



MAIZENA®

RECETAS QUERIDAS

Especialmente dedicadas a personas celiacas

por Mónica Cortizas





*Es lo que Maizena siempre ha resultado para sus consumidores.
Mezclar, probar, agregar, esa siempre ha sido nuestra invitación.*



Inspiración

Pero hoy queremos hablar de algo que nos inspiró a nosotros. Una inspiración distinta a la de siempre, a la de lograr el mejor producto, el más práctico, el más puro.

Hace un tiempo, una consumidora, una mamá, se acercó a nosotros con un cuaderno bajo el brazo. Lo que tenía para ofrecernos era no sólo un montón de recetas sino un manual de creatividad y, lo más importante, *un sumario de espíritu.*

Esta mamá no era una mamá cualquiera sino la de Margarita, una adolescente celiaca, y llevaba años probando, mezclando y agregando Maizena a sus preparaciones para mejorar la calidad de vida de su hija.

Y no conforme con eso, quiso compartir todo lo que había descubierto y aprendido, y buscó nuestra ayuda para publicar el material que les presentamos en este libro. Su finalidad es que muchos celiacos encuentren la manera de enriquecer y sumar creatividad a su dieta.

Lo que van a ver es una colección de deliciosas recetas, inspiradas en Maizena, y cuando las lean, entenderán por qué hoy nuestra mayor inspiración son Mónica y su hija Margarita.



Prólogo de la autora

Este es un libro de recetas especiales para celíacos. Porque el celíaco no necesita otro tratamiento que una dieta sana y estricta. En él van a encontrar muchas soluciones para enfrentar el desafío de cómo cocinar a una persona que por prescripción médica, por el bien de su salud y por el cuidado de su vida, tenga absolutamente prohibido utilizar en su dieta harinas de trigo, avena, cebada y centeno.

Mi historia es seguramente muy parecida a la de ustedes: mi hija Margarita, que hoy tiene 16 años, fue diagnosticada a los dieciocho meses. Una vez detectado el “problema”, era cuestión de hacerse cargo. Había que cambiar la alimentación de una beba de un año y medio para toda la vida, y aquí comenzó la primera de tantas encrucijadas, pues tenía a su hermano mellizo que no tenía ningún problema de consumir pan, que es lo que más extraña el celíaco.

Recuerdo textuales palabras que le dije a la nena cuando le di a probar el primer pan que pude cocinarle: “Margui, te prometo que mamá te va a mejorar este pan y todo lo que vas a comer”; mientras todos me decían: “¿para qué le decís esas cosas, si no te va a entender?”. Desde entonces, perseguí un objetivo: que pudiera comer junto a nosotros y en todas sus reuniones y actividades. Este libro prueba que por fin alcancé esa meta y sigo cruzando la línea de llegada todos los días en mi pista de carreras: la cocina de mi casa.

En estas páginas están volcadas todas mis experiencias para que una persona celíaca pueda disfrutar de los mismos sabores, texturas y calidad, sin recurrir a “productos base” y recetas costosas, que no son siempre sabrosas. Me llevó doce años perfeccionarme pero, modestamente, lo logré. O debería decir ¡lo logramos!, ya que nada hubiera sido posible sin el apoyo de mi propia hija, su hermano, mi marido y de nuestra “familia anexa”, familiares, amigos y compañeros de estudio, que degustando las comidas preparadas para ella, y hoy solicitadas por todos, brindaron sus opiniones, generalmente elogiosas y otras no tanto, ante mis “nuevas recetas”.

Creo que llegó el tiempo de compartir esta realidad, hoy transformada, que en un primer momento fue, para mí y mi familia, como si se nos cayera el mundo encima, creyendo que esta enfermedad podría impedirle a nuestra hija vivir y gozar de una vida en plenitud.

Hoy sabemos que todos estos fantasmas eran producto de nuestra imaginación, desconocimiento y miedos; que es posible llevar una alimentación variada, completa y normal, siguiendo determinadas reglas. Hoy puedo decirles a las mamás de niños celíacos y a adultos celíacos ¡que no aflojen!, que no deben rendirse. Que es y será una prueba, pero que desde el amor y nuestra capacidad de adaptarnos a los cambios puede ser superada y transformarse en una demostración de poder y fortaleza.

Agradezco haber contado con la esperanza y paciencia necesarias para hacer de mí misma, precaria “mamá cocinera”, una humilde colaboradora para que los celíacos gocen del irrenunciable derecho a vivir en salud, a disfrutar de todos los sabores, de una alimentación variada y gustosa, y con una plena calidad de vida.

Quiero que este libro sirva para brindarles éstas, mis recetas, y para que me ayuden y nos ayudemos a perfeccionarlas día a día. Estaré aguardando sus opiniones y consejos, sus críticas o elogios, para que juntos amplíemos las múltiples posibilidades que serán de ayuda para todas las familias celíacas.

Así, más o menos, es como termina esta historia que empezó con un “pobrecita, no puede comer nada rico”, y se transformó en amorosas advertencias de “¡no le comas la torta a Margarita!”. ¿Qué les quiero decir con esto? Que fue difícil, pero que se puede, se puede.

Mónica Cortizas

e-mail: mcortizas@gmail.com

¡Bienvenidos a la “Revolución” celíaca!

Las publicaciones científicas de los últimos quince años han sido fieles testigos de lo que se ha dado en llamar “la revolución celíaca”. La enfermedad celíaca, antes identificada como una entidad rara que afectaba a escasos individuos de ancestro europeo con una definida predisposición genética, pasó a ser un trastorno frecuente con una ocurrencia notablemente uniforme de 1:100 individuos de la población general, tal como ha sido demostrado en la mayoría de los países donde se la ha explorado (en diversos continentes y ambos hemisferios). En realidad, deberíamos hablar de la explosión del conocimiento, ya que innumerables estudios con calidad científica destacada han producido una expansión del mismo que hoy resulta muy difícil de abarcar aun por avezados expertos.

En ese contexto, uno de los problemas más conflictivos con que se encuentra el paciente desde el momento mismo del diagnóstico es enfrentar el tratamiento específico de la enfermedad: la dieta libre de gluten. Para el inadvertido, la implementación de dicho tratamiento toma la apariencia de simples medidas destinadas a excluir el elemento tóxico, el gluten. Sin embargo, este hecho aparentemente simple ha desvelado a muchos, ya que su aplicación requiere del conocimiento y entrenamiento que va más allá de lo estrictamente médico. Son requisitos indispensables para lograr los objetivos establecidos para una dieta libre de gluten apta para el paciente celíaco, el conocimiento profundo de los alimentos y excipientes, y una fuerte dosis de imaginación y arte.

El libro objeto de este prólogo es el trabajo de muchos años de una madre imbuida en la problemática del paciente celíaco, quien dedicó sus mejores esfuerzos para facilitar la introducción del paciente en el tratamiento, con simpleza y sin el agobio que sugerirían las detalladas explicaciones de un recetario. La obra tiene la sencillez de quien conoce adecuadamente el terreno y, fundamentalmente, sabe transmitirlo. El manuscrito ha sido sometido a una profunda revisión por una nutricionista experta en enfermedad celíaca, la Licenciada Andrea González.

En la opinión de quien suscribe, la obra de Mónica Cortizas será un nuevo jalón terapéutico que resultará de notable beneficio para la comunidad celíaca, transformándose en un libro de mano imprescindible para pacientes y profesionales. Estoy convencido que Mónica disfrutó de su realización, por lo tanto le doy la bienvenida al mundo celíaco y le auguro el éxito que el esfuerzo realizado merece.

Julio C. Bai

Jefe del Departamento de Medicina, Hospital de Gastroenterología “Dr. C. Bonorino Udaondo”, GCBA.
Profesor Titular, Cátedra de Gastroenterología, Facultad de Medicina; Universidad del Salvador.
e-mail: jbai@intramed.net.ar





Consejos importantes para la cocina celíaca

- Consultar siempre el libro de marcas permitidas y las listas de actualización mensual, y realizar a partir de esto un listado propio de acuerdo a sus posibilidades y preferencias.
- Como regla general, deben eliminarse todos los alimentos que se venden a granel, los elaborados artesanalmente sin estar inscriptos y controlados, y los que no sean de marca permitida.
- No puede deducirse nunca de la composición que figura en el etiquetado de los productos, la existencia o no de proteínas tóxicas, debido a que pudieron haberse empleado como aditivos o coadyuvantes tecnológicos y no estar aclarado. Además, aún no existe una ley que regule el etiquetado de alimentos libres de gluten.
- El consenso internacional recomienda utilizar superficies, vajilla y utensilios bien lavados para la preparación y cocción de los alimentos. Es decir que una correcta higiene es suficiente para evitar la contaminación cruzada. La recomendación personal de la autora es la utilización de vajilla exclusiva (sobre todo teflón y utensilios particulares para cocinar).
- No se deben usar medios de cocción comunes (agua, baño de fritura).

Maizena

Alfajores y Galletitas



Alfajores de Maizena

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 15-20'

Porciones: 24 alfajores

Ingredientes:

200 g de manteca | 150 g de azúcar impalpable |
ralladura de 1 limón | 1 cedita. de esencia de vainilla
| 3 yemas | 100 g de almidón de mandioca | 250 g
de Maizena | 150 g de premezcla autorizada | 100 g
de leche en polvo | coco rallado, cantidad necesaria |
500 g de dulce de leche repostero

Galletitas de Chocolate

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40-50'

Porciones: 1 kilo de galletitas

Ingredientes:

200 g de margarina | 100 g de azúcar | 150 g
de azúcar rubia | 3 yemas | 80 g de cacao amargo |
1 cda. de esencia de vainilla | 50 g de mandioca |
200 g de Maizena | 50 g de leche en polvo
descremada | 100 g de harina de arroz |
200 g de premezcla autorizada



Preparación:

- Batí la manteca en un bol junto con el azúcar. Agregale la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Incorporá las yemas de a una hasta que quede todo unido en una crema, cuidando que no se corte. Batí con batidor de alambre el almidón de mandioca, la Maizena y la premezcla, y agregalo a la mezcla anterior.
- Pasalo a la mesada y amasalo un poco, sin que se seque mucho, cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Estirá la masa con un palote a 1 cm de espesor y cortá discos con cortapastas N° 4 ó N° 5.
- Disponelos en una placa enmantecada y espolvoreada con Maizena, separados a 1 cm cada uno para que no se peguen. Hornealos a 150 °C durante 15-20'. Retíralos, dejalos enfriar y rellenalos con dulce de leche.
- Luego, hacelos rodar sobre el coco rallado.

Preparación:

- Batí la margarina, el azúcar común y el azúcar rubia hasta formar una crema, agregó las yemas de a una, el cacao y la esencia de vainilla.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche descremada, la harina de arroz y la premezcla.
- Agregá de a poco a la crema de manteca mezclando hasta que se pueda amasar. Cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Estirá la masa con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado.
- Colocalas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Horneá a fuego mínimo por 40-50'.
- Podés guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días

Para la cocción es aconsejable colocar sobre la base del horno una asadera con agua, porque la Maizena y el chocolate se queman con mucha facilidad.



Galletitas de Limón o Naranja

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 30-35'

Porciones: 1 fila de galletitas

Ingredientes:

200 g de manteca | 300 g de azúcar rubia |
3 yemas | Ralladura de 2 naranjas o limones |
1 cda. de jugo de naranja o limón | 1 cda. de miel |
100 g de mandioca | 200 g de Maizena |
100 g de leche en polvo descremada |
200 g de premezcla autorizada

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas de a una, la miel, la ralladura y el jugo de naranja o limón.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo y la premezcla.
- Agregá a la crema hasta que se pueda amasar. Cantidad aprox. de harina 500-550 g.
- Pasala a la mesada, estírala con palote y cortala con cortapasta del tamaño de tu agrado o en forma de lengüita de gato.
- Colocá las galletitas en una placa enmantecada y con Maizena.
- Hornealas a fuego mínimo por 30-35'.
- Podés bañar la mitad de las lengüitas con chocolate cobertura amargo, al 70%, y se guardan en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.



Alfajorcitos de Chocolate

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10'

Porciones: 20 alfajorcitos

Ingredientes:

50 g de mandioca | 50 g de Maizena | 50 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de goma xántica | 1 cda. de bicarbonato de sodio | 2 cdas. de cacao amargo | 1/4 cda. de sal | 175 g de chocolate semi amargo | 100 g de manteca | 115 g de azúcar | 2 huevos | Cacao amargo extra para espolvorear

Relleno (Ganache)

100 g de chocolate amargo | 2 cdas. de crema de leche

Galletitas Pepitas

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 40- 50'

Porciones: 1 1/2 kg de galletitas

Ingredientes:

200 g de manteca | 200 g de azúcar | 3 yemas | 1 cda. de esencia de vainilla | 100 g de mandioca | 200 g de Maizena | 100 g de leche en polvo descremada | 200 g de premezcla autorizada | 200 g de dulce de membrillo



Preparación:

- Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato de sodio. Agregale el cacao y la sal.
 - Derretí a baño María el chocolate y la manteca, retirá del fuego y agregá el azúcar.
 - Mezclá bien, agregá los huevos de a uno y por último incorporale los ingredientes secos.
 - Protegé con un film y llevá a la heladera por 15 ó 20'.
 - Prepará una placa forrada con papel manteca y disponé pequeñas bolitas (como una nuez, no más grande).
 - Llevá a horno de 145 °C por 10 ó 15 minutos o hasta que estén firmes, colocá una asadera con agua en el piso del horno.
- Para el relleno, derretí el chocolate, mezclalo con la crema de leche hasta que se unan y dejá enfriar.

Presentación:

- Cubrí la mitad de las tapitas con la ganache, tapá con la otra mitad y espolvoreá con cacao amargo.

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, agregá las yemas y la esencia de vainilla.
 - Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo y la premezcla. Agregá a la preparación anterior de a poco, hasta que se pueda amasar. Aproximadamente 500 a 550 g de harina.
 - Hacé un puré con el dulce de membrillo, reservá.
- Formá bolitas de masa del tamaño de una nuez, colocalas sobre una placa enmantecada y con Maizena, con el dedo espolvoreado con un poco de Maizena hacele un hueco en el centro a cada una y colocale una cucharadita de puré de dulce de membrillo.
- Cociná las Pepitas a horno mínimo por 25-30' o hasta que tomen color.
 - Podés guardarlas en un recipiente de cierre hermético por 30-40 días.

Brownie de Chocolate y Pistacho

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 15-25'

Porciones: 12

Ingredientes:

100 g de manteca | 120 g de azúcar rubia o negra |
55 g de chocolate amargo derretido | 2 huevos |
1 pizca de sal | Esencia de vainilla, cantidad
necesaria | 5 g de cacao amargo | 45 g de Maizena |
100 g de pistachos pelados

Ganache para cubrir

240 g de crema de leche | 300 g de chocolate
semi amargo | 55 g de manteca | Esencia de vainilla,
cantidad necesaria

Brownie 3 Chocolates

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 20-25'

Porciones: 10

Ingredientes:

185 g de chocolate amargo al 70% de cacao |
200 g de manteca | 4 huevos (120 g) | 280 g
de azúcar rubia o negra | 1 pizca de sal |
Esencia de vainilla, cantidad necesaria |
45 g de cacao amargo | 30 g de Maizena | 30 g de
mandioca | 30 g de leche en polvo descremada |
120 g de chocolate blanco | 120 g de chocolate
con leche

Preparación:

- Bati la manteca y el azúcar, agregá el chocolate derretido (a temperatura ambiente) y seguí batiendo. Agregá los huevos de a uno, la sal y la esencia de vainilla. Seguí batiendo y agregá muy lentamente la Maizena tamizada con el cacao, y por último agregá los pistachos.
- Cubrí con papel manteca la base de un molde cuadrado de 18 cm. Colocá la mezcla del Brownie y hornéa a 160 °C. Colocá una asadera con agua en la base del horno. Tenés que estar muy atenta a la cocción a partir de los 10' y controlar seguido. Retirá una vez cocido y dejá enfriar (muy importante).

Cobertura:

- Herví la crema de leche, perfumá con esencia de vainilla y verté la mitad sobre el chocolate cortado en pedazos chicos. Cuando esté derretido, agregá la otra mitad de crema, mezclá e incorporá la manteca.
- Bati con batidora hasta que esté brillante.

Presentación:

- Colocá la ganache encima del brownie cocido, alisá bien la superficie y llevá a la heladera por más de 3 horas. Cortá en rectángulos.

Preparación:

- Derretí el chocolate amargo y dejá enfriar. Bati la manteca y agregale el chocolate derretido y frío (si está caliente derrite la manteca) hasta formar una crema.
- Bati a blanco los huevos y el azúcar y reservá.
- Uní la crema de chocolate con el batido de huevos, agregá la sal y la esencia de vainilla.
- Mezclá con batidor de alambre el cacao en polvo, la Maizena, la mandioca y la leche en polvo, incorporalos muy suavemente a la preparación anterior y agregá el chocolate con leche y el chocolate blanco cortados en cubitos.
- Cubrí el fondo de un molde cuadrado de 23 cm con papel manteca o papel manteca enmantecado. Colocá la preparación y hornéa en horno precalentado a 170 °C aprox. durante 20-25'. Colocá una asadera con agua en la base del horno. Para servir, cortá en cuadraditos o rectángulos.

Tip: Para cortar más fácil el chocolate en cuadraditos parejos, dejá los 2 chocolates cerca de la cocina y cuando estén blandos cortalos. Reservalos en heladera.

Alfajores tipo Mar del Plata

Tiempo de preparación: 50'

Tiempo de cocción: 10-15'

Porciones: 24 alfajores

Ingredientes:

200 g de margarina | 100 g de azúcar rubia |
2 huevos | 1 cda. de cacao amargo | 200 g de
Maizena | 200 g de mandioca | 200 g de leche
en polvo descremada | 1 cda. de goma xántica |
Chocolate cobertura hidrogenado, cantidad
necesaria | Dulce de leche repostero, cantidad
necesaria

Vainillas

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 10'

Porciones: 18 unidades

Ingredientes:

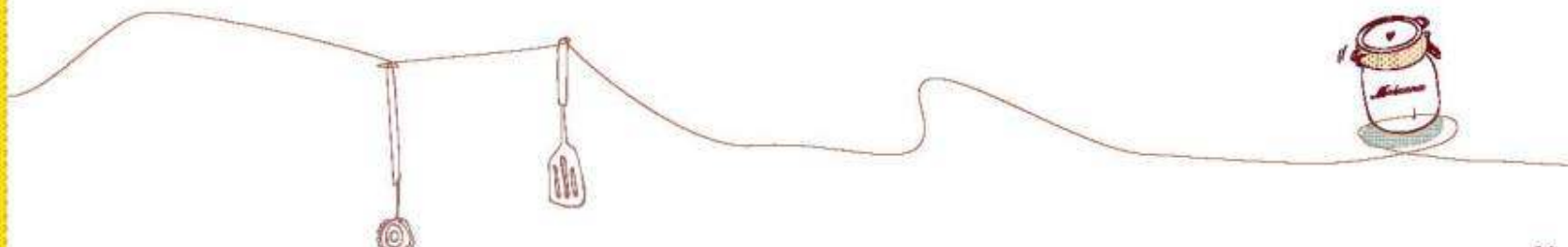
4 huevos | 200 g de azúcar | 250 g de Maizena |
1 cdita. de esencia de vainilla | Azúcar para
espolvorear, cantidad necesaria | Agua, cantidad
necesaria

Preparación:

- Mezclá la margarina y el azúcar hasta que se unan bien, sin llegar a ser una crema, añadí los huevos de a uno y el cacao. Mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica. Agregá de a poco a la mezcla de manteca y amasá dejando que se forme una masa no muy compacta. Colocá la masa sobre la mesada, estírala primero con los dedos, luego con el palote, hasta que esté bien fina, cortala con corta pasta Nº 5 (5 cm). Disponé las tapitas en placas enmantecadas y con Maizena, y pinchalas con tenedor. Hornealas durante 10 ó 15 minutos a horno medio 170 °C. Antes de retirarlas de la placa, volvé a cortarlas con el mismo cortante, así quedan bien prolijas.
- Dejá enfriar, rellená con dulce de leche y bañá los alfajorcitos con el chocolate derretido a baño María.
- Podés cortarlos más chicos, rellenarlos y bañarlos de la misma forma, y servirlos como galletitas para acompañar un té o un café.

Preparación:

- Batí las yemas con 100 g de azúcar y agregale las claras batidas a nieve con el resto del azúcar. Perfumá con esencia de vainilla e incorporá la Maizena tamizándola y mezclando suavemente.
- Colocá el preparado en una manga con boquilla lisa de 1 cm y formá bastoncitos de 15 cm en una placa enmantecada y con Maizena, o utilizá la placa especial para vainillas. Espolvorealas con azúcar; embebé tus dedos con agua y salpicá sobre el azúcar.
- Horneá a fuego fuerte, 180 °C por 10' aproximadamente.



Maizena

Tortas, Tartas y Arrollados



MAIZENA

Pan Dulce

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 30-45'

Porciones: 6 pan dulces de 250 g

Ingredientes:

100 g de levadura | 50 g de levadura extra | 80 cc (½ tacita de café) de leche tibia | 2 cdas. de azúcar | 200 g de manteca | 200 g de azúcar impalpable | 4 huevos | 2 cdas. de agua de azahar | 1 copita de Oporto | 2 cdas. de esencia de vainilla | Cáscara rallada de 1 limón | 200 g de mandioca | 200 g de Maizena | 200 g de leche en polvo descremada | 100 g de harina de arroz | 100 g de premezcla autorizada | 2 cdas. de goma xántica | 10 g de sal | 170 g de pasas de uva sin semillas (rubias y negras) maceradas con Oporto | 80 g de cáscaras de naranja abrillantadas caseras | 300 g de frutas secas: almendras, nueces mariposas, avellanas, piñones, castañas de cajá, pasadas por Maizena | 1 huevo batido con azúcar y leche para pintar | 1 taza de almíbar de hilo flojo de 105 a 108 °C

Bizcochuelo Básico

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 1 unidad de 12 porciones

Ingredientes:

5 huevos | 150 g de azúcar | 150 g de Maizena | 1 cdita. de esencia de vainilla



Preparación:

- Mezclá en un bol la levadura con la leche tibia y el azúcar, dejá espumar (se forma naturalmente una espuma en la superficie).
- Batí la manteca y el azúcar impalpable hasta formar una crema, agregá los huevos de a uno.
- Incorporá el agua de azahar, el Oporto, la esencia de vainilla, la ralladura de limón, la levadura espumada y la levadura extra.
- Mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la harina de arroz, la premezcla, la goma xántica y la sal. Agregá de a poco a la crema de manteca hasta mezclar muy bien, sin que queden grumos; después incorporá las pasas de uva y las cáscaras de naranja picadas. Por último agregá las frutas secas.
- La cantidad de harina para la cantidad de huevos y azúcar es de 550 g. Tiene que quedar como la masa del pan: ni muy chirle, ni muy dura (no se amasa), porque si queda muy blanda, las frutas quedan abajo en la preparación.
- Prepará los moldes de a dos juntos, para que contengan la preparación. Los moldes de 500 g de papel se llenan con 550 g de masa; los de 250 g de papel se llenan con 300 g.
- Dejá levar 25 a 30' en un lugar tibio de la cocina y cubiertos por film antiadherente para que no se seque la superficie, pintá con el huevo preparado y horneá a 170 °C durante 15', luego bajá la temperatura a 120 °C y cociná durante 30' más, con la precaución de colocar en la base del horno una asadera con agua.
- Cuando estén cocidos, retíralos y bañalos con el almíbar.
- Cuando estén fríos, espolvorealos con azúcar impalpable.

Preparación:

- Batí con batidora eléctrica los huevos y el azúcar a punto letra, perfumalos con esencia de vainilla, cerní la Maizena e incorporala en forma envolvente.
- Colocá la preparación en un molde de 25 cm de diámetro con papel manteca en el fondo, sin enmantecar los costados.
- Horneá por 30' aproximadamente, retirá y dejá descansar por 10'.
- Despegá los bordes con un cuchillo y desmoldá sobre una rejilla. Despegá el papel manteca del fondo, para que airee mejor.

Torta Húmeda de Chocolate y Almendras

Tiempo de preparación: 30'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 10

Ingredientes:

365 g de chocolate amargo | 400 g de manteca
225 g de azúcar | 5 huevos | 1/2 taza de almendras
picadas, no molidas | Azúcar impalpable, para
espolvorear

Salsa de Naranja

200 cc de jugo de naranja | Hilos de cáscara de
1 naranja | 100 g de azúcar

Preparación:

- Derretí en un bol a baño María el chocolate, la manteca y $\frac{3}{4}$ partes del azúcar, batiendo para unir bien.
- Batí a blanco (ver glosario) las yemas con 3 cdas. de azúcar.
- Mezclé las yemas batidas con la preparación de chocolate, batí las claras a nieve y hacé un merengue con el azúcar restante. Para no bajar el batido, agregá el merengue en dos o tres veces, usando un batidor de alambre con movimientos envolventes; por último, incorporá las almendras picadas.
- Volcá la preparación en un molde desmontable de 24 cm forrado con papel manteca enmantecado.
- Horneá por 35-40' aproximadamente, dejá enfriar y desmoldá.
- En la parte superior de la torta se formará una capa crocante y quebradiza. Espolvoreala con azúcar impalpable y servila con salsa de naranja.

Salsa de Naranja

• Colocá el jugo de naranja en una cacerolita y dejá que hierva. Añadí el azúcar y las tiritas de naranja, hasta formar un almibar a 108- 110° C.

Torta de Manzana y Almendras

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 40'

Porciones: 12

Ingredientes:

2 manzanas cortadas en rodajas finas | 3 huevos |
300 g de azúcar | 100 cc de leche | 1 cda. de esencia
de vainilla | 100 g de mandioca | 100 g de Maizena
| 50 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de
goma xántica | 1 cdta. de bicarbonato de sodio |
125 g de almendras peladas | 8 cdas. de manteca

Preparación:

- Prepará un molde desmoldable de 20 cm con la base forrada con papel manteca.
- Espolvoreá las manzanas con Maizena.
- Batí los huevos con el azúcar hasta que esten bien blancos y espumosos. Agregá en forma de hilo la leche. Perfumá con esencia de vainilla.
- Mezclé con batidor de alambre la mandioca con la maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato de sodio. Agregá en forma envolvente, para que no baje el batido.
- Llená el molde con la mitad de esta preparación, agregá las manzanas preparadas, completá con la otra mitad de mezcla. Procesá las almendras y la manteca, y colocá por arriba de la torta.
- Llevá al horno precalentado a 170 °C por un tiempo aproximado de 40' o cuando comienzan a tostarse las almendras y la manteca.

Torta de Limón (especial para cumpleaños)

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 28' para los bizcochos

Porciones: 12

Ingredientes:

Bizcocho

8 huevos | 8 cdas. de azúcar | 6 cdas. de Maizena |
3 cdas. de almendras molidas como harina |
Ralladura de cáscara de 1 limón | 4 discos de papel
manteca

Almíbar

1 taza de agua | 1 taza de azúcar | Jugo de 1 limón

Crema de Limón

400 g de crema de leche | 8 huevos | 8 yemas
Jugo de 4 limones | Ralladura de 2 limones
300 g de azúcar | 300 g de manteca

Para Cubrir

8 claras | 16 cdas. de azúcar

Preparación:

- Forrá la base de un molde de 24 cm de diámetro con un disco de papel manteca. Este molde va a servir para las 4 capas de bizcocho.
- Mezclá la Maizena con las almendras molidas, dividila en 4 partes iguales pesándolas.
- Batí 2 huevos y 2 cdas. de azúcar blanco, mezclá con una parte de la Maizena y almendras y un poco de ralladura de limón.
- Volcá en el molde preparado y horneá a 170 °C por 7'. Repetí esta operación 3 veces más, para tener 4 bases de torta iguales en altura, y que te quede más prolija.

Almíbar

- Herví el agua, el azúcar y el limón por 3 ó 4'.

Crema de Limón

- Batí ¼ partes de la crema de leche a punto chantilly y reservá en la heladera.
- Mezclá en una cacerola los huevos, las yemas, el jugo de limón, la ralladura, el azúcar y la manteca.
- Cociná revolviendo a fuego directo hasta que espese, sin problema de que se pase, ni tampoco a una temperatura especial, porque la manteca no permite que se pasen las preparaciones. Enfrí a baño María invertido (ver glosario) e incorporá la crema fría y batida.

Para Cubrir

- Colocá las claras y el azúcar en un bol a baño María. Mezclá para disolver el azúcar y cuando colocás el dedo dentro y no soportás el calor, retirás, colocás en la batidora y batís al máximo hasta que se enfríe y forme un merengue brillante, cremoso y firme.

Presentación

- En una fuente, disponé en el centro uno de los discos de bizcocho, lo humedecés con el almíbar y distribuí un poco de la crema de limón. Así, repetís la operación hasta cubrir con la última de las capas. Volcás todo el merengue sobre la torta y con una espátula vas colocando en los costados y luego emparejando encima. Con una cuchara hacés copos, y en uno de los costados decorás con un ramo de flores amarillas con hojitas verdes y listo.



Pionono

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 7'

Porciones: 1

Ingredientes:

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 5 cdas. de Maizena
1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina

Preparación:

- En la batidora batí a punto letra fuerte los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina.
- Agregá la Maizena mezclando en forma envolvente, cubrí el fondo de una placa con papel manteca, esparcí la preparación y horneé a fuego fuerte por 7'.
- Colocá un lienzo sobre la mesada cubierto con azúcar.
- Retirá la placa del horno y volcala sobre el lienzo, después de 5' despegá los bordes y retirá el papel manteca.
- Arrollá con la ayuda del lienzo y reservalo para rellenar.

Tarta de Almendras y Sambayón de Limón

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 10' tarta y 15-20' para dorar relleno

Porciones: 10

Ingredientes:

Masa

75 g de manteca | 75 g de azúcar rubia | 1 yema
1/2 cdta. de esencia de vainilla | 50 g de mandioca
50 g de Maizena | 50 g de leche en polvo
descremada | 1 cda. de goma xántica | 1 cdita. de
bicarbonato de sodio | 75 g de almendras molidas

Relleno

3 huevos | 3 yemas | 120 g de azúcar | Jugo de 1 1/2
limón | 120 g de manteca | 100 g de crema de leche

Preparación:

Masa

- Batí la manteca y el azúcar hasta que quede cremosa, agregá la yema y la esencia de vainilla, mezclá con batidor de alambre la mandioca, la Maizena, la leche en polvo, la goma xántica y el bicarbonato.
- Agregá de a poco junto con las almendras, con la precaución de que la masa quede blanda (si no utilizás toda la cantidad de elementos secos que figuran en la receta, no te hagas problema, porque muchas veces las yemas son un poco más chicas).
- Estirá la masa en una tartera, pinchá y horneá a 145 °C por 10-15'. Retirá y dejá enfriar.

Relleno

- Batí los huevos, las yemas y el azúcar, y llevá a baño María. Cuando va tomando cuerpo, agregá la mitad del jugo de limón, seguí batiendo un poco más, hasta que casi llegue a 85°, incorporá la otra mitad del jugo de limón y seguí batiendo hasta alcanzar nuevamente los 85°.
- Retirá del fuego y agregá la manteca cortada en trocitos, hasta que quede todo bien unificado. Por último incorporá la crema batida a ¾.
- Volcá la preparación sobre la masa precocida, y este es el secreto: gratiná por unos minutos en la parrilla del horno para que se forme una capita y se dore. Cuando esté dorada retirala y dejala enfriar.



Maizena

Postres



Para antes del cafecito

MAIZENA

Crema Inglesa

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 500cc de Crema Inglesa

Ingredientes:

6 yemas | 200 g de azúcar | 500 cc de leche |
1 cdita. de esencia de vainilla

Crème Brulée

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 1 hora

Porciones: 6

Ingredientes:

700 cc de crema de leche | 200 cc de leche |
Ralladura de 1 naranja | 8 yemas | 200 g de azúcar

Natilla

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 20-30'

Porciones: 6

Ingredientes:

8 yemas | 1/2 litro de leche | 1/2 litro de crema de
leche | 200 g de azúcar | 1 cda. de Maizena | 1
ramita de canela en rama | 1 cdita. de esencia de
vainilla

Preparación:

- Herví la leche. Batí las yemas con el azúcar. Volcá la leche sobre el batido de yemas y cociná a baño María hasta que llegue a 85 °C o hasta que nape la cuchara, por último perfumá con la esencia de vainilla.
- Colocá sobre un baño María invertido (ver glosario) y seguí batiendo hasta que se enfríe.

Preparación:

- Herví la crema, la leche y la ralladura de naranja en un bol, batí las yemas y el azúcar.
- Volcá la leche y la crema hirviendo de a poco sobre las yemas batidas.
- Pasó la preparación por un colador de alambre y colocá en moldes de Crème Brulée, tapalos con papel aluminio y cociná a baño María durante 1 hora aproximadamente.
- Dejé enfriar y, antes de servir, espolvoreá con azúcar y quemá con soplete o plancha de hierro.

Preparación:

- Disolvé la Maizena en una taza de leche con canela y esencia de vainilla y reservá. Poné a hervir la leche restante y la crema. Batí las yemas y el azúcar, agregó la Maizena y mezclá bien.
- Incorporá la crema y la leche hervida y llevá al fuego unos 30 ó 40 segundos y retirá.
- Llevá a la heladera para que se enfríe. Batí con batidor de alambre para que se airee un poco antes de servir.



Helado de Chocolate

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 40' con máquina heladora

Porciones: 6 bochitas

Ingredientes:

1 taza de crema de leche | 1/2 taza de leche |
3 yemas | 1/2 taza de azúcar | 1/2 taza de cacao
amargo

Helado de Crema

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 40' con heladora

Porciones: 6 bochitas

Ingredientes:

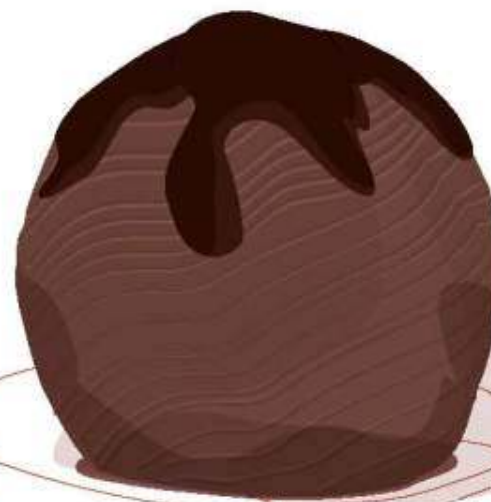
500 g de crema | 1cda. de esencia de vainilla |
6 yemas | 1/2 taza de azúcar

Preparación:

- Herví la crema y la leche.
- Batí las yemas con el azúcar, incorporá la leche y la crema caliente y seguí mezclando sobre el fuego hasta que llegue a una temperatura de 82 °C.
- Agregá el chocolate picado derretido y el cacao amargo. Colocá la preparación sobre un baño María invertido (ver glosario) y llevá al freezer, batiendola, si es que no se tiene máquina heladora.

Preparación:

- Herví la crema y perfumá con esencia de vainilla. Batí las yemas y el azúcar.
- Uní las dos preparaciones y llevá a baño María hasta que llegue a 85 °C. Colocá sobre un baño María invertido (ver glosario) y llevá al freezer, batiendola, si es que no se tiene máquina heladora.



Canasta de Frutas

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 15-20'

Personas: 6 canastas

Ingredientes:

Merengues

100 g de claras | 100 g de azúcar | 50 g de almendras picadas | 50 g de azúcar impalpable | 30 g de bizcochuelo o biscuit molido seco

Crema Pastelera

1 huevo | 1 cda. colmada de Maizena | ralladura de 1 naranja | 1 yema | 75 g de azúcar | 200 cc de leche | 150 g de queso crema

Presentación

Frutas varias

Uvas | Frutillas | Ananá | Melón | Manzana | Pera | Kiwi | Duraznos | Azúcar impalpable para espolvorear

Preparación:

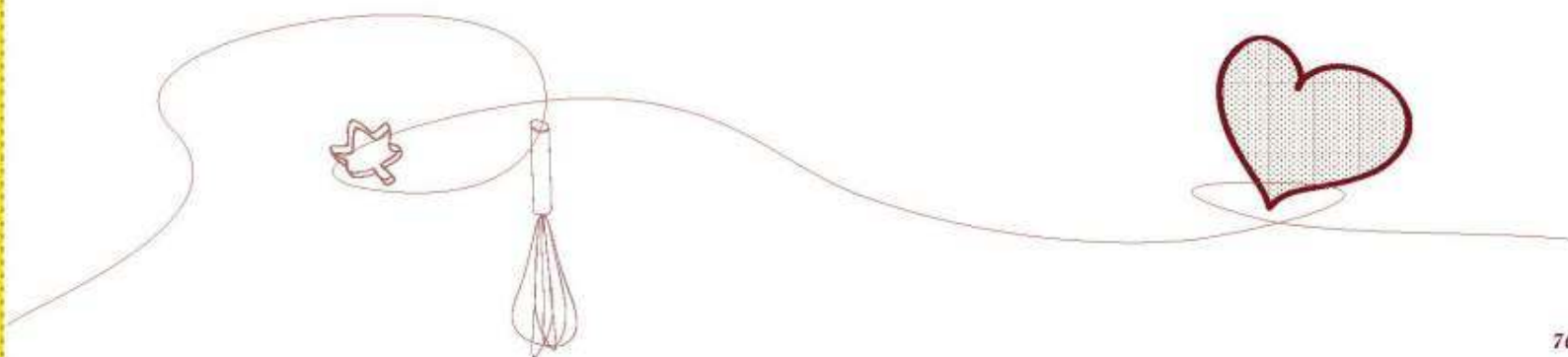
- Batí las claras, agregá el azúcar hasta que se forme un merengue bien firme. Luego agregá de a poco, para que no se bajen las claras, las almendras, el azúcar impalpable y el biscuit molido.
- Forrá una placa con papel manteca y enmantecá.
- Colocá el merengue en una manga con boquilla lisa y realizá espirales formando la base de las canastitas y luego un borde. Colocá en horno precalentado a 170 °C por 15 ó 20' aproximadamente.
- Retirá, dejá enfriar y reservá.

Crema

- Batí el huevo, la Maizena, las cáscaras de naranja, la yema y el azúcar. Herví la leche y agregala a la preparación anterior, revolvé bien y seguí cocinando unos minutos.
- Enfría en baño María invertido, y por último incorporá el queso.

Presentación:

- Poné en el freezer una placa de acero o una de mármol.
- Armá las canastitas rellenándolas con un poco de la crema, decorá con las frutas y espolvoreá el azúcar impalpable.



Copa Blanca y Negra

Tiempo de preparación: 50' las dos mousses

Tiempo de cocción: -

Porciones: 6 copas

Ingredientes:

Mousse Chocolate Negro

200 g de chocolate cobertura semi amargo |
200 g de manteca | 4 huevos | 200 g de azúcar
Esencia de vainilla, cantidad necesaria

Mousse Chocolate Blanco

400 g de chocolate blanco | 150 g de crema de
leche | 120 g de azúcar | 2 yemas | 350 g de crema
de leche (batida a 3/4)

Praliné de Almendras

200 g de azúcar | 125 g de almendras crudas
y peladas

Para la Presentación

200 g de crema chantilly

Preparación:

Mousse Chocolate Negro

- Derretí el chocolate con la manteca a baño María, retirá del fuego y agregá de a uno los huevos batiendo enérgicamente. Perfumar con esencia de vainilla y reservar.
 - Batí las claras con el azúcar en forma de merengue.
 - Incorporá en tres veces las claras a la preparación anterior, la primera tanda es para equiparar densidades, y si bajan un poco las claras no hay que hacerse problema.
 - Llevá a la heladera durante 4 horas como mínimo.
- Para la presentación batí la crema a punto chantilly y realizá el praliné.

Mousse Chocolate Blanco

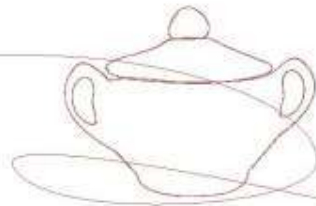
- Derretí a baño María el chocolate con los 150 g de crema, (mezclar hasta integrar).
- Hacé un almíbar con el azúcar y media tacita de agua a 120 °C.
- Batí las yemas a blanco e incorporá en forma de hilo el almíbar, seguí batiendo hasta que las yemas tripliquen su volumen.
- Incorporá el chocolate en tres veces para no bajar la mezcla, y por último incorporá la crema batida a 3/4. Llevá a la heladera por 4 horas como mínimo.

Praliné de Almendras

200 g de azúcar | 125g de almendras crudas y peladas.

Presentación de la Copa

En una copa colocamos una cucharada de mousse de chocolate amargo, luego un poco de crema y praliné, seguimos con la mousse de chocolate blanco, y nuevamente crema y praliné.



Isla Flotante

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 5'

Porciones: 8

Ingredientes:

3 tazas de azúcar para caramelo | 4 claras | ½ taza (100 g) de azúcar | 1 cda. de esencia de vainilla | 1 cda. de Maizena | 1 litro de leche para cocinar el merengue

Crema Inglesa

1/2 litro de leche | 4 yemas | 70 g de azúcar | 1/2 cda. de esencia de vainilla

Preparación:

- Hacé el caramelo y reservá a baño María.
- Batí las claras y el azúcar hasta formar un merengue firme, perfumá con la esencia de vainilla, agregá la Maizena y reservá.
- Poné en un sartén la leche para que comience a calentarse.
- Tomá porciones de merengue con dos cucharas y colocalas en la leche a punto de ebullición para que se cocinen, dadas vuelta, retiralas, y apoyalas sobre un paño para sacar el exceso de la leche.

Crema Inglesa

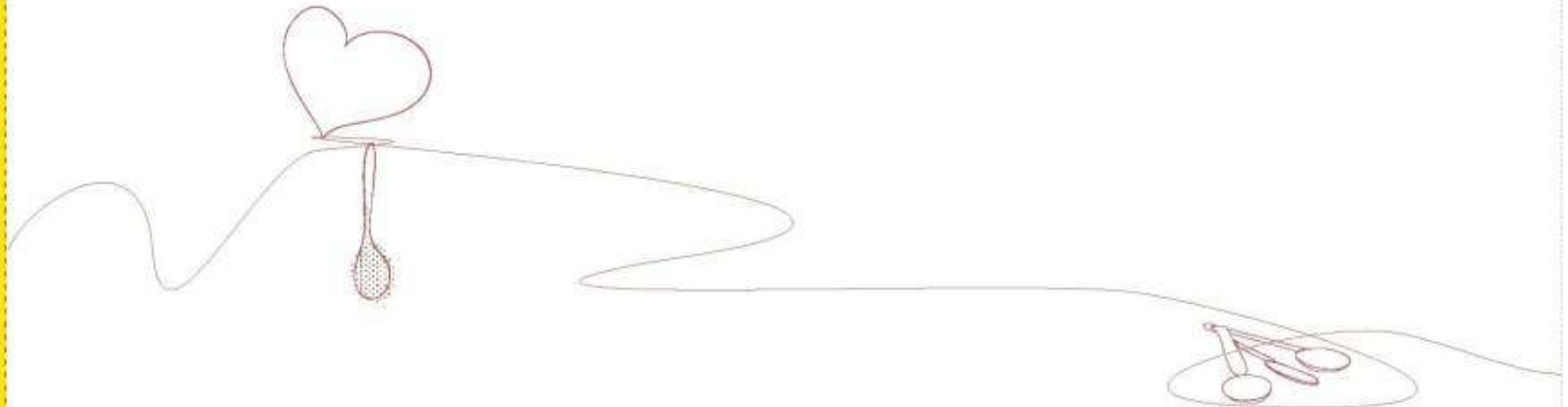
- Herví la leche, batí las yemas con el azúcar, agregá la leche de a poco a las yemas, batí muy bien y llevá a baño María hasta que llegue a 85 °C. Perfumar y dejar enfriar.

Otra Crema Inglesa

- Preparar una crema inglesa con 4 yemas de huevo, 3/4 de lata de leche condensada, 1/2 litro de leche y media cucharadita de vainilla. Llevar esta mezcla a fuego lento hasta que tome cuerpo en forma de crema ligera y reservar.

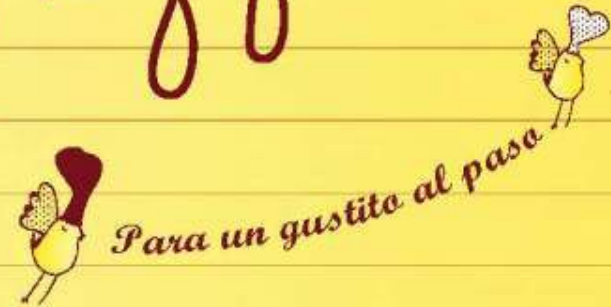
Presentación:

Colocar en un plato semi profundo una buena cantidad de crema inglesa, y colocar la isleta de merengue en el centro del plato. Bañar con abundante caramelo.



Maizena

Panes y Pizzas

 Para un gustito al paso



MAIZENA

Masa para Pizza (a la Piedra)

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 8 a 10 pizcitas a pizza mediana y 1 grande

Ingredientes:

Leche descremada, muy poquita, sólo para levar |
Un poquito de sal | 1 cda. de azúcar | 50 g de
levadura | 200 g de Maizena | 200 g de mandioca |
4 cdas. de leche en polvo descremada | 1 huevo |
5 cdas. de aceite de maíz | Manteca para
enmantecar

Preparación:

- Entibiá un poco la leche con la sal, el azúcar y la levadura, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura (sólo la espuma, reservar la leche por si es necesaria.)
- Amasá todo, primero con cuchara, luego con las manos, hasta que sientas que la masa no se pega a los dedos, si necesitás más leche vas agregando la que reservaste de la espuma de la levadura, o fresca de la heladera.
- Enmantecá la base de una pizzera. Colocá la masa estirándola con las manos aceitadas.
- Dejá levar tapada con un nylon por 5-10'. Cubrí con el tuco y volvé a tapar con nylon en total 20-25' o hasta que leve y se levanten los bordes por encima del tuco, cociná a horno mediano por 15' para conservar en el freezer (Blanqueada), o si se consume en el momento cociná 15-20' más. Se le puede agregar jamón, muzzarella, ají morrón y aceitunas.
- Con esta cantidad salen 8 o 10 pizcitas de 50 g de masa. O dos pizzas, una de 350 g (mediana) y otra de 450 g (grande).



Pan lactal

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30-40'

Porciones: 1 pieza de 1 kg.

Ingredientes:

Leche, cantidad necesaria | 50 g de levadura | 10 g de sal | 1 cda. de azúcar | 200 g de Maizena | 200 g de mandioca | 150 g de leche en polvo | 1 huevo | 6 cdas. de aceite de maíz

Pan

Tiempo de preparación: 35'

Tiempo de cocción: 25-35'

Porciones: 8

Ingredientes:

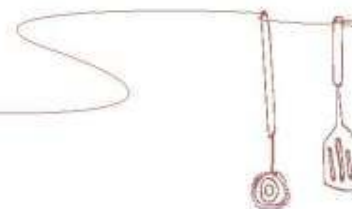
Leche, cantidad necesaria | 25 g de levadura | 10 g de sal | 1 cdita. de azúcar | 200 g de Maizena | 200 g de mandioca | 4 cdas. de leche en polvo | 1 huevo | 4 cdas. de aceite de maíz

Preparación:

- Entibí un poco la leche, agregá la levadura, la sal y el azúcar, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo, debe quedar semi espesa, no dura como para amasar (una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
- Enmantecar la base y los costados de un molde de Budín Inglés.
- Envolvé la budinera con un film y tapala con un repasador, reservá en un lugar calentito para que leve, puede ser arriba del horno, aprox. 20-25', cocinar a horno muy bajo, aproximadamente 30-40'.

Preparación:

- Entibí un poco la leche, agregá la levadura, la sal y el azúcar, y dejá espumar.
- Mezclá la Maizena, la mandioca y la leche en polvo en un bol, agregá el huevo, el aceite y la espuma que se formó con la levadura.
- Mezclá todo, que quede semi espesa, no dura para amasar (una masa que se pueda batir con cuchara, no muy acuosa).
- Enmantecar un molde. Colocar la masa. Dejar levar de 20 a 25', y cocinar a horno suave, aproximadamente 25-30'.



Masa para Tarta

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 15' para blanquear y 30' cocción total.

Porciones: 1 grande 26 de diámetro y 3 tarteletas chicas

Ingredientes:

Leche tibia, cantidad necesaria | 25 g de levadura | una pizca de sal | 1 cdtita de azúcar | 150 g de Maizena | 150 g de mandioca | 150 g de leche en polvo descremada | 1 cda. de postre de goma xántica | 1 huevo | 80 g de manteca

Para el Chicle

2 cdas. soperas de mandioca | 90 cc de agua

Tapas para Empanadas

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 20'

Porciones: 3 docenas

Ingredientes:

250 g de Maizena | 250 g de mandioca | 250 g de leche en polvo descremada | 1 1/2 cucharada soperas de goma xántica | 4 huevos | 8 cdas. de aceite de maíz

Para el Chicle

5 cdas. soperas de mandioca | 130 cc de agua

Preparación:

- Colocó en un bol la levadura con la leche, sal y azúcar, y dejó leudar.
- Mezcló la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con batidor de alambre. Pesó 150 g, colocó en un bol, agregó la manteca y arená, agregó el huevo hasta que se forme una crema, y reservó.
- Preparó el chicle mezclando en frío la mandioca y el agua, cocinó hasta que la mezcla comience a despegarse del recipiente. En este momento agregó a la crema preparada e incorporó algo más de los ingredientes secos y la espuma de la levadura, siguió amasando sobre la mesada, estiró con palote.
- Enrolló en el palote y colocó en moldes enmantecados. Pinchó el fondo y blanqueamos en un horno medio por 10-15".
- Colocó el relleno y llevó nuevamente al horno hasta que esté firme y dorados los bordes.
- Si se va a utilizar con relleno frío, se coloca en el horno hasta que esté cocida, luego se rellena.

Preparación:

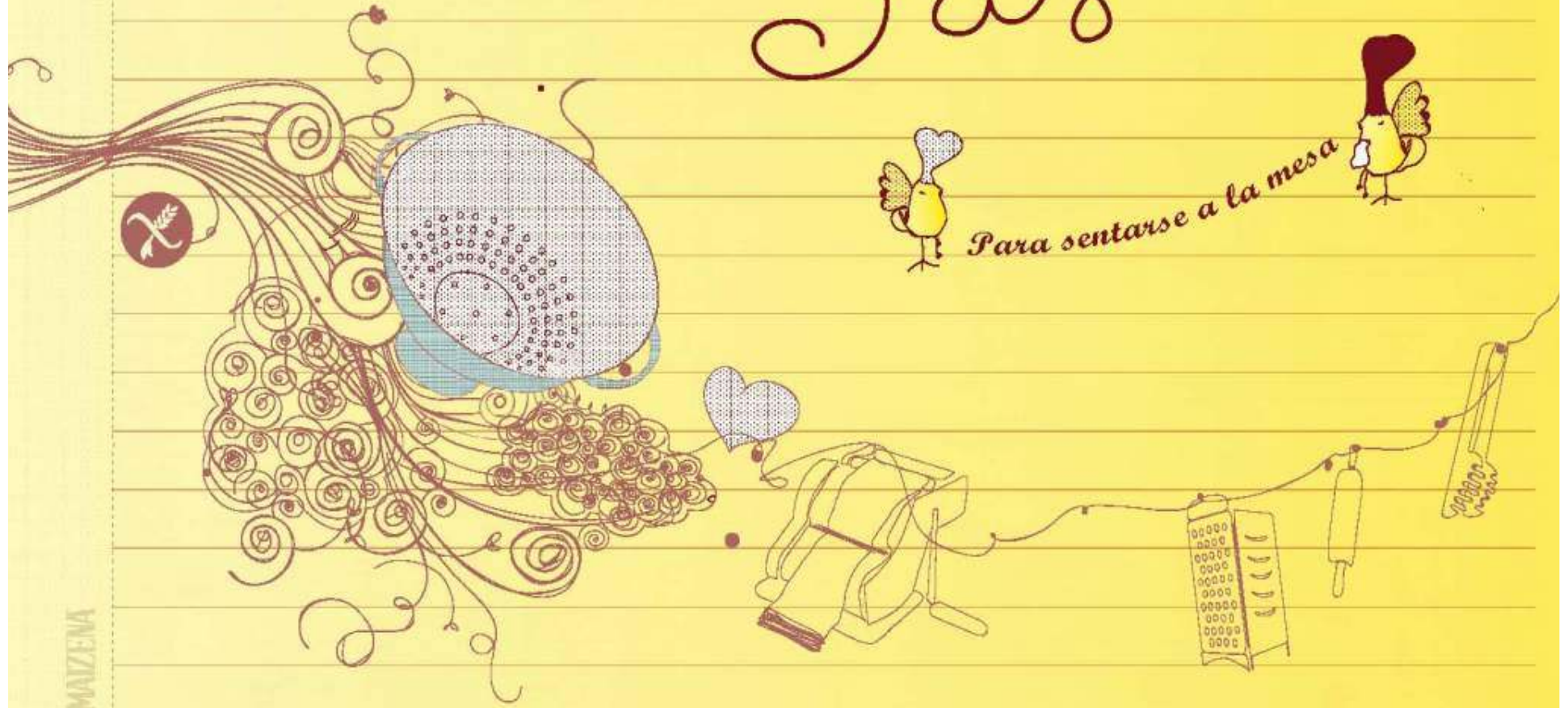
- Mezcló la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con un batidor de alambre. Pesó 300 g y colocó en un bol. Agregó los huevos y las cucharadas de aceite y mezcló.
- Para el chicle mezcló los ingredientes en frío y luego cocinó a fuego fuerte, sin dejar de revolver, hasta que se forme un chicle transparente y se separe del fondo. Agregó el chicle a la preparación anterior, agregó sal a gusto y mezcló primero con la ayuda de una cuchara de madera, luego cuando esté más durita amasó con las manos, continuó agregando más mezcla de ingredientes secos si fuera necesario hasta que se pueda estirar con un palote.
- Pasó la masa por la máquina de amasar, 1, 2, 3, 4 hasta lograr una masa homogénea. En la última pasada espolvoreó con Maizena y se usa en Nº 5 ó 6 si se quieren finas. Cortó la masa con corta pastas para tapas para empanadas y relleno. La masa sirve para hornear o freír.

Para guardar:

Guardarlas separadas con film separador y colocadas en una bolsa de nylon en la heladera, si se van a utilizar en 24 hs. Se pueden congelar en el freezer en bolsitas de cierre hermético. Para descongelar, dejar a temperatura ambiente, rellenar, y hornear o freír. Se pueden pintar con huevo batido antes de llevar al horno.

Maizena

Pastas



Para sentarse a la mesa

MAIZENA

Masa para Fideos

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de cocción: 15'

Porciones: 1 kg de fideos

Ingredientes:

250 g de Maizena | 250 g de mandioca |
250 g de leche en polvo descremada | 1 1/2 cda.
sopera de goma xántica | 4 huevos | 8 cdas. de
aceite de maíz

Para el Chicle

5 cdas. soperas de mandioca | 130 cc de agua

Preparación:

- Mezclá la Maizena, la mandioca, la leche en polvo y la goma xántica con batidor de alambre. Pesá 300 g y colocá en un bol, agregá los huevos y las cucharadas de aceite bien contadas, mezclá y reservá.
- Prepará el chicle, mezclá todos los ingredientes en una cacerolita, cociná a fuego fuerte sin dejar de revolver, hasta que se forme un chicle transparente y se separe del fondo.
- Agregá a la preparación anterior, incorporá la sal y comenzá a amasar, primero con la ayuda de una cuchara de madera, y luego cuando esté más dura amasar con las manos, agregando de a poco los ingredientes secos hasta que se pueda estirar con un palote.
- Comenzá a pasar por la máquina de amasar tantas veces como sea necesario hasta lograr una masa homogénea. En la última pasada en N° 4 espolvoreá con Maizena y después de la pasada en el N° 5 se cortan los fideos.
- Dejá descansar un ratito, cociná los fideos en abundante agua con sal y aceite, después de 5' 6' 7' que haya roto el hervor, escurrilos, pasalos a una fuente, agregales manteca, tucó o crema, y queso rallado a gusto. A DISFRUTAR!

Para guardarlos:

- Distribuirlos en bandejas de 150 ó 200 g envueltos con film, y/o dentro de bolsas de cierre hermético, pueden ir 2 ó 3 fuentecitas, así se tiene una porción por cada bandeja.
- Duran 3 meses.



Crepes

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: de 25 a 30 unidades

Ingredientes:

200 g de Maizena | 4 huevos | 1 pizca de sal |
500 cc de leche | 20 g de manteca derretida
Aceite o manteca (para freír), cantidad necesaria

Los Ñoquis del "29"

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 10' a hasta que floten en la cacerola

Porciones: 3 platos

Ingredientes:

500 g de papas hervidas | Sal | 1 cda. de aceite de maíz | 30 g aprox. de manteca | 100 g de queso blanco | 1 huevo | 500 g aprox. de Maizena

Preparación:

- Colocá todos los ingredientes en la licuadora y licuá. (No dejar reposar, porque se asienta la preparación).
- Precalentá la panquequera y comencé a freírlos.

Preparación:

- Hacé un puré con las papas calientes, agregá sal y aceite, la manteca y el queso blanco.
- Mezclá e incorporá el huevo. Mantené la preparación calentita. Agregá la mitad de la Maizena, mezclá y dejá reposar para que absorba la mezcla y empiece a enfriar, al empezar a enfriar va a ir tomando un poco más de consistencia.
- Agregá el resto de la Maizena de a poco y continuá amasando. Cortá en porciones, formá rollitos y cortá los ñoquis. Herví en abundante agua con sal.
- Cuando suben a la superficie dejá hervir un momentito, escurrilos y pasalos a una fuente con manteca cortada en trocitos, luego servirlos con tuco, crema, queso, etc.
- Si sobran para el día siguiente, rociar con manteca derretida y gratinarlos en horno caliente para que se doren. Quedan riquísimos!



Budines y Flanes



Budín Básico

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca pomada | 150 g de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 3 huevos | 150 g de Maizena | 50 g de mandioca | 50 g de leche en polvo descremada

Budín de Chocolate

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 35-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 grs. Manteca Pomada | 150 grs. Azúcar | 1 cdita Esencia de Vainilla | 3 Huevos | 60 g Maizena | 50 g Mandioca | 50 g Leche en Polvo Descremada | 30 g de cacao en polvo

Budín de Maizena

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 30-40'

Porciones: 18

Ingredientes:

150 g de manteca | 150 g de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 3 huevos | 180 g de Maizena

Preparación:

- Batí la manteca, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema, agregá de a uno los huevos, seguí batiendo sin que se corte la preparación, mezclá con batidor de alambre la Maizena, la mandioca y la leche y utilizá como harina. Agregar de a poco al batido sin dejar de mezclar.
- Prepará un molde de Budín Inglés forrando el fondo con papel manteca y los bordes con manteca y Maizena.
- Cociná en un horno mínimo por 35-40'.
- Conservá este budín después del primer día en bolsa de nylon en la heladera.

Preparación:

- Batí la manteca, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema, agrega de a uno los huevos, seguí batiendo sin que se corte la preparación. Mezcla con Batidor de alambre la maizena, la mandioca, la leche y el cacao y utilizar como harina. Agregar de a poco al batido sin dejar de mezclar.
- Prepara un molde de budín inglés forrado el fondo con papel manteca y los bordes con manteca y Maizena.
- Cocina en un horno mínimo por 35 - 40 minutos.
- Conservá este budín después del primer día en bolsa de Nylon en la heladera.

Preparación:

- Batí la manteca y el azúcar hasta formar una crema, perfumá con esencia de vainilla y agregá de a poco la Maizena.
- Volcá la preparación en un molde de Budín Inglés con el fondo forrado de papel manteca y los bordes enmantecados y con Maizena, y cociná en horno precalentado a una temperatura de 145 °C por 30-40' aproximadamente.
- Este tipo de budín tiene que ir a la heladera para que se conserve bien.

Flan Básico 1

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 30'

Porciones: 10

Ingredientes:

Cantidad necesaria Caramelo | 1 litro Leche | 300 g
Azúcar | 1 cdtita de Esencia de Vainilla | 8 Huevos

Flan Básico 2

Tiempo de preparación: 10'

Tiempo de cocción: 25-30' si son individuales y 45-50'

si es un molde grande

Porciones: 10

Ingredientes:

Caramelo, cantidad necesaria | 1 litro de leche |
250 g de azúcar | 8 huevos | 8 yemas | 1 cdtita. de
esencia de vainilla

Preparación:

- Colocó azúcar en una cacerola, cocinó a fuego suave hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque sino queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Herví la leche con el azúcar y dejé que se consuma un poco, dejé enfriar y perfumé con la esencia de vainilla. Mezclé sin batir los huevos (sólo que se rompa la liga) y agregale la leche. Colé la preparación para que no queden grumos, volcá en el-los moldes y cocinó a horno de 180 °C a baño María por 25-30', si son individuales, y 45-50' si es un molde grande. Dejé enfriar en el horno.
- Mantené en la heladera hasta el momento de servir y decoré con dulce de leche o crema chantilly.

Preparación:

- Colocó azúcar en una cacerola, cocinó a fuego suave hasta que se funda y forme un caramelo de color dorado claro, no oscuro porque sino queda amargo. Repartí en moldes individuales o en uno grande.
- Poné a hervir la leche con la 1/2 del azúcar, hasta que se consuma un poco la leche. Dejé enfriar y perfumé con la esencia de vainilla. Batí los huevos, la yemas y el resto del azúcar. Agregá la leche, colé la preparación para que no queden grumos, volcá en el-los moldes y cocinó a horno de 180° C a baño María por 25-30', si son individuales y 45-50', si es un molde grande y tapá cada uno o el molde con papel aluminio.
- Llevá el o los moldes a la heladera hasta el momento de servir.
- Decoré con dulce de leche o crema chantilly.
- Para esta y las otras recetas de flan se pueden agregar, salsa de chocolate y crocantes de copos de arroz (ver recetas en salsas y chip).



Maizena

Mousses y Merengues



MAIZENA

Mousse de Chocolate

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 10' (aprox.)

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina | 3 cdas. de Maizena | 2 cdas. de cacao amargo

Mousse

8 yemas | 3 huevos | 250 g de azúcar | 1/2 taza de agua | 150 g de chocolate amargo | 250 g de chocolate semi-amargo | 750 g de crema de leche

Glaseado de Cacao

1 taza de agua | 1 taza de crema de leche | 1 taza de azúcar | 1 taza de cacao amargo | 1 sobre de gelatina sin sabor

Preparación:

Pionono

- Colocó en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Batí hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena y el cacao.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca y esparcí la preparación. Horneá a fuego fuerte por 7'.
- Prepará aparte un lienzo y colocá azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y luego, despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

Mousse

- Batí las yemas y los huevos, prepará un almíbar de 120 °C con el azúcar y el agua, y agregá en forma de hilo al batido. Seguí batiendo hasta que enfríe.
- Derretí los chocolates, dejá que enfríe un poco e incorporá a la preparación anterior.
- Por último, incorporá la crema batida a 3/4.
- Prepará la base de un disco de torta con el pionono hidratado con un almíbar de agua y azúcar, colocá la mousse y llevá al freezer como mínimo por 2 horas. Luego, bañá con el glaseado.

Glaseado de Cacao

- Poné en un recipiente todos los ingredientes, dejá que hierva a fuego suave, retirá del fuego, colá por si quedo algún grumo, agregá la gelatina sin sabor hidratada y mezclá. Dejá que enfríe a temperatura ambiente y bañá.



Mousse de Limón

Tiempo de preparación: 40'

Tiempo de cocción: 10' el pionono

Porciones: 12

Ingredientes:

Pionono

5 huevos | 5 cdas. de azúcar | 5 cdas. de Maizena |
1 cdita. de esencia de vainilla | 1 cdita. de glicerina

Mousse

500 g de azúcar | 6 huevos | 1 cdita. de esencia de
vainilla | ralladura de 1 limón | jugo de 3 limones
| 1 y 1/2 sobre de gelatina sin sabor | 400 g de crema
de leche



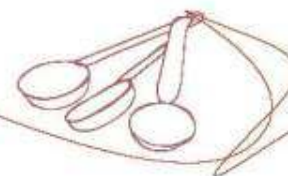
Preparación:

Pionono

- Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla y la glicerina. Bati hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregó en forma envolvente la Maizena.
- Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca, esparcí la preparación y horneá a fuego fuerte por 7'.
- Prepará aparte un lienzo y colocá azúcar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5'.
- Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

Mousse

- Prepará un almíbar con 200 g del azúcar y un poco de agua a 120 °C.
- Bati las yemas a blanco y agregó en forma de hilo el almíbar. Seguí batiendo hasta que el batido se enfríe y triplique su volumen.
- Por otra parte, colocá las claras y el azúcar juntos a baño María hasta que se disuelva el azúcar. Pasá a la batidora y seguí batiendo hasta que se forme un merengue bien firme y la preparación esté bien fría. Antes de retirar de la batidora, agregó la gelatina hidratada y tibia.
- Uní las yemas y las claras, agregó el jugo y la ralladura del limón, y por último agregó la crema batida a 3/4.
- Prepará la base de un disco de torta con el pionono hidratado con jugo de limón reducido con un poco de agua y azúcar, colocá la mousse y llevá al freezer como mínimo por 2 horas.
- Al servir, tené preparado un almíbar con jugo de limón, tiritas de cáscara de limón, vino blanco y azúcar para decorar cada trozo de torta.



Merengue con Crema de Frutilla

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: 2 horas para secar los merengues

Porciones: grandes 6 - chicos 12

Ingredientes:

Merengue Seco

1 taza de claras | 2 tazas de azúcar | 1 cda. de Maizena

Crema de Frutilla

500 g de crema de leche | 100 g de azúcar | 1 cda. de esencia de vainilla | 250 g de frutillas

Preparación:

Merengue

- Batí las claras hasta que empiecen a espumar. Incorporá $\frac{1}{4}$ del azúcar y seguí batiendo, hasta que estén duritas. Luego, con batidor de alambre, agregá lo que resta del azúcar mezclado con la cda. de Maizena.
- Colocalo en una manga de repostería grande con pico liso N° 22, y en una placa forrada con papel manteca enmantecado y con Maizena formá los merengues, colocando la boquilla casi, tocando la placa. Presioná la manga hasta alcanzar el diámetro deseado, luego se va subiendo y se aplana o achata la punta para que no se queme.

Crema de Frutillas

- Batí la crema con el azúcar y perfumá con esencia de vainilla.
- Agregá las frutillas lavadas y cortadas en daditos.
- Rellená las tapas de merengue y serví.



Merengue Seco

Tiempo de preparación: 15'

Tiempo de cocción: 2 horas - 2 1/2 horas

Porciones: 30-40 merengues chicos a 2 placas para Impexial Rusa

Ingredientes:

4 ó (1 taza) de claras | azúcar, el doble en volumen (si es 1 taza de claras, son 2 de azúcar) |
1 cdita. de Maizena

Merengue Italiano

Tiempo de preparación: 20'

Tiempo de cocción: -

Porciones: -

Este tipo de merengue es especial para forrar tortas, para Mousses y Bavaois. Y se puede realizar de 2 formas:

Ingredientes:

1) 300 g de azúcar | 50 cc de agua | 4 claras
2) 300 g de azúcar | 4 claras

Preparación:

- Batí las claras hasta que empiecen a espumar. Incorporá $\frac{3}{4}$ del azúcar y seguí batiendo, hasta que estén duritas. Luego, con batidor de alambre, agregó lo que resta del azúcar mezclado con la cdita. de Maizena.
- Colocá en una manga de repostería grande con pico liso de 1 cm, para hacer planchas o merengues para rellenar con crema o dulce de leche; y con pico rizado, para servirlos con un cafecito.

Preparación:

- 1) Prepará un almíbar con el azúcar y el agua a 120 °C. Batí las claras hasta que comiencen a espumar, volcá en forma de hilo delgado el almíbar y seguí batiendo hasta que la preparación se enfríe y esté bien firme.
- 2) Colocá en un bol de metal el azúcar y las claras a baño María y con un batidor de alambre batí constantemente hasta que levante temperatura y se derrita el azúcar. Pasá a la batidora y seguí batiendo hasta que se enfríe la preparación.

