

La Torta
OSVALDO • GROSS
Perfecta

1

CLÁSICOS
ARGENTINOS

1

TORTA DE RICOTTA /35

PASTA FROLLA /36

TORTA DE LA SELVA NEGRA /39

TORTA DE MANZANAS /40

TORTA EL AFRICANO /41

TORTA MOKA /42

TORTA DE BROWNIE MERENGADA /45

TORTA GALESA /46

TARANTELLA DE MANZANAS /47

POSTRE BALCARCE /49

TORTA EL MOLINO /51

TARTA DE FRUTILLAS /54

TORTA MOUSSE DE DULCE DE LECHE /55

TARTA DE LIMÓN MERENGADA /56

POSTRE CHAJÁ /59

TORTA DOBOS /60

TORTA ALVEAR /63

TORTA ROGEL /65

TORTA LEGUISAMO /66

TORTA DE RICOTTA

MASA BÁSICA

- 200 g de manteca
- 150 g de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Ralladura de ½ limón
- 400 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo para hornear

PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar y la sal hasta blanquear.
Agregar los huevos, la ralladura y la vainilla.
Hacer una corona con la harina y el polvo para hornear.
Volcar el batido en el hueco.
Trabajar la masa con ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno.
Envolver en papel film y dejar descansar en frío.
Conservar hasta por 3 días en heladera o hasta por 30 días en el freezer.

RELLENO TRADICIONAL PORTEÑO

- 600 g de ricotta
- 200 g de queso crema
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

Estirar $\frac{2}{3}$ de la masa a un espesor de 5 mm y forrar un marco de 20x30 cm o una tartera de 26 cm de diámetro. Estirar el tercio restante para formar la tapa de la tarta.
Tamizar la ricotta y el queso crema. Unirlos el azúcar, la ralladura y las claras sin batir.
Rellenar la tarta. Pincelar los bordes con huevo batido.
Tapar. Pinchar la superficie. Pintar con huevo.
Hornear a 170 °C por 40 a 45 minutos.
Dejar enfriar, dar vuelta y espolvorear con azúcar impalpable.

RELLENO TRADICIONAL ITALIANO

- 600 g de ricotta
- 300 g de crema pastelera de vainilla
- Ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

Tamizar la ricotta junto con la crema pastelera y perfumar con la ralladura.
Proceder como en el relleno anterior.



PASTA FROLLA

MASA FROLLA

- 200 g de manteca
- 150 g de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos
- Ralladura de ½ limón
- ½ cucharada de esencia de vainilla
- 400 g de harina 0000
- 10 g de polvo leudante

RELLENO

- 400 g de dulce de membrillos
- 50 cc de vino oporto
- 100 cc de agua caliente

PREPARACIÓN BASE

Colocar la manteca pomada junto con el azúcar en un bol y batir enérgicamente con cuchara de madera o batidor hasta blanquear la preparación.

Perfumar con la esencia de vainilla y la ralladura de limón.

Unir los huevos hasta obtener una crema.

Tamizar la harina con la sal y el polvo leudante, y hacer una corona con la harina.

Colocar el batido en el centro y unir los componentes sin amasar.

Podemos hacerlo con la ayuda de dos cornets o espátulas, o bien con las manos, tratando de no transmitirle mucho calor a la preparación.

Fresar la masa una o dos veces hasta homogeneizar.

Formar un cuadrado, cubrir con papel film y enfriar en heladera antes de usar.

Conservar hasta por 3 días en la heladera o por 2 meses en el freezer.

Esta masa puede confeccionarse íntegramente en procesadora incorporando los ingredientes en el mismo orden que manualmente.

PREPARACIÓN RELLENO

Cortar el dulce en cubos, calentar junto con el agua y el vino sobre fuego suave.

Remover hasta lograr una pasta. Enfriar antes de armar la tarta.

ARMADO

Estirar $\frac{3}{4}$ de la masa con ayuda de un palote hasta lograr unos 5 mm de espesor.

Forrar una tartera de 26 a 28 cm de diámetro. Presionar ligeramente la masa sobre los bordes de la tartera y cortar el excedente.

Unir la masa sobrante a los recortes y estirar. Cortar bandas de 2 cm de largo.

Pincelar con huevo batido. Enfriar. Rellenar la tarta con el dulce de membrillos. Alisar.

Trazar un enrejado con las tiras de masa. Hornear a 180 °C por 40 a 45 minutos.







TORTA DE LA SELVA NEGRA

GENOISE DE CHOCOLATE

- 6 huevos
- 180 g de azúcar
- 140 g de harina 0000
- 40 g de cacao amargo
- 50 g de manteca

PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar sobre baño María hasta entibiar, a unos 45 °C aproximadamente.

Retirar del calor y batir hasta llegar a punto letra.

Agregar la harina tamizada con el cacao con movimientos envolventes con espátula de goma. Finalmente añadir la manteca derretida. Volcar la masa en tres moldes de 22 cm empapelados y enmantecados. Hornear a 180 °C durante 15 a 18 minutos.

RELLENO I

- 200 g de guindas o cerezas al natural sin carozos
- 100 cc de almíbar de las guindas
- 50 cc de kirsch
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 360 g de crema de leche
- 40 g de azúcar

PREPARACIÓN

Colocar el almíbar con el kirsch y el almidón en una cacerolita y cocinar hasta espesar, luego un minuto más. Incorporar rápidamente las guindas y dejar enfriar.

Batir la crema fría con el azúcar hasta lograr una crema tipo chantilly.

ARMADO

- Almíbar al kirsch
- Virutas de chocolate
- Guindas o cerezas para decorar
- 40 g de azúcar

Colocar en la base un genoise y cubrir con la crema chantilly y la compota de guindas fría. Poner otro genoise y cubrir con el relleno de chocolate.

Enfriar. Cubrir las paredes y la superficie con crema. Decorar con las virutas de chocolate y las guindas o las cerezas.

RELLENO II

- 500 g de crema de leche
- 200 g de chocolate semiamargo

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate con 100 g de crema caliente

Entibiar y agregar el resto de la crema batida a medio punto.



TORTA DE MANZANAS

MASA BÁSICA

- 100 g de manteca
- 80 g de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Ralladura de ½ limón
- 250 g de harina 0000
- ½ cucharadita de polvo para hornear

PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar y la sal hasta blanquear.

Agregar el huevo, la ralladura y la vainilla.

Hacer una corona con la harina y el polvo para hornear.

Volcar el batido en el hueco.

Tomar la masa con ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno.

Envolver en film y dejar descansar en frío.

Conservar hasta por 3 días en la heladera o hasta por 30 días en el freezer.

RELLENO

- 1 kg de manzanas verdes o amarillas
- 150 g de azúcar
- 200 cc de jugo de manzana
- 50 g de dulce de damascos
- 50 g de manteca
- 20 cc de jugo de limón
- Ralladura de ½ limón
- 1 pizca de canela
- 50 g de pasas de uva sin semillas

PREPARACIÓN

Pelar y despepitar las manzanas. Cortar 2 manzanas en gajos delgados que servirán para decorar la torta. Cortar el resto en cubos medianos.

Colocar en una cacerola amplia o sartén el jugo de manzana, el azúcar, y el jugo de limón. Llevar a un primer hervor y agregar los cubos de manzanas, el dulce, la manteca y las pasas. Cocinar por algunos minutos a fuego vivo hasta que las manzanas se tiernicen sin reducirse a puré. Retirar del calor y agregar la pizca de canela.

En caso de que el relleno quede muy líquido, podría agregarse una cucharada de almidón de maíz o de polvo para flanes, diluido en dos cucharadas de agua fría.

Enfriar a temperatura ambiente.

Estirar la masa de 5 mm y forrar un marco de 20x30 cm o una tartera de 24 cm de diámetro. Rellenar la tarta. Alisar y acomodar los gajos de manzanas reservados.

Espolvorear con azúcar. Hornear a 180 °C durante 40 a 45 minutos.

Al retirar del horno, pintar con almíbar o jalea abrillantadora.



TORTA EL AFRICANO

INGREDIENTES

- 150 g de chocolate semiamargo
- 150 g de manteca
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 6 huevos
- 240 g de azúcar
- 150 g de harina

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate con la manteca, la sal y la vainilla.

Batir los huevos con el azúcar a punto letra.

Incorporar el chocolate tibio al batido y finalmente la harina tamizada.

Repartir la masa en 3 moldes de 20 cm de diámetro. Hornear a 180 °C por 15 a 20 minutos. Enfriar y desmoldar.

RELLENO

- 400 g de dulce de leche común
- 200 cc de almíbar de base
- 300 g de crema de leche
- 300 g de chocolate semiamargo
- 1 cucharada de glucosa o miel
- 2 cucharadas de manteca

PREPARACIÓN

Picar el chocolate. Calentar la crema a primer hervor junto con la glucosa o miel.

Volcar sobre el chocolate, esperar un minuto y remover desde el centro hacia los bordes

con un batidor de mano. Integrar bien y luego agregar la manteca fría. Dejar reposar hasta que tome la consistencia de una pomada.

ARMADO

Pincelar con almíbar las capas de masa. Untar dos de ellas con dulce de leche. Alisarlo.

Distribuir una capa muy delgada de la crema de chocolate.

Superponer ambas capas y cubrir con la restante.

Emparejar la altura haciendo ligera presión con una tabla o disco de metal.

Cubrir la torta con el resto de la crema de chocolate. Decorar con la crema puesta en manga con boquilla, o bien peinarla con un tenedor o peine plástico de repostería.

>> <<

TORTA MOKA

MASA

- 250 g de azúcar orgánico
- 2 yemas
- 6 huevos
- 200 g de harina 0000
- 100 g de nueces procesadas
- 80 cc de aceite de maíz
- Ralladura de la piel de 1 naranja

PREPARACIÓN

Colocar los huevos, las yemas y el azúcar orgánico en un bol metálico.

Calentar sobre baño María y batir constantemente hasta llegar a 40 °C. Luego, fuera del calor, batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto letra.

Perfumar con la ralladura de naranja.

Tamizar la harina y las nueces procesadas finas.

Incorporarlos al batido con espátula, mezclando con movimientos suaves y envolventes.

Retirar un cuarto del batido y mezclarlo con el aceite. Unirlo a la preparación.

Volcar en un molde redondo de 24x6 cm, enmantecado y enharinado. Hornear a 180 °C por 35 a 40 minutos.

Retirar del horno. Desmoldar, enfriar. Cortar tres capas y rellenar con la crema de café.

Decorar con la misma crema y con nueces caramelizadas.

CREMA MOKA

- 3 claras
- 240 g de azúcar
- 300 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de café soluble
- 100 g de nueces en mitades
- 50 g de azúcar
- 2 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

Hacer un almíbar con azúcar y agua a 120 °C. Batir las claras con un puñado extra de azúcar. Volcar el almíbar hirviendo sobre la espuma batiendo como en el merengue italiano hasta que tome temperatura ambiente. Aplastar la manteca para que se vuelva maleable. Unirla al batido en trozos pequeños. Homogeneizar. Disolver el café con la esencia de vainilla y agregar a la crema.

Colocar el agua y el azúcar en una pequeña sartén. Cocinar hasta que forme burbujas. Unir las nueces y retirar del fuego. Remover con espátula hasta que el azúcar recristalice en forma de un velo blanco sobre las nueces. Volver la sartén al fuego y cocinar hasta que el azúcar se caramelicé alrededor de las nueces. Enfriarlas sobre un mármol aceitado.







TORTA DE BROWNIE MERENGADA

BASE DE BROWNIE

- 3 huevos
- 250 g de azúcar
- 200 g de manteca
- 125 g de chocolate amargo
- 130 g de harina
- 20 g de cacao amargo
- 125 g de nueces

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate con la manteca y entibiar.

Batir ligeramente los huevos con el azúcar hasta que formen una espuma blanca.

Tamizar la harina con el cacao y unir al batido junto con el chocolate fundido y tibio.

Finalmente unir las nueces picadas groseramente.

Colocar en un molde de 20x30 cm, o en uno circular de 24 cm de diámetro.

El molde debe estar forrado con papel manteca o aluminio y enmantecado

Hornear a 180 °C por 20 minutos. Dejar enfriar antes de desmoldar.

MERENGUE ITALIANO

- 3 claras
- 220 g de azúcar
- 70 cc de agua
- Gotas de jugo de limón

PREPARACIÓN

Poner en una cacerolita 200 g de azúcar y el agua, y llevar a hervor hasta lograr un almíbar a punto bolita media o con termómetro medir 120 °C.

Cuando el almíbar comienza a hervir, poner las claras a batir y espumar. Agregar los 20 g de azúcar restante y mantener a velocidad media hasta que el almíbar alcance su temperatura. Volcar el almíbar sobre las claras. Agregar unas 10 gotas de jugo de limón.

Continuar batiendo hasta enfriar.

Cuando se detiene la batidora debemos decorar la torta de inmediato.

ARMADO

- 300 g de dulce de leche

Sobre el brownie frío colocar el dulce de leche, sea con espátula o con una manga de boquilla lisa.

Luego colocar el merengue por encima. Decorar con hilos de chocolate fundido.



TORTA GALESA

MASA BÁSICA

- 250 g de azúcar negra
- 50 g de mermelada de naranjas
- 250 g de manteca
- Ralladura de la piel de 2 naranjas
- 4 huevos
- 100 cc de cerveza negra
- 100 cc de rum o coñac
- 50 g de miel
- 5 g de bicarbonato de sodio
- 5 g de sal fina
- 400 g de harina 0000
- 1 cucharada de especias para repostería
- 1 cucharada de canela molida
- 200 g de pasas rubias
- 200 g de pasas sultaninas
- 100 g de cerezas confitadas
- 50 g de cáscaras de naranjas confitadas
- 200 g de ciruelas pasas
- 100 g de nueces peladas
- 100 g de almendras peladas tostadas

PREPARACIÓN

Remojar las pasas, las cerezas, las ciruelas, y las cáscaras de naranja con la cerveza negra, la miel y el rum por una noche.

Batir la manteca con el azúcar, la ralladura y la mermelada.

Incorporar los huevos de a uno.

Tamizar la harina con la sal, el bicarbonato, la canela y las especias. Unir al batido y por último agregar las frutas remojadas con todo su líquido y las frutas secas.

Colocar la preparación en un molde de 24x6 cm forrado con triple papel manteca o papel madera enmantecado. Alisar.

Hornear en horno bajo a 150 °C por 3 horas. Verificar la cocción hundiendo un palillo.

Si sale sin masa adherida, quiere decir que ya está lista. Retirar y rociar con coñac o rum.

Dejar enfriar bien antes de desmoldar. Luego envolver con papel aluminio y dejar en un sitio fresco o en la heladera. Se conserva hasta un mes.

Conviene consumirla luego de dos o tres días de horneada para que los sabores estén plenos.

>> <<

TARANTELLA DE MANZANAS

CARAMELO

- 300 g de azúcar

CREMA DE LIGUE

- 8 huevos
- 120 g de azúcar
- 100 g de crema de leche
- 2 cucharadas de esencia de vainilla

ARMADO

- 20 rodajas finas de pan lactal
- 200 g de manteca
- 500 g de manzanas deliciosas

PREPARACIÓN

Fundir el azúcar hasta que tome color dorado y acaramelar un molde para terrina o de budín alargado de 24x10 cm.

Mezclar los huevos con el azúcar, la vainilla y la crema, sin batir. Pasar por un colador. Descortezar las rebanadas de pan y untarlas con manteca blanda. Pelar las manzanas y cortarlas en tajadas finas.

Sobre la base del molde acaramelado colocar una capa de pan con la manteca hacia abajo.

Disponer una capa de manzanas. Continuar alternando pan y manzanas. La última capa debe ser de pan con la manteca hacia arriba. Verter despacio el ligue.

Hornear a 160 °C, a baño María, durante 90 minutos. Retirar y enfriar, colocando encima una tabla con peso para prensar ligeramente.

Dejar reposar en heladera por lo menos 12 horas antes de desmoldar, así logramos que el caramelo se haga líquido y se desprenda fácilmente.

Servir con crema chantilly.

Pese a su nombre tan italiano, la tarantella es de puro origen porteño. Es un postre nacido en las pizzerías italianas de la ciudad de Buenos Aires, y aún hoy se puede encontrar en sus menús. Es una versión del budín de pan y las manzanas asadas.





POSTRE BALSARCE

ARROLLADO DE VAINILLA

- 6 huevos
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina
- Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar hasta montar a punto letra. Perfumar con la esencia de vainilla. Incorporarle la harina tamizada con movimientos envolventes.

Disponer la preparación en una placa enmantecada y empapelada de 50x40 cm de lado y llevar a un horno a 180 °C por 12 a 15 minutos.

Retirar del horno y pasar una rejilla por debajo para evitar que la masa se seque. Cubrir con un lienzo seco o una hoja de papel manteca.

CREMA DE CASTAÑAS EN ALMÍBAR

- 800 g de crema de leche
- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 250 g de ricotta
- 100 g de nueces peladas
- 200 g de castañas en almíbar
- 200 g de merengue seco

PREPARACIÓN

Batir la crema de leche con el azúcar y la esencia de vainilla. Asegurarse de que el azúcar este disuelta por completo en la crema de leche.

Batir la ricotta y agregársela con espátula para evitar que se corte.

Reservar aproximadamente $\frac{1}{4}$ de ella, y agregar al resto las castañas en trocitos, el merengue seco triturado y las nueces cortadas en trozos pequeños.

>>

>> ARMADO

- 300 g de dulce de leche
- 150 g de coco rallado
- 50 g de cacao amargo

Con un aro de 20 o 22 cm de diámetro, cortar cuatro discos de arrollado y untarlos de un solo lado con dulce de leche. Luego espolvorearlos con cacao amargo.

Sobre el mismo aro metálico armar el postre intercalando los discos de arrollado untados con dulce de leche y la crema de castañas y nueces.

Terminar la torta colocando el disco final en forma invertida con la parte untada de dulce de leche para abajo. Llevar a la heladera unas cuantas horas para que se enfríe bien. Al sacar el postre, liberarlo del aro.

Distribuir con una espátula $\frac{1}{4}$ de crema chantilly por todo el borde externo y colocarle coco rallado o praliné de almendras en los bordes.

Espolvorear la superficie con abundante azúcar impalpable y con un hierro bien caliente tocar la superficie rápidamente para marcarle un enrejado quemado. Es una característica del postre este "quemado a fuego".

Llevar a heladera hasta el momento de servir.

>> <<

TORTA EL MOLINO

BIZCOCHUELO

- 5 huevos
- 2 yemas
- 160 g de azúcar
- 160 g de harina
- 40 g de almidón de maíz
- Ralladura de 1 limón
- 50 g de manteca fundida

PREPARACIÓN

Batir las yemas y los huevos con el azúcar a punto letra (al batir, con los batidores se puede marcar una letra). Perfumar con la ralladura. Tamizar la harina y el almidón de maíz. Incorporar los ingredientes secos al batido con movimientos envolventes. Luego, sumar la manteca fundida.

Verter la preparación en un molde de 24x8 cm empapelado y enmantecado. Cocinar en horno precalentado moderado a 180 °C por 30 a 35 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

RELLENO DE ALMENDRAS

- 3 yemas
- 125 g de azúcar
- 50 cc de agua
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 150 g de manteca
- 80 g de almendras tostadas

PREPARACIÓN

Batir las yemas. Hacer un almíbar a punto bolita blanda, cocinando el azúcar con el agua (115 °C, o hasta sacar una gota de almíbar y que se forme una bolita blanda). Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, hasta que la preparación se entibie. Perfumar con la vainilla. Aparte, trabajar la manteca con cuchara de madera hasta lograr una pomada. Incorporarla al batido de yemas por porciones, hasta integrarla por completo. Sumar las almendras tostadas procesadas. >>

>> RELLENO DE CHOCOLATE

- 350 g de chocolate
- 150 g de manteca
- 250 g de dulce de leche
- 300 cc de crema de leche
- 300 cc de almíbar de base

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate a baño María con la manteca y entibiar. Sumar el dulce de leche y mezclar. Batir la crema a medio punto y agregarla, mezclando hasta lograr una crema espesa. De lo contrario colocar en heladera unos minutos.

ARMADO

Armar la torta encimando las capas y cubriendo la superficie con la crema de chocolate restante. Untar los bordes con crema de almendras, y hacerle un veteadado o marmolado con crema de chocolate puesta en una espátula realizando un movimiento de ondas. Dejar enfriar.

ASPAS DE DECORACIÓN

Picar y fundir 200 g de chocolate cobertura.

Luego, enfriarlo ligeramente sobre un baño María inverso, hasta que comience a espesar (sin dejar de remover constantemente).

Volcar el chocolate en un aro del mismo diámetro que la torta, forrado en la base con papel manteca. Dejar enfriar hasta que solidifique.

Cortar el disco de chocolate cobertura en 8 a 12 triángulos, usando un cuchillo caliente. Ubicarlos sobre la torta formando las aspas de un molino.

>> <<



TARTA DE FRUTILLAS

MASA SABLÉE DE ALMENDRAS

- 200 g de manteca
- 130 g de azúcar impalpable
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 50 g de almendras en polvo
- 1 huevo
- ½ cucharadita de sal fina
- 320 g de harina

PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar y la sal.

Perfumar con la vainilla, y agregar el huevo y las almendras.

Incorporar un puñado de harina y luego el resto.

Formar una masa sin trabajarla demasiado.

Cubrirla con film y enfriar mínimo una hora antes de utilizar.

Estirar de 3 o 4 mm. Forrar una tartera de 24x4 cm.

Enfriar. Cubrir con un papel manteca y material de carga. Hornear a 170 o 180 °C hasta la cocción total, por unos 25 a 30 minutos.

RELLENO

- 250 g de crema pastelera
- 30 cc de kirsch o de licor de guindas
- 120 g de crema de leche
- 300 g de frutillas
- 100 g de gelatina de frutillas
- 250 g de crema chantilly

PREPARACIÓN

Perfumar la crema pastelera fría con el kirsch y batir ligeramente con un batidor hasta que se vuelva lisa.

Batir la crema de leche a tres cuartos e incorporarla a la crema pastelera fría. Hacerlo con una espátula de goma con movimientos envolventes.

Rellenar la tarta con una capa uniforme. Opcionalmente se puede colocar un disco de pionono o genoise embebido en almíbar de kirsch.

Lavar las frutillas. Secarlas. Quitarles los cabitos. Cortarlas. Colocarlas sobre la crema tratando de formar una cama horizontal. Llevar a la heladera.

Confecionar la gelatina de frutillas utilizando la mitad del agua requerida en el envase. Enfriarla sobre baño de hielo hasta que comience a coagular.

Volcar inmediatamente sobre las frutillas. Enfriar en heladera y decorar con un borde de crema chantilly en manga con boquilla rizada.



TORTA MOUSSE DE DULCE DE LECHE

GENOISE VIENÉS DE CHOCOLATE

- 6 huevos
- 30 g de cacao amargo
- 180 g de azúcar
- 150 g de harina
- 50 g de manteca

PREPARACIÓN

Batir los huevos y el azúcar sobre baño María hasta llegar a 40 °C.

Retirar del baño y continuar batiendo hasta alcanzar el punto letra.

Derretir la manteca, mezclarla con el cacao e incorporar al batido con espátula.

Tamizar la harina y añadirla con movimientos suaves y envolventes.

Colocar en un molde redondo de 22x4 cm, enmantecado. Hornear a 180 °C durante 25 a 30 minutos.

Enfriar sobre rejilla y conservar envuelto en film.

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

- 5 yemas
- 70 cc de agua
- 2 huevos
- 300 g de crema de leche
- 90 g de azúcar
- 200 g de dulce de leche heladero
- 50 cc de agua
- 2 cucharadas de coñac
- 14 g de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN

Poner a batir las yemas con los huevos y una pizca del azúcar.

Colocar el resto del azúcar con los 50 cc de agua y hacer un almíbar a 120 °C.

Volcar sobre el batido y continuar batiendo hasta que llegue a temperatura ambiente.

Hidratar la gelatina con los otros 70 cc de agua y fundir a baño María.

Mezclar la crema con el dulce y el coñac. Batir a $\frac{3}{4}$ punto.

Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes.

ARMADO

Cortar el genoise en dos capas parejas. Recortar el diámetro a 20 cm.

Forrar un aro de 22x4 cm con una cinta de acetato.

Colocar una base de masa, la mitad de la mousse, una segunda capa de masa y completar con la mousse. Alisar y enfriar. Para desmoldar conviene congelar. Decorar la superficie con jalea abrillantadora mezclada con dulce de leche o caramelo líquido. Opcionalmente cubrir las paredes con láminas de chocolate.



TARTA DE LIMÓN MERENGADA

MASA

- 100 g de manteca
- 80 g de azúcar
- 1 pizca de sal fina
- 1 huevo
- 180 g de harina

PREPARACIÓN

Blanquear la manteca con el azúcar y la sal.

Unir el huevo.

Hacer una corona con la harina. Colocar el batido en el centro.

Unir la masa sin amasar. Cubrir con film y enfriar mínimo una hora antes de usar.

Estirar la masa de 4 mm de espesor.

Fonzar una tartera de 26 cm de diámetro con masa picada.

Enfriar. Hornear a 180 °C por 15 minutos con material de carga y luego retirarlo. Terminar la cocción y enfriar.

RELLENO

- 4 yemas
- 500 cc de agua o leche
- 120 g de azúcar
- 50 g de almidón de maíz
- 100 cc de jugo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 50 g de manteca

PREPARACIÓN

Calentar la leche o el agua junto con la mitad del azúcar. Por otro lado, colocar en un bol las yemas con el azúcar restante, el almidón de maíz y el jugo y la ralladura de limón. Mezclar y unir a la leche. Cocinar todo sobre fuego hasta que hierva y mantener un minuto más sobre fuego removiendo muy bien hasta cocinar el almidón. Retirar del fuego y tamizar. Entibiar y agregar la manteca. Formar una crema homogénea. Volcar el relleno tibio sobre la tarta y alisar la superficie.

Enfriar y presentar abrigantada con jalea transparente o bien con merengue italiano hecho con 3 claras y un almibar de 240 g de azúcar y 60 cc de agua cocinados a 120 °C.

>> <<





POSTRE CHAJÁ

INGREDIENTES

- 1 disco de merengue francés
- 6 huevos
- 180 g de azúcar
- 180 g de harina
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 250 g de dulce de leche
- 350 g de crema
- 50 g de azúcar impalpable
- 50 cc de vino oporto
- 800 g de duraznos en almíbar

PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar y una cucharada de esencia de vainilla hasta obtener punto letra. Retirar de la batidora e incorporar la harina tamizada, lentamente, con una espátula. Volcar la preparación en un molde de 22x6 cm enmantecado. Hornear a 180 °C por 35 a 40 minutos. Retirar, desmoldar y esperar a que se enfríe.

Cortar el bizcochuelo en tres capas.

Batir la crema de leche con el azúcar impalpable y la esencia de vainilla restante a punto chantilly.

Ecurrir los duraznos y mezclar el almíbar de los duraznos con el vino oporto.

Rociar bien cada capa de bizcochuelo con almíbar perfumado.

Unir las capas colocando en cada una dulce de leche y crema chantilly. Colocar sobre la crema los trocitos de duraznos.

Recubrir con crema chantilly. Decorar con trozos de merengue partidos y más duraznos.

El postre fue creado el 27 de abril de 1927 por Don Orlando Castellano, propietario de Confitería Las Familias en la ciudad de Paysandú. Su nombre, Chajá, se debe a un ave natural de América del Sur, vista con frecuencia en Uruguay. Anecdóticamente, el ave de abundante plumaje y cuerpo liviano se asocia a la consistencia espumosa del postre. Sus ingredientes son merengue, bizcochuelo, crema Chajá, y sus frutas características: el durazno y la frutilla. Todos estos se producen separadamente y luego se unen en una línea de producción artesanal. La Confitería se ha caracterizado por ser familiar, tradición que aún mantiene. Hoy está al frente del negocio la tercera generación, que continúa la misma línea que en su fundación, con el progreso como premisa que se ha sostenido en el tiempo. Si bien el postre es original de Paysandú, su expansión lo transformó en un producto típico uruguayo y conocido mundialmente.

Pasó don Miguel Serra por la Confitería de don Castellano. Éste lo llamó diciendo: "Venga a probar esto, don Miguel". Don Serra probó y exclamó: "¡Exquisito! Es una espuma, como el Chajá", contaba Miguel Serra.

TORTA DOBOS

MASA

- 260 g de manteca
- 60 g de azúcar impalpable
- 9 yemas
- 5 claras
- 170 g de azúcar
- 170 g de harina
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal fina

PREPARACIÓN

Blanquear la manteca con el azúcar impalpable, la sal y la vainilla.

Agregar las yemas. Merengar las claras con el azúcar e integrar al batido de manteca alternando con la harina tamizada. La masa formada es blanda y puede ser extendida con una espátula. Debemos obtener 7 discos de unos 22 cm de diámetro.

Extender la masa en siete bases de papel manteca, delgadas, y hornear a 180 °C hasta que tomen color dorado.

Opcionalmente se pueden hornear sobre tapiz de siliconas si deseamos capas muy delgadas, o bien pueden cocinarse sobre placas enmantecadas. El horno debe estar a 180 °C.

El tiempo de horneado es de pocos minutos y debemos observar el color dorado parejo. Retirar la masa y despegar con una espátula de la placa.

CREMA DE MANTECA AL CHOCOLATE

- 4 yemas
- 180 g de azúcar
- 60 cc de agua
- 280 g de manteca
- 120 g de chocolate semiamargo

PREPARACIÓN

Picar y fundir el chocolate. Entibiar a temperatura ambiente.

Batir las yemas con un puñado del azúcar. Colocar el agua y el resto del azúcar en una cacerolita. Hervir hasta obtener un almíbar denso a 120 °C. Volcar el almíbar hirviente sobre las yemas, sin dejar de batir. Continuar el batido hasta que la preparación resulte muy espumosa y tibia. Si tocamos el bol con la mano, debemos sentirlo fresco y nunca caliente porque la manteca se fundiría. Incorporar poco a poco, en trocitos, la manteca pomada al batido. La crema de manteca estará lista cuando la preparación se ponga lisa, homogénea y brillante. Entonces agregaremos el chocolate fundido. Atención que si el chocolate esta caliente (a más de 32 °C) la crema se va a ablandar.

ARMADO

Reservar una masa sin crema para la superficie.

Untar las placas restantes de masa con la crema de manteca. Bañar con caramelo el último disco y colocar con las porciones marcadas.

La Dobos Torte es original de Hungría y fue creada por el pastelero Josef Dobos en 1884. Un año más tarde, fue presentada en la Exposición Mundial de Hungría, donde tuvo gran éxito y llegó a la fama después de ser aprobada por el emperador Francisco José. Formó parte del trío de oro imperial junto a la Sacher Torte y a la Linzer Torte. Al jubilarse, Dobos publicó su receta en el año 1906.

>> <<



TORTA ALVEAR

MASA DE HOJALDRE INVERTIDO (AMASIJO)

- 250 g de harina
- 10 g de sal
- 140 g de agua
- 80 g de manteca

PREPARACIÓN

Fundir la manteca y entibiar.

Hacer una corona con la harina.

Poner en el centro la sal, la manteca fundida y el agua.

Comenzar a tomar la masa desde el centro hacia los bordes.

Amasar durante 5 minutos para darle elasticidad.

Envolver en film y dejar reposar en heladera durante 30 minutos.

EMPASTE

- 250 g de manteca
- 125 g de harina

PREPARACIÓN

En un bol mezclar la manteca pomada con la harina, sin que se ablande mucho.

Extender en forma pareja sobre un film, formando un rectángulo de 10x20 cm.

Enfriar durante 30 minutos en heladera.

HOJALDRADO

Para lograr el hojaldrado es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues. En el hojaldre inverso, el empaste esta por fuera y el amasijo encerrado.

Estirar el empaste formando un rectángulo de 20x30 cm. Colocar el amasijo en el centro.

A esto se lo llama bastón.

Primer pliegue: estirar el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 30x40 cm. Llevar los lados hasta el centro y plegar la masa sobre sí misma.

Conservar en frío, tapada, durante 30 minutos.

Continuación del hojaldrado: Repetir con dos pliegues dobles más, según el procedimiento anterior. Debemos enfriar muy bien la masa entre cada pliegue.

Debemos tener la mesada espolvoreada con harina para evitar que se pegue la manteca.

Una vez realizados todos los pliegues necesarios para conseguir el hojaldrado, la masa se puede conservar hasta 5 días en heladera o hasta 1 mes en el freezer.

>>

>> ARMADO

- 500 g de masa de hojaldre invertido
- 50 g de azúcar común
- 100 g de azúcar impalpable
- 300 g de dulce de leche
- 300 g de crema chantilly

Estirar el hojaldre de 4mm. Picar con un tenedor.

Colocar sobre una placa y enfriar bien. Cortar 3 discos de masa de 24 cm usando un aro de torta y un cuchillo filoso. Poner cada disco sobre una placa y enfriar. A uno de los discos practicarle cortes para lograr 8 porciones. Marcar las mismas con un cuchillo filoso sin llegar hasta la base.

Luego, espolvorear con azúcar común cada disco. Hornear a 200 °C (horno caliente) por 10 minutos. Colocar una rejilla sobre el hojaldre presionando levemente. Continuar la cocción por 15 minutos más.

Retirar la rejilla, dar vuelta y espolvorear con azúcar impalpable.

Al disco marcado dejarlo sin invertir y espolvorearlo con azúcar impalpable.

Aumentar la temperatura del horno a 220 °C y cocinar el hojaldre hasta caramelizar.

Retirar del calor y enfriar sobre una rejilla.

Untar una capa con el dulce de leche, montar una segunda capa de masa y disponer una capa uniforme de crema chantilly. Cubrir con el disco de masa que tiene las porciones marcadas.

Hacer presión con una placa para lograr una altura uniforme.

La torta Alvear fue creada en el Plaza Hotel de la ciudad de Buenos Aires por un pastelero alemán en honor del entonces presidente argentino Marcelo T. de Alvear. Clásicamente se hacía en forma circular, de 30 cm de diámetro.

>> <<

TORTA ROGEL

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 9 yemas
- 50 g de aceite de maíz o grasa de cerdo
- 600 g de harina
- 1 cucharadita de sal fina

RELLENO

- 800 g de dulce de leche

CUBIERTA

- 4 claras
- 300 g de azúcar
- 100 cc de agua
- Jugo de ½ limón

PREPARACIÓN

Tamizar la harina con la sal en forma de corona.

Colocar las yemas, los huevos y el aceite en el centro y trabajar con los dedos hasta formar una masa lisa que se desprege de la mesada. Si hace falta, añadir un poco de agua o leche.

Dividir la masa en 6 a 8 bollos iguales y dejarlos reposar tapados con un lienzo.

El tiempo de reposo dependerá del gluten de la harina, pero de 30 minutos a 1 hora es suficiente.

Estirar los bollos con un palote, dándoles forma circular, hasta alcanzar un diámetro de unos 22 a 24 cm. Pinchar con un tenedor la superficie de la masa y hornear sobre placa limpia a 190 °C por 6 a 10 minutos, dándolos vuelta en la mitad de la cocción. Enfriar y armar el alfajor, untando cada disco con abundante dulce de leche.

Para la cubierta realizar un merengue italiano: hacer un almíbar a 120 °C con el agua y el azúcar. Mientras tanto batir las claras, y cuando el almíbar alcance la temperatura indicada, volcar en forma de hilo y continuar batiendo hasta que enfríe.

Decorar la torta con el merengue italiano.



TORTA LEGUISAMO

MASAS

- 1 plancha de genoise de vainilla de 1 cm de espesor
- 1 plancha de hojaldre
- 1 plancha de merengue francés

CREMA DE MANTECA

- 4 yemas
- 180 g de azúcar
- 70 cc de agua
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 300 g de manteca
- 100 g de almendras tostadas

PREPARACIÓN

Batir las yemas con un puñado del azúcar con batidora eléctrica.

Colocar el agua y el resto del azúcar en una cacerolita. Agregar la vainilla y calentar hasta lograr un almíbar denso a 118 °C.

Volcar el almíbar hirviendo sobre las yemas, sin dejar de batir.

Continuar el batido hasta que la preparación resulte muy espumosa y tibia.

Tomar la manteca y darle unos golpes para hacerla maleable, sin que por ello se caliente.

Incorporar poco a poco la manteca pomada al batido.

La crema de manteca estará lista cuando la preparación se ponga lisa, homogénea y brillante.

Retirar de la máquina e incorporar las almendras tostadas, frías, y picadas muy finas junto con la esencia de vainilla.

ARMADO

- 500 g de dulce de leche repostero
- 100 g de almendras fileteadas
- 200 g de castañas en almíbar
- 200 g de higos en almíbar

Esta torta puede tener forma rectangular, de 20x30 cm, o bien redonda, de 24 cm de diámetro. Las planchas de genoise, hojaldre y merengue deben adaptarse al formato elegido. Untar la plancha de hojaldre con la mayor parte de la crema de almendras. Superponer la plancha de merengue. Cubrir con dulce de leche y castañas en almíbar cortadas en trocitos.

Tapar con el genoise. Decorar con la crema de almendras, las almendras fileteadas, los higos y el hojaldre restante.



