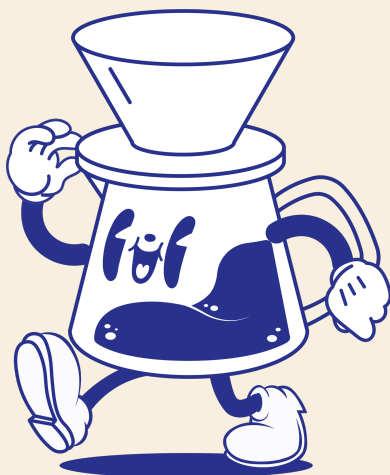

Utópico *café*



Recetario

COCINA Y PASTELERÍA



Índice

SALSAS Y ADEREZOS

Aderezo Caesar	3
Salsa vitel toné	4
Pesto	5
Relish de pepino	6

PASTELERÍA

Scones de queso	7
Budín cítrico	8
Alfajor de pistacho	9
Alfajor tipo marplatense	10
Sablée de limón	11
Bizcocho de vainilla	12
Brownie	13

RELLENOS Y CREMAS

Crema pastelera	14
Ganache de pistacho	15
Ganache de limón	16
Ganache de avellanas	17
Ganache de chocolate	18
Ganache de banana	19
Ganache montada de naranja	20
Gel de frutilla y naranja	21

MERMELADAS

Mermelada de frutos rojos	22
---------------------------------	----

COOKIES

Cookie choco con sal	23
Cookie Nutella	24
Cookie red velvet	25
Cookie tres chocolates	26
Cookie clásica	27
Cookie vegana	28

PANADERÍA

Chipá	29
Pan de molde	30
Focaccia	31

COCCIONES

Laminados	32
-----------------	----

SALSAS Y ADEREZOS

Aderezo Caesar

INGREDIENTES

Filetes de anchoas	5 u (20 g)
Ajo	2 dientes (10 g)
Lactonesa	250 g
Queso rallado	50 g
Sal fina	1 cdita (5 g)
Jugo de limón	35 cc
Leche entera	c/n

PROCEDIMIENTO

- 01** Procesar las anchoas, el ajo, la sal y el jugo de limón hasta obtener una pasta lisa.
- 02** Agregar la lactonesa y el queso rallado y procesar hasta obtener una consistencia homogénea.
- 03** Incorporar la leche de a poco (de ser necesario) hasta lograr la textura deseada: debe quedar cremoso pero que se pueda napar.
- 04** Probar y ajustar sal o limón. Reservar en heladera, en recipiente hermético, hasta 3–4 días.

SALSAS Y ADEREZOS

Salsa vitel toné

INGREDIENTES

Mayonesa	375 g
Atún	90 g
Anchoa	15 g
Alcaparras	10 g
Aceite de oliva	5 g
Ajo asado	45 g
Crema	115 g
Jugo de limón	45 g (½ limón)
Mostaza	5 g
Sal	3 g
Pimienta	3 g
Vino blanco	5 g

PROCEDIMIENTO

- 01** Procesar el atún, la anchoa, las alcaparras y el ajo asado con el vino blanco, el jugo de limón y la mostaza hasta formar una pasta lisa.
- 02** Agregar la mayonesa, la crema, el aceite de oliva, la sal y la pimienta, y procesar hasta lograr una salsa lisa y homogénea, sin grumos.
- 03** Probar y ajustar. Si queda muy espesa, aligerar con un poco más de crema.
- 04** Reservar en heladera, tapada. Queda mejor de un día para el otro; dura hasta 3 días.

SALSAS Y ADEREZOS

Pesto

INGREDIENTES

Albahaca (hojas)	2 atados (≈ 90 g)
Nueces	80 g
Ajo	2 dientes
Aceite de oliva	150 ml
Queso reggianito o parmesano	45 g
Sal	5 g
Jugo de limón	unas gotas

Para una salsa más líquida, usar 200 ml de aceite.

PROCEDIMIENTO

- 01 Calentar el aceite y freír los dientes de ajo enteros hasta que doren. Retirar del fuego y dejar enfriar por completo.
- 02 Tostar las nueces unos minutos en sartén o en horno, hasta que tomen aroma. Dejar enfriar.
- 03 Blanquear la albahaca: 10 segundos en agua hirviendo, pasar a agua con hielo y secar muy bien.
- 04 Procesar la albahaca, las nueces, el ajo, el queso, la sal y el limón con el aceite ya frío, con pulsos cortos para que la salsa no se caliente, hasta lograr la textura deseada.
- 05 Guardar en frasco cubierto con una capa fina de aceite. Dura unos 5 días en heladera, o congelar en porciones.

Por completar • Pesar las hojas de los 2 atados la próxima vez y reemplazar el ≈ 90 g por el peso real.

SALSAS Y ADEREZOS

Relish de pepino

INGREDIENTES

Pepino	1 kg
Cebolla	300 g
Azúcar	300 g
Vinagre	200 g
Mostaza	100–120 g
Sal	a gusto

Relish de pepino, cebolla y mostaza.

Punto final

Agridulce, ácido, con presencia de mostaza y con el pepino y la cebolla todavía identificables. Espeso y untuoso, pero no una pasta.

Importante

No agregar agar agar: la reducción y el azúcar alcanzan para lograr la textura.

PROCEDIMIENTO

- 01 Cortar el pepino y la cebolla en cubitos muy pequeños y parejos.
- 02 Colocar ambos en una olla junto con el azúcar y una pizca de sal.
- 03 Cocinar a fuego medio, removiendo, hasta que la cebolla se ablande, el pepino comience a transparentarse y el líquido se concentre.
- 04 Incorporar la mostaza y mezclar bien.
- 05 Agregar el vinagre y continuar cocinando a fuego medio-bajo.
- 06 Reducir, revolviendo cada tanto, hasta obtener una textura similar a una mermelada espesa, pero con los cubitos de pepino y cebolla reconocibles.
- 07 El punto correcto es cuando pasás la espátula por el fondo y queda un surco que tarda en cerrarse.
- 08 Retirar del fuego en ese momento. No buscar que quede completamente espeso en caliente: al enfriarse toma más cuerpo.
- 09 Dejar enfriar y reposar antes de evaluar definitivamente la textura.

PASTELERÍA

Scones de queso

INGREDIENTES

	×1	×3
Harina 0000	250 g	750 g
Azúcar	30 g	90 g
Sal	3 g	9 g
Polvo de hornear	10 g	30 g
Manteca	120 g	360 g
Crema	120 g	360 g
Yemas	3 u	9 u
Queso Pategrás o similar	300 g	900 g
Ciboulette (opcional)	80 g	240 g

3 yemas ≈ 60 g. Rinde aprox. 6 scones (×1) / 18 (×3).

PROCEDIMIENTO

- 01 Rallar la manteca previamente congelada.
- 02 Tener los secos (harina, polvo de hornear y sal) en un bowl frío de heladera. Aparte, mezclar las yemas, la crema y el azúcar y reservar en la heladera.
- 03 Con un cornet, picar la harina con la manteca, el polvo de hornear y la sal hasta lograr un arenado.
- 04 Agregar de a poco la mezcla de crema y yemas, siempre con el cornet, hasta formar una masa sin amasar.
- 05 Sumar el queso (y el ciboulette, si se usa) y unir.
- 06 Formar triángulos de 100 a 125 g y congelar.
- 07 Hornear 20 minutos a 190 °C.

PASTELERÍA

Budín cítrico

INGREDIENTES

1 budín 2 budines

MASA

Manteca	165 g	330 g
Azúcar	300 g	600 g
Huevos	3 u	6 u
Yema	1½ u	3 u
Ralladura de cítrico	1½ u	3 u
Crema	188 g	375 g
Jugo de cítrico con pulpa	60 g	120 g
Harina 0000 o floja	300 g	600 g
Polvo de hornear	15 g	30 g

ALMÍBAR

Azúcar	75 g	150 g
Jugo de cítrico	45 g	90 g

GLASEADO

Azúcar impalpable	180 g	360 g
Jugo de cítrico	c/n	c/n

Sirve con limón, naranja o pomelo.

PROCEDIMIENTO

- 01 Batir la manteca pomada con el azúcar y la ralladura durante 5 a 10 minutos, hasta que blanquee y tome aire.
- 02 Agregar los huevos y la yema de a uno, sin sumar el siguiente hasta integrar. Si la mezcla se pone muy líquida, bajar la velocidad.
- 03 Mezclar la harina con el polvo de hornear. A velocidad baja, agregar primero un poco de harina para secar la mezcla y luego alternar la crema y el jugo con pulpa con el resto de la harina.
- 04 Volcar en la budinera enmantecada. Hornear en horno precalentado a 150 °C, aprox. 1 h 20 min, o hasta que al pinchar con un cuchillo salga limpio.
- 05 Almíbar: disolver el azúcar en el jugo. Con el budín recién salido y caliente, hacerle agujeros en la superficie y verter el almíbar. Dejar reposar entre 30 minutos y 1 hora para que penetre.
- 06 Glaseado: mezclar el impalpable con jugo de a poco hasta lograr la textura deseada y bañar el budín.
- 07 Guardar en recipiente hermético. Se puede congelar hasta 3 meses.

PASTELERÍA

Alfajor de pistacho

INGREDIENTES

Manteca	175 g
Azúcar	175 g
Huevo	1 u
Yema	1 u
Maicena	60 g
Harina 0000	400 g
Harina de pistacho	100 g
Polvo leudante	15 g
Ron dorado	30 g

Alfajor de pistacho y frambuesa. Relleno: ganache de pistacho (en Rellenos y cremas).

PROCEDIMIENTO

- 01** Crear la manteca con el azúcar hasta obtener una crema pálida.
- 02** Agregar el huevo y la yema de a uno. Tiene que quedar una crema sedosa: si se separan los líquidos o tiene aspecto cortado, calentar apenas a baño maría para unir.
- 03** Agregar los secos en 2 partes y, por último, el ron. Integrar todo sin batir de más.
- 04** Estirar entre papel guitarra a 5 mm de espesor y cortar con el cortante deseado.
- 05** Hornear a 180 °C hasta que los bordes estén dorados.

Tips

Es una masa que no debe amasarse de más: para estirar el sobrante, poner un recorte sobre el otro. No guardar en heladera muchos días en crudo: estirar y congelar (dura 2 meses) o estirar y hornear.

Polvo y pasta de pistacho

Tostar 500 g de pistacho a 180 °C durante 10 min, o a 120 °C durante 20 min. Entibiar y procesar hasta la textura deseada. Ojo: no agregar aceite para la pasta, solo hay que tener paciencia.

PASTELERÍA

Alfajor tipo marplatense

INGREDIENTES

Manteca	180 g
Azúcar	180 g
Huevo	60 g
Cacao	41 g
Harina	350 g
Maicena	100 g
Bicarbonato de sodio	10 g
Sal	1 g
Ralladura de naranja	1 u
Miel	25 g
Jugo de naranja	15 g
Ron	15 g

Relleno

Se puede rellenar con lo que quieras: es una masa súper versátil. Ver ganaches en Rellenos y cremas.

Conservación

Dura 3 meses en freezer.

PROCEDIMIENTO

- 01** Dejar la manteca a temperatura ambiente 15 a 30 minutos.
- 02** Crear la manteca con el azúcar durante aprox. 4 minutos.
- 03** Agregar la miel y la ralladura.
- 04** Agregar el huevo y seguir cremando hasta obtener una mezcla homogénea.
- 05** Agregar todos los secos tamizados y mezclar en velocidad mínima. Cuando se forme una masa homogénea, agregar el ron y el jugo de naranja.
- 06** Estirar y llevar a la heladera al menos 2 h.
- 07** Estirar a 5 mm entre dos láminas de papel guitarra o manteca. Cortar círculos de 7 cm.
- 08** Hornear a 180 °C, aprox. 9 minutos, sobre lámina microperforada. Dejar enfriar, rellenar y dejar reposar antes de bañar.

PASTELERÍA

Sablée de limón

INGREDIENTES

Manteca	125 g
Azúcar	120 g
Huevo	30 g
Harina	240 g
Ralladura de limón	1 u

Conservación

Dura 7 días en heladera y 3 meses congelado.

Relleno sugerido

Ganache de limón (en Rellenos y cremas).

PROCEDIMIENTO

- 01** Dejar la manteca a temperatura ambiente 15 a 30 minutos.
- 02** Crear la manteca con el azúcar y la ralladura durante aprox. 4 minutos.
- 03** Agregar el huevo y seguir cremando hasta obtener una mezcla homogénea.
- 04** Agregar la harina tamizada y mezclar en velocidad mínima hasta formar una masa homogénea.
- 05** Estirar bien entre papel guitarra y llevar a la heladera.

Por completar • Falta temperatura y tiempo de horno.

PASTELERÍA

Bizcocho de vainilla

INGREDIENTES

Huevos	6 u
Azúcar	300 g
Harina	300 g
Pasta de vainilla	8 g
Crema de leche	120 g

El secreto

Batir en exceso.

PROCEDIMIENTO

- 01** Batir los huevos solos hasta que comiencen a espumar.
- 02** Agregar el azúcar en 2 partes y batir hasta lograr punto letra sostenido (aprox. 15 minutos de batido).
- 03** Agregar la harina de a poco, batiendo a velocidad baja. También se puede hacer a mano con movimientos envolventes.
- 04** Agregar la crema, a temperatura ambiente, junto con la vainilla. Antes, equiparar densidades: sumar un poco del batido a la crema y luego volcar esa mezcla al batido.
- 05** Volcar en un molde de 22 cm y hornear en horno precalentado a 170 °C, aprox. 30 minutos.

PASTELERÍA

Brownie

INGREDIENTES

Azúcar	368 g
Huevos	6 u
Chocolate	240 g
Manteca	160 g
Harina	120 g

Brownie sin harina

Reemplazar la harina por 100 g de cacao. Hornear 23 minutos a 180 °C.

PROCEDIMIENTO

- 01 Derretir la manteca junto con el chocolate y dejar reposar.
- 02 Integrar el azúcar con los huevos. No batir, solo integrar.
- 03 Agregar la preparación de chocolate hasta obtener una mezcla uniforme.
- 04 Agregar la harina con movimientos envolventes.
- 05 Volcar en un molde de 30 × 20 cm forrado con papel manteca.
- 06 Hornear 8 minutos a 200 °C y bajar a 180 °C durante 12 minutos más.
- 07 Al pinchar, debe salir un poco de preparación con textura de masa, no líquida.
- 08 Dejar enfriar en heladera 6 horas antes de cortar.

RELLENOS Y CREMAS

Crema pastelera

INGREDIENTES

	×1	×2
Leche	290	580
Crema de leche	290	580
Azúcar (para la olla)	29	60
Yemas	115	230
Almidón de maíz	41	82
Azúcar (para las yemas)	115	230
Sal	1	3
Manteca	69	138

Cantidades en gramos.

PROCEDIMIENTO

- 01 En una olla, calentar la leche, la crema y la menor cantidad de azúcar.
- 02 Aparte, mezclar las yemas con el almidón de maíz, la mayor cantidad de azúcar y la sal hasta formar una pasta.
- 03 Cuando la leche esté caliente, verter una parte sobre la pasta de yemas y unificar.
- 04 Volver a verter todo en la olla y cocinar a fuego medio-bajo, batiendo constantemente, hasta que llegue a punto letra.

Por completar • Falta indicar en qué momento se incorpora la manteca.

RELLENOS Y CREMAS

Ganache de pistacho

INGREDIENTES

Chocolate blanco Callebaut W2	495 g
Crema de leche (39 % MG máx.)	260 g
Pasta de pistacho	80 g
Glucosa	8 g

Relleno del alfajor de pistacho. La pasta de pistacho se explica en esa receta.

PROCEDIMIENTO

- 01** Calentar la crema junto con la pasta de pistacho y la glucosa hasta casi hervir.
- 02** Volcar sobre el chocolate y esperar 5 a 10 minutos.
- 03** MIXEAR. Este paso no es opcional, es obligatorio para lograr una correcta emulsión.
- 04** Conservar hasta 15 días en heladera o 3 meses congelado.

Dato

Se pueden poner todos los ingredientes juntos y llevarlos al microondas en tandas de 15 segundos, revolviendo en cada tanda.

Con chocolate sucedáneo

Usar un 10 % menos de crema, y que tenga menos del 32 % de materia grasa.

RELLENOS Y CREMAS

Ganache de limón

INGREDIENTES

Chocolate blanco	350 g
Jugo de limón	100 g
Manteca	40 g
Glucosa	4 g

Conservación

Dura 7 días en heladera. Se puede freezar.

PROCEDIMIENTO

- 01** Hervir el jugo de limón, volcarlo sobre el chocolate y esperar a que se derrita.
- 02** Agregar la manteca junto con la glucosa y mixear. Si el chocolate no terminó de derretirse antes de la manteca, pasarlo por el microondas en tandas de 10 segundos.
- 03** Guardar con film en contacto al menos 8 h antes de usar.

RINDE

Alfajores de 7 cm	8 u
-------------------	-----

RELLENOS Y CREMAS

Ganache de avellanas

INGREDIENTES

Crema de leche	500 g
Glucosa	30 g
Chocolate con leche 42 %	550 g
Pasta casera de avellanas	100 g

Pasta de avellanas

Se hace igual que la de pistacho
(ver Alfajor de pistacho).

PROCEDIMIENTO

- 01** Fundir el chocolate y calentar la crema. Unir cuando ambos estén a 40 °C.
- 02** Mixear agregando la glucosa y la pasta de avellanas.
- 03** Guardar con film en contacto al menos 8 h antes de usar.

RELLENOS Y CREMAS

Ganache de chocolate

INGREDIENTES

Crema de leche	500 g
Glucosa	30 g
Chocolate semiamargo 54 %	400 g

PROCEDIMIENTO

- 01** Fundir el chocolate y calentar la crema. Unir cuando ambos estén a 40 °C.
- 02** Mixear agregando la glucosa.
- 03** Guardar con film en contacto al menos 8 h antes de usar.

RELLENOS Y CREMAS

Ganache de banana

INGREDIENTES

Chocolate blanco	250 g
Crema de leche	125 ml
Puré de banana asada	175 g
Manteca	50 g

Sirve como relleno, topping o para comer a cuchara.

Sabor

Asar la banana antes de integrarla le da un sabor más profundo y caramelizado, que combina perfecto con el chocolate blanco.

PROCEDIMIENTO

- 01** Asar las bananas con cáscara en horno a 180–200 °C, 20 a 25 minutos, hasta que la cáscara esté negra y la pulpa blanda.
- 02** Pisar o procesar la pulpa hasta obtener un puré liso y pesar 175 g.
- 03** Calentar la crema hasta casi hervir, volcar sobre el chocolate y esperar unos minutos a que se derrita.
- 04** Agregar el puré de banana y la manteca y mixear hasta lograr una emulsión lisa.
- 05** Guardar con film en contacto al menos 8 h en heladera antes de usar.

Por completar • El video trae solo los ingredientes: los pasos están armados con el método de las otras ganaches. Revisalos contra el video.

RELLENOS Y CREMAS

Ganache montada de naranja

INGREDIENTES

Leche	160 g
Crema de leche A	150 g
Jugo de naranja	35 g
Chocolate blanco	300 g
Crema de leche B	390 g
Gelatina	8 g
Agua	40 g

PROCEDIMIENTO

- 01** Hidratar la gelatina en el agua y reservar 10 minutos.
- 02** Batir la crema B a medio punto.
- 03** Calentar la leche con la crema A y el jugo de naranja y volcar sobre el chocolate. Reposar 8 minutos, agregar la gelatina y llevar a calor unos segundos.
- 04** Mixear e incorporar la crema B con movimientos envolventes. Reposar mínimo 8 h antes de usar.
- 05** Batir para usar.

RELLENOS Y CREMAS

Gel de frutilla y naranja

INGREDIENTES

Frutillas	250 g
Azúcar	80 g
Agar agar	2 g
Jugo de naranja	50 g

PROCEDIMIENTO

- 01** Mezclar el jugo de naranja con el agar agar.
- 02** Poner todos los ingredientes en una cacerola de triple fondo y cocinar hasta hervir.
- 03** Bajar el fuego al mínimo y cocinar 3 minutos más.
- 04** Dejar enfriar y mixear hasta conseguir una textura de gel.

Por completar • En la receta original no tenía nombre (venía debajo de la ganache montada de naranja). Confirmar el nombre.

MERMELADAS

Mermelada de frutos rojos

INGREDIENTES

Frutos rojos congelados	1 kg
Azúcar	600 g
Jugo de limón	10–15 g
Agar agar 900	4 g
Agua fría	30–40 g

Resultado buscado

Una mermelada untuosa, con cuerpo pero no tipo gelatina.

PROCEDIMIENTO

- 01 Colocar los frutos rojos congelados en una olla y cocinar a fuego medio (5–6/9), destapado, hasta que se descongelen y liberen su jugo.
- 02 Agregar el azúcar y mezclar.
- 03 Cocinar a fuego medio, destapado, revolviendo cada tanto, hasta reducir parte del líquido. No buscar una textura demasiado espesa: el agar terminará de darle cuerpo.
- 04 Agregar el jugo de limón y mezclar.
- 05 Disolver el agar agar en el agua fría, mezclando bien para evitar grumos.
- 06 Incorporar el agar a la mermelada caliente mientras se mezcla.
- 07 Llevar nuevamente a hervor suave y mantener 1 minuto, revolviendo constantemente.
- 08 Apagar el fuego y envasar en caliente en un recipiente limpio.
- 09 Dejar enfriar. La mermelada espesará considerablemente al enfriarse.

COOKIES

Cookie choco con sal

INGREDIENTES

Manteca	207 g
Azúcar mascabo	274 g
Huevos	2 u
Harina 0000	331 g
Bicarbonato	6 g
Sal	4 g
Polvo de hornear	5 g
Cacao	35 g
Sal gruesa	10 g
Chocolate amargo	180 g

Hornear desde congelado.

PROCEDIMIENTO

- 01** Blanquear la manteca con el azúcar en la batidora.
- 02** Agregar los huevos de a uno.
- 03** Aparte, tamizar la harina, el cacao, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal.
- 04** Incorporar los secos a la batidora de a poco, hasta integrar. Por último, sumar el chocolate amargo y una parte de la sal gruesa.
- 05** Hacer bollos de 90 a 110 g.
- 06** Acomodarlos en una bandeja y llevar al freezer hasta que estén congelados.
- 07** Antes de hornear, espolvorear el resto de la sal gruesa por encima. Hornear 10 minutos a 200 °C.

COOKIES

Cookie Nutella

INGREDIENTES

Manteca	207 g
Azúcar	274 g
Huevos	2 u
Harina 0000	331 g
Bicarbonato	3 g
Polvo de hornear	5 g
Sal	4 g
Chocolate con leche	180 g
Esencia de vainilla	a ojo
Nutella (relleno)	c/n

Hornear desde congelado.

PROCEDIMIENTO

- 01** Blanquear la manteca con el azúcar en la batidora.
- 02** Agregar los huevos de a uno junto con la vainilla.
- 03** Aparte, tamizar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal.
- 04** Incorporar los secos a la batidora de a poco, hasta integrar. Por último, sumar el chocolate con leche.
- 05** Hacer bollos de 90 a 110 g y rellenar cada uno con Nutella.
- 06** Acomodarlos en una bandeja y llevar al freezer hasta que estén congelados.
- 07** Hornear 10 minutos a 200 °C.

Por completar • Falta la cantidad de Nutella por cookie.

COOKIES

Cookie red velvet

INGREDIENTES

Manteca	116 g
Azúcar mascabo	100 g
Azúcar blanca	70 g
Huevo	1 u
Harina 0000	200 g
Esencia de vainilla	7 g
Bicarbonato	4 g
Cacao	16 g
Sal	2 g
Colorante rojo	10 g
Chocolate blanco	130 g

Hornear desde congelado.

PROCEDIMIENTO

- 01** Blanquear la manteca con ambos azúcares en la batidora.
- 02** Agregar el huevo junto con la vainilla y el colorante.
- 03** Aparte, tamizar la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal.
- 04** Incorporar los secos a la batidora de a poco, hasta integrar. Por último, sumar el chocolate blanco.
- 05** Hacer bollos de 90 a 110 g.
- 06** Acomodarlos en una bandeja y llevar al freezer hasta que estén congelados.
- 07** Hornear 10 minutos a 200 °C.

COOKIES

Cookie tres chocolates

INGREDIENTES

Manteca fría, en cubos	200 g
Azúcar mascabo	150 g
Azúcar blanca	100 g
Huevos	2 u
Esencia de vainilla	5 g
Harina 0000	360 g
Almidón de maíz	15 g
Bicarbonato	4 g
Polvo de hornear	4 g
Sal	5 g
Chocolate amargo	120 g
Chocolate con leche	120 g
Chocolate blanco	120 g

Rinde aprox. 11 cookies de 115 g.

PROCEDIMIENTO

- 01** Picar los tres chocolates en trozos grandes e irregulares. Reservar un puñado para decorar.
- 02** Batir la manteca fría con los dos azúcares solo 1 a 2 minutos, hasta que se integren. No blanquear: menos aire, menos expansión en el horno.
- 03** Agregar los huevos de a uno y la vainilla, a velocidad baja.
- 04** Aparte, tamizar la harina, el almidón, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal. Incorporarlos de a poco, a velocidad baja, hasta que apenas no se vea harina.
- 05** Sumar los chocolates con espátula.
- 06** Formar bollos de 115 g, más altos que anchos, sin aplastar. Pegar trozos de chocolate por encima.
- 07** Congelar en bandeja al menos 2 h.
- 08** Hornear desde congelado a 200 °C, 11 a 12 min, hasta que los bordes estén dorados y el centro se vea crudo. Dejar reposar 10 min en la bandeja: termina de cocinarse con el calor residual.

Por completar • Receta nueva, armada a partir de la base de tus cookies: probar una tanda y ajustar tiempo de horno según cuán cremoso quede el centro.

COOKIES

Cookie clásica

INGREDIENTES

Manteca	207 g
Azúcar moreno	183 g
Azúcar blanco	91 g
Huevos	110 g
Chips de chocolate	310 g
Harina 0000	329 g
Maicena	3 g
Bicarbonato de sodio	4 g
Sal	4 g

PROCEDIMIENTO

- 01** Dejar la manteca a temperatura ambiente 15 a 30 minutos.
- 02** Crear la manteca con ambos azúcares aprox. 4 minutos a velocidad media, con lira o paleta.
- 03** Agregar los huevos y seguir cremando hasta obtener una mezcla homogénea.
- 04** Bajar la velocidad al mínimo (o detener), agregar los secos tamizados y mezclar. Cuando se forme una masa homogénea, sumar los chips.
- 05** Con guantes, formar esferas de 100 g.
- 06** Disponer sobre lámina plástica o mat de silicona, aplastar levemente y congelar mínimo 3 h.
- 07** Pasar a bandeja con papel manteca o mat liso, dejando 8 cm entre cada una.
- 08** Hornear congeladas en horno precalentado a 210 °C durante 9 minutos.
- 09** Decorar con chips de chocolate por encima mientras están calientes.

COOKIES

Cookie vegana

INGREDIENTES

Manteca vegetal*	107 g
Azúcar	180 g
Puré de manzana	74 g
Chocolate amargo 56 %	128 g
Harina	225 g
Sal	3 g
Polvo de hornear	1,2 g
Bicarbonato	2,7 g
Nueces	84 g
Pasta de maní	35 g

PROCEDIMIENTO

- 01 Crear la manteca vegetal con el azúcar y la pasta de maní durante 4 minutos.
- 02 Agregar el puré de manzana y seguir cremando hasta obtener una mezcla uniforme.
- 03 Agregar todos los secos e integrar.
- 04 Armar esferas de 70 g.
- 05 Hornear a 170 °C, aprox. 10 minutos.
- 06 Decorar con nueces y chocolate.

*Manteca vegetal

No usamos margarina. Mezclar partes iguales de aceite de coco líquido y aceite de girasol. Enfriar en heladera 5 h antes de usar.

Importante

Certificar que el chocolate amargo o semiamargo sea 100 % vegano.

PANADERÍA

Chipá

INGREDIENTES

SECOS

Fécula de mandioca 900 g

Queso 1 kg

Sal 3 cdas grandes (≈ 54 g)

Polvo de hornear 1 cda (≈ 12 g)

HÚMEDOS

Leche 450 ml

Manteca derretida 200 g

Huevos 3 u

Masa total ≈ 2,8 kg.

PROCEDIMIENTO

- 01** Mezclar todos los secos: fécula, queso, sal y polvo de hornear.
- 02** Agregar la leche, la manteca derretida y los huevos, y unir hasta formar la masa. No deben quedar grumos de fécula: desarmarlos y, si hace falta, agregar un poco más de leche.
- 03** Chipá individual: bollos de 40 g. Hornear a 200 °C, entre 15 y 20 min.
- 04** Chipandwich: bollos de 160 g. Hornear a 200 °C, entre 18 y 22 min. Una vez horneados, cortar y rellenar.

RINDE

Chipá individual (40 g)	≈ 68 u
Chipandwich (160 g)	≈ 17 u
Mezcla	1 chipandwich = 4 chipás

PANADERÍA

Pan de molde

INGREDIENTES

Harina 000	550 g
Azúcar	20 g
Leche en polvo	50 g
Sal	10 g
Levadura	20 g
Manteca	100 g
Sucralosa (opcional)	2 g
Leche	300 g
Doradura	c/n

Líquido

Según la harina puede necesitar más o menos líquido: sumarlo de forma gradual y, si hace falta más, de a 10 g.

Doradura

Partes iguales de leche, huevo y azúcar.

PROCEDIMIENTO

- 01 Usar 150 g de la leche para disolver la levadura y dejar reposar.
- 02 Formar una corona con la harina; el azúcar, la sal y la leche en polvo por fuera. En el centro, la leche con levadura. Amasar agregando el resto del líquido de a poco hasta obtener una masa lisa.
- 03 Agregar la manteca al final, amasando sin sumar harina, hasta integrar por completo.
- 04 Revisar la red de gluten: estirar la masa hasta lograr una transparencia que no se rompa fácilmente.
- 05 Reposar 40 minutos y bollar (hacer círculos sobre sí mismo).
- 06 Poner en un molde de 30 × 10 cm y leudar hasta duplicar.
- 07 Pincelar con doradura y hornear a 180 °C durante 30 minutos.

PANADERÍA

Focaccia

INGREDIENTES

Harina de fuerza (12 % proteína)	1 kg
Levadura	18 g
Sal	12 g
Aceite de oliva	30 g
Agua	820 g
Miel	23 g

Tips

La mejor textura se consigue con 24 h mínimo. No usar levadura seca. Usar un buen aceite de oliva. Se pueden sumar tomates, cebolla u olivas por encima.

PROCEDIMIENTO

- 01** Unir todos los ingredientes. La masa va a quedar como un engrudo: está ok.
- 02** Llevar a frío mínimo 8 h, enfilmada o en tupper.
- 03** Con las manos húmedas, plegar la masa sobre sí misma dentro del bowl, 8 veces. Volver a frío por otras 12 h.
- 04** Dividir la masa en partes iguales (alcanza para 2 placas de 20 × 30 cm) y dejar leudar hasta duplicar.
- 05** Espolvorear sal gruesa y aceite de oliva, y hundir la masa con la yema de los dedos.
- 06** Hornear a 240 °C durante 20 a 30 minutos, hasta que esté bien dorada.

COCCIONES

Laminados

Cómo cocinamos los laminados que recibimos. Horno precalentado.

PRODUCTO	HORNO	TIEMPO	TERMINACIÓN
Medialuna	190 °C	18 min	Apenas salen, dos capas de almíbar.
Danesa	190 °C	20 min	Hasta que estén bien crocantes. Cuando la pieza esté fría, una pequeña mano de almíbar (en caliente absorbe demasiado).
Croissant	190 °C	20 min	Antes de hornear, semillas por encima. Hasta que estén bien crocantes. Sin almíbar.
Pan suizo	190 °C	20 min	Antes de hornear, semillas por encima. Hasta que estén bien crocantes. Sin almíbar.
Pan de chocolate	190 °C	20 min	Hasta que estén bien crocantes. Cuando la pieza esté fría, una pequeña mano de almíbar.
Fosforitos	210 °C / 180 °C	5 min + 15 min	Arrancar a 210 °C y, a los 5 min, bajar a 180 °C por 15 min más.