

POSTRES

EN FAMILIA



COMPLEMENTOS
CUISINE

COMPLEMENTOS CUISINE

APRENDE A PREPARAR POSTRES EN FAMILIA EN 3, 2, 1



Las reuniones con familiares y amigos son parte de nuestra cotidianidad y la costumbre de repartir el trabajo que llevan estas comidas o cenas entre los integrantes es, quizás, más enriquecedor que la celebración misma.

En esta oportunidad te ofrecemos unas sencillas recetas de postres para que invites a cada miembro a participar en ellas, incluso a los más pequeños de la casa, quienes nos pueden sorprender.

Alianza de COMPLEMENTOS CUISINE
CON: EL CHEF: Adalberto Rodríguez

@COMPLEMENTOSCUISINE

PALETAS DE FRESA

INGREDIENTES:

- 2 y ½ tazas de fresas limpias picadas
- 1 taza de yogurt natural
- ½ taza de leche entera
- 1 taza de crema para montar (crema chantilly)
- 80 gr de azúcar granulada
- 1 cda de vainilla

PREPARACIÓN:

Lleva a la licuadora la crema para montar, el yogurt, el azúcar, la vainilla y la leche entera; licúa por espacio de 1 minuto. Luego, retira la mitad de la mezcla y reserva. Agrega las fresas picadas a una de las mitades de la preparación y dale dos golpes breves en la licuadora. Después, sirve la mezcla con las fresas en los moldes de paletas hasta llegar a la mitad; seguidamente agrega al molde el resto de la mezcla que tienes reservada. Finalmente, lleva a congelación por espacio mínimo de 6 horas, luego desmolda los helados, sirve en un plato grande para que todos puedan tomar su paleta y disfruta en familia creando hermosos recuerdos.

TIP:

Para desmoldar remoja tu molde unos segundos en un tazón con agua a temperatura ambiente

ENJAMBRES DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 500 g de chocolate para repostería (blanco, semi amargo, amargo o con leche, tú eliges según tu preferencia)
- 250 g de Zucaritas o cereal en hojuelas
- 100 gr de pasas o cualquier fruto seco
- 100 gr de nuez
- 50 gr de avena
- 50 gr de maní

PREPARACIÓN:

Primero, corta el chocolate en pedazos pequeños y agrégalos a un recipiente grande. Mientras, pica pica el chocolate, coloca en una olla pequeña un poco de agua y ponla a calentar en la cocina; cuando el agua esté a punto de ebullición, coloca encima el recipiente con chocolate para que se derrita, esto es lo que denominamos un baño de María. Mueve constantemente con una espátula para ayudar a que se derrita con más facilidad.

¡Importante! El agua nunca debe tocar el chocolate o estropeará su textura.

Cuando esté totalmente derretido, agrega poco a poco las hojuelas de maíz, las pasas, la avena y el maní, mezcla con cuidado hasta que todas ellas estén bañadas en chocolate. Luego, cubre con papel encerado o coloca un silpat sobre una bandeja plana, y extiende la mezcla.

Después, con ayuda de dos cucharas soperas, toma un poco de esta mezcla para formar tus enjambres de chocolate con cereal y ve colocándolos en la bandeja.

Refrigera de 30 a 60 minutos ¡y listo! Para regalarlos, puedes introducir cada enjambre en pequeñas bolsitas de papel decoradas.



CUPCAKE SORPRESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 180 gr de harina leudante cernida
- 150 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate bitter
- 1 pizca de bicarbonato
- 5 huevos
- 400 gr de chocolate (puede ser de leche, bitter). Chocolate bitter, es el chocolate negro que está compuesto con más de un 50% de cacao, manteca y azúcar.

PREPARACIÓN:

Lo primero que debes hacer, es llevar los huevos con el azúcar a la batidora eléctrica, hasta obtener un punto de letra.

Nota: Se llama punto de letra al batido prolongado de huevos y azúcar con la batidora eléctrica. Al batir durante 10-12 minutos, la mezcla se vuelve más clara y espesa. Es llamada a punto de letra porque al levantar las espátulas de la batidora y caer la mezcla se puede formar una letra sin que se deforme.

Mientras levantas las claras a punto de letra, en otro bowl, funde el chocolate y la mantequilla en baño de maría. Retíralos del fuego una vez que el chocolate está completamente integrado con la mantequilla. Con la mezcla de los



huevos a punto de letra, deja de utilizar la batidora, y con una paleta de madera o una espátula de silicón, incorpora la mezcla de chocolate y mantequilla con movimientos envolventes, una vez que eso está integrado, agrega la harina cernida con movimientos envolventes.

Luego, vacía tu mezcla en los moldes revestidos con capacillos, tamaño N°12 y antes de ingresarlos al horno, introduce dentro del cup cake un trocito de chocolate y llévalos al horno a 180°C durante 15 o 20 minutos.

Una vez que están listos, los retiras del horno, y aún caliente los espolvoreas con azúcar glas y preséntalos en una hermosa bandeja de niveles para el disfrute de la familia.



POUND CAKE

INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 450 gr de azúcar
- 7 huevos
- 500 gr de harina de trigo leudante
- 1 cda de vainilla
- 100 gr de gotas de chocolate
- 350 ml de leche
- Ralladura de 2 limones

PREPARACIÓN:

Primero, lleva a la batidora la mitad del azúcar y las claras de huevo y bate hasta formar una textura de merengue y reserva.

Luego, en un tazón mezcla la mantequilla y el resto del azúcar y bate con la batidora eléctrica. Una vez que esté muy integrada, agrega las yemas de huevo, seguidas de la vainilla, la ralladura de limón y las gotas de chocolate.

Retira de la batidora e incorpora la harina de trigo cernida alternando con la leche, aquí es importante que siempre se coloque primero harina, luego leche, y así sucesivamente, hasta terminar con la harina de última.

Después, incorpora las claras y el azúcar que tenías reservada, con movimientos envolventes en 2 partes.



Sirve en un molde enmantecado y enharinado y lleva al horno a 160°C por espacio de 1 hora o hasta que introduzcas una varilla y esta salga limpia. Para decorar puedes usar merengue suizo, fresas y sprinkles

Merengue suizo

- 120 gr de claras de huevo
- 240 gr de azúcar granulada
- Zumo de medio limón
- Esencia de vainilla

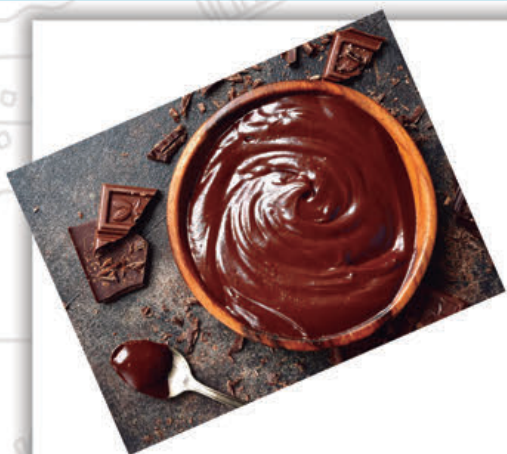
Coloca las claras y el azúcar a baño de María removiendo constantemente hasta que el azúcar esté disuelta y el líquido se torne tibio. Una vez que esto ocurre, retira del fuego y llévalo a la batidora a toda velocidad hasta que se forme un merengue firme con un pico sostenido. Sirve tu merengue en una manga con boquilla risada y decora el tope de tu torta con picos de merengue, culmina la decoración con fresas troceadas a la mitad y sprinkles de colores

TIP:

Las boquillas ideales para realizar flores son la 1M y las 2D, entre otras.



GANACHE MONTADO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 100 gr de crema montada o chantilly
- 15 gr de glucosa
- 70 gr de chocolate blanco, de leche o bitter
- 70 gr de chantilly frío

PREPARACIÓN:

Primero pesa todos los ingredientes. Luego, ralla el chocolate blanco y reserva. En una olla, coloca la crema montada o el chantilly y la glucosa. Remueve hasta que la glucosa esté disuelta, luego retira del fuego y allí agrega el chocolate blanco rallado, después integra el chantilly frío mezclan y llevan a la nevera por 30 minutos. Luego saca la mezcla de la nevera, bate con la batidora y monta. De allí está lista para usar y decorar tus pasteles. Esto lo puedes hacer con una manga pastelera.

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 100 gr de arroz
- 250 gr de agua
- 1 rama de canela
- Concha de 1 limón
- 150 gr de leche líquida
- 150 gr de leche condensada
- 150 gr de leche evaporada

PREPARACIÓN:

Preparación:

En una olla agrega el arroz, el agua, la concha del limón y la rama de canela. Cuando el arroz esté suave, agrega las leches y deja a fuego lento hasta que salga una capa de nata.

En ese momento, bate, apaga y ya esta listo para disfrutar.



CUPCAKES DE RED VELVET



INGREDIENTES:

- 175 gr de harina
- 190 gr de azúcar
- 5 gr de cacao
- 125 gr de Buttermilk (115 gr de leche líquida y 10 gr de vinagre)
- 10 gr de vainilla
- 5 gr de polvo de hornear
- 100 gr de aceite
- 2 huevos medianos
- Colorante rojo

Relleno: Topping De Queso Crema

- 250 gr de queso crema
- 60 gr de margarina sin sal
- 2 cdas de yogurt natural firme
- ½ cda de vainilla blanca
- 60 gr taza de azúcar pulverizada

PREPARACIÓN:

Primero, precalienta el horno a 180°C, en los moldes para cupcakes los capacillos y reserva.

Recuerda pesar todos los ingredientes por separado antes de comenzar.

En un bowl, coloca la harina, el cacao y la sal. Debes cernirlos 3 veces y reservar. Luego, debes cremar muy bien la mantequilla, después agregas el azúcar poco a poco. Una vez que se haya formado una mezcla homogénea, añade los huevos uno a uno y bate muy bien.

Cuando la mezcla haya alcanzado un poco más de volumen, agrega el yogurt con la leche, después la vainilla y por último el colorante rojo (este se agrega hasta obtener el color deseado en la mezcla); después con una paleta de madera o espátula de silicón, integra los ingredientes secos poco a poco, con movimientos envolventes.

Cuando la mezcla esté lista, sirve en los capacillos. Lo ideal es dispensar $\frac{3}{4}$ partes de mezcla en cada uno. Luego hornea por 20 minutos aproximadamente o hasta que se introduzca un palillo en el centro de los mismos y este salga seco.

Topping De Queso Crema:

Para comenzar, pesa todos los ingredientes. En un bowl mediano, coloca la mantequilla y crema con la batidora, luego adiciona el queso crema, después el yogurt y la esencia de vainilla, por último agrega el azúcar pulverizada poco a poco. Reserva en una manga pastelera y guarda en la nevera hasta que lo vayas a usar.

Una vez que los cupackes están listos déjalos enfriar para luego poderlos decorar con el Topping.

TIP:

“Cremar” la mantequilla es lo mismo que blanquearla: bate hasta que su color se aclara, tomando un tono más claro de lo normal.



GALLETAS DE JENGIBRE

INGREDIENTES:

- 500 gr de Harina Todo Uso
- 1 yema
- 1 huevo
- 8 gr de jengibre
- una pizca de canela
- 200 gr azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 5 gr de polvo de hornear
- 10 gr de vainilla

PREPARACIÓN:

Primero debes cernir los ingredientes secos 2 veces, es decir: la harina, la canela, el jengibre y el polvo de hornear.

Con ayuda del asistente de cocina, crema muy bien la mantequilla, una vez que esté muy suave, integra el azúcar; luego agrega el huevo completo y la yema adicional. Coloca también la vainilla.

Retira de la batidora y coloca en un bowl más grande o sobre la mesa. Ve integrando con la harina. Una vez que está todo integrado, lleva a nevera por unos 30 minutos y estira sobre un papel film, llevándola a un grosor de 1 cm aproximadamente. Lleva nuevamente al refrigerador por unos 15 minutos. Saca y corta con la forma deseada.

Coloca las galletas sobre una bandeja con un silpat o papel parafinado para que no se peguen y se homea por 15 minutos a 180°C.



COMPLEMENTOS
COOKING

CHEESECAKE



INGREDIENTES:

Para la corteza:

- 230 gr de migas de galletas María
- 2 cds de azúcar granulada
- 6 cds de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno:

- 907 gr de queso crema, completamente ablandado a temperatura ambiente
- 250 gr de azúcar granulada
- 173 gr de crema agria o yogur natural sin grasa, a temperatura ambiente
- 1 limón rallado
- 1 cdta de jugo de limón fresco
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente

Para el topping:

- 340 gr de fresas frescas
- 2 cdas de azúcar granulada
- 1 cdta de jugo de limón
- Agua hirviendo, para el baño de agua

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 325 ° F. Prepara un molde desmontable de 9 pulgadas para un baño de agua. Coloca un cuadrado grande de papel de aluminio resistente debajo de la tortera. Dobla suavemente los bordes hacia arriba y alrededor del molde. Repite dos veces para que haya tres hojas de papel de aluminio para garantizar un sello impermeable. Dobla suavemente la parte superior del papel de aluminio alrededor del borde del

molde. Rocía con aceite en aerosol antiadherente.

Haz la corteza

En un tazón mediano, combina las migas de galletas María, el azúcar y la mantequilla hasta que la mezcla se humedezca. Presiona firmemente en el fondo y hasta la mitad de los lados de la sartén preparada. Coloca suavemente sobre la rejilla del horno y hornea por 10 minutos.


Coloca suavemente sobre una rejilla para enfriar. Mantén la temperatura del horno.

Haz el relleno:

En un tazón grande, con una batidora eléctrica bate el queso crema a velocidad media hasta que esté completamente suave y sin grumos, raspando el tazón según sea necesario. Agrega el azúcar y bate hasta que esté combinado. Luego añade la crema agria, la ralladura de limón y el jugo y bate hasta que se integren, sin dejar de raspar el tazón. Agrega los huevos, uno a la vez, y bate hasta que estén unidos. Ten cuidado de no mezclar demasiado.

Vierte la mezcla en el molde desmontable envuelto en papel de aluminio. Golpea la sartén contra el mostrador varias veces para liberar las burbujas de aire en la mezcla. La torta de queso no se levantará mucho mientras se hornea en el baño de agua, por lo que está bien si la masa





llena la mayor parte del molde desmontable. Coloca el molde desmontable en una bandeja para hornear más grande o en una tortera profunda. Coloca sobre la rejilla del horno y luego vierte con cuidado agua hirviendo en la bandeja para asar hasta que el agua esté aproximadamente a la mitad de los lados de la bandeja para tarta de queso. Hornea a 175° C durante aproximadamente 1 hora y 15 minutos o hasta que la parte superior se vea ligeramente seca, especialmente en los bordes. Si el medio se tambalea ligeramente como gelatina, está bien. La temperatura interna debe leer 70° C con un termómetro insertado en el centro.

Es mejor pecar de hornear poco que de hornear demasiado.

Apaga el fuego del horno y abre la puerta del horno separada solo por 2 centímetros. Deja que se enfríe dentro del horno durante 30 minutos a 1 hora. Esto evitará que se formen grietas.

Retira el pastel de queso del horno y del baño de agua, desenvuelve el papel de aluminio y transfíerelo a una rejilla para enfriar. Pasa un cuchillo flexible de hoja delgada alrededor del borde del pastel para asegurarte de que no se pegue a los lados (lo que puede causar grietas a medida que se enfría). Deja que la torta de queso se enfríe completamente a temperatura ambiente en la rejilla.

Refrigera en un molde desmontable hasta que esté completamente frío, al menos 5 horas o hasta 3 días. Guarda sin tapar para evitar que se forme condensación, que creará una textura blanda.

Haz la cobertura:

En una olla pequeña a fuego medio, combina los ingredientes de la cobertura. Calienta, revolviendo y rompiendo las fresas con frecuencia, hasta que suelten su jugo y comiencen a formar una salsa almibarada, aproximadamente de 5 a 10 minutos.

Retíralo del calor. Con una espátula, presiona la salsa a través de un colador de malla fina en un tazón pequeño para quitar las semillas. Deja enfriar completamente.

Cubre con una envoltura de plástico y refrigera durante 1 hora antes de usar. La salsa estará en el lado delgado. Suelta el pastel de queso del molde sobre un soporte para pasteles o un plato para servir y cubre con los ingredientes que desees. Corta con un cuchillo grande y afilado, limpiándolo con agua caliente corriente entre los cortes.

NOTA

Esta receta se hace mejor como está escrita sin sustituciones. Asegúrate de que el queso crema, la crema agria y los huevos estén **COMPLETAMENTE** a temperatura ambiente. ¡No te saltes el baño de agua tampoco! Y disfruta.



TORTA DE CAMBÚR CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y GLASEADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ



INGREDIENTES:

Rebosante de sabores dulces, el pastel de plátano con chispas de chocolate con glaseado de mantequilla de maní es un gran placer para la multitud y mejor que cualquier pastel comprado en la tienda.

Ingredientes

Para el pastel:

- 2 1/2 tazas (317 gramos) de harina para todo uso
- 1 1/2 cdtas de levadura en polvo
- 1 1/2 cdtas de canela molida
- 3/4 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de sal fina
- 2 barras de mantequilla sin sal (227 gr) a temperatura ambiente
- 1 taza (200 gr) de azúcar granulada
- 1/2 taza (100 gr) de azúcar morena clara
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1/2 taza (113 gr) de crema agria
- 4 plátanos medianos muy maduros, triturados
- 1 1/4 tazas de chispas de chocolate en miniatura

Para el glaseado:

- 2 barras de mantequilla sin sal (227 gr) a temperatura ambiente
- 1 taza (270 gr) de mantequilla de maní cremosa
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 1/8 cdta de sal fina
- 2 1/2 tazas (313 gramos) de azúcar en polvo tamizada
- Chispas de chocolate, para decorar

PREPARACIÓN:

Para el pastel:

Precalienta el horno a 350 ° F. Unta con mantequilla y enharina dos moldes para pasteles redondos de 8 pulgadas. En un tazón mediano, tamiza la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.

En el tazón de una batidora eléctrica, bate la mantequilla y los azúcares a velocidad media-alta hasta que estén suaves y esponjosos, aproximadamente 3 minutos. Agrega la vainilla y luego los huevos, uno a la vez.

Después, a velocidad baja, bate por la mitad los ingredientes secos, luego la crema agria y los plátanos. Bate los ingredientes secos restantes y, por último, agrega las chispas de chocolate. Divide la mezcla entre los moldes ya enharinados. Hornea durante 35 a 40 minutos, o hasta que los pasteles estén dorados y se separen de los bordes. Deja enfriar en los moldes durante 15 minutos antes de colocarlos sobre rejillas de enfriamiento para que se enfríen por completo.



Refrigera hasta que esté listo para helar. Cuanto más frío esté el pastel, más fácil será congelarlo. Incluso puedes meter el pastel en el congelador durante 30 minutos para que se enfríe.

Para el glaseado:

En el tazón de una batidora eléctrica, bate la mantequilla y la mantequilla de maní a velocidad media-alta hasta que estén suaves y esponjosas. Agrega la vainilla, la sal y el azúcar en polvo y continúa batiendo hasta que el glaseado esté suave y esponjoso.





COMPLEMENTOS
CUISINE

Armado:

Coloca una capa de pastel en un plato giratorio para pasteles o en un soporte para pasteles

Para una cobertura de glaseado suave y uniforme, usa una manga pastelera y la punta abierta (bopquilla 1M), para colocar un generoso anillo de glaseado alrededor del borde superior de la capa de pastel. Llena el anillo de glaseado con glaseado adicional, extendiendo para crear una capa uniforme. Coloca la otra capa de pastel boca abajo sobre el glaseado para que la parte superior del pastel quede agradable y plana. Con una espátula plana, esparce el glaseado restante uniformemente por todo el pastel, alisando los bordes. Coloca chispas de chocolate a lo largo del fondo del pastel para decorar. Sirve, cubre o guarda en el refrigerador hasta por 2 días. Deja que alcance la temperatura ambiente durante una hora antes de servir.



En COMPLEMENTOS CUISINE queremos ayudarte a disfrutar al máximo tus momentos en la cocina y el tiempo que compartes con tus seres queridos, no solo en la mesa sino también durante la preparación de cada plato y si son postres, mejor...

Este e-Book ha sido preparado con cariño y esmero por todo un equipo que quiere apoyarte y acompañarte en tus momentos especiales.

Si tienes alguna duda o comentario, puedes compartirlo a través de nuestras redes sociales, en todas somos

@complementoscuisine

Gracias por dejarnos ser parte de ti y complementar tus días.

Somos #PasiónCuisine

Chef Invitado: Adalberto Rodríguez @adalbertolrr

Recetas: Adalberto Rodríguez @adalbertolrr

Colaboración de recetas: María León @manena1375

Corrección de textos: Carla Carrera Ortiz @borolaki

Diseño logo Webinar: Jesús Runke @pixeelagencia

Diseño e-Book: Raiza Ruiz @pkstudiocreativo

COMPLEMENTOS
Cuisine