



Guía de Torta Volteada de Piña

Dictado por: *Dubraska Tortas & +*

Ing. Dubraska Andara de González

**Chef Repostero- Master Internacional Certificado en Decoración de
Tortas**

**FB: Tortas Dubraska Andara
INSTAGRAM: Dubraska_Andara
WS +58 4122652325**

Caramelo

1 tz de azúcar
2cdas de agua
1cdita de margarina

Colocamos en el molde, el azúcar con el agua y la margarina y llevamos a fuego medio, girando con cuidado el molde, hasta diluir el azúcar completamente. Una vez que alcance el color marrón dorado, lo bajamos del fuego y giramos por completo para untar todo el fondo del molde y los costados. Debe realizarse con mucho cuidado ya que el caramelo alcanza temperaturas de 168°C

Preparación de la Piña

Si utilizamos Piña fresca, debemos pelarla bien, y cortarla en rodajas. Con un cortador redondo grande, podemos cortar luego la rodaja para que quede redondita y con un cortador pequeño, circular, eliminamos el centro para que finalmente nos queden aros de piña.

Tomamos estos aros y los colocamos en una olla amplia, le colocamos agua, que apenas cubra las piñas y de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ tz de azúcar (depende de cuán dulce te guste) y llevamos a fuego medio por 10 minutos, cuidando que no se sequen. Apagamos y dejamos enfriar. Reservamos.

Una vez frio el caramelo, untamos margarina por todo el molde y sobre cada rodaja de piña para luego acomodarlas en el fondo, cómo nos guste.

Torta de Piña

500gr de harina de trigo
470gr de azúcar
7 huevos separados
½ tz de almíbar de piña (donde la cocinamos)
½ tz de agua
1cda de esencia de piña
200gr de margarina ó mantequilla
1 cda de polvo de hornear (si la harina es leudante no utilizar)

Unimos el agua y el almíbar de piña (si usamos piñas enlatadas, tomamos el almíbar que éstas traen), reservamos. Pasamos la harina con el polvo de hornear, si se va a utilizar, por un colador ó cernidor, reservamos.

Tenemos el molde listo y precalentamos el horno a 180°C ó 350 °F

Batimos la margarina hasta cremar y añadimos el azúcar y seguimos batiendo con energía por 7 minutos más. Añadimos las yemas una a una y batimos por 5 minutos más al terminar con las yemas. Colocamos la esencia y batimos. Agregamos la mitad de la harina cernida y la taza de líquido y mezclamos muy suavemente, apenas para integrar. Añadimos la otra

mitad de la harina y mezclamos muy poco, apenas para integrar. Por último, batimos las claras a punto de nieve suave y las agregamos a la crema, mezclando en forma envolvente con una paleta. Si desea, puede agregar 2 gotas de colorante comestible amarillo en gel y mezclar suavemente. Llevamos la mezcla al molde con cuidado de no mover las piñas y horneamos por 1 hora aproximadamente, hasta que al introducir un palito de altura en el centro, bien profundo, éste salga totalmente seco. Sacamos y esperamos 5 minutos y desmoldamos con cuidado.

También la pueden dejar 20 minutos refrescarse y luego colocarla sobre la hornilla directa un momento, para aflojar el caramelo y desmoldar. Dejar enfriar por completo antes de partir.