

KUCHEN DE NUEZ / CLAFOUTIS DE MANZANAS

MASA de MANTEQUILLA (base de las tartas)

Ingredientes:

- 170 g De mantequilla
- 80 g de margarina
- 250 g De azúcar flor
- 550 g De harina +1 cucharadita polvos de hornear
- 2 huevos
- Esencia de vainilla a gusto

Preparación:

1. Crear la margarina y mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar flor, hasta formar una crema lisa.
2. Agregar los huevos 1 a 1.
3. Incorporar esencia de vainilla y harina (previamente cernida), formar una masa y llevar a refrigerador hasta que tome consistencia.
4. Estirar la masa formando un rectángulo o círculo dependiendo del molde a utilizar, este debe ser mayor a su diámetro, para poder forrar las sus paredes, finalmente cortar los excedentes.
5. Blanquear la masa (hornear a horno medio 180°), hasta que esté levemente dorada por la base.
6. Reservar para el relleno.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

KUCHEN de NUEZ

Ingredientes:

Masa: ½ receta de masa de mantequilla

Relleno:

- 1 tarro de leche condensada
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cucharadita esencia de vainilla
- 130 g de nueces picadas
- 80 cc de crema o nata (sin batir)

Preparación:

Masa:

1. Disponer la masa en el molde, utilicé un molde rectangular de 35 cm x 12 cm, pueden hacerlo en el de su preferencia, ideal desmontable. Llevar a horno 180° x 7 minutos , solo para blanquear (pre-cocer)

Relleno:

1. Colocar la leche condensada junto a la nueces en una olla, revolver a fuego bajo, agregar la mantequilla y la crema de leche (liquida).
2. Fundir por completo la mantequilla, aproximadamente por 3 minutos, para que tome consistencia y la mezcla tome un color ámbar, estará listo cuando se vea ligeramente el fondo de la olla.
3. Retirar la olla del fuego, agregar el huevo, revolver para incorporar todo muy bien.
4. Colocar la mezcla encima de la masa pre-cocida.
5. Hornear x 20 a 25 minutos, hasta que tome consistencia y logre un color caramelo suave.
6. Retirar, enfriar completamente, desmoldar, cortar y espolvorear azúcar flor.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

CLAFOUTIS DE MANZANAS

Ingredientes:

Masa:

- ½ receta de masa de mantequilla.

Relleno:

- 2 manzanas medianas
- 1 cucharada de miel
- 20 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de mantequilla

Royal o ligue:

- 150 cc crema líquida (nata)
- 1 huevo
- 15 g de azúcar granulada

Preparación:

Masa:

1. Disponer la masa en el molde, utilicé un molde redondo de 16 cm, pueden hacerlo en el molde de su preferencia, ideal desmontable, si es más grande deben duplicar la receta.
2. Llevar a horno 180°x 7 minutos, solamente para blanquear (pre-cocer).

Relleno:

1. Picar la manzana en brunoise (cubos pequeños).
2. Saltear junto a la mantequilla, incorporar el azúcar, canela y la miel, reservar.

Royal o Ligue:

1. Juntar la crema con el huevo y azúcar, romper la estructura del huevo hasta homogenizar (lisa).

Armado de la tarta:

1. Vaciar la manzana sobre la masa pre-cocida
2. Agregar royal en forma uniforme, cuidando de no llegar muy al borde.
3. Hornear a 180° hasta obtener el cuajado del royal y un tono dorado en la superficie.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

TIPS con PLACER

MASA

Para que no se levante la masa:

Opción 1: Pinchar levemente con un tenedor.

Opción 2: Congelar la masa ya en su molde, colocarla al horno congelada, esto evitara que suba.

Opción 3: Colocar alusa foil (papel aluminio) en la masa y un peso (porotos, o piedras, solo para este uso).

¿Puedo darle otro sabor?

Esta masa es muy versátil, te recomiendo que para el kuchen de nuez le agregues solo vainilla, así quedará más neutra y potenciamos todo el sabor del relleno.

Para otro tipo de tarta, kuchen o galletas, puedes variar su sabor quitando la vainilla y agregándole:

1. 1 cucharadita de canela, ralladura (zeste) de ½ naranjas o 1 limón.
2. Coco neutro o tostado (2 cucharadas colmadas)
3. 2 cucharadas de semillas de amapolas
4. 50 g de frutos secos molidos (almendras, nuez, pistachos, maní, etc.)
5. Masa de chocolate: restar un 10 % del total de la harina (55 g para la receta dada) y remplazar por cacao semi amargo o chocolate en polvo.

¿Se puede CONGELAR?

Sí, esta masa la puedes congelar, tiene una duración de 6 meses. Así podrás ahorrar tiempo y estará lista para cuando lo deseen. Te recomiendo colocar la masa en bolsas y aplastar, etiquetar con fecha y nombre finalmente congelar, encimando una masa sobre otra.

¿Cómo utilizar la masa congelada?

Sacar del freezer y dejar descansar por 5 a 10 minutos en el mesón, colocar harina bajo y sobre la masa, pasar el uslero y tu masa estará lista para ser usada. De igual forma útilízala para hacer posibles “parches” de tu tarta.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

¿Qué otros usos le puedo dar a esta masa?

Puedes usar esta masa para cualquier tipo de tarta o kuchen, debes tener en cuenta el “sabor” de la masa en relación al relleno a utilizar.

También puedes hacer galletas: estirar la masa con uslero a ½ cm de espesor, cortar con cortantes de las figuras que deseen, hornear en un horno pre calentado a 180°, solo hasta que se doren levemente por los costados, al tacto no deben estar firmes, parecerán que están crudas y les falta tiempo de horneado, sin embargo, una vez ya frías quedaran perfectas, si es mucho horneado, cuando se enfríen, quedaran duras.

Puedes combinar masa “blanca” (vainilla u otro) con masa de chocolate, formar galletas Damero (ajedrez), solo de vainilla y decorar con trazas de chocolate negro o de galletas de chocolate y agregar chips antes de hornear, etc.

KUCHEN DE NUEZ

Si deseas que tenga una consistencia más apretada, agregar 1 yema a la receta dada.

Puedes hacer variaciones al cambiar la nuez por otro fruto seco a elección o agregar chips de chocolates (aproximadamente ¼ de taza), cuando ya tengas la mezcla de nuez en el molde, quedara con un “toque” diferente y delicioso.

Para evitar que se dore en exceso, tapar con papel alusa foil (papel aluminio) a los 10 minutos de horneado, retirar el papel 5 minutos antes de hornear completamente, para lograr el color deseado.

DURACION:

Tiene una alta duración, 15 días sin problemas, pero deben mantenerlo tapado con alusa plas (papel plástico) o en un pocillo hermético con tapa, ideal en época de verano, mantenerlo refrigerado.

PRESENTACION:

Como kuchen (entero), cortar uno o 2 trozos y servir como postre acompañado de helado, cortar cuadrados pequeños (sin sus bordes) o transformarlos en mini pastelitos, ideal para un mesón de postres, coffee break o complementar tu surtido de pastelitos de coctel.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

CLAFOUTI DE MANZANAS

MASA: debes pincharla superficialmente, para evitar que el royal escurra por la tarta hacia al molde y quede pegado en la lata de este, no será una presentación prolija y quedara una tarta seca, en este caso el mejor método para mi es congelar la masa ya en su molde (20 minutos aprox).

RELLENO: La tarta original es de cerezas, pero puedes hacerla con la fruta que desees o una combinación de ellas: manzanas, peras, arándanos, frambuesas, frutillas, mango, papaya etc. Evita la piña y el kiwi, éstas al contacto con la crema no permitirán un buen cuajado de la tarta.

ROYAL: Puedes aromatizar con un toque de vainilla u otra esencia, recuerda que debe tener relación con el relleno a usar, si te sobra royal, puedes refrigerarlo o congelarlo, para ser usado luego en otra tarta.

DURACION: Máximo 5 días refrigerada.

PRESENTACION: Como tarta entera, mini-tartas, bocados pequeños para mesón de postres, coffee break o o complementar tu surtido de pastelitos de coctel.

Si tiene alguna duda, me puedes hacer las consultas que desees, indicando el curso a consultar, mediante la página web, Facebook, correo electrónico o directamente a mi WhatsApp, responderé a medida que mi tiempo lo permita.

Te dejo invitada o participar de los otros cursos online que tenemos disponibles, así como a los múltiples cursos presenciales que están programados para ti.

Un verdadero PLACER ser parte de tu cocina.

Nos vemos en el próximo curso.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl