

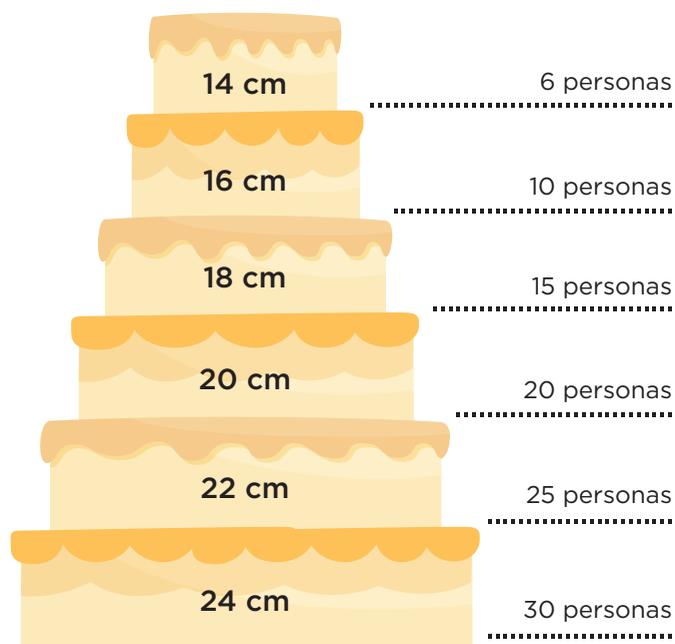
RECETARIO

DECORACIÓN DE TORTAS MODERNAS

cursosdecocina
— ESCUELA —

Antes de revisar las recetas toma en consideración lo siguiente:

- En todas las recetas estamos usando moldes de 16cm lo que permite un bizcocho y una torta para 10 -12 porciones medianas.
- La harina que se usa es sin polvos de hornear a menos que se indique lo contrario.
- Todos los moldes están previamente enharinados y enmantequillados.
- El horno siempre debe estar precalentado por lo menos 5 minutos antes.
- Las abreviaciones que usamos en la receta son: **cda - cucharada / cda - cucharadita**
- Si algún líquido aparece en gramos significa que fue pesado con una balanza.



NOTA: Estas medidas son de los moldes, al decorar el diámetro aumenta un poco.

Calculo de materiales para aumentar las recetas:

Si deseas hacer las preparaciones en un molde más grande puede hacer el cálculo de los ingredientes de la siguiente forma:

Las recetas están para un molde de 16 cm de diámetro, si por ejemplo la quiere hacer para un molde de 20 cm de diámetro, haga el siguiente cálculo:

- Radio de molde 1: 8 cm
- Radio de molde 2: 10 cm
- $(10 \times 10) / (8 \times 8) = 100/64 = 1.56$

Eso significa que los ingredientes para el molde de 16 cm debes multiplicarlos por 1.56 para obtener cuánto necesitas de cada ingrediente para un molde de 20 cm.

Bizcocho de chocolate:

Usamos 3 moldes de 16 cm de diámetro.

Ingredientes:

- Harina 280 gr
- Huevos 4
- Leche 125 cc
- Azúcar 400 gr
- Aceite 110 cc
- Café espresso 125 cc
- Vainilla 10 cc
- Cacao en polvo 76 gr
- Polvo de hornear 2 cda
- Sal 4 gr
- Bicarbonato 5 gr

Si no tienes café expreso, puedes reemplazar con:

- 250 cc de leche extra
- 8 gr de café instantáneo

Procedimiento:

Prepara tu molde antes de comenzar, ya sea con papel para hornear o poniéndole mantequilla y harina posteriormente.

Precalentar tu horno preferiblemente antes de comenzar o 5 min antes de llevar la mezcla al horno.

- Batir azúcar con huevos hasta que la mezcla cuadruple su tamaño y obtenga un color más claro.

- Incorporar en forma de hilo el aceite sin dejar de batir.

- Incorporar la vainilla.

- Unir todos los ingredientes secos (harina, sal, bicarbonato, polvos de hornear) y tamizamos. Por otro lado los líquidos (leche y café) sino tienes café expreso puedes reemplazar los 156 cc de café con 156 cc más de leche y 8 grs de café instantáneo bien mezclado.

- Luego cuando tengamos los ingredientes secos y líquidos listos, incorporar a la preparación de forma intercalada en 3 partes iguales batiendo a velocidad baja.
- Verter la mezcla en los moldes previamente preparados y recuerda tener tu horno caliente a la temperatura.
- Hornear a 170 grados por aprox 30 min o hasta insertar un palillo de madera y que este salga completamente limpio.
- Al enfriarse el molde lo envolvemos alusa plast y dejamos reposar dos horas.

Nota: No abrir el horno durante los primero 20 minutos de horneado. Así evitaremos que nuestro bizcocho se hunda en el centro.

Armado torta de chocolate:

- Cortamos la parte sobresaliente de los bizcochos para hacerlos completamente planos.
- Ponemos el primer bizcocho dentro del molde con la parte perfectamente lisa para abajo, luego lo hidratamos con abundante almíbar, le ponemos un poco de ganache y esparcimos de forma uniforme con ayuda de una espátula.
- Ponemos el segundo bizcocho, lo presionamos con un poco de fuerza al de abajo, luego lo hidratamos con almíbar, le ponemos ganaches y esparcimos de forma uniforme.
- Ponemos el tercer bizcocho, lo presionamos un poco, lo hidratamos y alusamos para refrigerarlo durante al menos 4-5 horas antes de continuar con la decoración.
- Para sacar la torta de molde aplicamos un poco de calor en el con ayuda de un soplete. Luego le ponemos un poco de ganache a la bandeja donde presentaremos la torta para que nos sirva como pegamento de la misma.
- Fijamos la bandeja en la parte de arriba de la torta, y sosteniéndola firmemente por ambos lados le damos vuelta y retiramos la bandeja del molde.
- Forramos toda la torta con abundante ganache, luego con ayuda de una cuchara empezando desde abajo dibujamos un espiral dándole vuelta a la base mientras lentamente vamos subiendo la cuchara.
- En la parte superior hacemos lo mismo iniciando en el borde dirigiéndonos al centro.
- Limpiamos un poco la bandeja, decoramos con bombones, rosetones de ganache y splinter de chocolate.

Red Velvet:

Usamos 3 moldes de 16 cm de diámetro.

Ingredientes:

- Harina (tamizada) 285 grs
- Huevos grandes 2
- Yema de huevo 1
- Leche líquida 365 cc + 14 cc de vinagre blanco
- Azúcar 300 gr
- Mantequilla sin sal 115 gr
- Cacao en polvo amargo 38 gr
- Colorante rojo en gel 5 gotas
- Esencia de vainilla 10 cc
- Bicarbonato 1 cdta
- Polvo de hornear 1 cdta
- Sal 1 cdta
- Vinagre blanco o de manzana 14 cc

Nota: No abrir el horno durante los primeros 20 minutos de horneado. Así evitaremos que nuestro bizcocho se hunda en el centro.

Procedimiento:

Prepara tu molde antes de comenzar, ya sea con papel para hornear o poniéndole mantequilla y harina posteriormente.

Precalentar tu horno preferiblemente antes de comenzar o 5 min antes de llevar la mezcla al horno.

- Mezclamos vainilla, colorante en pasta y cacao, con una espátula hasta conseguir una pasta, si la pasta está muy dura puedes colocar un poquito de la leche reservada para suavizar un poco.

- Cremar la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta por aprox 3 min, luego agregaremos el primer huevo, al mezclarse bien el segundo y luego la yema, batimos 5 minutos más o hasta conseguir una mezcla más aireada y homogénea.

- Unir la leche con la cucharada de vinagre para que se reposen al menos 5 min, reservar y continuamos.

- Mezclamos el harina con el polvo de hornear y tamizamos.
- Añadimos la pasta de colorante y cacao a la preparación de los huevos, azúcar y mantequilla, batimos a velocidad media-baja. Podemos parar para limpiar las paredes de nuestro bowl y conseguir que la mezcla se pinte de forma uniforme con el colorante.
- Reducir la velocidad a lo más bajo, agregar en tres partes la leche con el vinagre, intercalando con la harina.
- Mezclamos la sal, bicarbonato y el vinagre, luego incorporamos a la mezcla hasta que esté homogénea.
- Verter la mezcla en los moldes previamente preparados.
- Hornear a 170 grados por aprox 30 a 35 min o hasta insertar un palillo de madera y que este salga completamente limpio.

Nota: No abrir el horno durante los primeros 20 minutos de horneado. Así evitaremos que nuestro bizcocho se hunda en el centro.

*Recuerda no sobrebatar la mezcla, para esto es importante que todos nuestros ingredientes estén a temperatura ambiente y todos correctamente medidos y pesados para agregar sin perder tiempo. (mise en place preparada)

Armado red velvet:

- Cortamos la parte sobresaliente de los bizcochos para hacerlos completamente planos.
- Fijamos la base de la torta con una servilleta mojada a la base giratoria.
- Ponemos el primer bizcocho en la base con la parte perfectamente lisa para abajo, luego lo hidratamos con abundante almíbar, luego con una manga le ponemos un espiral de frosting de adentro hacia afuera.
- Ponemos el segundo bizcocho, lo presionamos con un poco para abajo, luego lo hidratamos con almíbar y nuevamente con ponemos un espiral de frosting.
- Ponemos el tercer bizcocho, lo presionamos un poco y lo hidratamos.
- Para el forrado ponemos dos líneas de frosting por el costado en medio de los bizcochos y un espiral en la parte superior.

- Con ayuda de una espátula esparcimos la mezcla de forma uniforme por toda la torta para luego con ayuda de una raspa quitar el exceso y solo dejarle una fina capa.
- Hacemos pequeñas migas con la parte que le cortamos el bizcocho en la parte superior y las usamos para decorar la torta por los costados y en la parte superior.
- Por último con el mismo frosting y con una manga pero con boquilla rizada hacemos copos por todo el borde superior de la torta.

Bizcocho de Vainilla:

Usamos 3 moldes de 16 cm de diámetro.

Ingredientes:

- Harina con polvo 250 grs
- Huevos 2
- Yemas 4
- Leche 250 cc
- Azúcar 250 grs
- Polvo de hornear 8 grs
- Sal 2,5 gr
- Mantequilla s/sal (a temperatura ambiente) 225 gr
- Esencia de vainilla 10 cc
- Vinagre blanco 1 cda

Procedimiento:

Prepara tu molde antes de comenzar, ya sea con papel para hornear o poniéndole mantequilla y harina posteriormente.

Precalentar tu horno a 170° C preferiblemente antes de comenzar o 5 min antes de llevar la mezcla al horno..

- Batir 1 durante un minuto la mantequilla (debe estar a temperatura ambiente), luego agregamos la azúcar en forma de lluvia lentamente, batir a velocidad media alta por aproximadamente 4 min o hasta obtener una mezcla de color amarillo claro y con un poco más de volumen.

- Bajar la velocidad y añadir una a una las yemas hasta integrar, luego agregar los huevos completos, la vainilla y batir un poco más hasta que se incorpore.
- Mezcla la leche con la cucharada de vinagre y reserva (esta mezcla debe reposar al menos 5 min, antes de agregar a la preparación).
- Unimos la harina con los polvos de hornear, la sal y tamizamos 2 veces.
- Luego agregaremos nuestros secos en 3 partes intercalando con la mezcla de leche y vinagre que también la agregaremos en 3 partes. Batir solo hasta que se incorpore y a baja velocidad, puedes ayudarte con una espátula para finalizar y no sobre batir la mezcla.
- Verter la mezcla en los moldes previamente preparados.
- Hornear a 170 grados por aprox 30 a 35 min o hasta insertar un palillo de madera y que éste salga completamente seco.

Nota: No abrir el horno durante los primeros 20 minutos de horneado. Así evitaremos que nuestro bizcocho se hunda en el centro.

Armado torta de vainilla:

- Cortamos la parte sobresaliente de los bizcochos para hacerlos completamente planos.
- Llenamos una manga con manjar y otra con buttercream.
- Con la manga de buttercream hacemos una cerca en el borde del bizcocho y con la de manjar hacemos un espiral relleno todo el centro de la torta.
- Ponemos el segundo bizcocho y repetimos el procedimiento de la cerca con buttercream y el espiral de manjar.
- Ponemos el tercer bizcocho y hacemos un espiral con abundante buttercream en los costados de la torta, esparcimos con una espátula hasta cubrirla completamente.
- Con ayuda de una raspa alisamos toda la superficie de la torta.
- Con una cucharilla ponemos un poco de ganache en el borde superior para que esta baje en forma de gotas por los costados.
- Mezclamos un poco de buttercream con ganache y disponemos esta mezcla en una manga con boquilla rizada para decorar la parte superior con copos.
- En medio de ellos ponemos unas galletas y esparcimos algunos splinter de chocolate

Carrot Cake:

Usamos 3 moldes de 16 cm de diámetro.

Harina 300 gr
Huevos 4
Leche a temp ambiente 125 cc
Azúcar 300 gr
Aceite vegetal 225 cc
Vinagre 1 cda
Esencia de vainilla 2 cda
Canela en polvo 1 ½ cda
Bicarbonato 3 cda
Sal 2 cda
Polvo de hornear 1 cda
Zanahoria rallada de 350 a 400 gr
Cardamomo en polvo ½ cda
Clavo de olor en polvo ½ cda
Nuez moscada en polvo ½ cda
Almendras trituradas 55 grs
Nueces trituradas 55 grs

Preparación:

Prepara tu molde antes de comenzar, ya sea con papel para hornear o poniéndole mantequilla y harina posteriormente.

Precalentar tu horno a 180° C preferiblemente antes de comenzar o 5 min antes de llevar la mezcla al horno.

- Colocar el aceite y el azúcar en un bowl apto para batidora, batir a velocidad baja por un minuto aprox, luego agregamos uno a uno los huevos, subimos la velocidad a media - alta, batimos por un espacio de 4 min aprox. la mezcla debe aumentar su volumen y tomar un color amarillo claro y textura espesa.

- Agregamos la vainilla.

- En un bowl aparte mezclaremos todos nuestros ingredientes secos, tamizamos una vez para unificar y reservamos.

- A la leche ponemos el vinagre, revolvemos y dejamos reposar 5 minutos.

- Agregaremos la harina a nuestra mezcla de aceite y huevos en tres partes, alternando con nuestra media taza de leche + vinagre.

- Cuando acabemos de echar todos nuestros líquidos y secos en el bowl... podemos parar de batir, limpiar nuestro bowl con una espátula y unificar un poco más la mezcla con la misma espátula de ser necesario.
- Agregamos luego nuestra zanahoria finamente rallada y las almendras.
- Unificamos con una espátula toda la mezcla y listo.
- Verter la mezcla en los moldes previamente preparados.
- Hornear a 180 grados por aprox 30 a 35 min o hasta insertar un palillo de madera y que ésta salga completamente seco.

Nota: No abrir el horno durante los primeros 20 minutos de horneado. Así evitaremos que nuestro bizcocho se hunda en el centro.

Armado carrot cake:

- Cortamos la parte sobresaliente de los bizcochos para hacerlos completamente planos.
- Ponemos el frosting en una manga con una boquilla lisa.
- A la bandeja donde presentaremos la torta le ponemos un espiral de frosting que actuará como pegamento para el bizcocho y pegamos el primero.
- A este primero bizcocho le ponemos un espiral de abundante frosting en la parte superior.
- Ponemos el segundo bizcocho, lo presionamos con un poco de para abajo, luego de igual forma que al primero le hacemos un espiral con abundante frosting en la parte superior.
- Ponemos el tercer bizcocho, lo presionamos un poco.
- Por los lados con la manga hacemos 3 líneas de frosting y con una espátula esparcimos haciendo que solo quede una capa muy fina cubriendo el bizcocho. Luego quitamos el exceso con espátula grande.
- En la parte superior también ponemos una capa muy fina de frosting y luego decoramos con una boquilla rizada todo el borde.
- Por los lados decoramos con trocitos de almendra.

Alfajores de maicena:

Mantequilla sin sal 200gr (a temperatura ambiente)

Azúcar impalpable 60 gr

Maicena 125 gr

Harina sin polvo 175 gr

Para la decoración y relleno:

- Manjar (sugerencia: intenta usar un manjar que tenga buena consistencia para que no se desparrame del alfajor)
- Coco rallado o azúcar flor (opcional)

Procedimiento:

- Debemos cremar la mantequilla con el azúcar flor, hasta obtener una especie de pasta o crema bastante homogénea y sin grumos de mantequilla o azúcar.
- Por otro lado vamos a unir el harina con la maicena con una cucharilla y cernimos una o dos veces, para unificar nuestra mezcla.
- Llevamos la harina con maicena al bowl, donde se encuentran la mantequilla y el azúcar flor, mezclamos un poco con una espátula, para juntar un poco nuestros secos con esta mezcla y que al encender la batidora para terminar de unificar, la azúcar flor y la harina no salgan hacia fuera.
- Una vez lista y si quedan residuos de masa pegados en nuestro bowl, limpiamos, unificamos en el mesón con nuestras manos y luego de que tengamos una masa de galletas lisa y suave, la tapamos con alusa y llevamos a la heladera por un espacio de unas 10 a 12 hrs.
- Lista y reposada nuestra masa en el refri podemos sacarla, ablandarla un poco con nuestras manos, para luego uslar sobre una superficie plana, (puedes agregar una pequeña lluvia de harina sobre el mesón antes de empezar para que no se pegue la masa del mesón. Debemos uslar hasta que la masa tenga un grosor de unos 4 a 5mm. luego con un cortador de nuestra preferencia cortamos nuestras tapas. Nosotros usamos un cortador redondo de unos 4 cm aprox, es importante que el que uses sea similar en tamaño para respetar los tiempos de horneado que aquí te damos. Si usas uno más grande probablemente los tiempos de horneado cambien un poco.
- Luego de que cortemos nuestras tapitas las colocamos muy cuidadosamente en nuestra bandeja las llevamos al congelador unos 15 min. mínimo, mientras transcurre este tiempo precalentamos nuestro horno a 165 grados. Luego llevamos nuestros alfajores al horno por unos 12 min aprox.

Tips: igual siempre debemos fijarnos de que no se doren los bordes de nuestros alfajores y que al sacarlos del horno. los retiremos de la bandeja con una espátula, (preferiblemente de metal finita) para que no se sigan cocinando con el calor de la bandeja.

Dejamos enfriar, rellenamos con manjar y decoramos con coco rallado o azúcar flor espolvoreada sobre ellos.

Almíbar:

Azúcar 400 gr

Agua 500 cc

Cualquier destilado o amaretto 10cc

Procedimiento:

- Ponemos en una olla el agua y el azúcar a fuego alto y resolvemos para que se disuelva el azúcar.
- Disuelta el azúcar agregamos el destilado y esperamos a que hierva 1 o 2 minutos para que se evapore el alcohol.
- Refrigeramos antes de usar.