

# RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



## FLAN DE COCO Y DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES:

Para el Caramelo:

- 100g de Azúcar

Para el Flan:

- 5 Huevos
- 350cc de Leche
- 50cc de Crema de Leche
- 100cc de Tambo
- 50g de Coco Rallado
- 150g de Azúcar

### PROCEDIMIENTO:

1. Para el caramelo, colocar el azúcar en una sartén, y cocinarlo hasta que se funda y tome un leve color dorado.
2. Verter el caramelo en el molde. Con cuidado, distribuirlo por toda la base y los bordes, rotando el molde para que el caramelo corra y llegue a todos lados.
3. En un bol, colocar todos los ingredientes para el flan y mezclarlos hasta integrar.
4. Verter la mezcla en el molde acaramelado, y hornear a baño maría a fuego mínimo (140°C). Para el baño maría, colocar el molde en una fuente con agua, cuidando que el agua llegue hasta la mitad del molde.
5. Hornear por 40 minutos o hasta notar los bordes firmes pero el centro con movimiento. Se deben cocinar lento y a baja temperatura. Es importante no pasarlo de cocción para que quede cremoso.
6. Dejar enfriar el flan dentro del horno antes de pasarlo a la heladera. No se asusten si parece crudo, cuando se enfríe se va a terminar de solidificar.
7. Para desmoldarlo, puede ser necesario acercar el molde a una hornalla por unos minutos para derretir el caramelo y que el flan se despegue solo.

## VOLCAN DE DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES: Para 4 Unidades

- 2 Huevos
- 2 Yemas
- 50cc de Tambo
- 400g de Dulce de Leche Repostero
- 40g de Harina 0000

# RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



## PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente colocar, los huevos, las yemas, el licor y el dulce de leche. Integrar con batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Añadir la harina, e integrar cuidando que no queden grumos.
3. Enmantecar y enharinar los moldes para volcán muy bien. Es importante para desmoldarlos fácilmente.
4. Rellenarlos con la mezcla para volcán.
5. Llevar a horno precalentado a fuego máximo (200C) y cocinar por 8- 10 minutos. El tiempo va a depender de cada horno, por lo cual hay que estar atento. Se deben cocinar los bordes, pero el centro no debe llegar a coagularse así logramos el efecto volcán.
6. Servir inmediatamente, idealmente acompañado de crema batida o helado.

## ROGEL

### INGREDIENTES: Para una torta de 24-26cm de diámetro.

Para la Masa:

- 250g de Harina 0000
- 250g de Crema de Leche

Para el Relleno:

- 1kg de Dulce de Leche Repostero
- 75cc de Tambo

Para el Merengue Italiano:

- 3 Claras
- 180g de Azúcar

## PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente colocar los ingredientes de la masa e integrar con las manos, formando un bollo liso y suave. Separar en 8 bollitos iguales.
2. Estirar los bollitos formando un disco redondo de 24-26 cm de diámetro. Se pueden estirar sobre la mesada con palo de amasar, o utilizar la máquina de pastas para estirar la masa, y luego darle forma redonda. Espolvorear la mesada con harina para evitar que la masa se pegue.
3. Hornear los discos en horno precalentado a 180C por 10 minutos o hasta que estén levemente dorados. Dejar enfriar.
4. Mezclar el dulce de leche con el licor, untar los discos, e ir encimándolos.
5. Al colocar el último disco, realizar un poco de presión hacia abajo con la ayuda de una tabla. De esta forma se empareja la torta y se eliminan huecos de aire.

## RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



6. Realizar un Merengue Italiano. Para eso, colocar el azúcar en una ollita, apenas cubrir con agua, y llevar al fuego para lograr un almíbar. Una vez que el almíbar alcanza los 118C verterlo en forma de hilo sobre las claras batidas a nieve, y continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe, es decir, tome temperatura ambiente.
7. Cubrir la torta con el merengue. Se puede esparcir con una cuchara o espátula, presionando y levantando para realizar picos, o pasar el merengue a una manga de repostería para decorar a gusto.
8. Enfriar la torta en heladera al menos dos horas antes de servirla.

### **COOKIE GIGANTE:**

#### **INGREDIENTES:**

- 125g de Manteca
- 80g de Azúcar Rubia
- 1 Huevo
- 50cc de Tambo
- 165g de Harina 0000
- 100g de Chips de Chocolate

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. Colocar en un bol la manteca pomada, es decir blanda a temperatura ambiente, y el azúcar y batir hasta lograr una mezcla cremosa.
2. Añadir el huevo y el licor e integrar.
3. Incorporar la harina, e integrar con una espátula de goma.
4. Luego sumar los chips de chocolate y mezclar hasta distribuirlos por toda la masa.
5. Colocar la mezcla de cookies en un molde redondo enmantecado y enharinado.
6. Llevar a horno precalentado a 180C por 15-20 minutos, o hasta notar los bordes dorados.
7. Servirla tibia, e idealmente acompañar con helado y salsa de dulce de leche.

### **CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE**

#### **INGREDIENTES: Para una torta de 24-26cm de diámetro.**

Para la Base:

- 150g de Galletitas de Chocolate
- 70g de Manteca

Para el Cheesecake:

- 750g de Queso Crema
- 500g de Dulce de Leche Repostero

# RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



- 200g de Crema de Leche
- 120g de Azúcar
- 4 Huevos
- 50cc de Tambo
- 70g de Harina 0000

Para la Salsa de Dulce de Leche:

- 150g de Dulce de Leche
- 75cc de Tambo

## **PROCEDIMIENTO:**

1. Procesar las galletitas y mezclarlas con la manteca derretida. Cubrir la base de un aro (con la base forrada con papel aluminio) o de un molde desmontable.
2. En un recipiente grande mezclar todos los ingredientes del cheesecake hasta obtener una crema lisa y homogénea, ayudándose con un batidor de mano.
3. Verter la crema sobre la base de galletitas.
4. Hornear el Cheesecake a horno mínimo, cuanto más bajo mejor, idealmente a 120°C - 130°C, por aproximadamente 45 minutos. Para evitar que se dore se puede cubrir con papel aluminio. Se deben notar los bordes firmes, pero el centro debe tener cierto movimiento, una vez frío se solidificará. Esto es súper importante para que quede cremoso.
5. Dejar enfriar en el horno para evitar que se agriete la superficie. Luego, enfriar en la heladera por 4-6 horas.
6. Cubrir con la salsa de dulce de leche, para eso, simplemente mezclar el dulce de leche y el licor hasta que se integren.

## **BLONDIES**

**INGREDIENTES: Para un molde de 20x20cm**

- 125g de Manteca
- 100g de Chocolate Blanco
- 50cc de Licor Tambo
- 200g de Azúcar
- 2 Huevos
- 120g de Harina 0000

## **PROCEDIMIENTO:**

1. Derretir en microondas o a baño maría el chocolate y la manteca.
2. Por otro lado, en un bol batir los huevos junto con el azúcar, y el licor de chocolate blanco.

## RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



3. Agregar el chocolate y la manteca derretidos e integrar bien. Incorporar la harina, y mezclar.
4. Verter la mezcla en un molde para horno enmantecado y enharinado.
5. Llevar a horno precalentado a fuego medio (180C), y cocinar por 20 minutos aprox. Para que queden bien húmedos por dentro es muy importante no pasarlos de cocción. En cuanto se forme esa capita crocante por arriba y al mover el molde, la preparación está firme y se queda quieta, ya están listos.
6. Dejarlos enfriar antes de cortarlos porque si no, se van a romper todos.

### TORTA DE BANANA Y DULCE DE LECHE

#### **INGREDIENTES: Para una torta alta de 16-18 cm de diámetro.**

Para el Bizcochuelo:

- 2 Bananas
- 2 Huevos
- 200g de Azúcar Rubia
- 100cc de Aceite
- 150cc de Leche
- 50cc de Tambo
- 300g de Harina Leudante

Para el Relleno:

- 300g de Dulce de Leche Repostero
- 50cc de Tambo

Para la Cubierta:

- 200cc de Crema de Leche
- 40g de Azúcar

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. Colocar en un bol las bananas y pisarlas para formar un puré. Cuanto más maduras estén mejor va a quedar el bizcochuelo.
2. Incorporar los huevos y el azúcar. Batir hasta integrar.
3. Añadir el aceite, y continuar batiendo.
4. Luego agregar la leche, y el licor.
5. Por último, sumar la harina, y mezclar hasta obtener una preparación lisa y sin grumos.
6. Verter la mezcla en un molde enmantecado y enharinado, cuidando de no pasar las  $\frac{3}{4}$  partes del mismo. Se puede hacer un solo bizcochuelo y luego cortarlo, u hornear cada capa por separado.
7. Llevar a horno precalentado a fuego mínimo (150°C). Si se hornea por capas, cada una va a demorar aprox. 25 minutos, y si se hornea un solo bizcochuelo grande va a

## RECETAS DE POSTRES ÚNICOS CON



demorar unos 45 minutos aprox. Esta listo cuando al pincharlo con un cuchillo o palillo este salga limpio.

8. Para armar la torta el bizcochuelo debe estar bien frio. Para eso mezclar el dulce de leche con el licor, y por otro lado batir la crema con el azúcar a punto chantilly.
9. Rellenar la torta con el dulce de leche y luego cubrir con la crema chantilly.
10. Llevar a la heladera al menos 2 horas antes de servir.

### **FONDUE DE DULCE DE LECHE**

#### **INGREDIENTES:**

- 300g de Dulce de Leche
- 100cc de Crema de Leche
- 50cc de Tambo

#### **PROCEDIMIENTO:**

1. Calentar el dulce de leche y la crema hasta que rompa hervor.
2. Apagar el fuego y perfumar con el licor.
3. Dejar reposar 5 minutos, y servir acompañado de frutas, bizcochuelos, brownie, golosinas, etc.