

PASTELERIA NAVIDEÑA



ÍNDICE

CLASE N° 1:

- Budín Ingles
- Galletas de Jengibre

CLASE N° 2:

- Semifredo de Turrón
- Garrapiñada de Almendras
- Turrón de Coco

CLASE N° 3:

- Tarta de Uvas
- Turrón de Almendras

CLASE N° 4:

- Pan Stollen
- Pan Dulce

PASTELERIA NAVIDEÑA

CLASE Nº 1

BUDÍN INGLES

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Manteca	200	Grs
Ralladura de limón	1	Unidad
Frutas confitadas	100	Grs
Azúcar	200	Grs
Frutas secas	200	Grs
Miel	1	Cucharada
Harina	300	Grs
Huevos	4	Unidades
Ron dorado	100	CC
Cerezas confitadas	100	Grs
Polvo leudante	15	Grs

Procedimiento:

Llevar la manteca junto con el azúcar al bowl de la batidora y batir con la lira, realizar un cremage en caso de no tener batidora, hacer éste proceso con la ayuda de una cuchara de madera hasta obtener una textura de crema.

Ir agregando la ralladura de limón la miel. Luego agregar los huevos de a uno, paso a seguir, se incorporan los secos; la harina, el polvo de hornear y por último el ron. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Si la mezcla se está elaborando de manera manual, hacer todo el procedimiento con la cuchara de madera o espátula.

Una vez obtenida la masa, incorporar las frutas confitadas y secas con la ayuda de una espátula

Por ultimo disponer la mezcla en un molde de budín previamente enmantecado, enharinado con una tira de papel en el fondo para que sea más fácil desmoldarlo.

Llevar a horno por 40 a 50 minutos a 170 °C. Una vez cocido, esperar a que se enfríe y desmoldar.

Picnelar con ron las veces por lo menos una vez por semana. La idea es hacer este budín un mes antes de las fiestas así el sabor será más intenso a la hora de comerlo. Cortar con cuchillo de sierra.

GALLETAS DE JENGIBRE

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Azúcar negra (puede reemplazarse por rubia o blanca)	4	Cucharadas
Miel	1/2	Taza
Huevos	3	Unidad
Bicarbonato	1	Cucharada
Manteca	1/2	Taza
Jengibre en polvo o rallado	1	Cucharadita
Esencia vainilla	5	Cc
Harina	500	Grs
Canela en polvo	1	Cucharaditas

Procedimiento:

Creinar, como en la preparación anterior el azúcar con la manteca, mientras que tamizamos por otro lado los ingredientes secos, el harina, el jengibre y el bicarbonato. Al cremage agregar la miel. Agregar alternando los secos y los huevos.

Si no se tiene acceso a una batidora planetaria, todo el procedimiento se puede hacer en un bowl y una espátula o cuchara de madera, ocasionalmente, si la

masa está muy dura utilizar las manos con cuidado de no trabajar mucho la masa.

Una vez integrados todos los ingredientes disponer la masa en un papel film, conviene hacerlo de forma plana para que el frío sea parejo y llevar a la heladera por espacio de 40 minutos.

Una vez la masa haya tomado frío, con la ayuda de un palote y harina para espolvorear la masa estirar la masa hasta unos de ancho de 5mm y cortar con cortantes de figuras alegóricas a la navidad e ir poniéndolas en una placa de metal previamente enmantecada. Hornear las galletas a temperatura de 170-180 °C por espacio de 10 minutos

PASTELERIA NAVIDEÑA

CLASE Nº 2

SEMIFREDO DE TURRÓN

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Azúcar	50	Grs
Agua	50	CC
Avellanas	200	Grs
Damascos secos	100	Grs
Cerezas confitadas	100	Grs
Kirsch o ron blanco	100	CC
Claras*	3	Unidad
Azúcar*	180	Grs
Agua*	80	CC
Crema de leche	400	CC

*Ingredientes para el merengue italiano

Procedimiento:

Llevar a la hornalla azúcar y agua hasta que el caramelo tome color, incorporar el fruto seco seleccionado, en este caso avellanas y volcar en una mesada aceitada o una lámina antiadherente, dejar secar.

Por otro lado, cortar en cubos las cerezas y los damascos, hidratarlos con una copa de kirch o cualquier otro licor blanco como ron. Dejar macerar por 24 horas.

Para el merengue italiano: Incorporar en un bowl común o en el bowl de la batidora las claras. Por otro lado poner el azúcar con un poco de agua

(solamente para humedecer el azúcar) en una hornalla y llevar hasta punto bolita 118-120 °C. Una vez el almíbar llegue a esta temperatura batir las claras hasta espumar un poco. En caso de no tener batidora planetaria, hacerlo con una batidora eléctrica de mano. En este punto se debe volcar el almíbar en forma de hilo sobre las claras por un costado del bowl. Dejar batir hasta que las claras se batan totalmente.

Mientras el merengue se bate, picar el praliné y batir la crema a $\frac{3}{4}$ punto.

Procedemos al ensamblaje: En este punto, en un bowl lo suficientemente grande integrar la merengue italiano el praliné de avellanas, los frutos macerados sin arrastras el líquido en el que estaban embebidos, e integrar con una espátula de goma con movimientos envolventes. Por último agregar la crema batida.

En un molde de budín con film, disponer la preparación, tapar con el film y llevar a frío por no menos de 2 horas. Desmoldar y cortar.

GARRAPIÑADA DE ALMENDRA

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Almendras tostadas	150	Grs
Azúcar	75	Grs
Agua	75	CC

Procedimiento:

En un perol o sartén colocar el azúcar y agua en mismas proporciones, mezclar. La idea es mezclar hasta que comience a calentarse. Agregar las almendras y revolver, la idea es que el almíbar cristalice. Seguir revolviendo hasta el punto que se torna color blanco, que es cuando se cristaliza, momento en el cual se convierte en garrapiñada.

TURRON DE COCO

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Coco rallado	150	Grs
Fondant	75	Grs
Leche condensada	65	Grs

Procedimiento

Enfilmar el molde donde vamos a colocar la mezcla finalizada. Colocar el fondant en una olla junto con la leche condensada hasta que se derrita. Añadir el coco rallado y mezclar hasta lograr una preparación homogénea. Volcar la mezcla en el molde, distribuir de forma pareja presionándola levemente y tapar con el film y llevar a la heladera por 30 minutos. Una vez frío desmoldar y cortar de la manera deseada.

PASTELERIA NAVIDEÑA

CLASE Nº 3

TARTA DE UVAS

Crema Pastelera:

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Yemas	6	Unidad
Azúcar	125	Grs
Almidón o fécula de maíz	40	Grs
Leche	500	CC

Masa:

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Manteca	130	Grs
Azúcar impalpable	80	Grs
Huevos	2	Unidad
Yema	1	Unidad
Ralladura de limón	1	Unidad
Harina	260	Grs
Polvo de hornear	2	Grs

Crema de uva:

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Crema pastelera	400	Grs
Jugo de uva o vino dulce	100	CC
Crema de leche	200	Grs
Gelatina s/sabor	10	Grs
Uvas frescas	1	Kg

Procedimiento:

Para la tarta de uvas necesitamos llevar a cabo varios pasos antes de ensamblar la torta y obtener el resultado final.

Primero que todo elaboramos la crema pastelera, para ello, llevamos la leche y parte del azúcar en una olla al fuego. Por otro lado mezclamos las yemas con el resto del azúcar y agregamos la fécula. Revolvemos con un batidor hasta mezclar. Una vez la leche haya hervido, volcamos parte de la leche hirviendo en la mezcla de yemas, azúcar y fécula, siempre teniendo la precaución de ir revolviendo la mezcla. Llevo al fuego nuevamente y revuelvo con la ayuda de un batidor constantemente para evitar que la cocción no sea pareja y se pegue en los costados de la olla. Cuando la pastelera empiece a espesar retiro del fuego, paso a un recipiente, tapo con papel film en contacto y llevo a frío.

Paso a seguir, se realiza la masa que será la base de la tarta. Realizaremos esta masa en la batidora con la lira o manualmente en un bowl con la ayuda de un cornet.

Disponer el azúcar con la manteca pomada y mezclar hasta obtener una textura de crema, agregar los huevos y por último los secos; el azúcar impalpable, el polvo de hornear, la harina. Tener la precaución si se está haciendo la masa en la batidora de bajar la velocidad y agregar los ingredientes con cuidado para que no se salgan del bowl.

Una vez la masa esté totalmente integrada llevar a la heladera con papel film por 20 minutos aproximadamente. Cuando la masa haya tomado frío con la ayuda de un palote estirar hasta $\frac{1}{2}$ centímetro de grosor hasta un poco más el tamaño del molde. Forrar el molde con la masa, asegurándose que los bordes caigan dentro del ángulo del molde para evitar que luego se baje la preparación en el horno, pinchar con un tenedor. Y llevar nuevamente el molde con la masa frío por 10 minutos.

Hornear a 160 ° C hasta cocción total, es decir hasta que quede totalmente cocida.

Una vez cocinada la base, dejarla enfriar y desmoldar.

Ahora para la terminación de la torta, procedemos a hacer la crema de dulce. Para ello ponemos el vino dulce en la crema pastelera y revolvemos con la ayuda de un batidor hasta que se integre totalmente el vino en la crema. Luego disolvemos e hidratamos la gelatina con 5 veces su peso en agua, activamos llevando a el microondas con la precaución de no quemarla. Luego mezclamos un poco de la mezcla de crema pastelera y vino con la gelatina para igualar densidades (atemperar) y verter a la crema revolviendo para que quede totalmente distribuida la gelatina. Terminar la preparación agregando la crema previamente batida a $\frac{3}{4}$ en dos partes con movimientos envolventes para que la mezcla no pierda aire.

Verter la crema ya lista en la tarta. Llevar a frio por espacio de 2 hrs para que gelifique. Decorar la tarta con uvas cortadas a la mitad. Luego de haber decorado al superficie de la torta con las uvas, pincelar con gel de brillo o mermelada.

TURRÓN DE ALMENDRAS

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Miel	200	Grs
Claros	40	Grs
Azúcar	30	Grs
Glucosa	40	Grs
Azúcar	150	Grs
Agua	50	CC
Almendras	200	Grs
Hostias	2	Unidad

Procedimiento:

Para esta preparación necesitaremos una batidora manual eléctrica o planetaria.

En una cacerola cocinar el azúcar con agua hasta que llegue a los 120°C. Batir las claras a nieve con los 30 grs de azúcar. Al momento de incorporar. Verter el almíbar lentamente en forma de hilo sobre las claras.

En un punto de la preparación en caso de estar trabajando con batidora planetaria, cambiar le batidor por la lira. Si está trabajando con batidora eléctrica manual, simplemente bajar la velocidad.

Mientras que se bate la, mezcla en otra olla poner la glucosa con la miel hasta que tenga que rompa hervor. Agregar en forma de hilo a las claras merengadas.

Esperar a que la preparación se enfríe, luego de tener integrados todos los ingredientes, incorporar las almendras y mezclar suavemente.

Verter la preparación sobre el molde de turrón que tiene como base una hoja de hostia. Distribuir de forma pareja toda la preparación y cubrir con otra capa de hostia. Presionar para que quede bien en contacto.

Dejar secar 48 a 72 hrs para que tome punto y luego cortar.

PASTELERIA NAVIDEÑA

CLASE N° 4

PAN STOLLEN

Ingrediente	Cantidad	Unidad
*Esponja		
Harina	150	Grs
Leche	125	CC
Levadura	50	Grs
*Masa		
Yemas	20	Grs.
Harina	350	Grs.
Azúcar	100	Grs.
Manteca	100	Grs.
Sal	5	Grs.
Leche	100	cc
Especies y esencias	C/n	-
Clavo de olor picado	2	Unidad
Cardamomo	2	Grs.
Vainilla	5	Cc
Ralladura de limón	1	Unidad
Nuez moscada	2	Grs.
*Frutas		
Pasas de uva maceradas	100	Grs.
Almendras tostadas y picadas	100	Grs.
Fruta glaseada (abrillantada)	100	Grs.
Manteca para pintar	c/n.	Grs.

Elaboración

***Esponja**

Disolver la levadura con la leche, incorporar la harina y mezclar con la ayuda de una cuchara de madera los ingredientes. Dejar reposar a temperatura de 26-27 °C para que active la levadura.

***Masa**

En caso de tener una batidora, agregar al bowl el harina, los perfumes (saborizantes), los líquidos como la leche esencia de vainilla, yemas, también el azúcar y la ralladura de limón. Con el gancho de amasar, empezar a mezclar hasta obtener una mezcla, luego agregar la esponja y seguir amasando hasta obtener una mezcla homogénea

En caso de no tener batidora, hacer la masa de forma manual formando una corona con la harina tamizada y la sal, incorporar en el centro de la corona el azúcar la manteca, las yemas, los huevos, las esencias y las especias. Comenzar a mezclar con la ayuda de un cornet hasta integrar y obtener la masa de la textura deseada. Por último integrar la esponja hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso a seguir, bajar la masa a la mesada abrirla con las manos para de a poco ir incorporando las frutas, tratar de envolver las frutas con la masa. De ser necesario cortar en pedazos la masa y juntarla para lograr que las frutas se distribuyan en toda la masa de forma pareja.

Luego, hacer de la masa un rectángulo con la ayuda del palote y doblar sobre si mismo dejando una pequeña pestaña. Llevar a fermentar en una placa enmantecada hasta que duplique su volumen (una hora aproximadamente)

Por último llevar a horno a 170 por aproximadamente 45 minutos. Una vez cocinado pintar con manteca fundida. Cuando el pan esté totalmente frío espolvorear con azúcar glas y cortar con cuchillo de sierra.

PAN DULCE

Para 4 Panes de 750 gr aprox

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina	200	Grs
Levadura	70	Grs
Leche	150	CC
Harina	800	Grs
sal	20	Grs
Manteca	200	Grs
Azúcar	200	Grs
Huevo	4	Unidades
Miel	10	Grs
Ralladura de limón	C/n	-
Esencia de vainilla	C/n	CC
Ron dorado	30	CC
Leche	100	Grs
Frutas Glaseada	500	Grs
Pasa de uva	200	Grs
Almendras	100	Grs
Nueces	100	Grs
Aveñanas *pueden ser cualquier otro fruto seco	100	Grs

Procedimiento:

Al igual que el stollen debemos realizar una esponja y luego un amasijo (masa) En un bowl poner la harina, la levadura previamente disuelta en la leche tibia e integrar todos los ingredientes hasta lograr un bollo homogéneo. Dejar fermentar a temperatura de 26-27 ° C por 15 minutos.

Luego en el bowl de la batidora, haremos la masa con el gancho de amasar. Disponemos en éste el harina, el azúcar y empezamos a amasar a velocidad media, agregando los huevos, la leche, las esencias, la miel, ralladura de limón. Empezamos a batir a velocidad media para que se incorporen los ingredientes..

Cuando la esponja haya fermentado se debe agrega al amasijo y amaso hasta integrar. Luego agrego la manteca de a pocos. Cuando obtenga una masa homogénea dejo fermentar hasta que duplique el tamaño 1 a 2 hrs aproximadamente.

En caso de no tener una batidora hacer el proceso haciendo una corona como en la receta anterior.

Una vez fermentada, bajo la masa a la mesada e incorporo las frutas secas a la masa abriéndola y disponiendo los frutos en el interior, luego se enrolla la masa para que los frutos queden adentro y como último la corto en trozos y los vuelvo a juntar para que queden en toda la masa bien distribuidos.

Ya lista la masa, corto en 4 porciones iguales, bollamos la masa y llevo a moldes de papel de ½ kg. Dejo en el molde por aproximadamente 45 minutos 1 hora para que leude una vez más hasta duplicar su volumen inicial. En caso de no tener moldes de papel se pueden hacer los bollos, dejar fermentar y luego llevar a hornear de esta forma.

Llevar a horno por 45 minutos a 1 hora a 170 ° C. Retirar del horno, dejar reposar por 2 horas. Cortar una vez frío con cuchillo de sierra.