



## *Recetario clase 1: Bases de la Pastelería y la Decoración de Tortas*

### **Pasta para forrar**

#### ***Ingredientes:***

- *Azúcar impalpable la que absorba (800 gr. aproximadamente)*
- *10 gr de gelatina sin sabor*
- *6 cucharadas de agua*
- *1 cucharada de glicerina*
- *1 ½ cucharadas de Vegetalina (disolver a baño María y medir)*
- *1 cucharada colmada de glucosa*
- *1 cucharadita de esencia incolora*

#### ***Procedimiento:***

- 1. Se hidrata la gelatina en agua fría, se coloca a baño María hasta que esté transparente, se agrega la glicerina, la glucosa y la Vegetalina.*
- 2. Dejar disolver bien todos los ingredientes.*
- 3. Se retira del baño María y se agrega la azúcar impalpable cernida hasta formar una masa bien blanda.*
- 4. Guardar en bol hermético en la heladera.*
- 5. En el momento de utilizar deje que tome temperatura ambiente y agregar el azúcar impalpable que absorba, amasando entre 5 a 10 minutos, hasta lograr una textura satinada. Si la masa quedara muy dura, agregar unas gotas de agua hirviendo.*



## **Bizcochuelo a base de Aceite**

### **Ingredientes:**

- 250 gr de harina leudante cernida
- 125 ml de aceite neutro
- 240 gr de azúcar molida blanca
- 5 huevos a temperatura ambiente

### **Procedimiento:**

1. Precaliente el horno a temperatura moderada (160°)
2. Colocar los huevos en la batidora, batir para romper el ligue e incorporar el azúcar. Batir a velocidad media hasta llegar a punto letra.
3. Bajar la velocidad de la maquina al mínimo y colocar el aceite en forma de hilo. Dejar que se integre totalmente.
4. Retirar el bowl de la maquina e incorporar la harina previamente cernida, utilizando una espátula o el mismo batidor de forma envolvente para no perder el aire de la mezcla.
- 5 colocar la mezcla en tres moldes engrasados de 13 cm de diámetro cada uno (aproximadamente  $\frac{3}{4}$  parte del molde)
6. Llevar al horno por 35´a 40´ aproximadamente a un horno de 160°, clavar un palillo de brochette en el centro y comprobar que salga limpio.
7. Sacar del horno y dejar enfriar por 5 minutos, luego desmolde y deje enfriar sobre una rejilla

## **Torta trocitos de chocolate**

### **Ingredientes:**

- 125 gr. de manteca
- 200 gr. de azúcar
- 3 huevos



- 250 gr. de harina leudante
- $\frac{3}{4}$  taza de coñac
- 250 gr. de dulce de batata
- 1 tableta de chocolate para taza
- Molde de 18 cm. de diámetro

### **Procedimiento:**

1. Batir la manteca a punto pomada con el azúcar a punto crema. Luego incorporar los huevos de a uno y seguir batiendo.
2. Agregar la harina e ir intercalando con el coñac, incorporar los dos ingredientes.
3. Luego volcar los cubos de dulce de batata y los de chocolate (previamente espolvoreado con harina) y mezclar a la preparación anterior.
4. Volcar en un molde de 18 cm. de diámetro enmantecado y enharinado.
5. Llevar a horno moderado por 30 minutos.

### **Buttercream Cappuccino (Café, chocolate y canela)**

#### **Ingredientes:**

- 2 cucharadas de café instantáneo
- 90 ml de agua caliente
- 350 gr de manteca
- 400 gr de azúcar impalpable
- 1 cucharada de cacao amargo en polvo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela



### **Procedimiento:**

1. Colocar en una taza las dos cucharadas de café instantáneo, y disolverlas con los 90 ml de agua caliente. Reservar hasta que enfríe totalmente
2. Colocar la manteca a punto pomada (a temperatura ambiente) y agregarle el cacao en polvo y la canela. Batir hasta unir.
3. Agregar la mitad del azúcar impalpable y batir por 3 minutos.
4. Una vez que este todo unido, agregar el resto del azúcar impalpable y el café, de forma intercalada y de a poco, ya que podría llegar a cortar nuestra Buttercream.
5. Agregar la esencia de vainilla, y terminar el batido hasta que nos guste la textura de nuestra crema, y no queden restos de azúcar

### **Crema Bariloche Clásica, y en versión Bombón**

#### **Ingredientes:**

- 200 gr de dulce de leche repostero
- 80 gr de manteca blanca
- 60 gr de chocolate derretido
- Cognac o licor a gusto
- 75 gr Pasas de uva (remojadas en el coñac)
- Bombones de dulce de leche al licor a gusto(5)

#### **Procedimiento:**

1. Colocamos en un recipiente la manteca a punto pomada (blanda)
2. Colocamos el dulce de leche a temperatura ambiente, y batimos junto a la manteca, es muy importante que este paso lo hagamos bien, el dulce de leche no debe estar frío
3. Una vez que este la crema lista, le agregamos el chocolate derretido, que también debe estar a temperatura cálida



4. Por último, le agregamos el licor, y esencia a gusto, los bombones de licor y las pasas. Mezclamos, tapamos con papel film en contacto, y llevamos a refrigerar

## Crema Pastelera de pistachos:

### *Ingredientes:*

#### Pastelera:

- 500 ml de leche entera
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 6 yemas (de huevos medianos)
- 125 g de azúcar blanca refinada
- 40 g de maicena

#### Pasta de pistachos

- 100 g de pistachos molidos
- 2 cucharadas de aceite neutro

### *Instrucciones:*

#### Pastelera:

1. Verter la leche en una ollita junto con la mitad del azúcar. Llevar al fuego directo.
2. Antes de llegar al punto de ebullición, retirar del fuego.
3. En un bowl aparte, batir las yemas, el resto del azúcar, y el almidón de maíz
4. Vierte un tercio de la leche caliente (pero no hirviendo) sobre la mezcla de yemas y bate con las varillas sin parar.



5. *Incorpora el resto de leche y continúa batiendo.*
6. *Vierte todo nuevamente en la ollita y devolver a fuego fuerte batiendo enérgicamente hasta que la crema espese.*
7. *Una vez la crema esté en su punto, apaga el fuego. Ahora es el momento de agregarle esencia de vainilla.*
8. *Colocar un film adherente en contacto con la crema pastelera, para que no se forme una costra indeseada.*

### *Pasta de pistachos*

1. *Tritura los pistachos con las 2 cucharadas de aceite hasta formar una pasta. Los pistachos, podrían ser reemplazados por maní si así quisiéramos. Son frutos secos altos en aceite, por ende, no debemos agregar mucho, solo con procesarlos lentamente llegaremos a formar nuestra pasta.*

### *Final de la receta: Ya tenemos ahora la pasta de pistachos y la crema pastelera*

2. *Añadimos la mitad de la pasta de pistachos a la crema pastelera y con las varillas, mezclamos bien hasta integrar.*
3. *Después agregamos la otra mitad de la pasta de pistachos y repetimos la operación hasta formar una crema homogénea.*
4. *Cubrimos con film transparente tocando la crema para evitar que se forme costra y refrigeramos hasta el momento de utilizar.*
5. *Cuando vayamos a usar la crema, mezclamos con varillas para eliminar el frío, colocamos en una manga pastelera y la utilizamos sobre nuestras tortas.*



## **Crema de tequila:**

### *Ingredientes:*

- *1 lata de leche condensada (400 gr)*
- *½ lata de leche común (utilizar de medida la lata de leche condensada) serian 200 ml de leche*
- *Jugo de 1 limón (60 c/c)*
- *Ralladura de limón*
- *1 cucharada de gelatina diluida en 3 cucharadas de agua*
- *¼ taza de tequila*

### *Procedimiento:*

1. *Hidratar la gelatina sin sabor en el agua. Una vez que obtenga la consistencia deseada (como una compota) hay que calentarla en el microondas de a 5 segundos hasta disolver. Se puede hacer a baño maría licuadora todos los ingredientes*
2. *Colocar en un bowl la leche condensada, la leche, la ralladura de limón, el tequila y el jugo de limón, que previamente tenemos que tener colado. Mezclamos todo con un batidor hasta unir*
3. *Por último, agregamos parte del batido a la gelatina, unimos bien, y luego devolvemos toda esa mezcla a la crema realizada. Mezclamos hasta unir bien*

## **Ganache Tradicional:**

*Llamamos ganache de chocolate a la emulsión de chocolate en crema de leche.*

*El resultado será una crema untuosa, cuya fluidez dependerá de la ratio que usemos entre el chocolate y la crema, y que a su vez viene marcada por el uso que queramos darle. En nuestras clases, se enseñará que*



*proporción utilizar para relleno, y para ganachear nuestras tortas, ¡además de enseñarles a saborizarlas!*

*Siempre debemos utilizar una crema de por lo menos 35-40% de tenor graso para hacer una ganache como es debido.*

### **Ganache Semiamarga (para Ganacheado de torta)** **Proporción 3:1 (3 partes de chocolate con 1 parte de crema de leche)**

#### *Ingredientes:*

- *Crema de leche de alto tenor graso 170 gr*
- *Baño de chocolate semiamargo 500 gr*

#### *Preparación:*

1. *Colocar el chocolate trozado en pequeños trozos en un bowl*
2. *Llevar la crema de leche al fuego directo, hasta que llegue a punto de ebullición. Dejar enfriar, aproximadamente hasta que llegue a los 80°C*
3. *Volcar la crema de leche sobre el chocolate y dejar reposar 5 minutos*
4. *Mezclar, y si aún no tenemos una crema homogénea, llevar al microondas por intervalos de 30 segundos, a potencia del 50%, siempre mezclando hasta unificar la ganache y obtener el resultado deseado*
5. *Dejar finalmente reposar a temperatura ambiente*

### **Ganache Blanca (para Ganacheado de torta) Proporción 4:1** **(4 partes de chocolate blanco con 1 parte de crema de leche)**

#### *Ingredientes:*





- *Crema de leche de alto tenor graso 150 gr*
- *Baño de chocolate blanco 600 gr*

### *Preparación:*

1. *Colocar el chocolate trozado en pequeños trozos en un bowl*
2. *Llevar la crema de leche a fuego directo en un jarrito, una vez que haya llegado al punto de ebullición, retirar y dejar enfriar hasta los 80°C*
3. *Verter la crema de leche sobre el chocolate, y mezclar con la espátula para cubrir bien el baño de chocolate*
4. *Llevar al microondas, como es chocolate blanco tiene tendencia a quemarse así que hay que ser MUY cuidadosos. Colocar la potencia del microondas en medio-bajo (30% a 50% de potencia) por intervalos de 30 segundos.*
5. *Cada vez que retiramos del microondas, revolvemos cuidadosamente con espátula, y luego de 4 a 5 veces de colocarlo en el microondas por intervalos de 30 segundos, ya debería estar cerca del punto. Tener mucho cuidado, hacerlo lentamente, e ir disolviendo el chocolate en la crema.*
6. *Una vez llegado al punto, batimos con batidora eléctrica, que nos ayudará a terminar de unificar nuestra ganache, y colocamos nuevamente en el microondas hasta que nos quede nuestra ganache, sin grumos y totalmente untuosa*

***En lugares con mucha humedad, deberemos agregar más chocolate en proporción a la crema, para que nuestro Ganacheado nos quede perfecto***



## **Ganaches para rellenos:**

### **➤ de chocolate semiamargo saborizado con cardamomo y naranja:**

#### *Ingredientes:*

- 300 gr de baño de chocolate semi amargo
- 4 semillas de cardamomo
- 5 tiras (de aproximadamente 5 cm) de cáscara de naranja
- 200 gr de crema de leche de alto tenor graso

#### *Procedimiento:*

1. Primero, debemos romper las cascara de las semillas del cardamomo, para que liberen su interior que contiene todo el aroma y sabor.
2. Vamos a cortar las tiritas de cascara de naranja, a las cuales debemos sacarles la parte blanca, ya que es amarga
3. Vamos a llevar a fuego directo, la crema de leche, el cardamomo y las cascaritas de naranja. Una vez llegado al punto de ebullición, dejamos reposar para que se haga una infusión en la crema, y quede bien marcado el sabor al cardamomo y a la naranja
4. Mientras la crema está calentándose, vamos a colocar el chocolate trozado en un bowl, al cual llevaremos al microondas a potencia media, en intervalos de 30 segundos, hasta derretirlo totalmente



5. *Una vez nuestro chocolate esté derretido, vamos a colar nuestra crema, y finalmente incorporamos ésta última al chocolate, de a poco para que se integre bien.*
6. *Dejar enfriar, colocándole un papel adherente o film en contacto. Dejar enfriar. Antes de utilizar, se puede volver a batir para poner la preparación cremosa*

### ➤ **Ganache de chocolate blanco saborizado con limón y jengibre**

#### *Ingredientes:*

- *300 gr de baño de chocolate blanco*
- *1 cucharada de ralladura de limón*
- *1 cucharadita de ralladura de jengibre*
- *150 gr de crema de leche de alto tenor graso*

#### *Procedimiento:*

1. *Primero, debemos rallar la cascara de limón (sin tocar la parte blanca) y también debemos pelar y rallar nuestro jengibre.*
2. *Vamos a llevar a fuego directo en un jarrito u ollita, la crema de leche, el limón y el jengibre. Una vez llegado al punto de ebullición, dejamos reposar 15 minutos. Podemos colarlo, pero nosotros preferimos dejar las ralladuras, y queda realmente riquísimo.*
3. *Luego de que se hayan infusionado los sabores, volveremos a darle calor a la preparación, lo que ayudará a que se derrita el chocolate más fácilmente*
4. *Volcamos la crema caliente sobre el chocolate, y con movimientos envolventes vamos a ir mezclando nuestra mezcla, y derritiendo el chocolate. Si hace falta, llevaremos la preparación al microondas por intervalos de 20 segundos, en potencia medio-baja (30%)*



5. *Una vez realizada, le colocamos un papel adherente o film en contacto. Dejar enfriar. Antes de utilizar, se puede volver a batir para poner la preparación a punto cremosa*

### **Almíbar para remojar**

- *Colocar en una cacerolita:*
- *1 taza de azúcar común, cubrir con agua y llevar a fuego directo hasta que tome punto de hilo flojo.*
- *Dejar enfriar y agregar vino (oportó, moscato, marsala, etc) o licor (rhum, coñac, etc.)*