

Recetas





MIL HOJAS CON MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

Para la masa:

- 50 g de manteca
- 7 yemas
- 1 huevo
- 2 cucharadas de #AzúcarSuperior
- 2 cucharadas de alcohol fino.
- 500 g de harina aproximadamente.

Para el merengue italiano:

- 3 claras de huevo (120 g)
- 240 g de #AzúcarSuperior

Para el relleno:

- 1 kg de dulce de leche repostero, aprox.

PREPARACIÓN

1. Derretir la manteca en el microondas.
2. Aparte, mezclar las yemas, el huevo, el #AzúcarLedesma y el alcohol fino.
3. Agregar la manteca e incorporar harina de a poco hasta que se forme una masa que se desprenda de los bordes. Terminar de unir la masa sobre la mesada y hacer 8 bollitos.

4. Estirar cada uno sobre una fuente redonda estirándolos de 24 cm de diametro, pinchar con un tenedor y colocar en el horno precalentado a temperatura alta (200 °C) por 6 a 10 minutos. Repetir con todos los bollitos.

Para el merengue italiano:

1. Colocar el #AzucarSuperior en una cacerola y cubrirla con agua. Cocinar hasta que el almíbar alcance punto bolita blanda.
2. Batir las claras a nieve e incorporar sobre ellas el almíbar, en forma de hilo. Batir todo hasta que se enfríe.

Para el armado:

Colocar una capa de masa en la fuente elegida, untar con dulce de leche, encimar otra capa, untar, y continuar el procedimiento hasta completar; terminar con el merengue italiano.

LEMON PIE

INGREDIENTES

Para la masa:

- 100 gr de manteca.
- 50 gr de #AzúcarSuperior
- 1 yema.
- 2 cucharadas de agua fría.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 200 gr de harina 0000.

Para el relleno de limón:

- 4 yemas.
- 60 gr de almidón de maíz.
- 200 gr de #AzúcarSuperior
- 500 cc de agua o leche.
- 200 cc de jugo de limón.
- Ralladura 2 limones.
- 40 gr de manteca.

Para el merengue:

- 160 gr de #AzúcarSuperior
- 80 gr de claras.



PREPARACIÓN

1. Para la masa batir la manteca y el #AzúcarSuperior
2. Incorporar la yema, el agua, la esencia de vainilla y la harina lentamente hasta formar una masa con buena consistencia, suave, y que no se pegue en las manos.
3. Llevar el bollo a la heladera por 30 minutos, envuelto en papel film.
4. Una vez cumplido el tiempo, retirar de la heladera, extender la masa en una tartera de 22 cm de diámetro y pinchar con un tenedor varias veces para evitar que levante.
5. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 15 a 20 minutos o hasta apenas dorar.
6. Para el relleno licuar todos los ingredientes reservando la manteca, colocar en una cacerola a fuego bajo sin dejar de revolver con un batidor de mano hasta que rompa el hervor. Retirar y añadir la manteca. Verter sobre la masa cocida.

Para el merengue italiano:

1. Colocar el Azúcar Ledesma en una cacerola y cubrirla con agua. Cocinar hasta que el almíbar alcance punto bolita blanda.
2. Batir las claras a nieve e incorporar sobre ellas el almíbar, en forma de hilo. Batir todo hasta que se enfríe.
3. Colocar sobre el relleno de limón y gratinar si se desea.

¡A disfrutar!

TARTELETAS DE FRUTILLA CON CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

RINDE 12 UNIDADES

Para la masa:

- 250 g de harina
- 80 g de #AzúcarSuperior
- 130 g de manteca
- 1 huevo

Para la crema pastelera

- 1 ½ taza de leche
- 180 g de #AzúcarSuperior
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 huevos
- Ralladura de limón
- Frutillas para decorar

PREPARACIÓN

1. Para la masa, procesar la harina, el #AzúcarSuperior y la manteca hasta obtener un arenado. Por último agregar el huevo y unir bien. Envolver en papel film y llevar a la heladera.
2. Para la crema pastelera, calentar la leche en una cacerola, sin dejar que hierva. Aparte, mezclar el #AzúcarSuperior con la fécula de maíz. Incorporar los huevos y la ralladura de limón; mezclar y verter de a poco la leche caliente sin dejar de revolver hasta que rompa el hervor, retirar y dejar enfriar tapando la superficie con papel film.
3. Retirar la masa de la heladera. Estirlarla y tapizar los moldes para tarteletas de 5 cm de diámetro.
4. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.
5. Rellenar cada tarteleta con la crema pastelera y decorar con las frutillas. Servir frías.

¡A disfrutar!

BANOFEE

INGREDIENTES

Para la masa:

OPCIÓN 1, CASERA:

- 100gr de avena
- 150gr de harina 0000
- 50gr de #AzúcarSuperior
- ½ cda de bicarbonato de sodio
- ½ cdita de sal
- 180gr de manteca
- 1 huevo

OPCIÓN 2, BASE DE GALLETITAS:

- 300gr de galletitas de vainilla
- 100gr de manteca derretida

Para el relleno:

- 3 bananas medianas
- 120gr de manteca
- 100gr de #AzúcarSuperior
- 300ml de leche condensada
- 1cda de esencia de vainilla

Para el topping:

- 250ml de crema de leche
- 20gr de #AzúcarSuperior



PREPARACIÓN

OPCIÓN 1, MASA CASERA:

1. Procesar la avena junto con la harina, el bicarbonato, el #AzúcarSuperior y la sal.
2. Agregar la manteca fría y procesar hasta formar un arenado.
3. Agregar el huevo hasta formar una masa homogénea.
4. Dejar enfriar por dos horas. Estirla y colocarla en un molde para tartas.
5. Cocinar a 170 grados durante 20 minutos y dejar que enfríe.
6. Cortar las bananas en rebanaditas y colocarlas sobre la masa una al lado de la otra.

Para el toffee:

1. Colocar la manteca y el #AzúcarSuperior y llevar a primer hervor. Cuando haga burbujas agregar la leche condensada. Mezclar bien y cocinar máximo un minuto.
2. Sacar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
3. Volcarlo sobre la base con las bananas.
4. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
5. Por último, batir la crema con #AzúcarSuperior y cubrimos la tarta hasta cubrir todo el toffee. Enfrir y servir.

¡A disfrutar!



CHEESE CAKE DE HELADO

INGREDIENTES

RINDE 10 UNIDADES

Para la base:

- 250 gr de galletitas
- 125 gr de manteca derretidas

Para el relleno:

- 200 gr de frutillas
- 200 gr de moras
- 500 gr de queso tipo Finlandia
- 220 gr de #AzúcarSuperior
- 300 cc de crema

PREPARACIÓN

1. Procesar las galletitas con la manteca derretida y tapizar la base de un molde desmontable de 20 cm de diámetro con la base tapizada con papel manteca. Reservar en el freezer.
2. Procesar por separado las frutillas y las moras y luego pasar por un colador, también por separado, para retirar las semillas.
3. Procesar el queso con el #AzúcarSuperior, añadir la crema y procesar hasta que se integre. Dividir la preparación en dos partes.
4. Agregar a una parte el puré de frutillas, mezclar y colocar en el molde. Llevar al freezer no menos de 2 horas. Al cabo de ese tiempo repetir el mismo procedimiento con el puré de moras.
5. Retirar del freezer 25 minutos antes de servir para que se ablande.

¡A disfrutar!

ISLA FLOTANTE

INGREDIENTES

RINDE 12 UNIDADES

Para el caramelo:

- 200 g de #AzúcarSuperior

Para el merengue:

- 6 claras, a temperatura ambiente
- 100 g de #AzúcarSuperior
- 1 pizca de sal

Para el merengue:

- 1 taza de dulce de leche
- 4 cucharadas de agua o leche, para aligerar el dulce

PREPARACIÓN

1. Realizar un caramelo con el #AzúcarSuperior y cubrir la base y los bordes de un molde savarín.
2. Colocar las claras en un bol, agregar la sal y batir a velocidad media por 1 minuto. Añadir de a poco el #AzúcarSuperior y batir a velocidad alta hasta que esté brillante, unos 3 a 4 minutos. El merengue tiene que sostenerse firme al levantar el batidor.
3. Con una espátula, colocar la preparación en el molde con caramelo y distribuir tratando que no queden huecos de aire.
4. Colocar el molde dentro de un recipiente con agua hirviendo y cocinar a baño de María en horno precalentado a temperatura baja (115 °C) durante 40 minutos aproximadamente (debe estar bastante firme al tacto).
5. Apagar el horno y dejar en su interior la isla flotante, con la puerta cerrada.
6. Después de 1 hora, colocar sobre una rejilla de metal 1 hora más. Envolver en papel film y enfriar por lo menos 8 horas, y hasta 3 días.
7. Desmoldar pasando el molde por agua caliente y servir con la salsa.
8. Para la salsa calentar el dulce de leche con las 4 cucharadas de agua o leche hasta lograr una consistencia de miel.



¡A disfrutar!



CAKE DE NARANJAS

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 200 gr de #AzúcarSuperior
- 5 cucharadas de aceite de girasol
- 350 harina 0000
- 2 cditas polvo de hornear
- Jugo y ralladura de 1 naranja
- ¾ taza de leche

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180C.
 2. En un bowl batir los huevos junto con el #AzúcarSuperior hasta formar una crema, punto letra.
 3. Agregar el aceite junto con el jugo y ralladura de naranja y la leche. Mezclar de manera suave.
 4. Incorporar los ingredientes secos previamente tamizados.
 5. Integrar de manera envolvente
 6. Colocar la mezcla en 3 aros de 18 cm, forrada la base con papel aluminio. O en moldes redondos de 18 cm con una base de 2 cm de alto.
 7. Llevar a un horno 180 grados por 25 minutos, dejar enfriar y rellenar.
- Para la crema de Naranjas, agregar en un Bowl 400 gr de un crema batida firme y colocar ralladura y unas gotas de jugo de naranjas.
- Rellenar entre capas y culminar con flores para decorar.

¡A disfrutar!

PAVLOVA

con base de Cacao y con
relleno de Crema de Maracuya

INGREDIENTES

Para 1 de 24-26cm o 4 de 8-10cm
(como las de la foto)

Para la base:

- 3 Claras
- 180g de #AzúcarSuperior
- 1 Cda. de Maicena
- 15g de Cacao Amargo (opcional)

Para el relleno:

- 200g de Leche Condensada
- 200cc de Crema de Leche
- 100g de Pulpa de Maracuya

PREPARACIÓN

1. Comenzar a batir las claras a nieve, y cuando se empiezan a espumar agregar 1/3 del azúcar. Cuando ya están montadas, agregar el otro 1/3, y continuar batiendo por 5 min, y finalmente agregar el último 1/3 de #AzúcarSuperior y batir 5 min más. Tienen que obtener un merengue SUPER firme, si no sigan batiendo.
 2. Agregar la maicena y el cacao al merengue con movimientos envolventes lo más rápido que puedan para no bajarlo.
 3. Cubrir una placa con una lamina antiadherente o papel manteca, y poner el merengue formando un círculo grande, o varios pequeños, ayudándose con una cuchara, hundiendo un poco el medio (para después poder colocar el relleno), y dándole más altura a los bordes.
 3. Hornear a 140° por 60-90 min. Hasta notar los bordes secos tipo merenguito. Dejar enfriar antes de rellenar.
 4. Para el relleno, batir la crema con la leche condensada hasta que esté firme, y añadir el maracuya. Si no, pueden usar la pulpa de otras frutas, o 100cc de jugo de cualquier cítrico más su ralladura.
- Otra opción más clásica puede ser dulce de leche, crema y frutillas. ¡Y la decoran como más les guste!



¡A disfrutar!



FLAN DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

RINDE 6 UNIDADES

- 300 g de dulce de leche
- 750 cc de leche
- 6 huevos
- 100 g de #AzúcarSuperior
- #LedesmaSuperior
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

PARA ACARAMELAR EL MOLDE

1. Diluir el dulce de leche en la leche caliente.
2. Mezclar sin batir los huevos con el #AzúcarSuperior
3. Añadir la esencia de vainilla y el dulce de leche diluido en la leche.
4. Colocar en un molde acaramelado y cocinar a baño de María en horno precalentado a temperatura baja (150 °C) durante 1 hora aproximadamente.
5. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

¡A disfrutar!

MACARRONS

INGREDIENTES

- 188 g de polvo de almendras
- 188 g de azúcar impalpable
- 170 g de claras de huevo (aproximadamente, unas 6).
- 170 g de #AzúcarSuperior #LedesmaSuperior
- 1 pizca de cremor tártaro Colorante en pasta amarillo Esencia de limón a gusto

PREPARACIÓN

1. Procesar el polvo de almendras junto con el azúcar impalpable y tamizar. Reservar.
2. Hacer un merengue suizo colocando las claras y el #AzúcarSuperior en un bol a baño María, llevar a entibiar batiendo enérgicamente hasta que se disuelvan los cristales de azúcar y comience a espumar.
3. Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que se forme un merengue brillante y firme, y la temperatura del bol no esté caliente.
4. Añadir el colorante y la esencia. Seguir batiendo. Cuando el color esté homogéneo, agregar la mezcla de polvo de almendras y el azúcar impalpable tamizado, en tres tandas.
5. Mezclar hasta que la masa quede fluida.
6. Colocar la preparación en una manga con pico liso. Sobre un papel antiadherente apoyado en una placa, colocar porciones de la preparación como si fueran botones de 3 cm de diámetro. Si queda un piquito en el centro, bajar con suavidad apoyando un dedo, apenas húmedo. Dejar secar a temperatura ambiente en lugar seco.
7. Hornear: en horno tradicional, a 180oC por 7 minutos; en horno convector, a 140oC entre 10 a 12 minutos. Retirar del horno. Enfriar y rellenar con crema de limón.



¡A disfrutar!

A collection of macarons in blue and white colors, some with orange speckles, scattered across a white marble background with gold veining. Some macarons are whole, while others are broken, revealing a light-colored filling.

Superior

www.azucarledesma.com.ar

 /azucarledesma

 /azucarledesma

 Azúcar Ledesma