

# CLASE 13 / PASTELERIA



## TEMA

El mundo de los merengues: merengue francés e imperial ruso. Budín marmolado. Brownie.

## OBJETIVOS

- ✓ Aprender a realizar merengue francés y el famoso imperial ruso.
- ✓ Aprender a realizar budín marmolado.
- ✓ Aprender a realizar Brownie.



## DESARROLLO DE LA CLASE

En esta clase seguiremos conociendo el mundo de los merengues, ya que vamos a ver con mayor profundidad el **merengue francés**. Si recordamos, la clase pasada vimos a modo de ejemplo de preparación del **merengue italiano**, la **tarta pavlova**, hoy les compartimos la preparación del famoso **imperial ruso**.

Por otro lado, vamos a continuar con la línea de los budines. Realizaremos un **budín marmolado**, que, a la vez, nos sirve para utilizar por separado como **budín de vainilla** y **budín de chocolate**; tres recetas en una, ¡buenísimo!

Terminaremos la clase con el delicioso **brownie**. Muy tentador para merendar, como para postre.



### EL MERENGUE FRANCÉS

El merengue francés es uno de los más fáciles de realizar, pero hay que tener cuidado con las claras. A diferencia del merengue italiano que vimos en la ficha anterior, que es de los más difíciles, para el cual cocinamos las claras con un almíbar a 118°.



### ¿En qué se puede emplear?

Tiene múltiples usos, desde los tradicionales merenguitos para poder rellenar con crema chantilly o dulce de leche, nuestros discos para relleno de tortas o también para decorar. Se puede realizar mousse, algo que ya veremos. También se puede utilizar para realizar postres como el que aprenderemos hoy, el **imperial ruso**.



### ¡Importante!

Recordemos que es un merengue crudo, el cual hay que cocinar en el horno (no usar sin cocinar, las claras están crudas, lo que bromatológicamente no es adecuado).

Ingredientes
150 gramos de de clara de huevo
150 gramos de de azúcar común
150 gramos de de azúcar impalpable
1 pizca de sal
¼ cucharada de cremor tártaro

**Recordemos que, siempre que hagamos merengues, se utiliza el doble de azúcar que de claras; es decir, 150 gramos de claras son 300 gramos de azúcar.**



#### **Preparación:**

- Colocamos en la batidora los 150 gramos de clara de huevo (sin nada de yema, esto haría que no se montaran). Tanto el bol como las paletas del batidor deben estar bien limpios, sin nada de grasa.
- Agregamos la pizca de sal y ¼ de cucharadita de cremor tártaro (es un estabilizador de claras cuando las batís).
- Comenzamos a espumar las claras con la batidora a velocidad media, vamos agregando los 150 gramos de azúcar común en forma de lluvia y despacio, sin dejar nunca de batir. Luego, subimos la velocidad y dejamos que se vaya montando el merengue. Cuando notamos que el merengue se va montando, le agregamos de a poco (de a cucharadas) el azúcar impalpable tamizado, siempre batiendo hasta terminar. Batimos unos minutos más, **nos tiene que quedar un merengue bien blanco, brillante y consistente que, al levantar el batidor, quede como pico de pájaro.**

- Lo colocamos en una manga pastelera con pico redondo n°11 aproximadamente y tomamos una placa y papel manteca enmantecada como se aprecia en el video. En el caso de discos de merengues, partimos desde el centro hacia afuera con la manga formando un espiral.
- Se cocina a fuego muy bajo, 100°. Si tu horno al mínimo es alto, podés dejar un poco entreabierta la puerta del horno. De lo contrario, los merengues se quemarían y no cumplirían la función de secado que deseamos, quedando dorados por fuera y crudos por dentro. Aproximadamente lleva 90 minutos de secado, a veces un poco más.



## Imperial ruso

### ¿Sabías qué?

Este postre fue creado en Argentina a comienzos del siglo XX. Su autor fue Cayetano Brenna, un inmigrante italiano, que fundó la lujosa confitería El Molino en la esquina de Callao y Rivadavia de la Ciudad de Buenos Aires. El nombre del postre se debe a que Cayetano Brenna inauguró su confitería el mismo año en que sucedió la Revolución Rusa de 1917.



### Preparación:

Para el armado del **imperial ruso**, partimos de colocar sobre una bandeja un poco de dulce para que no se deslice una vez armado. Luego, colocamos una placa de merengue, una de dulce de leche, otra de merengue, otra de crema chantilly, otra de merengue y, otra vez, dulce de leche. Cerramos con la última capa, le colocamos por encima un poco de crema, unos merenguitos rotos y terminamos con unos finos hilos de chocolate. **Según la preferencia, cada capa se puede realizar solamente de crema chantilly, como también solo de dulce de leche.**



Te acercamos un video de la preparación: <https://youtu.be/Fg6SiMuOkhs>



## Merenguitos express

Antes de pasar al budín marmolado y al brownie, les comentamos que durante la clase también vamos a compartir un video breve y práctico para hacer los merenguitos.



## BUDÍN MARMOLADO

### Ingredientes

250 gramos de manteca a temperatura ambiente; 260 gramos de azúcar impalpable; 3 huevos; 150 cc de leche; 1 cucharada sopera de miel; 350 gramos de harina leudante; pizca de sal; ralladura de un limón; vainillin; 1/2 cucharadita de polvo para hornear; 25 gramos de maicena; 200 gramos de chocolate semi amargo.





## Preparación:

- Ponemos en un bol a cremar la manteca con el azúcar. Luego le incorporamos los huevos (de a uno), a la vez, agregamos la cucharada de miel, la ralladura de limón, el vainillin (ya tenemos cernidos todos los ingredientes secos o sea la harina, polvo para hornear, sal, y la maicena). A partir de esto vamos intercalando los secos con leche hasta terminar ambos ingredientes.
- Ya tenemos disuelto el chocolate a baño maría (acá tendríamos el budín de vainilla). Separamos la preparación en dos boles y a una le agregamos el chocolate disuelto (budín de chocolate).
- El horno tiene que estar precalentado y nuestra budinera preparada. Aquí es donde empezamos a jugar con nuestra imaginación, colocamos un poco de la preparación de choco, otra de vainilla, otra de choco, tal cual van a ver en el video.
- Una vez que terminamos de colocar los ingredientes, con un palillo hacemos arabescos para lograr el efecto marmolado.
- Se cocina a horno 180° por espacio de 45 a 50 minutos según cada horno. Comprobar siempre con un palillo en el centro si está cocido (si sale seco está listo).
- Sacar del horno, dejar enfriar, pasar un cuchillo por los bordes y desmoldar. Queda muy bien con un glaseado de naranjas.



**Te acercamos un video de la preparación:**

<https://www.youtube.com/watch?v=daglrUG9xMI>





## BROWNIE



### Ingredientes

100 gramos de manteca; 150 gramos de chocolate semi amargo; 225 gramos de azúcar; 3 huevos; 100 gramos de harina leudante; sal; ½ cucharadita de polvo para hornear; 80 gramos de nueces; papel aluminio.

La foto que les presentamos es ilustrativa, nuestro brownie lo vamos a preparar cortándolo en cuadrados, agregándoles una bochita de helado de crema americana. Lo vamos a terminar salseando con frutos rojos y agregando unas hojitas de menta.



### Preparación:

- Batir los huevos con el azúcar a punto letra (como el bizcochuelo), agregar el vainillin. Mientras derretimos el chocolate junto con la manteca a baño maría, agregamos una parte de harina en forma envolvente e intercalamos una parte de chocolate. Otra vez lo mismo, harina, mezclamos chocolate y mezclamos hasta terminar. Por último, agregamos las nueces que ya tenemos picadas y pasadas por harina y terminamos de unir.
- Preparamos un molde con papel aluminio y, sobre él, volcamos la preparación con la espátula. Tratamos de esparcir la preparación de forma pareja en toda la fuente (para que tengan una proporción, mi molde es de 22x35 aproximadamente). El horno debe ser precalentado a 180° por espacio de 20 a 25 minutos (ojo tiene que quedar húmedo).
- Dejar enfriar antes de desmoldar, retirar el papel aluminio y cortar en cuadrados. Se pueden comer en un desayuno, merienda, en una mesa dulce de una fiesta o también de postre en cualquier restaurante. Se le agrega una bochita de helado y se salsa con frutos rojos. **Te acercamos un video de la preparación:** <https://www.youtube.com/watch?v=JW84mca5QV4>



## CIERRE DE LA CLASE

En esta clase continuamos con el mundo de los merengues. En la clase pasada trabajamos en profundidad el merengue italiano, en esta, el merengue francés, y en la próxima, trabajaremos el merengue suizo. Además, vimos el paso a paso de las preparaciones del budín marmolado y el brownie.

**¡Nos vemos en una semana!**

**¡Hasta la clase siguiente!**