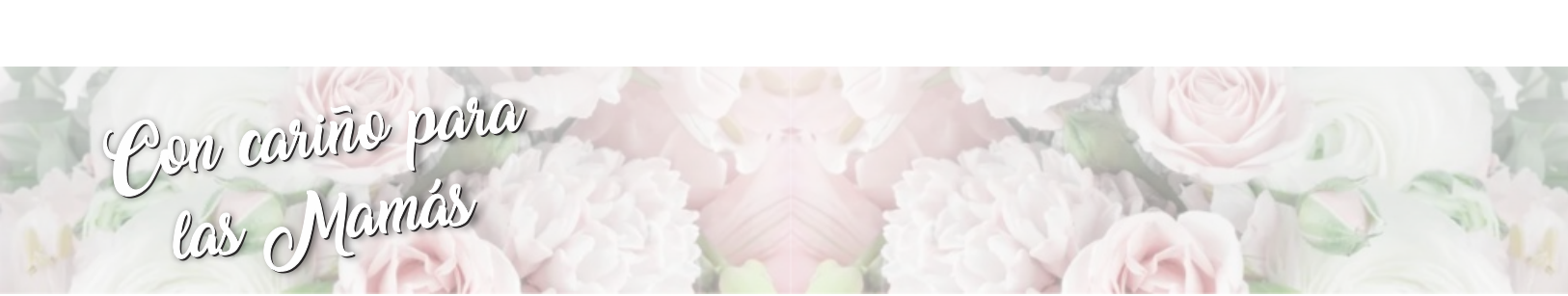




*Con cariño para
las Mamás*

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



*Con cariño para
las Mamás*

Con todo mi cariño...

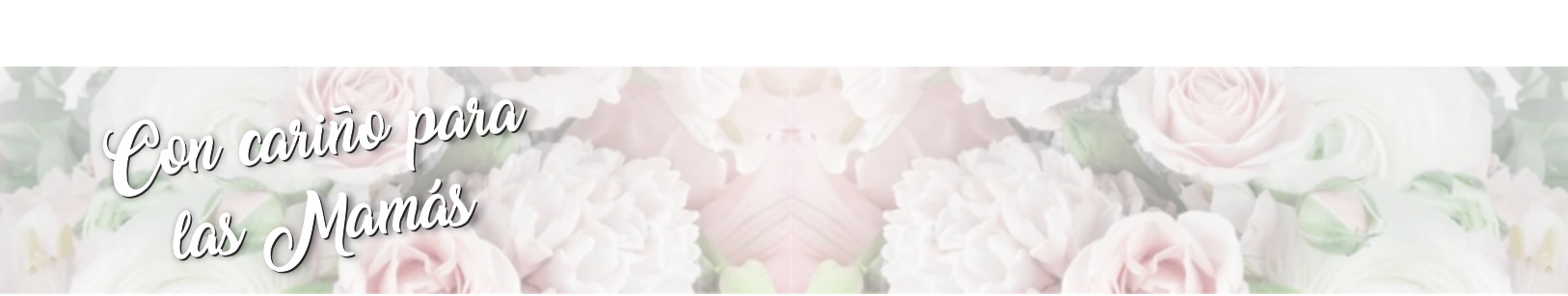
Este recetario es un pequeño regalo con todo mi corazón para ti, que me has acompañado con tu confianza, tu apoyo y tu cariño en este camino lleno de sabor y amor por la cocina.

Gracias por dejarme entrar en tu hogar, por seguir cada receta con entusiasmo y por recordarme que lo que hacemos con amor siempre sabe mejor. Hoy celebro a todas las mamás, abuelitas, tías, hermanas y mujeres maravillosas que con sus manos y su corazón endulzan la vida de los que aman.

¡Feliz Día de las Madres!

Que nunca falte el calor del horno, la risa en la cocina y un postre para compartir.

Con cariño,
Chef Laura Palacios-Macedo T.



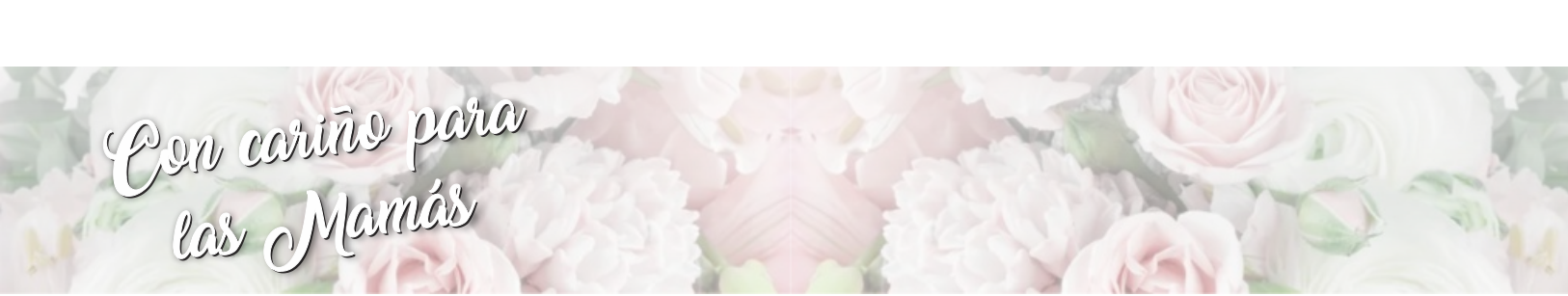
*Con cariño para
las Mamás*

Índice

BARRAS DE LIMÓN.....	1
MOUSSE DE MANGO.....	3
PAY DE DURAZNO.....	4
ROSCA DE SABOYA.....	7

Barras de limón

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



Con cariño para
las Mamás

Barras de limón

Ingredientes:

Corteza:

226 gr de mantequilla sin sal fundida
100 gr de azúcar refinado
2 cditas de extracto de vainilla
½ cdita de sal
265 gr de harina común 10 a 11% de proteína

Relleno:

400 gr de azúcar refinado
45 gr de harina común
345 gr (6) huevos grandes
240 gr de jugo de limón
Azúcar glass para espolvorear (opcional)

Procedimiento:

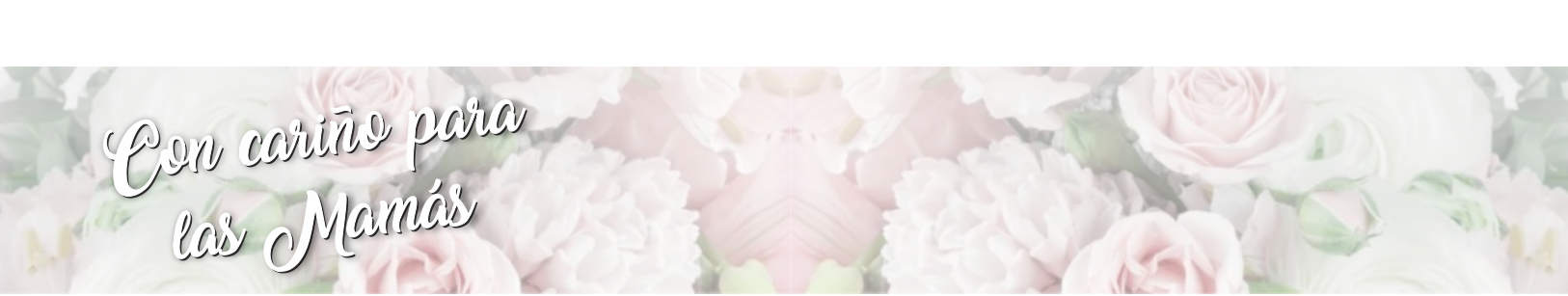
1. Precalienta el horno a 165 °C. Cubre con papel para hornear el fondo y los laterales de un molde de vidrio de 23 X 33 o similar. **No uses molde metálico.**

Deja unos 2 cm extras de papel para desmoldar fácilmente. Reserva.

Base:

2. Mezcla la mantequilla fundida, el azúcar, el extracto de vainilla y la sal en un bowl mediano. Agrega la harina y mezcla hasta que esté bien integrada. La masa quedará espesa.

3. Vierte en el molde y presiona firmemente, asegurándote de que la capa de base quede uniforme. Hornea de 20 a 22 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retira del horno. Con un tenedor, haz agujeros por toda la superficie de la base caliente (sin atravesarla completamente). Esto ayudará a que el relleno se adhiera y a que la base se mantenga en su lugar. Reserva.



Con cariño para las Mamás

Relleno:

4. Tamiza el azúcar y la harina en un recipiente grande. agrega los huevos y luego el jugo de limón, mezclando hasta que estén bien integrados.

5. Vierte el relleno sobre la base tibia. Hornea de 22 a 26 minutos o hasta que el centro esté relativamente cuajado y no se mueva. (Golpea ligeramente el molde para comprobarlo). Retira del horno y déjelas enfriar completamente a temperatura ambiente.

TIP: Recomendando dejarlas enfriar unas 2 horas a temperatura ambiente y luego guardarlas en el refrigerador de 1 a 2 horas más hasta que estén bien frías. Recomendando servir las frías.

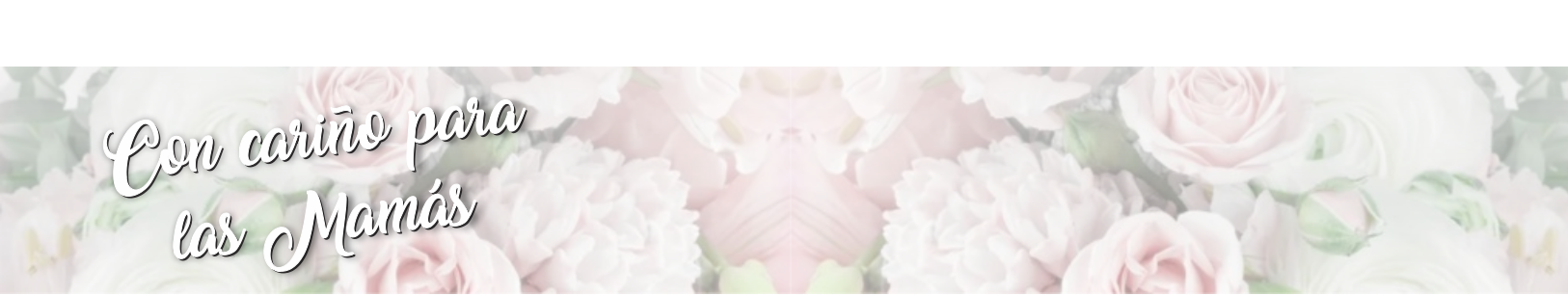
6. Una vez frío, retira el papel del molde aprovechando el borde que sobresale. Espolvorea con azúcar glass y corta en cuadrados antes de servir.

Nota: Para obtener cuadrados perfectos, limpia el cuchillo entre cada corte.



Mousse de mango

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



*Con cariño para
las Mamás*

Mousse de mango

Ingredientes:

500 gr de crema de leche para batir (tipo Lyncott)
180 gr de chocolate blanco fundido y templado
400 gr de mango en trozos
50 gr de mango en cubos para decorar
Crema Chantilly para decorar (opcional)
Hojas de menta fresca para decorar

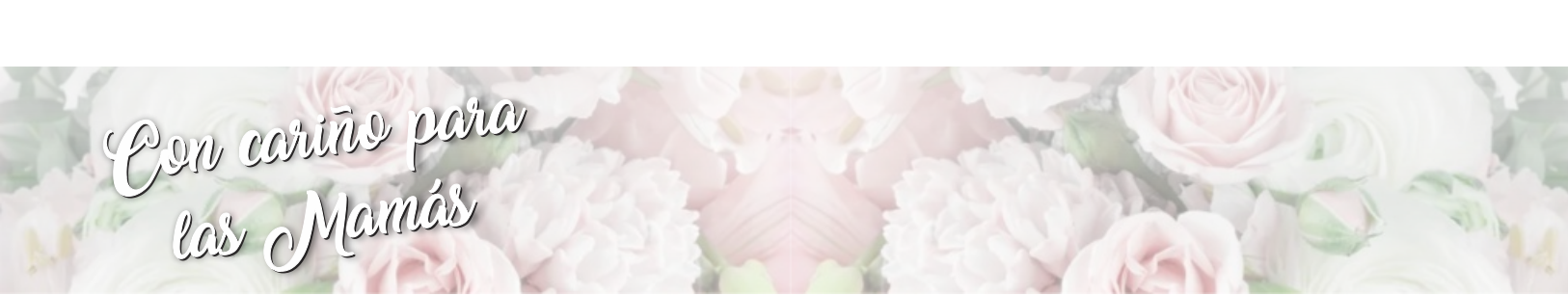
Procedimiento:

1. Muele el mango en la licuadora y procesa hasta que quede un puré suave. Reserva.
2. Bate la crema de leche hasta que doble su volumen y forme picos firmes. Incorpora suavemente y de forma envolvente el chocolate blanco fundido y templado. Por último, incorpora el puré de mango de igual manera.
3. Transfiere la mousse a tazones o copas individuales y refrigérela por lo menos durante tres horas para que tome consistencia.
4. Antes de servir, decora con trocitos de mango, crema Chantilly si la usas y hojas de menta. ¡Disfruta de este fácil y delicioso postre!



Pay de durazno

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



*Con cariño para
las Mamás*

Pay de durazno

Ingredientes:

(para un molde de 23 cm)

Para la masa:

315 gr de harina común
2 cditas de azúcar
1 cedita de sal
230 gr de mantequilla fría, sin sal y cortada en cubos
120 gr de agua helada
1 huevo para barnizar

Para el relleno:

1,4 kg de duraznos (aproximadamente 8 a 9 medianos)
135 gr de azúcar refinado
65 gr de harina común para todo uso
1 cda de jugo de limón fresco
1 cedita de jengibre fresco pelado y rallado (opcional)
1 cedita de canela molida
30 gr de mantequilla fría sin sal, cortada en cubos pequeños

Para el terminado:

1 huevo grande batido con 1 cda de leche (para barnizar)
Azúcar para espolvorear sobre la corteza.

Procedimiento:

Masa:

1. Mezcla la harina, el azúcar y la sal en un bol grande. Agrega la mantequilla cortada en cubos.
2. Con un cortador de masa, un procesador de alimentos o dos tenedores, corta la mantequilla junto con los ingredientes secos hasta obtener un arenado (debe quedar un arenado grueso con trocitos de mantequilla del tamaño de un chícharo).
3. A 1/2 taza de agua agrégale hielo y remueve. A partir de ahí, pesa 120 gramos de agua, cuando el hielo se haya derretido un poco. Agrega el agua helada, 2 cucharadas a la vez, y mezcla después de cada adición.

Con cariño para las Mamás

4. Deja de agregar agua cuando la masa se una fácilmente y empiece a formar grumos grandes. La masa estará húmeda y un poco pegajosa, pero no demasiado mojada. No añadas más agua de la necesaria. Yo siempre uso aproximadamente 120 gramos.

5. Vuelca la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Con las manos enharinadas, únela hasta que la harina se integre completamente con las grasas. Forma una bola y divide la masa por la mitad. Con la palma de las manos, aplana cada mitad hasta formar un disco de 2 a 3 cm de grosor.

6. Envuelve cada disco por separado en plástico film y lleva al refrigerador por lo menos durante 2 horas y hasta por 3 días antes de usarla.

Relleno:

1. Pela los duraznos y cortarlos en trozos de 2,5 cm. Necesitarás aproximadamente 1 kilo 400 gramos.

2. En un recipiente amplio, mezcla los trozos de durazno, el azúcar refinado, harina, el jugo de limón, el jengibre y la canela hasta que estén bien combinados. Guarda el relleno en el refrigerador mientras extiendes la masa.

3. Ajusta una de las rejillas del horno al tercio inferior y precaliéntalo a 215 °C (425 °F).

Coloca una charola para hornear en rejilla inferior para recoger el jugo de los duraznos si llega a derramarse.

Armado:

1. **Extiende la masa fría:** Sobre una superficie enharinada, extiende uno de los discos de masa fría (guarda el otro en el refrigerador). Comienza desde el centro estirando hacia arriba y hacia abajo. Da un cuarto de vuelta a la masa después de cada estiramiento y continúa estirando hasta formar un círculo de 30 cm de diámetro, manteniendo la superficie de trabajo y el rodillo ligeramente enharinados.

2. Coloca con cuidado la masa en un molde redondo de 23 a 25 cm. Presiona con los dedos para que quede pegada al fondo y a las paredes del molde. Vierte y extiende el relleno uniformemente. Distribuye los trozos de mantequilla sobre el relleno. Reserva en el refrigerador mientras estiras la masa superior.

Con cariño para las Mamás

3. **Realiza el enrejado:** Extiende de igual manera la masa formando un círculo de 30 cm de diámetro. Con un cortador de pasta, un cuchillo afilado o un cortador de pizza, corta tiras de masa según el enrejado que quieras realizar.

4. Entrelaza con cuidado las tiras sobre el pay, una encima de la otra y debajo de la otra, acomodándolas según sea necesario para entrelazarlas. Para sellar los bordes, usa un cuchillo pequeño o unas tijeras de cocina para recortar el exceso de masa y que sobrepase unos 2 a 3 centímetros del borde.

5. Dobla los bordes inferiores de la masa hacia atrás y presiónalos contra los bordes del enrejado para formar un borde liso y prolijo. Risa los bordes con un tenedor o presiona con los dedos.

6. Barniza ligeramente la superficie del enrejado con la mezcla de huevo batido y espolvorea con azúcar.

7. Hornea a 215 °C (425 °F) durante 20 minutos; luego, manteniendo el pay en el horno, reduce la temperatura a 190°C (375 ° F) (coloca papel aluminio en los bordes para evitar que se doren demasiado) y continúa horneando de 45 a 50 minutos más o hasta que los jugos del relleno burbujeen (incluido el centro).

Nota: Probablemente te parecerá mucho tiempo, pero hornearlo por menor tiempo del necesario, el relleno tendrá una textura pastosa y muy espesa. Si deseas ser muy precisa, la temperatura interna del relleno tomada con un termómetro de cocina deberá estar alrededor de los 93°C (200 °F) cuando esté listo.

Tip: Si notas pálidos los bordes del pay hacia el final del tiempo de horneado, retira el protector de aluminio y cubre la parte superior con un trozo completo de papel de aluminio si notas que la parte superior se está dorando demasiado.

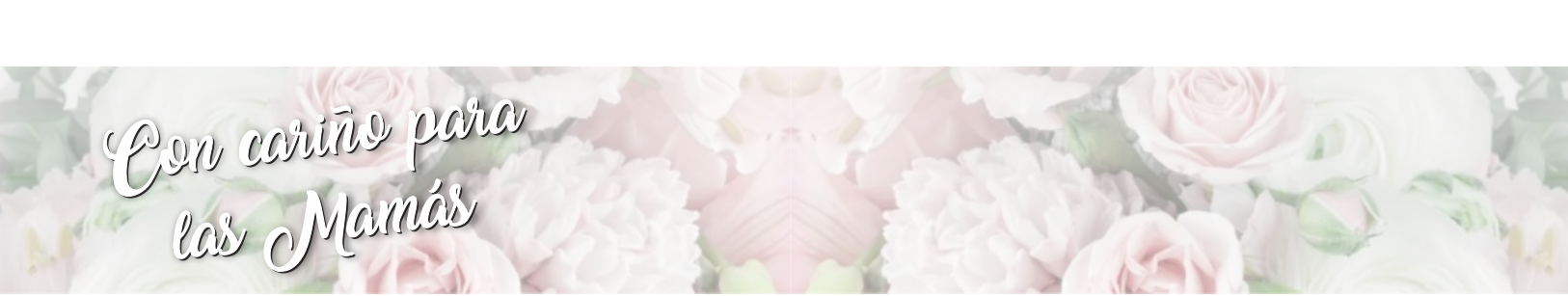
8. Retira del horno, colócalo sobre una rejilla y déjalo enfriar por lo menos 4 horas antes de cortarlo y servirlo. El relleno quedará demasiado jugoso si el pay está caliente al cortarlo.

9. ¡Disfruta!

Rosca de saboya

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO





*Con cariño para
las Mamás*

Rosca de saboya

Ingredientes:

(Para un molde de 24 cm)

280 gr de harina todo uso (10% de proteína)
280 gr de azúcar refinado
280 gr de mantequilla sin sal suave al tacto
370 gr de huevo (aprox 7 huevos grandes)
1 ½ cditas de extracto de vainilla (o almendra)
1 cdita de polvos para hornear (doble acción)

Procedimiento:

Prepara un molde para rosca o Bund cake de 24 cm o similar engrasando muy bien con desmoldante. Reserva.

Precalienta el horno a 170-175°C.

1. Separa claras y yemas. Reserva. Tamiza la harina junto con los polvos para hornear. Lo ideal es cernir tres veces; mientras más aire incorporemos, la rosca quedará más esponjada.

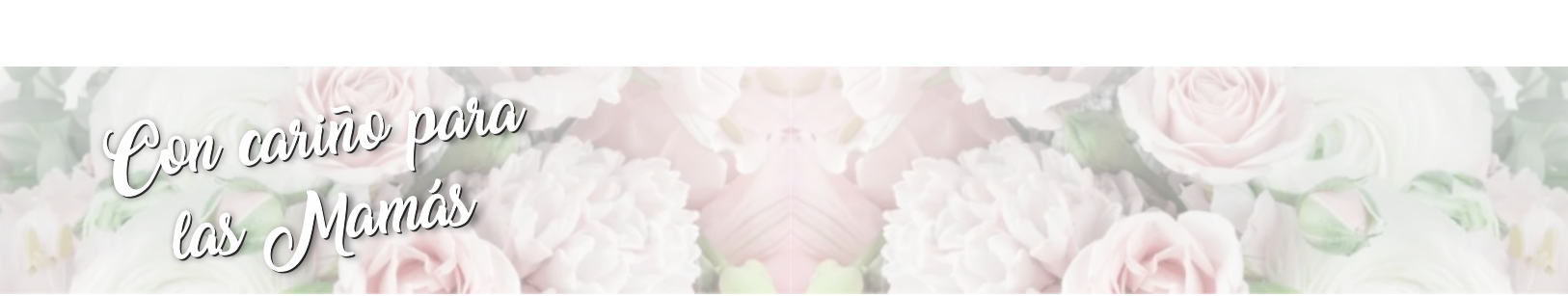
2. Con la ayuda del batidor plano, bate la mantequilla junto con el azúcar hasta que esponje y notes que cambia a un color claro. Incorpora las yemas 1 a 1, batiendo bien entre una adición y otra. Para la batidora y raspa las paredes y el fondo del bowl las veces necesarias.

3. Agrega el extracto de vainilla o almendra y mezcla. Incorpora la harina en forma envolvente con una espátula de goma.

A parte:

4. Bate las claras a punto de turrón. Una vez listas incorporarlas al batido en tres partes y en forma envolvente, mezclando suavemente para evitar que la mezcla se baje.

5. Vierte en el molde previamente engrasado, alisa la superficie y da unos golpecitos suaves para eliminar las burbujas grandes y que la mezcla se asiente.



Con cariño para las Mamás

6. Hornea a 170-175 °C de 55 a 70 minutos aproximadamente. Cubre la rosca con papel aluminio, a la mitad del horneado para evitar que se dore en exceso. La clave para que quede tierna es hornearla a la temperatura correcta.

7. Usa un palillo para comprobar si está listo. Una vez que salga completamente limpio, estará listo. Este es una rosca grande, así que no te alarmes si tarda más en el horno. Si necesita más tiempo, hornéala por más tiempo.

8. Retira del horno, deja enfriar por 10 minutos dentro del molde. Luego desmolda y deja enfriar por completo sobre una rejilla.

9. Puedes espolvorear con un poco de azúcar glass y quedará ¡deliciosa!

A close-up photograph of a bouquet of flowers. The bouquet features several light pink roses in various stages of bloom, some with tightly coiled petals and others more open. A large, multi-petaled white chrysanthemum flower is prominently displayed in the upper center. Green leaves and stems are interspersed among the flowers. The entire image is framed by a thin white border.

LauraPalaciosMacedo

ARTE CULINARIO