

TORTA DE YOGURT Y PARFAIT DE MANJAR

PARFAIT (postre helado) DE MANJAR CON COULIS DE FRAMBUESA

(2 molde tipo cajón, 18 porciones cada una, usando 1 litro de crema y 1 kilo de manjar)

Ingredientes:

Crema:

- Partes iguales de manjar y crema de leche (nata) para batir (ejemplo 1 kilo por 1 litro)

Salsa:

- 1/ 4 kg. Frambuesas
- 2 cucharadas de azúcar flor (si están muy acidas las frambuesas)

Decoración Opcional:

- Merengues, galletas de chocolate, praliné, chips de chocolate, etc.

Preparación Crema:

1. Batir la crema hasta que esta alcance medio punto de batido, las espas deben marcarse ligeramente
2. Incorporar el manjar y seguir batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea y consistente,
3. Ya más sostenida en las espas o globo de la batidora, traspasar a un molde previamente envuelto en papel film.
4. Llevar al freezer hasta congelar.
5. Desmoldar y acompañar con el coulis de frambuesas (procesarlas junto al azúcar flor, incorporar agua si fuese necesario)

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

Montaje:

Cortar una porción de la torta helada, bañarla el coulis (salsa) de frambuesa, adornar con frambuesas y hojas de menta.

Otras opciones:

- Incorporar galletas tipo tritón trituradas con la mano a la mezcla.
- Intercalar capas de crema con merengues, chips de chocolate, praline o galletas molidas.
- Agregar ron o whisky, etc.

SHOTS (vasitos):

1. Colocar en la base el producto seleccionado (frutos rojos, galletas, merengues etc)
2. Agregar la “crema” de manjar, terminar con una capa de coulis o frutos naturales,
3. O bien si has incorporado otro producto a la crema (galletas, merengues, frutos secos ect),terminar decorando con él o con chocolate en ramas.

Arma tus propias versiones, jugando con los colores y sabores.

- ❖ En el video se muestran varias opciones de decorado.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

TORTA DE YOGURT

(Molde desmontable de 20 cm, 8 porciones)

Ingredientes:

Masa:

- 1 ½ de galletas molidas (vino, maravilla o de chocolate)
- 2 claras de huevo (o lo que pida la masa)
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de mantequilla

Crema de yogurt:

- 350 cc de crema para batir (nata)
- 340 g. de yogurt sin sabor (sin azúcar añadida)
- 100 g. de frambuesas u otro fruto a elección
- 100 g. de azúcar flor (50 g. Si uso yogurt con sabor)
- 14 grs. de gelatina sin sabor (2 sobres)

Espejo:

- 1 sobre de gelatina, de color y sabor igual a la fruta a utilizar, en este caso usamos jalea de frambuesas

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

Preparación:

Masa:

1. Unir todos los ingredientes y formar una masa
2. Agregar la clara poco a poco, si queda muy húmeda agregar más galleta.
3. Colocar la masa en un molde alto, de 18 cm, dejando una pestaña (borde).
4. Llevar a cocción a horno medio (180°), hasta que este seca al tacto.

Crema:

1. Hidratar gelatina (1 por 6) 1 parte de gelatina por 6 partes de agua, ejemplo: 10 g de gelatina por 60 cc de agua.
2. Aparte mezclar azúcar, yogurt y entibiar.
3. Agregar gelatina hidratada y disuelta en microondas o baño María, a la mezcla de yogurt.
4. Batir crema a medio punto.
5. Juntar crema y mezcla de yogurt en forma envolvente (nivelar temperatura previamente).
6. Vaciar sobre molde que tiene como base la masa de galletas ya horneada, colocar una capa de crema, luego las frambuesas (u otra fruta), sin llegar a los bordes y terminar con la crema de yogurt.
7. Refrigerar por 4 a 6 horas.

Espejo:

1. 1 sobre de jalea, menos la mitad de agua que indique el paquete, prepárala como es habitual.
2. Una vez fría agregar en la superficie de la tarta, lentamente, para cubrirla, la tarta debe estar totalmente cuajada.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

TIPS con PLACER

PARFAIT DE MANJAR

- Manjar sugerido: Colún, Los Alerces, Nestle o Soprole.
- Crema: Sugerida: Colún, Nestle o Soprole.
- Recuerda batir la crema SOLO a medio punto, ahí incorporar manjar y seguir batiendo hasta que la mezcla quede firme, dejar de batir, pues se puede cortar.
- Con 1 kilo de manjar por 1 kilo de crema, salen 2 MOLDES tipo cajón rectangular, de 30 c de largo por 12 de ancho, alcanzan para 15 a 18 porciones.
- Humedecer el molde con agua antes de colocar el papel film (plástico), así quedara bien adherido a las paredes del molde.
- EL COULIS o salsa debe ser lo más cítrico posible, para contrarrestar lo dulce del postre, esta puede ser de frambuesas, mix de frutos rojos, ciruelas, maracuyá o una salsa de limón.
- Para vender ese postre, desmoldar al momento de entregar, colocar en un envase de aluminio o de los de brazo de reina, y en un vasito con tapa colocar el coulis de frambuesa o frutos del bosque.
- Para desmoldar con facilidad, pasar el molde por agua caliente o bien usar un secador de pelo, ligeramente por todo el molde, el postre se “soltara” sin problemas.
- A la mezcla puedes agregarle un licor: ron, Whisky o Amaretto
- Ustedes prueben las mezclas que quieran para formar sus postres, recuerden que pueden hacerlo también en copones o en los pots acrílicos grandes.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

TORTA DE YOGURT

- Esta torta o postre es especial para diabéticos, puedes suprimir el azúcar y agregar 1 cucharadita de stevia (según gusto) usar gelatina light para el espejo y si deseas agregar fruta, que estas tengan bajo índice glucémico.
- **Masa:** puedes usar la galleta que más te guste, en esta ocasión ocupamos de chocolate, también puedes hacerla con galletas de agua o de avena, para hacerla más LIGHT, pero debes agregarle más mantequilla, para que te quede más esponjosa.
- El sabor del yogurt dependerá del que a ti te guste, evita agregar piña y trozos de kiwis pues no cuajara.
- Si quieres hacerla de diferentes “colores” y sabores, debes esperar que se cuaje una capa para colocar la otra (evitaras que se mezclen).
- Recuerda que la gelatina sin sabor es sacada de los cartílagos de huesos y el colapez de algas y cola del pescado, esta última es más fina y refinada en la preparación, si deseas usar colapez son 6 láminas para esta receta.
- La gelatina sin sabor se HIDRATA en agua fría (1 parte de gelatina por 6 de agua), puedes agregarle agua al polvo poco a poco e ir revolviendo o bien agregarla al agua como lluvia, con agua hirviendo se te agruma y cuesta más disolverla.
- Al hidratarla quedara como un “puré de manzanas” debes llevarla a baño María o microondas para poder usarla (liquida).
- El colapez se remoja en agua por unos segundos (quedara como bolsa mojada) se retira y se coloca a baño maría o microondas para llegar a estado acuoso (liquido)
- RECUERDA: para el espejo puedes usar la gelatina de tu agrado debes fijarte en la cantidad de agua para prepararla que indica el envase y prepararla con LA MITAD, verterlo fría, SIEMPRE cuando esté bien cuajada la preparación
- También puedes decorar tu torta (sin el espejo) con fruta fresca, una salsa de frutas, mermelada, crema, merengue, almendras efiladas, etc.
- RECUERDA NIVELAR temperatura antes de agregar la gelatina a la preparación, para evitar que se coagule y queden pedacitos de gelatina.

Profesora: Silvana Cecconi Gandini

www.placerculinario.cl

- Para los shots (vasitos): coloca solo $\frac{3}{4}$ de gelatina indicada en la receta, así quedara más espumoso y suave.

COMO DESMOLDAR CON Facilidad: Con un secador de pelo, darle calor al molde y luego lo colocar en una base cilíndrica, empujar el molde hacia abajo y saldrá con facilidad y prolijo.

TIEMPO De DURACION: 3 a 4 días refrigerada.

PRALINÉ: (Bono extra)

- 100 g. de azúcar por 70 grs. De frutos secos.
- Coloca azúcar en un sartén, funde hasta formar un caramelo rubio, agrega frutos secos, estos deben quedar bien cubiertos de caramelo, vuelca a un plato con aceite, lámina de silpac o silicona, espera a que se enfríe completamente y muele en procesadora.

Guárdalo en un frasco y tendrás para cualquier ocasión

Si tienes 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