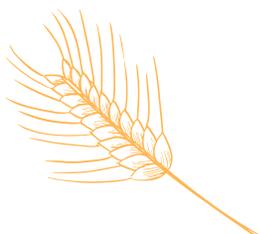
- 1 libra de harina de trigo
- ¼ cucharada de sal
- 1 cucharada de polvo de hornear
- ½ libra de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- ½ barra de margarina
- 1 libra de queso fresco

Procedimiento:

Colocar la harina en un recipiente grande, agregar la sal, polvo de hornear y 3 cucharadas azúcar, incorporar todos los ingredientes secos. Agregar la margarina previamente derretida a la mezcla en polvo, adicionar el huevo y la leche poco a poco incorporando los ingredientes entre si hasta obtener una masa homogénea (la mezcla no debe ser pegajosa y estar compacta).

Extiende la masa con un rodillo sobre una superficie plana, limpia y enharinada previamente. Se deja extendida la masa hasta que alcance unos 3 milímetros de grosor y se corta en tiras de 2 centímetros aproximadamente. Una vez lista la masa de los dedos de queso tenemos que cortar el queso, en tiras de 4 centímetros de largo aproximadamente.

Tomar una tira de queso y con la masa se le va dando vuelta hasta cubrirlo, con forma de tornillo o espiral. Es muy importante no dejar ningún pedazo de queso al descubierto. Una vez listos todos los deditos de queso freir en una sartén con aceite muy caliente hasta que la masa se dore. Recuerda controlar el fuego para que las piezas no se quemen muy rápido. Conforme estén hechos retirar del fuego y escurrir en papel absorbente para quitar el exceso de aceite, agregar azúcar a lo inmediato al dedito frito (opcional).



Donas



Ingredientes:

- 4 tazas de harina
- 1 cucharada de levadura seca
- 3/4 tazas de leche
- 3/4 tazas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 1/4 tazas de mantequilla (derretida)
- Harina para espolvorear (lo que necesite)
- Aceite para freír (suficiente)
- Azúcar para espolvorear (lo que necesite)

Procedimiento:

Mezclar la harina, levadura, leche, azúcar, sal, huevos hasta incorporar y amasar hasta obtener una buena consistencia. Agregar la mantequilla y amasar por 15 minutos más o hasta que esté suave.

Colocar la masa en un molde previamente engrasado y tapar con un trapo húmedo. Dejar reposar por 1 hora.

Sobre una superficie enharinada extender la masa con un rodillo, tratando de obtener un grosor de 1 cm de ancho, dejar reposar sobre la mesa por 10 minutos antes de cortar. Corta la masa con un recipiente o una forma redonda luego con otro recipiente redondo más pequeño cortar la parte de centro de la esfera de forma céntrica.

A fuego medio calentar el aceite y freír las donas por ambos lados. Cuando estén doraditas, retirar y escurrir en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Espolvorear con azúcar y disfrutar.



Galletas con Chispas de Chocolate



Ingredientes:

- 1 libra de mantequilla
- 2 libras de azúcar
- 3 huevos
- 1 libra de harina (cernida)
- 3 cucharadas de polvo de hornear (cernida)
- 3 cucharadas de fécula de maíz (maicena cernida)
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 2 libras de chispas de chocolates

Procedimiento:

En un recipiente mezclar bien la mantequilla con el azúcar para empezar a elaborar las galletas. Calentar el horno previamente a 280°C.

Luego incorporar los huevos y seguir batiendo. Una vez integrados, agregar la harina previamente cernida con el polvo de hornear y fécula de maíz, añadimos la esencia de vainilla, mezclando hasta obtener una masa homogénea.

Por último, añadir las chispas de chocolate y mézclarlas en la masa con una cuchara, espátula o las manos. Puede dejar reposar la masa en el frigorífico durante 20 minutos y volver a amasarla durante 3 minutos al retirarla, de esta forma adquirirá mayor consistencia.

Moldear en forma de galletas redondas o con la figura de preferencia y colocar sobre la bandeja del horno, con cierta separación. Hornear las galletas con chispas de chocolate durante 25 minutos y estarán listas.



Croissants



Ingredientes:

- 1 libra de harina
- 1 ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 2 ½ cucharada de levadura
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 ½ taza de mantequilla
- Ralladura de piel de limón o vainilla al gusto

Procedimiento:

Mezclar la leche tibia y la levadura hasta que se disuelva. Agregar el azúcar, la miel, la vainilla o ralladura y 1 taza de mantequilla ablandada. Mezclar e incorporar poco a poco la harina tamizada y la sal. Formar una masa lisa y blanda. Amasar hasta que la masa quede bien suave.

Tapar la masa con papel film y dejar fermentar hasta que la masa doble su tamaño (aproximadamente 4 horas). Refrigerar la masa durante 1 hora siempre tapado con el plástico film, colocar sobre la mesa enharinada, preparándola para estirar.

Estirar con rodillo hasta formar un cuadrado de 1 cm de espesor. Derretir la mantequilla restante y pincelar la masa con mantequilla, espolvorear con harina y doblar en tres. Estirar otra vez y repetir el proceso con la mantequilla, la harina y el doblado hasta que se use toda la manteca. Refrigerar durante 30 minutos más.

Estirar la masa de 1 cm de espesor y cortar en tiras de 40 cm de ancho. Dividir las tiras en triángulos (base del triángulo puede ser de 8 cm pero dependerá del tamaño que desee) y enrollar cada triángulo desde la base hasta el vértice.

Colocar los croissants en un molde engrasado, curvándolos para darles su tradicional forma de media luna. Pintar con yema de huevo y llevar a horno precalentado a 180° centígrados durante 15 minutos.





Brazo Gitano

Ingredientes:

- 1 libra de harina
- 3 cucharadas de polvo de hornear
- 20 huevos
- 3 ½ tazas de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 barra de margarina (derretida)
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 taza de jalea de su preferencia
- ½ libra de azúcar
- Fresas y hojas de menta para decorar
- Aceite para engrasar

Procedimiento:

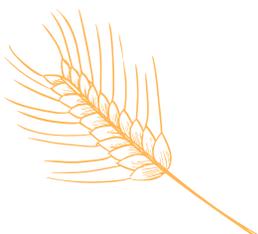
Cernir la harina con el polvo de hornear, el brazo gitano se elabora en un molde cuadrado.

Sacar la clara de huevo y batirla, a punto de nieve (solo las claras).

Una vez que las claras estén a punto de nieve, agregar las yemas de los huevos poco a poco y dejar batiendo por 10 minutos y después agregar el azúcar en forma de lluvia.

Agregar la harina con la margarina (ya derretida), en forma envolvente poco a poco y agregar la esencia de vainilla. Engrasar el molde con aceite y espolvoréalo, agregar la masa al molde, dejando 3 dedos de altura.

Hornear hasta por 20 minutos a temperatura de 300°C, cuando este el bizcocho, rellenarlo de jalea o del relleno que prefiera, posteriormente proceder a envolver el bizcocho como una toalla y cortar en forma redonda. Puedes servir en un plato de tu preferencia y decorar con fresas y hojas de menta.





Torta de Vainilla

Ingredientes:

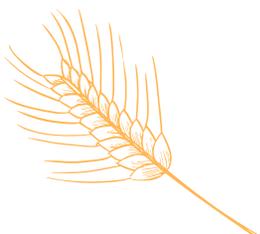
- 1 libra de margarina
- 1 libra de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- ½ cucharada de sorbato
- 8 huevos
- 1 libra de harina (cernida)
- 4 cucharadas de polvo de hornear (cernida)
- ½ litro leche

Procedimiento:

Agregar a la batidora la margarina y el azúcar batiendo constantemente, mientras se bate se agrega la vainilla y sorbato para torta, siga batiendo hasta obtener una masa espesa sin grumos.

A esta mezcla agregar los huevos poco a poco, siga batiendo, añada la harina y el polvo de hornear poco a poco. Adicionar la leche hasta lograr una textura suave.

Precalentar el horno a una temperatura de 280°C, una vez lista la mezcla engrasar y espolvorear con harina el molde, colocar la mezcla en el molde y hornear de 45 minutos a 1 hora, puede hacer la prueba de palillo para confirmar que la torta esta lista, si este sale sucio continúe cocinando, si sale limpio ya esta lista.





Torta de Chocolate

Ingredientes:

- 1 libra de margarina
- 1 libra azúcar
- ½ cucharada de sorbato de torta
- 8 unidades huevos
- 1 libra harina (cernida)
- ½ libra de cocoa amarga
- 4 cucharadas de polvo de hornear (cernida)
- 1 litro de leche
- 1 taza de aceite
- 5 onzas de chispas de color para decorar
- Glaseado para decorar

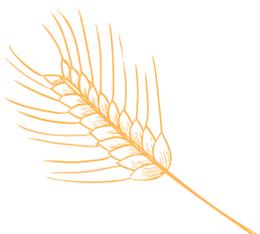
Procedimiento:

Se agrega a la batidora la margarina, el azúcar y se bate. Mientras se bate se agrega el sorbato para torta y se continua batiendo hasta obtener una masa espesa sin grumos.

A esta mezcla se agregan los huevos poco a poco, continuar batiendo y agregar la harina, cocoa y el polvo para hornear poco a poco. Adicionar la leche y aceite hasta lograr una textura suave.

Precalear el horno a una temperatura de 280°C. Una vez lista la mezcla engrasar y espolvorear con harina el molde, colocar la mezcla en el molde y hornear de 45 minutos a 1 hora.

Nota: Para realizar un decorado agregamos el glaseado de chocolate y lo decoramos con chispas de colores.





Volteado de Piña

Ingredientes:

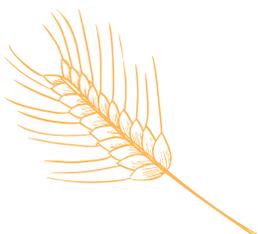
- 1 piña
- 1 libra de harina
- ½ litro de leche
- 1 libra de margarina
- 8 huevos
- 1 cucharada de esencia de piña
- 1 ½ taza de azúcar
- 4 cucharadas de polvo de hornear
- ½ cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharada de vainilla
- 3 rajas de canela
- 3 gotas de colorante amarillo grado alimenticio (opcional)
- Cerezas para decorar

Procedimiento:

Cocer la piña en rodajas sin el corazón, con el azúcar y la cucharada de esencia de piña (opcional) y canela, agregar 3 gotas de colorante amarillo.

Hervir bien y se conserve la piña, posteriormente agregar la miel al molde dejando un grosor de 20 cm de altura. Agregamos las rodajas de piña y le agregamos la masa, hornear por 1 hora a 330 grados centígrados, cuando la torta este lista se desmolda caliente y se decora con cerezas en el centro de cada rodaja de piña.

Nota: Preparar la masa de la torta para el volteado de piña seguir el procedimiento descrito en la torta de vainilla.





Marquesote

Ingredientes:

- 1 docena de huevos
- 10 onzas de pinol molido
- $\frac{1}{2}$ libra de azúcar
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de limón

Procedimiento:

Batir las claras a punto de nieve con un batidor, asegurar mantener el ritmo para que las claras suban. Agregar las yemas, batir todo hasta que quede bien mezclado. Agregar el azúcar, el pinol y la ralladura de cáscara de limón poco a poco sin dejar de batir.

Agregar la mezcla a un molde y hornear por 20 minutos a 280 grados centígrados. El marquesote esta listo cuando sube y toma su color dorado. Dejar enfriar y servir.



Tres Leches

Ingredientes:

- 1 taza de harina suave
- 1 taza de azúcar
- 8 huevos
- 7 cucharadas de vainilla
- 315 gramos de leche evaporada
- 375 gramos de leche condensada
- 2 litros de crema para batir
- Fresas para decorar
- Merengue

Procedimiento:

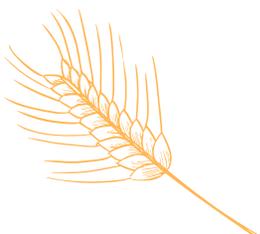
Cernir la harina, batir los huevos con azúcar por 20 minutos, agregar los huevos uno a uno con la esencia de vainilla.

Agregar la harina de forma envolvente, engrasa bien el molde y agregar la mezcla, hornéalo por 20 minutos a 280°C.

Pinchar el bizcocho con un palillo para saber si ya está cocido. Con un tenedor o palillo pinchar el bizcocho en toda la superficie para ayudar que la mezcla de las leches penetre, agregar las leches de forma homogénea en todo el bizcocho para que se empape completo, decorarlo con merengue y fresas posterior refrigerar por una hora.

Procedimiento de las leches:

Mezclar en una licuadora las tres leches y agregar 6 cucharadas de vainilla, licuar por 2 minutos y poner a refrigerar la mezcla.



Tiramisú

Ingredientes:

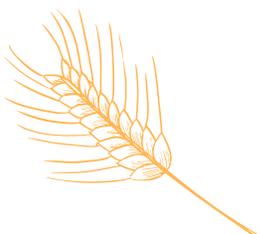
- 1 taza de café preparado
- ¼ taza de licor de café
- 1 taza de crema para batir
- 1/3 taza de azúcar blanca
- 1 cucharada vainilla
- 1 taza de queso crema
- ¼ taza de agua
- 1 sobre gelatina sin sabor
- 8 barras de chocolate fundidas
- 20 galletas de vainilla

Procedimiento:

En un tazón mezclar el café, el licor de café y reservar. Batir la crema hasta duplicar su volumen. Agregar el azúcar, la vainilla, el queso crema y 2 cucharadas de la mezcla de café preparada previamente.

Disolver la gelatina en el agua, añadir a la mezcla, revolver y reservar. Pasar las galletas por la mezcla de café y colocarlas sobre una bandeja.

En un molde de vidrio colocar una capa de la crema elaborada, una capa de las galletas remojadas y una capa de chocolate fundido. Repetir hasta cubrir todo el molde. Refrigerar por 2 horas, servir y disfrutar.



Pie de Limón



Ingredientes:

- 1 1/2 taza de galletas tipo María
- 1/2 taza de almendras tostadas
- 1 barra de mantequilla derretida
- 1 lata de leche condensada
- 3/4 taza de jugo de limón
- 4 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar

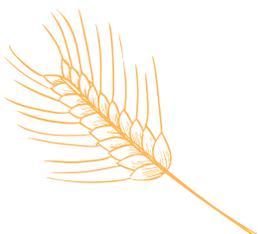
Procedimiento:

Triturar las galletas con las almendras, verter en un molde de 8" de diámetro, agregar la mantequilla derretida y mezclar. Presionar la mezcla al fondo del molde y hacia los bordes. Hornear la corteza por 8 minutos a 170°C.

Retirar del horno y mantenerlo encendido para evitar se enfrie. En un tazón, mezclar la leche condensada, el jugo de limón y las yemas de huevo hasta obtener una mezcla uniforme.

Verter el relleno en la base y hornear 20 minutos a 180°C. Retirar del horno y dejar reposar al menos 1 hora antes de decorar.

Para el merengue batir las claras restantes a punto de nieve, añadir 4 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de esencia de vainilla y batir por 1 minuto más. Colocar dentro de una manga pastelera y decorar el pie al gusto.





Cheesecake de Fresa

Ingredientes:

- 1 taza de galletas de vainilla molida
- 6 onzas de margarina derretida
- ½ libra de queso crema a temperatura ambiente
- 2 latas medianas de leche condensada
- 1 ½ taza de fresas
- ½ taza de gelatina simple
- 1 1/2 tazas de gelatina de fresa
- 1 taza de agua

Procedimiento:

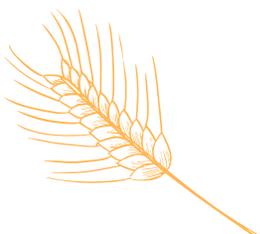
En un tazón mezclar las galletas de vainilla molidas con la mantequilla. Verter la mezcla en un molde y presionar para que se adhiera al fondo y refrigerar.

En otro tazón, batir el queso crema, la leche condensada y agregar una taza de fresas licuadas hasta que esté sin grumos, agregar la gelatina hidratada fundida en el microondas, batir la mezcla hasta que se integre.

Verter la mezcla del queso en el molde con la corteza de galleta llevar al congelador por 45 minutos.

Para la Cobertura:

En una olla a fuego bajo colocar el resto de las fresas, el azúcar y un poco de agua, cocer hasta que se forme un sirope, finalmente agregar ½ taza de gelatina hidratada y fundida en el microondas. Desmontar el cheesecake del molde, cubrir con el sirope de fresas, refrigerar hasta que la gelatina tome cuerpo. Servir y disfrutar.





Cheesecake de Maracuyá

Ingredientes:

- 1 ½ taza de pulpa de maracuyá sin semillas
- 2 ½ tazas de queso crema
- 2 tazas de leche condensada
- 1/8 taza de gelatina sin sabor
- ½ taza de agua
- ½ litro de crema de leche

Para la base:

- 2 ½ tazas de galletas de vainilla
- 1 ½ taza de mantequilla derretida

Para la gelatina:

- 1 ½ taza de pulpa de maracuyá con semillas
- 2/3 taza de azúcar
- ½ taza de agua
- 1/8 taza de gelatina sin sabor
- ½ taza de agua

Procedimiento:

Procesar las galletas y añadir la mantequilla derretida. Formar la base en un molde desmontable o un aro de 20 cm.

Hervir la pulpa de maracuyá, si tiene semillas licuarla un poco y colarla. En un recipiente batir el queso crema a temperatura ambiente y la leche condensada. Añadir la gelatina hidratada y fundida.

Batir la crema de leche a medio punto e integrar a la preparación con espátula. Verter el relleno sobre la base. Llevar al congelador 1 a 2 horas.

Para la cobertura:

Colocar en una olla la pulpa de maracuyá, el azúcar y el agua. Cocinar hasta que el azúcar se disuelva. Integrar la gelatina hidratada y fundida. Colocar sobre la torta y congelar hasta que la gelatina tome cuerpo.





Ingredientes:

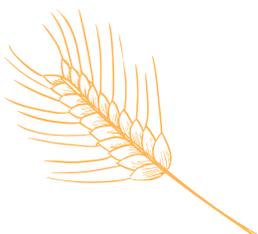
- 1 taza de azúcar morena
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

Procedimiento:

En una cacerola a fuego bajo, colocar el azúcar y calentar hasta que tome una tonalidad dorada. Mantener el sartén a temperatura baja para evitar que se queme el caramelo. Verter el caramelo en el fondo de un molde refractario redondo y reservar.

Licuar por 2 minutos los demás ingredientes y verter sobre el molde con el caramelo. Colocar el molde con la mezcla dentro de otro molde con agua (baño María) y hornear a 180 °C por una hora o hasta que este firme.

Retirar del horno dejar enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos o hasta que este fresco. Refrigerar por 1 hora antes de desmoldar (esto permitirá que sea más fácil y que tome un poco más de firmeza). Servir y disfrutar.



Merengue tradicional para baño



Ingredientes:

- 6 claras de huevo
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 tazas de azúcar
- 3 gotas de colorante (opcional)
- 1 cucharada de jugo de limón

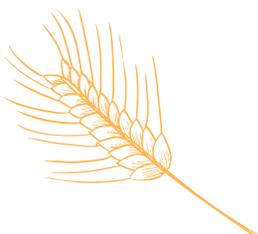
Procedimiento:

Batir las claras de huevos en un recipiente hondo hasta quedar a punto de nieve.

Agregar el azúcar poco a poco, jugo de limón y la vainilla (Se puede añadir cualquier otra esencia). Batir de forma envolvente.

Añadir colorante para hacer cada color solo tienes que seguir las instrucciones del fabricante que indique el tipo de colorante y batir hasta que se reparta de forma uniforme. Recueda batir de forma envolvente.

Finalmente deje reposar el merengue para decorar en la nevera por unos 30 minutos y repártelos en mangas pasteleras para aplicar en los postres.



Crema Chantilly

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de crema de leche
- ½ taza de azúcar glas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de gelatina neutra
- 4 cucharadas de agua

Procedimiento:

Poner a calentar el agua en unos 20 segundos. Añadir la gelatina, remover hasta que se diluya del todo y dejar enfriar. Esta gelatina es la que hará de estabilizante para que te quede una crema de chantilly firme y en su punto.

Mientras se enfria la gelatina, vierta la nata en un bol de metal o de cristal. Batir a media potencia hasta que coja consistencia y en cuando empiece a espesar agregar la esencia de vainilla. Agregar el azúcar glas en 2 veces y siga batiendo.

Verter la gelatina poco a poco sobre la mezcla y subir la potencia de la batidora. Cuando empiecen a formarse surcos en la mezcla siga batiendo por 2 minutos más. Finalmente y cuando los surcos son más pronunciados, parar la batidora ya que la crema está en su punto. Podemos agregar la crema chantilly como relleno a nuestros postres mezclado con frutas o sirve para decoración.





Leche Condensada

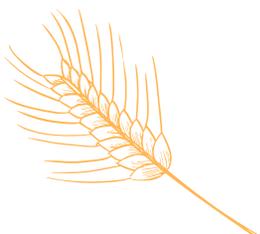
Ingredientes:

- 2 tazas de leche en polvo
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Procedimiento:

Se tritura el azúcar con ayuda de la licuadora durante un periodo aproximado de 3-5 minutos, con el propósito de dejarla bien fina o prácticamente en polvo (azúcar glass). Poner a hervir agua, agregar el azúcar glass hasta que tenga consistencia de una miel suave y se deja a temperatura media, una vez pasado 5 minutos agregar vainilla, dejar hasta que se disuelva por completo el azúcar.

Dejar enfriar un poco el miel, mezclar en una licuadora e ir agregando la leche en polvo poco a poco sin dejar de licuar, mezclar hasta que se vea una consistencia espesa. Duración 30 días a temperatura ambiente y hasta 60 días en refrigeración.





Mermelada de Frutas

Ingredientes:

- 2 libras de frutas
- 6 rajas de canela
- 4 clavos de olor
- 1 libra de azúcar
- 1 limón

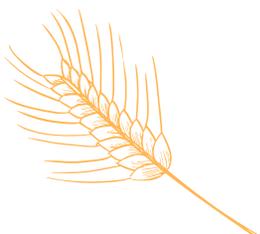
Procedimiento:

Revisar que las frutas no estén golpeadas, muy madura o en descomposición, para evitar malos sabores y olores en la mermelada. Lavar las frutas con abundante agua potable, sin utilizar jabón para evitar que los químicos contaminen las fruta.

Retira la piel de la fruta para extraer la pulpa y cortar en en trozos pequeños. Luego pesar la pulpa de tal forma que por cada dos libras de pulpa se garantice 1 libra de azúcar (tener en cuenta que si se trata de una fruta altamente dulce la cantidad de azúcar puede ser menor).

Colocar en una olla los trozos de frutas, canela, clavo de olor y el azúcar, y dejar en el fuego hasta obtener la consistencia deseada. Se debe estar agitando constantemente para evitar que se pegue añadir de 3 a 5 gotas de jugo de limón para evitar cristalizar el azúcar y alargar vida útil, esperar hasta que de la consistencia deseada (2 horas aproximadamente).

Nota: para determinar el punto de consistencia, colocando una gota de mermelada en un vaso con agua, si la gota no se deshace la mermelada está lista para envasarse, de lo contrario debe continuar en el fuego hasta que obtenga la consistencia. Se retira el clavo de olor y canela con una cuchara antes de envasar, envasar en frasco esterilizado, dura 3 meses en refrigeración.





Atolillo de Ron con Pasas

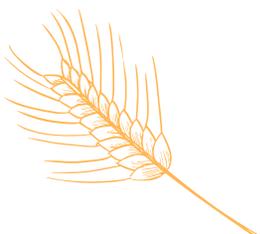
Ingredientes:

- 1 litro de leche
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 4 rajas de canela
- $\frac{1}{4}$ de taza de arroz crudo
- $\frac{1}{2}$ taza de agua
- Ron blanco al gusto
- 1 caja de pasas

Procedimiento:

Revisar que todos los ingredientes se encuentren en buen estado, que no estén en descomposición, para evitar malos olores y sabores en el atolillo. Poner a remojar el arroz por dos horas, esto servirá como espesante para el atolillo. Coloca las pasas y ron juntos para que se mezclen.

El arroz junto con el agua se licua y se filtran con ayuda de un colador de tela. Mezclar la leche, el azúcar, canela y colocar al fuego, remueve constantemente hasta que el líquido se reduzca a la mitad, ya reducido se vierte poco a poco el arroz licuado y se mezcla para evitar grumos. Se le adiciona la pasa y el ron reposado para darle el sabor característico a ron, mover constantemente hasta obtener la consistencia de atolillo. Esta listo el atolillo para agregar como relleno a nuestros pasteles.





Manjar de Leche

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 barra de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 6 rajas de canela

Procedimiento:

Revisar que todos los ingredientes se encuentren en buen estado, que no estén en descomposición, para evitar malos olores y sabores en el manjar de leche. Filtrar la leche antes del proceso. Diluir la fécula de maíz en $\frac{1}{2}$ taza de leche, este proceso nos sirve como espesante para darle la consistencia al manjar de leche.

Posterior mezclar la leche, el azúcar y la mantequilla, llevarlo a fuego moderado y remover constantemente, a la mezcla en cocción se le añade poco a poco la fécula diluida evitar que se hagan grumos, batiendo constantemente al momento que se esté dejando caer a la mezcla. Dejar hervir a fuego moderado sin permitir que llegue a ebullición, por el tiempo de hora y media.

Ya listo el manjar se vierte en un recipiente previamente lavado y seco, dejando reposar mientras se enfría. Duración 10 días en refrigeración.

Nota: Para acelerar el proceso de enfriado se puede colocar la mezcla en refrigeración por tres horas, luego se puede consumir o agregar como relleno a nuestras tortas.

Dulce de Leche



Ingredientes:

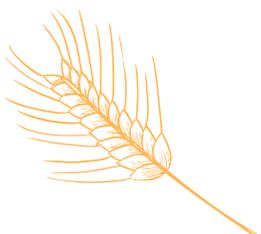
- 5 litros de leche
- 1 ½ libras de azúcar
- 1 taza de almidón
- 2 cucharadas de vainilla

Procedimiento:

Recibir todos los ingredientes, garantizando que estén en buenas condiciones. Filtrar la leche antes del proceso, para evitar cualquier partícula extraña. Mezclar bien el almidón en ½ taza con leche fría y dejarlo reposar. Este proceso nos sirve como espesante para darle la consistencia al dulce de leche.

Hervir la leche a temperatura de 80°C esperar que vaya evaporando hasta que baje 3 centímetros de la cantidad inicial, se debe remover constantemente. Una vez baje el nivel esperado, se agrega poco a poco el azúcar y se continúa removiendo. Cuando la leche este hirviendo se le agrega el espesante y la vainilla; no dejar de mover hasta llegar a su consistencia.

Retirar del fuego y dejar enfriar de 10 a 15 minutos, envasar en frío. Duración 30 días a temperatura ambiente y hasta 60 días en refrigeración.





Cajeta de Leche

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera
- 350 gramos azúcar
- Bicarbonato sódico 1/2 cucharadita
- Vainilla al gusto

Procedimiento:

La leche debe ser de buena calidad y debe estar libre de impurezas, siendo necesaria de su filtración para eliminar cuerpos extraños en la misma, luego colocar la leche en una olla y calentarla con el azúcar a fuego medio, para que ésta se disuelva. Añadimos el bicarbonato y se remueve. Se deja cocer la mezcla durante unas dos horas, removiendo constantemente con un cucharón de madera para que no se pegue, a fuego bajo no debe hervir. El agua que contiene la leche se irá evaporando, el líquido disminuirá y se podrá apreciar cómo, poco a poco, se va espesando y tomando color.

La última hora es la más delicada ya que el dulce de leche está más espeso y no se debe dejar de remover para evitar grumos o que se pegue al fondo de la cazuela.

Se retira del fuego cuando se consiga una consistencia sólida, fuera del fuego se sigue removiendo durante 10 a 15 minutos más para que el dulce de leche se enfríe un poco. Se podrá apreciar como todavía se espesa y reduce un poco más.

Se le añade la vainilla y removemos, esta se puede usar en forma de extracto, esencia, en la cantidad deseada para dar un poco de aroma. Cuando se pueda manipular con las manos sin que se sienta caliente es el momento de verter en frascos y guardar. Para uso inmediato en el relleno de nuestras tortas debemos agregar una capa y no presionar demasiado ya que podremos dañar la torta.

