Alfajores Argentinos

Capítulo I - Generalidades

Título

Lorem ipsum dolor sit ame

Capítulo II - Recetas

Alfajor Marplatense

El rey de los alfajores

Receta

RINDE: 10 PORCIONES		**TIEMPO: 60 MINUTOS**	
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Masa quebrada			
Harina 0000	gr.	175	
Almidón de maíz	gr.	50	
Cacao amargo	gr.	12	
Manteca	gr.	100	Mantequilla
Azúcar impalpable	gr.	100	Azúcar glas
Miel	gr.	25	
Extracto de malta	gr.	20	
Agua	ml.	25	
Polvo para hornear	gr.	4	
Bicarbonato de sodio	gr.	3	
Bicarbonato de amonio	gr.	4	
Sal fina	gr.	2	
Varios			
Dulce de leche	gr.	500	Relleno
Chocolate cobertura	Kg.	1	Para bañar

Utensilios

- 1 batidora
- 1 Palo de amasar.
- 1 Cortante N°5/6
- 1 Bandeja de 30x40.
- 1 Papel manteca.
- 1 Manga descartable.
- 1 Pico liso.

Procedimiento

- Hacer un cremado con el azúcar impalpable y la manteca.
- Incorporar la miel, el agua y el extracto de malta
- Tamizar la harina, la fécula, el polvo de hornear y los bicarbonatos.
- Integrar hasta obtener una masa homogénea.
- Reservar en frío. Estirar de 3mm de espesor.
- Cortar con cortante nº 5 o 6 y estibar en placas enmantecadas.
- Cocinar a 180°C.durante 6 minutos aproximadamente
- Una vez frías las tapitas, rellenar con dulce de leche y bañar con chocolate.

Alfajor Cordobés

El macarrón argentino

Receta

RINDE: 30 PORCIONES			TIEMPO: 60 MINUTOS
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Masa			
Harina 0000	gr.	250	
Yemas	gr.	100	
Huevos	gr.	50	
Alcohol	gr.	13	
Azúcar	gr.	20	Azúcar común
Polvo para hornear	gr.	10	
Varios			
Dulce de fruta	gr.	500	Relleno
Glaseado		c/n	Para bañar

Utensilios

- 1 batidora
- 1 Palo de amasar.
- 1 Cortante N°4
- 1 Bandeja de 30x40.
- 1 Papel manteca.
- 1 Manga descartable.
- 1 Pico liso.

Procedimiento

- Tamizar la harina con el polvo de hornear.
- Hacer una corona y en el centro incorporar el azúcar, las yemas, el alcohol y el huevo.
- Integrar hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar descansar para relajar el gluten.
- Estirar la masa a 2mm de espesor. Cortar con cortante nº 4 o 5 y estibar en placas limpias.
- Cocinar a 200°C.durante 10 minutos.
- Una vez fríos, rellenar y bañar con glaseado.

Alfajor de Maicena

Imposible no amarlos

Receta

RINDE: 20 PORCIONES			**TIEMPO: 60 MINUTOS**
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Masa			
Almidón de maíz	gr.	200	
Harina 0000	gr.	50	
Polvo para hornear	gr.	4	
Bicarbonato de sodio	gr.	3	
Manteca	gr.	75	
Azúcar impalpable	gr.	75	Azúcar glas
Yemas	gr.	80	
Leche	ml.	20	
Esencia de vainilla	ml.	10	
Ralladura de limón	unid.	1	
Coñac	ml.	5	
Varios			
Dulce de leche	gr.	600	Relleno
Coco rallado		c/n	Para decorar

Utensilios

- 1 batidora
- 1 Palo de amasar.
- 1 Cortante N°4

- 1 Bandeja de 30x40.
- 1 Papel manteca.
- 1 Manga descartable.
- 1 Pico liso.

Procedimiento

- Tamizar la harina con el polvo de hornear.
- Hacer un cremado con el azúcar impalpable y la manteca.
- Incorporar las yemas, la ralladura y la esencia.
- Mezclar con la harina, la fécula y el polvo para hornear tamizados.
- Integrar hasta obtener una masa homogénea.
- Reservar en frío. Estirar de 4mm de espesor.
- Cortar con cortante n°4 y estibar en placas enmantecadas.
- Cocinar a 180°C.durante 10 minutos aproximadamente (no deben tomar color).

Una vez frías las tapitas, rellenar con dulce de leche y rebozar con coco rallado.

Dulce de leche

El orgullo nacional

Receta

RINDE: 250 GRAMOS			TIEMPO: 90 MINUTOS
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche entera	ml.	1000	(Un litro)
Azúcar común	gr.	250	
Glucosa	gr.	60	
Bicarbonato de sodio	gr.	5	
Extracto de vainilla	ml.	5	

Utensilios

- 1 olla de cobre
- 1 cuchara de madera

Procedimiento

- Calentar la leche en una olla sin que rompa el hervor
- Agregar el azúcar y el extracto de vainilla
- Cuando rompe hervor agregar el bicarbonato de sodio.
- Bajar el fuego y cocinar por 1 – 1 ½ hora, revolviendo constantemente en forma de “8” para que no se queme la leche.
- Para verificar la consistencia del Dulce de leche, colocar el dulce sobre un palillo y dejar que se enfríe. No “sobrecocinar”, de lo contrario queda con textura de caramelo de un caramelo
- Dejar enfriar completamente antes de consumir.

Dulce de durazno

Mermelada, como le decimos en Argentina…

Receta

RINDE: 1 KG			**TIEMPO: 30 MINUTOS**
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Duraznos	kg.	1	No completamente maduros
Azúcar común	gr.	250	
Jugo de limón	unid.	1	

Utensilios

- 1 olla o cacerola que no sea de aluminio
- 1 cuchara de madera

Procedimiento

- Pelar y cortar los duraznos en cubos irregulares
- Llevar a la heladera junto con el azúcar y el jugo de limón por un día
- Cocinar a fuego medio por 30 minutos, revolviendo periódicamente
- Cuando se vea el fondo de la cacerola, el dulce estará listo
- Dejar enfriar y usar inmediatamente o colocarlo en tarros esterilizados, al vacío para conserva.

Cobertura de chocolate

El orgullo nacional

Receta

RINDE: 1 KG			**TIEMPO: 10 MINUTOS**
INGREDIENTES	**U.M.**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Chocolate cobertura con leche	kg.	1	

Utensilios

- 1 cacerola pequeña
- 1 bowl
- 1 cuchara de madera

Procedimiento

- Fundir el chocolate con leche a 40°C, agitando la mezcla para obtener un chocolate perfectamente atemperado.
- Bañar los alfajores, según las indicaciones del docente
- Si se van a bañar gran cantidad de alfajores es indispensable mantener el chocolate a temperatura ya sea en baño maría o sometiéndolo al microondas por 10 segundos