

RECETA ALFAJORES (TIPO HAVANNA)

Los alfajores son un producto tradicional que se ha industrializado masivamente, si bien lo puedes tener al alcance de la mano, te invito a que pruebes esta excepcional y versátil receta donde nadie quedara indiferente.

Con la masa realizaremos las tapas de galleta de los alfajores, la base para unos merengues sorpresa y los mini donuts de adorno para la tarta. Esta masa es muy suave y tierna por ello también puedes aprovecharla para cualquier otra preparación, la imaginación no tiene límites.

Ingredientes

330 gr harina común.
170 gr mantequilla.
130 gr azúcar.
1 cucharadita de 5 ml de miel.
1 cucharadita de 5 ml de vainilla.
10 gr de polvo leudante tipo "Royal".
1 cucharada de 15 de cacao amargo (si realizas media preparación coloca la mitad de esta cantidad).
1 huevo.
400 gr de dulce de leche alfajorero o repostero, nocilla, nutela o lo que desees.
300 gr de chocolate para fundir al 50% o bien chocolate blanco.

Ingredientes para baño blanco de glaseado

1 clara de huevo.
120 gr de azúcar común..
40 gr de agua.

Elaboración de las tapas de alfajor

Precalentar el horno a 180° C.

Mezcla la mantequilla con el azúcar y bate con el globo o las varillas hasta blanquear. Se debe batir aproximadamente unos 5 minutos, formándose una crema suave y blanca. Agrega el huevo e integrar bien. Agrega la miel y remover.

Cambia al accesorio gancho de amasar de la maquina y ve colocando la harina con las levaduras.

Puedes dividir la masa en 2 y utilizar una de forma natural y la otra colocar el cacao tamizando hasta formar la masa. Si quieres hacer toda la masa de chocolate, agrega este a las harinas y tamizar todo junto. Trabaja hasta formar la masa. Deja descansar 1 h como mínimo en la nevera.

Estira entre 2 papeles de horno de entre 4 milímetros aproximadamente. Esta masa crece en el horno, ya que lleva levadura.

Corta las tapas de los alfajores, la medida tradicional es de 6 cm, pero para una mesa dulce puedes cortarlo de 4 cm de diámetro, será un poco más que un bocado y los invitados podrán disfrutar de otros postres.

*** Clase 2. Para cortar las tapas para los merengues utilizar un cortante de 2 cm de diámetro. Para hacer los mini donuts, acomodar en un molde especial para ello.**

Después de cortar las tapas, volver a colocar en nevera por unos 10 minutos, para que se cocinen estando bien fría la masa.

Reciclar el sobrante solo juntando la masa, **no amasar**, ya que sino está se volverá dura y se achicará. Yo prefiero reciclar sólo dos veces la masa, esto es para que no cambie su textura.

Cocina por 8 minutos. Deja enfriar primero en la bandeja, ya que son muy tiernas las tapas y después en rejilla enfriadora.

Coloca en una manga pastelera con boquilla lisa, dulce de leche alfajorero o en su defecto pastelero (tener en cuenta que el pastelero es muy denso y quizás sea necesario calentar unos 30 segundos al microondas para ablandarlo, ya que sino puede romper las tapas.

También se puede rellenar con ganaché de chocolate, mermeladas bien compactas, nocilla, nutella, o lo que mas os guste.

Juntar las tapas y luego bañar con chocolate para fundir negro, blanco o merengue y colocar sobre rejilla. Si se quiere agregar almendra, nueces, sprinkles, hacerlo mientras que el chocolate o el merengue este fresco. Retirar de la rejilla antes de que seque por completo, ya que sino se pega mucho a la rejilla.

Elaboración del glaseado para cubrir

Coloca en una cazo que vaya al fuego el azúcar con el agua.

Cocina hasta que alcance los 110° C o bien cuando rompa el hervor contar hasta 40 y retirar.

Mientras se hace el almíbar, batir la clara a punto nieve, cuando el almíbar este a la temperatura correcta, volcar en forma de hilo sobre la clara, batiendo con las varillas continuamente unos 3 minutos aproximadamente.

Colocar con espátula sobre el alfajor de vainilla (Dejar secar sobre rejilla y mínimo 6 hs, lo mejor son 24 hs a temperatura ambiente)

Se puede decorar al gusto.

Cantidades con esta preparación de alfajores

18 alfajores completos (36 tapas medida estándar, 6 cm)

Tiempo de preparación

20 minutos + 20 minutos de relleno y bañado.

Tiempo de reposo de la masa antes de la cocción

1 h

Tiempo de cocción

8 minutos.

Conservación

Se pueden cocinar y rellenar 1 semana antes. Debes guardarlos en caja o tupper en nevera o refrigerador.

Baño de chocolate o merengue

Cubrir con chocolate o glaseado 24 hs antes de la presentación.

RECETA DE BOLAS O SEMIESFERAS DE CEREALES

Esta es una receta fantástica, que a simple vista nadie sabrá con que esta realizada. En ella podrás usar ingredientes que por si sólo un niño no quiere comer, pero al combinarlos son deliciosos.

Ingredientes

1 plátano maduro, peso aproximado 100 gr netos
Cantidad necesaria de avena de grano medio, peso aproximado 90 gr.
Chispas de chocolate, trozos de caramelo de leche o lo que desees, peso aproximado 60/80 gr.
Si se desea 1 cucharada de 15 ml de azúcar moreno (yo no lo coloco).
200 gr de chocolate blanco para cubrir
1 cucharada de aceite neutro (maíz, girasol, coco)
Sprinkles, avellanas o lo que desees para decorar.

Elaboración

Coloca en un bols el plátano maduro y lo pisas muy bien. Agrega la avena hasta que se forme una masa ni demasiado blanda, ni demasiado seca.

Agrega al gusto chispas de chocolate e integra. La masa estará bien cuando tomando con la mano se forme una bola sin desarmarse.

Coloca en un molde de semiesfera pequeño y si no lo tienes puedes hacer aproximadamente 15 bolitas pequeñas.

Cocina con la bandeja en medio del horno, 15 minutos, con calor arriba y abajo a 180° C. Ya cocinado, deja pasar el calor fuerte y desmolda sobre papel de horno y refrigerar media hora.

Derrite a baño de maría o al microondas el chocolate blanco cuidando bien que no se pase, ya que sino se te apelmazara. Aproximadamente se derrite a los 30/ 32° C.

Si ves que no esta muy fluido puedes agregar 1 cucharada de aceite neutro. Algunas veces, según la marca del chocolate, no es necesario.

Baña las bolitas o semiesferas y coloca sobre rejilla con un papel de horno por debajo.

Decora al gusto con frutos secos, chispas de chocolate, sprinkles, etc. Retira pronto de la rejilla, ya que si se seca de mas te costara despegar y se pueden romper.

Cantidades con esta preparación

15 bolitas o semiesferas.

Tiempo de preparación

15 minutos

Tiempo de cocción

15 minutos.

Conservación

Se puede cocinar 1 semana antes y dejarlos bañados con chocolate y decorados. Colocarlos secos dentro de un tupper o envuelto en film a temperatura ambiente.

TURRÓN INFANTIL

Este turrón es una variación de la crema parisienne, se realiza sobre una base de ganaché y se le agregan galletas oreo, lacasitos, frutos rojos hidratados en zumo de naranja o la sorpresa que gusten.

Ingredientes

200 gr de chocolate blanco.

50 gr de nata o crema de leche .

1 sobre de mini oreos.

Lacasitos o M&M al gusto.

Resto de chocolate de cubrir los alfajores.

Elaboración

Coloca en un cazo la nata o crema de leche y lleva a ebullición. Vierte la nata hervida sobre el chocolate, deja reposar unos 3 minutos sin remover hasta que el calor penetre hasta el centro de la perla, si es en barra el chocolate que usas, pícalo bien pequeño.

Yo utilizo un molde de turrón, aunque no es imprescindible. Si no lo tienes, usa un molde o aro de emplatado, como también un tupper cuadrado o rectangular pequeño. En cualquiera de los casos forra el recipiente con papel de horno para que puedas desmoldar cómodamente.

Pasado los 3 minutos, remueve con espátula hasta unir bien y coloca en el molde. Distribuye las mini galletas oreo y los Lacasitos o M&M.

Deja enfriar en nevera o refrigerador 1 h aproximadamente, desmoldar y cortar en cuadrados o rectángulos pequeños.

Cantidades con esta preparación

Molde de 19 cm x 8 cm x 2 cm. 24 mini turronec bañados.

Tiempo de preparación

10 minutos

Tiempo de reposo

½ hora en nevera.

Conservación

Lo puedes guardar en tupper a temperatura ambiente en sitio seco y fresco, sin el bañado, 3 días antes. Igualmente, como es un producto versátil y rústico, se puede cubrir con chocolate en ese momento. A estar seco, guardar en tupper hermético, en lugar fresco y seco hasta usar.

Baño de chocolate y decoración

Cubrir con chocolate y decorar, preferentemente 24 hs antes de la presentación. Puedes hacerlo cuando realices los alfajores.