

VIRGINIA DEMARIA

180°C



Precalentando

Ciento ochenta grados. Si bien no todas las preparaciones se cocinan a esta temperatura, es la más común al momento de hornear. “Precalentar el horno a 180 °C” es, generalmente, lo primero que leemos cuando vamos a preparar una receta que va al horno.

Hornear es uno de los pequeños placeres de la vida (o de los grandes, para quienes vivimos y respiramos en este mundo culinario) y cocinar en el horno significa preparar, esperar y disfrutar. Mirar a través de la puerta, cual pantalla de película, y, junto a esa preparación, con paciencia, confiar en que todo saldrá como lo planeamos, como lo antojamos.

Si la cocina es el corazón de nuestras casas, el horno vendría a ser el latido de ese corazón, generando además los más deliciosos aromas posibles, porque no hay nada como el olor a galletas, pan o queque recién horneado. Y de eso se trata este libro: de abrazar como lo hacen esos aromas y sabores que a través de nuestros hornos se meten en todos los rincones de nuestras casas, alrededor de quienes más queremos.

Y así como las personas, todos los hornos son distintos, con sus diferentes personalidades. No todos se comportan igual: algunos se demoran más, otros doran más arriba que abajo, unos son porfiados o tienen sus mañas; es importante que conozcas tu horno para saber tratar con él. Una vez que des con sus secretos, serán los mejores amigos, no tengo dudas.

En este libro te invito a descubrir el maravilloso mundo del acto de hornear, a precalentar tus ganas de cocinar para otros, ya que comer algo recién salido del horno es un abrazo simplemente irresistible.

Utensilios

Si queremos lograr que los queques, galletas, tortas y otras preparaciones que llevamos al horno nos queden perfectas, debemos tener las herramientas adecuadas para hacerlo y así asegurar un óptimo resultado y una mejor experiencia en el proceso.

Termómetro de monitoreo

Cuando no tenemos un horno que nos diga con exactitud a qué temperatura está, lo mejor es contar con este elemento. Saber la temperatura exacta es fundamental a la hora de hornear.

Batidora de mano o de pie

Hay momentos en la vida en que tenemos que dejar que la tecnología nos ayude. Si eres un principiante, usa la de mano, pero si empiezas a ser un asiduo de la cocina, te recomiendo tener una batidora de pie, que, además, son para toda la vida. Lo bueno de las batidoras de pie es que nos dan libertad para hacer otras cosas mientras hace su trabajo. Además, no solo sirven para batir, también nos ayudarán a formar masas y otras preparaciones.

Pesa o balanza digital

Me atrevería a decir que no se puede lograr un buen horneado sin este implemento, dado que respetar las cantidades exactas es algo clave, sobre todo en repostería. En el mundo del horneado, el “al ojo” no es un buen consejero.

Cucharitas y tazas medidoras

Además de la pesa, contar con tazas y cucharas medidoras es indispensable. Hay muchas recetas que se presentan en esas cantidades y no todos los tamaños de tazas o cucharitas son iguales en nuestras casas.

Placas o láminas de silicona para hornear

También la encuentras como *siltpack*. Este elemento es lo máximo: sirve para todo, dura para siempre, nada se pega. No tener que lavar una lata con restos de masa pegada es una gran ventaja. De verdad que este es un *must* en tu cocina.

Papel encerado

Para irme a la segura, siempre pongo un poco de mantequilla y luego un buen papel encerado en los moldes. Es recomendable evitar por todos los medios que la preparación se pegue y puedas sacarla completa después de hornear. Que tu trabajo de horas no se despegue al final puede ser bastante frustrante.

Moldes para hornear

En el mercado existe una oferta enorme de moldes, pero a veces no sabemos elegir cuál es el más conveniente. Yo te sugiero tener un molde redondo de base removible; un molde cuadrado para preparaciones tipo brownie; uno de queque tradicional, y uno para muffins. Recuerda que mientras mejor sea su calidad, menos se pegará lo que hornees.

Temporizador

Cuando uno mete algo al horno está seguro de que se acordará de mirarlo, pero es mejor no esperar a que el olor a quemado sea nuestra alarma.

Toda receta que usa horno indica el tiempo durante el cual debe ser horneado, y aunque cada horno es distinto, siempre es bueno estar pendiente del tiempo que lleva cocinándose. Se puede optar por tener un temporizador de cocina o simplemente el temporizador del teléfono.

Bols

Recipientes hondos de diferentes tamaños, también varían en el material del que están hechos; sirven para mezclar diferentes cosas antes de unir todos los ingredientes. Para batir, prefiero de metal; para mezclar, de vidrio. Debo reconocer que mientras más variedad y cantidad de tamaños, mejor; a veces hacemos varias preparaciones a la vez y es necesario contar con ellos para agilizar el proceso.

Rejilla para enfriar

Podemos enfriar los pasteles sobre una tabla, sin embargo, la base te quedará más húmeda y menos firme, por lo que una rejilla es indispensable para que se enfríe de manera correcta. Cuando se trata de galletas, es fundamental para lograr un buen acabado.

Uslero

Para no tener que recurrir a la botella de vidrio, un uslero es indispensable para hornear. Actualmente, los encontramos en diversos materiales, colores y tamaños, pero los más comunes son los de madera.

Coladores

Coladores de diferentes tamaños son de mucha utilidad. Para tamizar los ingredientes secos y evitar que se pasen impurezas. También cuando alguna salsa nos queda con grumos o cuando hay pepas en el jugo de limón; toda cocina necesita siempre sus coladores.

Manga pastelera

Actualmente, hay mucha variedad en mangas de cocina. Yo prefiero las plásticas reutilizables. No solo sirven para decorar, también para agregar, mezclar o regular cantidades.

Brocha y espátulas de silicona

Ambos elementos son claves para las terminaciones de tus preparaciones. Las brochas nos dan el brillo y acabado perfecto, además son muy útiles cuando queremos enmantequillar o engrasar los moldes. Las espátulas nos permiten rescatar todo lo que queda en el bol y manipular las mezclas con mayor comodidad. Además, te recomiendo tener una mini espátula de metal para despegar y decorar con precisión.







Tips básicos

- * Lee toda la receta antes de empezar para que te hagas una idea del proceso. Así no te faltan utensilios o ingredientes y tampoco te llevarás sorpresas de tiempos de espera, reposo, etc.
- * Cuando midas harina con las tacitas medidoras, asegúrate de quitar el exceso superior con un cuchillo o espátula; así evitarás que tu pastel o galletas queden mal por haber usado sin querer más harina de la necesaria.
- * Siempre rompe los huevos en una taza aparte y luego lo incorporas a la preparación. Esto lo hacemos para evitar que si un huevo está malo nos vaya a estropear todo lo que hemos hecho. También por si se nos pasa una cáscara que será difícil de rescatar después.
- * Siempre que vayas a hornear pon tu preparación al medio del horno para asegurarte una cocción pareja.
- * Si todavía le falta cocción a tu preparación y está muy dorada, te recomiendo poner una lata encima o tapar con papel aluminio, así no se seguirá dorando y terminará su proceso de cocción.
- * Usa la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente, a menos que tu receta indique lo contrario. En el caso de los huevos, es mucho más rápido batirlos cuando están a temperatura ambiente: se mezclan más fácil y logran mayor volumen. Si vienen del refrigerador, ponlos en un recipiente con agua tibia durante 10 o 15 minutos y listo.
- * Siempre pesar todos los ingredientes. Cuando se trata de hornear, 10 gramos más o 10 gramos menos pueden hacer una gran diferencia.
- * Cernir, tamizar o colar la harina es clave a la hora de hornear. Haciendo esto evitas que aparezcan impurezas y, además, incorporará más aire a la preparación.
- * No abrir la puerta del horno. Es normal tener curiosidad, pero cuando abrimos la puerta, las burbujas o aire –que hacen que lo que horneemos quede esponjoso– se rompen, lo que desinfla la masa. Cerrar la puerta no reparará el daño, ya que la preparación se coagula, así es que evítalo.
- * Si no te gusta enmantecillar los moldes con las manos, no uses papel, utiliza tu brocha para llegar a todos los lugares y así no se te pegará tu pastel o pie en ningún lado. Después de la mantequilla, normalmente se espolvorea harina para terminar de cubrir el molde y evitar que se pegue la masa.
- * Respeta cuando diga que hay que enfriar o congelar las masas.

Dulces
tradiciones

Alfajor de chocolate

También puedes hacer esta receta sin el chocolate y tener unos alfajores de masa blanca.

16 alfajores / 1 1/2 hora + tiempo de refrigerado

INGREDIENTES

- » 200 g de harina sin polvos de hornear
- » 130 g de azúcar
- » 50 g de almidón de maíz
- » 10 g de cacao
- » ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- » ½ cucharadita de polvos de hornear
- » 110 g de mantequilla
- » 2 huevos
- » 1 cucharadita de esencia de vainilla
- » 200 g de manjar repostero
- » 500 g de chocolate repostero

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180 °C.

Para las tapitas, en un bol batir la mantequilla con el azúcar; agregar la esencia de vainilla y los huevos. Incorporar la harina, el almidón de maíz, el cacao, el bicarbonato de sodio y los polvos de hornear; mezclar y amasar un poco. Envolver con papel film y refrigerar por 30 minutos.

Estirar la masa bien fina –aproximadamente de medio centímetro–, cortar círculos del tamaño que prefieras hacer el alfajor y poner las tapas sobre la lata del horno forrada con papel mantequilla o con una lámina de silicona. Hornear por 10 minutos y dejar enfriar.

Unir de a 2 tapitas con una buena capa de manjar. Aparte, derretir el chocolate a baño maría, poner los alfajores sobre una rejilla y bañarlos con el chocolate; también puedes sumergir el alfajor en el chocolate con la ayuda de un tenedor y dejarlo secar sobre la rejilla o sobre papel mantequilla.



Galleta base de vainilla

Clásico de clásicos que no puede faltar y que siempre será el mejor panorama para hacer con los más chicos: una buena galleta de vainilla.

20 galletas / 1 hora + tiempo de refrigerado

INGREDIENTES

- » 2 tazas de harina
- » 1 taza de azúcar flor
- » 1 pizca de sal
- » 1 huevo
- » 100 g de mantequilla
- » 2 cucharaditas de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

En un bol, batir la mantequilla junto al azúcar; mezclar bien y agregar el huevo y la vainilla; seguir batiendo, incorporar la harina, la sal y mezclar hasta formar la masa. Cubrir la masa con un papel film y refrigerar por 45 minutos. Precalentar el horno a 180 °C. Estirar la masa en una superficie enharinada, cortar círculos o la forma que más te guste. Poner las galletas en una bandeja para horno y cocinar aproximadamente 15 minutos o hasta que las galletas estén levemente doradas. Dejar enfriar antes de comer.

Tip

El mejor tip para galletas:

Cuando hago galletas, preparo la mezcla y la divido en dos. Sobre un papel plástico la estiro y tapo con otro papel. Repito lo mismo con la otra mitad. Llevo ambas láminas al refrigerador (incluso se pueden congelar). Cuando llega el momento de cortar las galletas para hornearlas, las saco, espolvoreo harina y estiro un poco con el uslero, lo que hará que sea muy fácil de cortar. Con esta técnica van a mantener su forma mucho mejor.

