



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 merenque italiano:

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

Para el relleno:

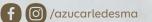
· 1 kg de dulce de leche repostero, aprox.

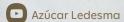
PREPARACIÓN

- 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 merenque 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

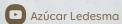
- 1. Para la masa batir la manteca y el #AzúcarSuperior
- 2. Incorporar la yema, el agua, la esencia de vainilla y la harina lentamente hasta formar una masa con buena consistencia, suave, y que no se pegue en las manos.
- 3. Llevar el bollo a la heladera por 30 minutos, envuelto en papel film.
- 4. 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.







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

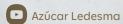
- · 1½ taza de leche
- · 180 g de #AzúcarSuperior
- · 2 cucharadas de fécula de maíz
- · 2 huevos
- · Ralladura de limón
- · Frutillas para decorar

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. Estirarla 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. jA 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:

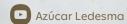
- 1. Procesar la avena junto con la harina, el bicarbonato, el #AzúcarSuperior y la sal.
- 2. Agregar la manteca fría y procesar hasta formar un arenado.
- 3. Agregar el huevo hasta formar una masa homogénea.
- 4. Dejar enfriar por dos horas. Estirarla y colocarla en un molde para tartas.
- 5. Cocinar 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. Enfriar y servir.









CHEESE CAKE DE HELADO

INGREDIENTES

RINDE 10 UNIDADES

Para la base:

- · 250 gr de galletitas
- · 125 gr de manteca derretidas

Para el relleno:

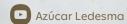
- · 200 gr de frutillas
- · 200 gr de moras
- · 500 gr de queso tipo Finlandia
- · 220 gr de #AzúcarSuperior
- · 300 cc de crema

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.







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 aqua 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.









CAKE DE NARANJAS

INGREDIENTES

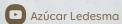
- · 3 huevos
- · 200 gr de #AzúcarSuperior
- · 5 cucharadas de aceite de girasol
- · 350 haring 0000
- · 2 cditas polvo de hornear
- · Jugo y ralladura de 1 naranja
- · ¾ taza de leche

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.







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
- · 180q 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 dandole 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. iY la decoran como más les guste!











FLAN DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

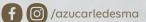
RINDE 6 UNIDADES

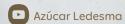
- · 300 g de dulce de leche
- · 750 cc de leche
- · 100 g de #AzúcarSuperior #LedesmaSuperior
- · 1 cucharadita de esencia de vainilla

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.







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
- 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.







