

Dulce de Huevo
Javier Ramirez Moreno

Este es un postre que es muy comun encontrar en playas y locales a lo largo de Chile. Se caracteriza de ser un productio ofrecido por vendedores ambulantes, siendo una buena opcion para endulzar las tardes y la mañanas. Este plato consiste en una masa de pan de huevo con una forma estrella-da, bañado en chocolate y espolvoreado con cacao. Su forma particular esta inspirada en el sol y su relacion cultural y urbano relacionado al borde costero.

Por su gran versatilidad, tambien se puede servir con otros acompañamientos, propios del desayuno o merienda, tambien en postres, utilizando distintas salsas, mermelada, Chocolate, etc.

Su elaboracion conciste en un amasado, horneado, una dase de cortado y modeado, finalizando con una fase de decoracion.



Ingredientes:

Harina (450 grs Aprox)
Sal (1/3 cdta o 3 grm)
Mantequilla (25 grs)
Agua (120 ml)
Huevo (1 unidad)
Azucar (90 grs)
Cacao (25 grs)
Leche (100 ml)
Polvos de Hornear (24 grs)
Yemas de Huevo (2 unidades)

Parte 1

Masa

- 1.- En un recipiente, agregar 450 grm de harina, 24 grm de Polvos de hornear, 90 grm de azucar y 3 grm de sal.
- 2.- Luego ir hacer un orificio entre los polvos del recipiente a modo de volcan, despues agregar las 2 yemas, el huevo y 25 gramos de mantequilla.
- 3.- Finalmente, amasar y ponerle agua hasta que quede una masa suave y amarillenta, tambien se le puede agregar un poco de harina si no se puede manipular por su biscocidad.

4

Parte 2

Horneado

- 1.- Calentar el horno a 180 a 190 grados Celcius y hacer un gran rectangulo, de lo posible que no sea de mucha altura, sino que sea amplio, ya que, este tipo de pan tiende a crecer bastante
- 2.- Poner al horno por un total de 20 a 30 minutos. Para Mantener de mejor manera la forma se podria utilizar un molde metalico con una forma lo mas parecida a lo que se decibio anteriormente

Parte 3

Desarrollo Estético

- 1.- Finalizado el tiempo y con un aspecto un poco dorado, se procedera a sacar el biscocho del horno.
- 2.- Para lograr la forma estrellada, sera necesario ejercer precion sobre el biscocho, comprimiendo la coccion hasta que obtenga su forma, para esto se necesita cortar las superficies secas, superior e inferior, por la coccion.
- 3.- Luego de retirar las superficies, quedara una masa save y esponjosa para trabajar, proceder a utilizar el molde ejerciedo precion y con un cuchillo (lo mas afilado posible) cortar masa sobrante.
- 4.-Ya con la base de nuestro pan lista, procederemos mesclar un poco de cacao en polvo y leche, luego de que quede una mezcla con la suficiante concistencia, aplicar en la parte superior de la masa. Tambien se puede usar distintas mermeladas.
- 5.-Espolvorear cacao en polvo para fines esteticos. Puede ser tambien otro tipo de alimentos como: Azucar flor, Ralladura de Naranja, Coco, etc.



Harina



Sal



Mantequilla



Agua



Huevo



Azucar



Cacao



Leche



Polvos de Hornear



Yemas de Huevo

ingredientes

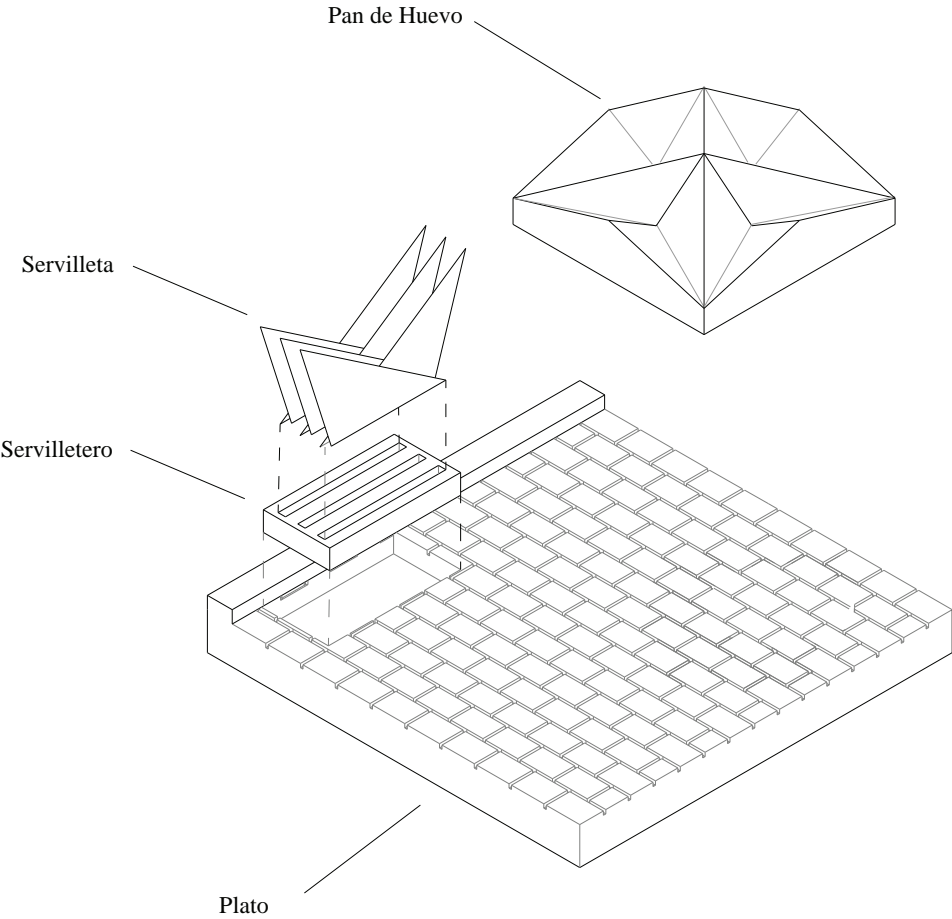
6



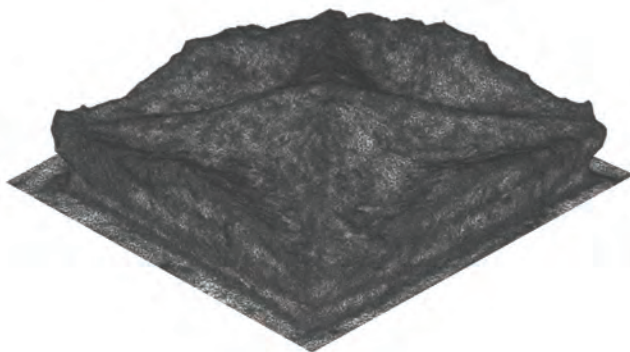
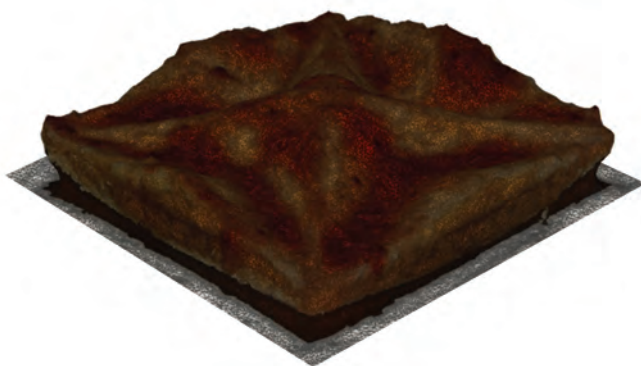
fotografía 1

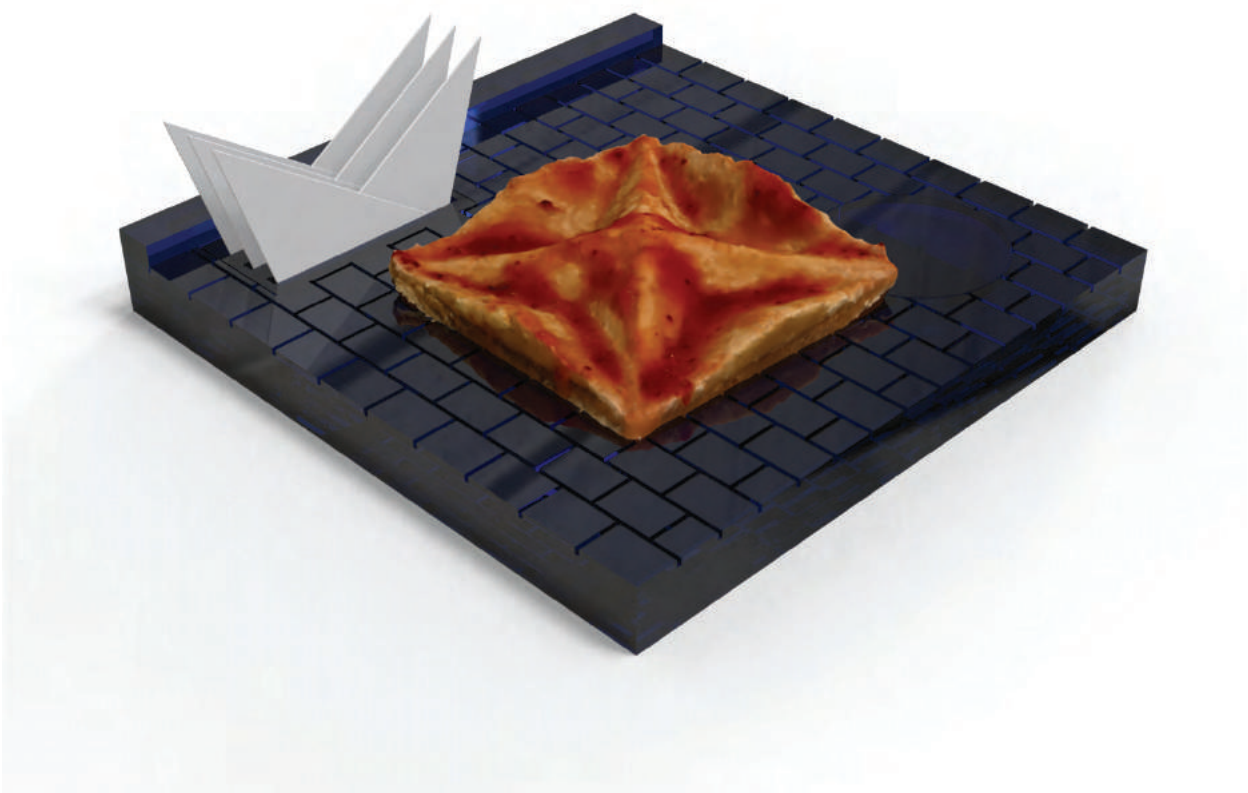


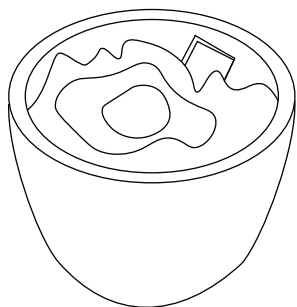
fotografía 2



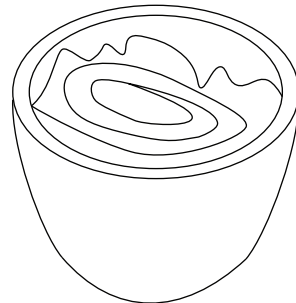
isométrica explotada del plato



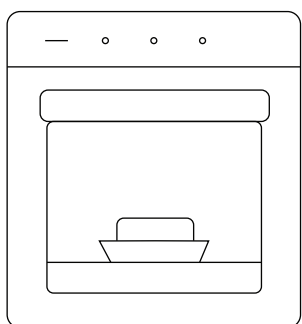




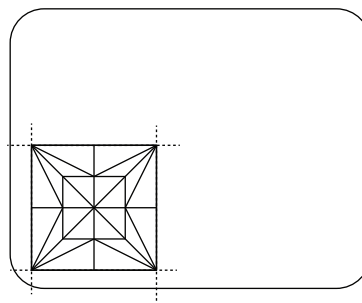
Poner todos los ingredientes, a excepcion del agua y cacao, en un recipiente.



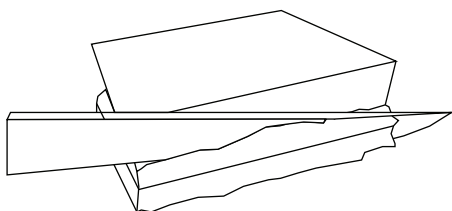
Mesclar agregando un poco de agua hasta lograr una masahomogenia ,con la concistencia y biscocidad deseada.



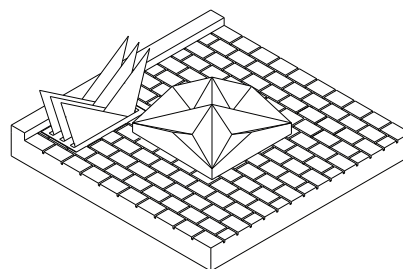
Hornear en una bandeja entre 180 a 190 grados por 20 a 30 minutos.



Cortar una seleccion del biscocho utilizando las medidas del molde y retirar primera capa superior de la masa.



Se utilizan tecnicas de moldeado y corte para poder lograr modelar de manera efectiva la masa resultante despues de la cocccion



Emplatar, incluir servilletas, una salsa a eleccion y servir.



Tecnica de Moldeado y Corte

En el mundo de la pasteleria, especificamente, en la decoracion de pasteles, existen diversas tecnicas para manimular la forma de las masas. En el caso de esta preparacion, se utilizo una tecnica de moldeado por precion, acompañado con una tecnica de corte.

La tecnica de moldeado conciste en restringuir un biscocho, mediante la precion, utilizando un molde contenedor.

La tecnica de corte se aplica mediate la utilizacion de un objeto afilado, puede ser un cuchillo, cierras o distintas herramientas.

Estos metodos son muy utilizados y efectivos para trabajar masas despues del proceso de horneado, ya que, manipular la forma antes, podria ser poco efectivo debido a los cambios fisiscos de la preparacion, esto generado gracias a la coccion y cambios de temperatura.

