

CLASE 14 / PASTERLERIA



TEMA

Merengue suizo. Postre rogel. Mousse de chocolate. Tarta de ricota. Budín de mandarina

OBJETIVOS

- ✓ Aprender a realizar merengue suizo y el postre rogel.
- ✓ Aprender a realizar mousse de chocolate.
- ✓ Aprender a realizar tarta de ricota.
- ✓ Aprender a realizar budín de mandarina.



DESARROLLO DE LA CLASE

En clases anteriores vimos vimos el merengue italiano y el francés. En esta clase continuamos con el mundo de los merengues, aprendiendo a realizar un merengue suizo. Lo utilizaremos para decorar un postre rogel y también para realizar una deliciosa mousse de chocolate.

Por otro lado, vamos a elaborar una tarta clásica en pastelería como lo es la tarta de ricota (con tapa). Terminaremos esta clase con un budín de mandarinas hecho en licuadora: rápido, fácil, riquísimo y económico.



MERENGUE SUIZO

Recordemos que para todos los merengues hay una regla única, el doble de azúcar que de claras; es decir, si tenemos 150 gramos de claras, van 300 gramos de azúcar.



Ingredientes

100 gramos de clara de huevo

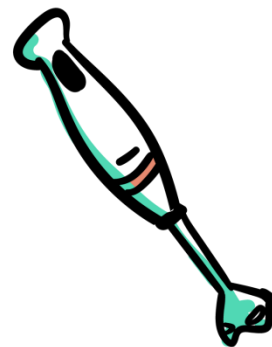
200 gramos de azúcar

½ cucharadita de cremor tártaro



PREPARACIÓN:

- Colocamos en un bol, en lo posible de acero y bien limpio, las claras de huevo (sin nada de yema), la media cucharadita de cremor tártaro (también se pueden poner gotas de limón) y el azúcar.
- Ponemos la preparación sobre una cacerola a baño maría y empezamos a batir con batidor de alambre hasta notar que, al tacto de nuestros dedos, no notamos cristales de azúcar (**azúcar bien disuelta**). En ese momento lo retiramos del baño maría y seguimos batiendo con batidora eléctrica a alta velocidad hasta que vaya tomando consistencia y se vaya enfriando. Tenemos que batir hasta que esté bien montado el merengue, formando el famoso pico de pájaro.
- Lo reservamos para decorar nuestro **¡postre Rogel!**





ROGEL

El rogel es otro postre tradicional de la pastelería argentina. Pasemos a ver y leer sus ingredientes y preparación.



Ingredientes

300 gramos harina 0000 más sal; 80 cc de agua ambiente; 2 yemas; 1 cucharadita de azúcar; 65 gramos de manteca derretida; chocolate semi amargo (opcional); 500 gramos de dulce de leche repostero.



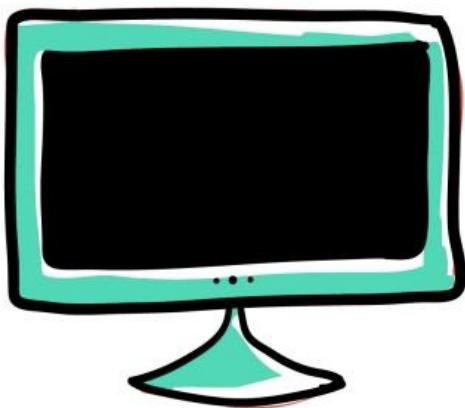
PREPARACIÓN:

- Formamos una masa con los ingredientes y la dejamos descansar en la heladera envuelta en papel film por espacio de 30 minutos.
- Retiramos la masa de la heladera, la dividimos en 8 porciones iguales, la estiramos finita y, con un cortante que tengamos, cortamos discos (yo use un plato de postre de 22cm, utilicen lo que tengan).
- Se coloca en placa apenas engrasada. Una vez puesta en la bandeja, la pinchamos toda.
- **Tenemos que tener en cuenta que al cocinarlos se tienden a encoger entre dos y tres centímetros.** Se cocina en horno 190° por

aproximadamente 8 minutos, no dejar dorar demasiado. Vamos sacando los discos y los vamos colocando como si fueran panqueques uno arriba del otro.

- Cuando terminamos de cocinar los discos pasamos al armado. Colocamos una bandeja, ponemos un poco de dulce sobre ella para que no se desplace cuando esté armado, y empezamos a ensamblar.
- Acá corre el gusto de cada uno, ya que pueden poner la cantidad de dulce que quieran. Colocamos un disco sobre el dulce, luego dulce, luego disco, así sucesivamente hasta terminar. Al final con una manga y un pico liso le hacemos unos copitos por encima. Si se quiere se puede untar todo el lateral con dulce para que quede más prolijo, como también se lo puede dejar desnudo para que se luzcan las distintas capas. Por último, se hacen unos hilos de chocolate.

Video de la preparación: <https://www.youtube.com/watch?v=67KPrRHUyHc>





MOUSSE DE CHOCOLATE

Son cremas saborizadas ligeras que se elaboran de muchas formas. El término mousse es de origen francés y significa espuma. Son muchas las formas de servirla: en copas tulipas o se le adicionan gelatinas para que se sostenga y puedan intervenir en tortas. Hasta hace algunos años, la clásica mousse de chocolate se realizaba fundiendo chocolate con manteca, agregándole yemas y, por último, la crema y las claras merengadas. En la **actualidad es bromatológicamente impensable hacer una mousse con yemas y claras crudas, debido a los riesgos de contaminación altos por salmonella con ese tipo de elaboración.**

Para tener en cuenta: se conserva por 72 hs en la heladera y un mes en el freezer.



Ingredientes

50 de agua; 75 gramos azúcar; 25 glucosa; 90 claras de huevo; 125 chocolate semi amargo; 60 manteca; 100 crema de leche (batida a medio punto sin azúcar)



PREPARACIÓN:

- Derretir el chocolate a baño maría, agregarle la manteca, mezclar bien y reservar.
- Por otro lado, batimos la crema a medio punto, reservamos y, luego, elaboramos el merengue.
- Para elaborar el merengue colocamos en una ollita el agua, azúcar, la glucosa, y hacemos un almíbar a 120°. Por otro lado, espumamos las claras con una cucharada de azúcar, y cuando el almíbar llegó a su punto se lo agregamos en formas de hilo y seguimos batiendo hasta que este frío y bien montado.
- Con las tres preparaciones comenzamos a realizar nuestra mousse. Colocamos el chocolate despacio a la crema y vamos mezclando hasta unificar. Por último, vamos integrando de a poco y en forma envolvente el merengue para que nos quede espumoso.



TARTA DE RICOTA

Veamos cómo se prepara este clásico de la pastelería.



Ingredientes

120 azúcar; 150 manteca pomada; vainillín; 2 huevos; 500 gramos de harina leudante más sal.

Relleno

500 gramos de ricota; 150 gramos de azúcar; ralladura de 1 un limón; 50 gramos de maicena; 2 yemas; 100 gramos de crema de leche; 2 claras de nieve.



PREPARACIÓN:

- Colocar en un bol la manteca con el azúcar y formar un cremado. Agregamos el vainillín y le vamos agregando de a uno los dos huevos, siempre batiendo.
- Una vez integrado todo, dejamos la batidora de mano y empezamos a trabajar con la espátula. Le colocamos la harina leudante con la pizca de sal (que ya está tamizada). Se forma una masa que la vamos a envolver en film y la llevamos a la heladera por 30 minutos a descansar.
- Transcurridos los 30 minutos, la retiramos de la heladera y la vamos a dividir en dos partes (una más grande que va a formar la base y lateral y la otra más pequeña que va a ser para la tapa). Fonzamos la tartera que ya está enmantecada y enharinada.
- Preparamos nuestro relleno, colocamos en un bol la ricota, le agregamos el azúcar y empezamos a batir. Agregamos la ralladura del limón (recordar solo lo amarillo del limón), maicena, yemas, la crema. Por último, batimos las claras a punto nieve y las agregamos de a poco y en forma envolvente para no bajar la preparación hasta integrar todo por completo.
- Volcamos nuestro relleno sobre la tartera, estiramos la tapa y **mojamos los bordes como si fueran una empanada para unir con la tapa y evitar que no se vaya nuestro relleno.**
- Una vez terminado horno precalentado 180° por espacio de 45 a 55 minutos.
- Al sacarla del horno, la debemos dejar enfriar para desmoldar y tamizamos por encima azúcar impalpable.

Video de la preparación:

<https://www.youtube.com/watch?v=QzCLK9ADKHM&t=24s>



BUDÍN DE MANDARINA

Este es un budín muy fácil de hacer, muy rico y económico. Se hace prácticamente todo en licuadora.



Ingredientes

2 mandarinas o 3 según tamaño;
100 cc de aceite de girasol; 200
gramos de azúcar; 1 huevo; 250
gramos de harina leudante más
una pizca de sal.



PREPARACIÓN:

- Colocamos en la licuadora una mandarina pelada (puede ser 1 y media, según el tamaño), pelada y sin semillas; otra con cáscara cortadas en trocitos pequeños. Agregamos huevo, aceite, azúcar y licuamos bien por un rato.
- Retiramos de la licuadora y colocamos la preparación en un bol. De a poco le agregamos la harina cernida con la sal (este procedimiento lo hacemos fuera de la licuadora para no forzar su motor).
- Preparamos una budinera enmantecada y enharinada, y vertemos sobre ella la preparación.
- Cocinamos a horno moderado 180° aproximadamente por espacio de 45 minutos
- Retirar, dejar enfriar y decorar como más te guste. Queda muy bien con chocolate derretido o glaseado de mandarinas y decorados con gajos de las mismas.

Video de la preparación: <https://www.youtube.com/watch?v=7XgS9VijeZk>



CIERRE DE LA CLASE

Esta ha sido toda la clase de hoy, espero que les haya gustado esta ficha. Nos encontramos en la próxima para seguir aprendiendo más sobre pastelería, que es un universo muy grande de colores, texturas, aromas y sabores bien variados para los distintos gustos.

¡Nos vemos en una semana!

¡Hasta la clase siguiente!