

CLASE 12/ PASTELERIA



TEMA

Preparaciones con caramelo y el mundo de los merengues:
budín de pan, flan casero, tipos de merengues y lemon pie.

OBJETIVOS

- ✓ Profundizar el conocimiento sobre preparaciones con caramelo: budín de pan y flan casero.
- ✓ Introducirse en el mundo de los merengues, sus tipos, diferencias y fórmulas.
- ✓ Aprender preparaciones a base de merengue: lemon pie.



DESARROLLO DE LA CLASE

La clase pasada estuvimos viendo los distintos puntos del caramelo y preparaciones que llevan caramelo. En esta clase seguimos haciendo preparaciones con caramelo: budín de pan y flan casero. También incursionaremos en el maravilloso mundo de los merengues, sus diferencias y distintas fórmulas, lo que nos va a ayudar a utilizar el merengue italiano para realizar nuestro lemon pie.



Recetas con caramelo

Budín de pan



Ingredientes

1 litro de leche.

Cascaritas de 1 naranja y 1 limón.

300 gramos de migas de pan cortado chiquito.

5 huevos.

200 gramos azúcar.

Esencia de vainilla.

100 gramos pasas de uva. Opcional maceradas.

150 gramos de azúcar.



Preparación:

- 1)** Primero colocamos azúcar en nuestro molde, yo en este caso use savarín, pero pueden utilizar el que tengan.
- 2)** Realizamos lo que llamamos caramelo a seco. Colocamos un poco de azúcar sobre el fuego y vamos moviendo, a medida que se derrite, le vamos agregando el resto del azúcar para que no se nos queme (y quede con gusto amargo). Lo esparcimos bien por el molde.
- 3)** Tomamos pan de ayer o anteayer, le sacamos toda la corteza y cortamos la miga en cuadraditos chiquitos.
- 4)** Aparte, en una cacerolita colocamos 1 litro de leche y le agregamos las cascaritas de 1 naranja y de 1 limón (recordar que la parte blanca es amarga, se puede quitar fácilmente con un pela papa). Cuando hierva, lo colamos para sacar las cascaritas directamente sobre nuestras migas de pan y dejamos que se hidrate.
- 5)** Por otro lado, colocamos en un bol el azúcar junto a los huevos, un chorrillo de vainillin y lo batimos bien. Con una mixer, mixeamos bien el pan, le incorporamos los huevos con el azúcar y, por último, agregamos las pasas de uva maceradas, que las secamos y pasamos por harina. Mezclamos bien y colocamos en el savarín. Se cocina a horno moderado 180° por 45 minutos a 1 hora dependiendo de cada horno. A baño marías, no es necesario, pero se le pueden poner papel aluminio encima para que no se dore.
- 6)** Cuando lo sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo llevamos a la heladera por espacio de 6 horas para luego desmoldarlo. Se lo acompaña con dulce de leche, crema chantilly o directamente solo.

Video de la preparación: <https://youtu.be/Vgdri3Xg1Rg>





Flan casero

Ingredientes

6 huevos

6 cucharadas de azúcar

1 litro de leche

vainillin

caramelo a seco con azúcar



Preparación:

Acaramelamos nuestra flanera, y, aparte, colocamos en un bol los huevos, el azúcar y el vainillin. Espumamos bien con batidor de alambre y agregamos nuestro litro de leche, volvemos a batir y volcamos en el molde. Se cocina a fuego moderado 180° durante 1 hora. Dejamos entibiar y llevamos a la heladera. Una vez frío lo desmoldamos.

Video de la preparación: <https://youtu.be/gF7PGwKonsE>





Tipos de merengues

El merengue **es el espíritu blanco de la receta de nuestros postres**. Seguramente ya han escuchado hablar sobre sus diferentes tipos e incluso han intentando preparar algunos de ellos. Hay tres tipos de merengues que se utilizan en repostería: **merengue francés**, **merengue suizo** y **merengue italiano**. Los ingredientes para prepararlos son los mismos en cada uno de ellos, clara y azúcar, pero, sin embargo, se elaboran de distintas maneras.



Merengue francés

Es el más sencillo de todos, conocido también como **merengue básico**. Se baten directamente las claras con el azúcar sin ninguna preparación previa hasta que, por medio del batido, las claras incorporan la cantidad de aire adecuada, formándose burbujas que le dan volumen. Tras la incorporación de aire se forma un merengue muy cremoso y consistente, formándose picos que no se caen.



¡Atención!

A medida que pasa el tiempo, este merengue se baja y se achica. Esto genera que estropee la superficie que cubrimos con él y el decorado que hicimos. Además, durante su preparación no lleva ningún proceso o técnica que nos proteja de la salmonela.

Este merengue se puede utilizar una vez secado en el horno, a temperatura muy suave y durante aproximadamente dos horas. La placa debe estar bien enmantecada para que no se peguen durante la cocción, o con papel manteca también enmantecado o con lámina antiadherente o teflonadas. **Si bien se emplea el término cocción del merengue, en realidad no se cocina, sino que se seca mediante una temperatura muy baja y prolongada en el horno.**



¿En qué lo podemos emplear?

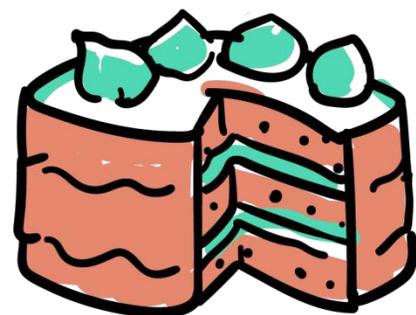
Una vez listo, lo usamos para hacer piezas cocidas como planchas o discos de merengue, o piezas chicas, utilizando una manga o una cuchara para hacer merenguitos. Otras de las delicias que se pueden realizar con este merengue son las tartas **PAVLOVA**, llamadas así en honor a una bailarina rusa, **ANNA PAVLOVA**, que vivió entre finales del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX.



Anna Pavlova



Tarta pavlova



Fórmula del merengue francés

160 gramos de claras (aproximadamente 4 o 5 unidades).

160 gramos de azúcar

160 gramos de azúcar impalpable.

OPCIONAL: 20 gramos de almidón de maíz.



Importante:

Para realizar un merengue francés de chocolate, debemos reemplazar 40 gramos de azúcar impalpable por cacao amargo. En este caso, no se debe agregar almidón de maíz ya que el cacao amargo es astringente y el merengue quedaría demasiado seco y duro.



Merengue suizo

El merengue suizo es más brillante y se utiliza para decorar postres perfectamente. Se pueden hacer merengues chicos, como pequeños dulces, secándose en el horno. También sirven para dar volumen a una mousse.

Se puede hacer a **baño maría** o a **fuego directo** hasta lograr la temperatura necesaria para destruir la salmonella.

- **Preparación a fuego directo con batidora eléctrica**

Una forma de hacerlo es poner las claras y el azúcar en una cacerola y llevar a fuego directo, siempre batiendo con batidora eléctrica, hasta que las claras aumenten y espesen. La señal de que está listo es cuando vemos que, al pasar la batidora por el merengue, las marcas o las líneas no se borran, sino que permanece con su forma.

- **Preparación a fuego directo con batidor de mano**

Otra forma de hacerlo es poniendo las claras y el azúcar en una cacerola, llevar al fuego directo, batiendo continuamente con batidor de mano, hasta que, al introducir el dedo meñique en las claras, este no soporte la temperatura. **¿Por qué el dedo meñique?** porque es el que tiene más sensibilidad y fácilmente detecta la temperatura alta. Se retira del fuego y se vuelca sobre el bol de la batidora, batiendo a velocidad máxima hasta formar el merengue con las mismas características que las anteriores.

- **Preparación a baño maría**

Colamos las claras y el azúcar en un bol, que luego se deja a baño maría en una cacerola, sin que el bol toque el agua y calce justo para que no tenga ninguna pérdida de vapor. Se bate desde un principio hasta lograr el punto. El punto siempre es el mismo, aumenta el volumen queda bien blanca, brillante, se espesa y se forman picos sin que se caigan.





Fórmula del merengue suizo

70 cc de agua

200 gramos de azúcar

110 gramos de claras (3 unidades aproximadamente).

1 cucharada de jugo de limón o crémor tártaro.

Video de la preparación: <https://youtu.be/2nnpGFVCT4>



Merengue italiano

El merengue italiano es un merengue maravilloso, voluminoso, cremoso y se usa para decorar tortas y postres. Es el más complicado para realizar, pero con un resultado magnífico, rendidor, consistente, brillante, permaneciendo la decoración sin alterarse y sin soltar líquido (a diferencia del merengue francés que suelta algo de líquido). Es un merengue que no se seca. Queda cremoso y con un gusto delicioso.



¿De qué otras manera lo podemos emplear?

Se emplea también para cocerlo al horno como merenguitos, permite hacer flores y darles un golpe de horno a temperatura muy baja como si estuviéramos cocinando merenguitos para darles más firmeza. Se utiliza en mousse y otras preparaciones aireadas.



Preparación:

Se prepara a partir de un almíbar a una temperatura de entre 118° y 120°, que se introduce en forma de hilo en claras batidas a nieve, siempre batiendo. La temperatura del almíbar, al envolver el merengue, logra que se cocinen las claras y, así, eliminamos del peligro de la salmonela. Una vez terminado el merengue, hay que seguir batiendo para bajar la temperatura; se logra un merengue bien consistente, brillante y cremoso.



Fórmula del merengue italiano

70 cc de agua.

200 gramos de azúcar.

110 gramos de claras (3 unidades aproximadamente).

1 cucharada jugo de limón o crémor tártaro.

Video de la preparación: <https://youtu.be/2nnpGFNVCT4>



Ingredientes

Fórmula masa sablée (MASA)

Relleno o curd de limón:

65 gramos de maicena; 200 gramos de azúcar; 4 yemas; 500 cc de agua; 100 cc de jugo de limón colado; 1 cucharada de crémor tártaro.



Preparación:

- 1) Preparar la masa sablée, dejarla descansar en la heladera, luego estirlarla, fonzar el molde y ponerla con peso a blanquear, retirar el peso y dejar 5 minutos más.
- 2) Mientras preparamos el curd de limón, lavamos los limones, rallamos la cáscara (siempre lo amarillo) y exprimimos el limón.
- 3) Colocamos en una cacerola 350 cc de agua, el azúcar, las yemas, el crémor tártaro y llevamos a fuego medio.
- 4) Mientras tanto, en los 150 cc de agua que nos restan disolvemos la maicena. Cuando la preparación esté bien caliente, la agregamos y no dejamos de revolver en ningún momento hasta que hierva y espese. Lo apartamos y lo dejamos enfriar mientras nos organizamos para realizar nuestro merengue Italiano.



Importante:

Recordar siempre, que para hacer un merengue, **lleva el doble de azúcar que de claras**; por ejemplo: para 250 gramos de azúcar, lleva 125 de claras.

- 4) Colocamos el agua y el azúcar a hervir, tiene que llegar a 118 ° o a punto bolita blanda. Cuando está llegando a ese punto, empezamos a batir nuestras claras.
- 5) Una vez que el almíbar está a punto, se lo vamos echando en forma de hilo a las claras, siempre rosando el bol de la batidora, hasta terminar. Luego, hay que seguir batiendo para que baje la temperatura, eso se hace a mayor velocidad con la máquina, tiene que quedar un merengue brillante y cremoso a la vez (es el merengue más difícil de lograr).
- 6) Una vez que el merengue esté finalizado y frío, lo colocamos en una manga pastelera con pico rizado y reservamos.

7) Volvemos a la masa que ya está fría, lo mismo nuestro curd de limón y rellenamos la tarta. Completamos formando copitos con el merengue y los prendemos fuego para que quede de confitería. Si no tenemos, lo podemos colocar un poco en el horno para que se doren los piquitos de merengue.

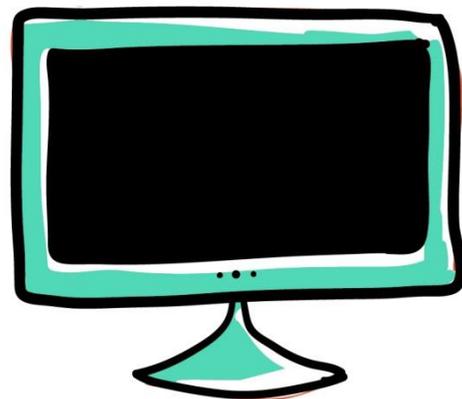


Otra técnica para saber si nuestro almíbar está a punto si no tenemos un termómetro

Colocamos el azúcar, el agua y ponemos a hervir. Cuando empiezan las burbujas, tenemos que tener listo un vaso con agua helada. Con una cucharadita sacamos una porción de almíbar y la volcamos sobre el agua. Luego, retiramos la cuchara y nos fijamos si con nuestros dedos podemos formar una bolita dura y transparente; de lo contrario, la dejamos un poco más y repetimos la operación hasta que se logre.

Si no les gusta el **lemon pie**, lo pueden hacer de naranja. Esta variante se llama **orange pie**.

Video de la preparación: <https://youtu.be/VegYQTR3JUw>





CIERRE DE LA CLASE

En esta clase seguimos conociendo preparaciones con caramelo; vimos las preparaciones del budín de pan y el flan casero. A su vez, nos sumergimos en el mundo de los merengues; esto lo vamos a ir ampliando en las siguientes clases, pero comenzamos a reconocer diferentes tipos, fórmulas y, a modo de ejemplo, una preparación con merengue, el clásico lemon pie.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!