

## 28º Ciclo Talleres de Cocina Coacel 1988-2016.

[www.coacel.cl](http://www.coacel.cl)

### 4º Taller sábado 6 de agosto 2016.

Laboratorio de Técnicas Culinarias, Escuela de Nutrición  
Facultad de Medicina, Universidad de Chile. Santiago, Chile.

### RECETAS DEL TALLER

#### I. TORTA DE HOJARASCA

##### Ingredientes

- 2 huevos
- 4 yemas
- 100 gramos de mantequilla o 6 cucharadas de aceite de maravilla.
- 2 tazas de mezcla 3 harinas
- 50 cc pisco, a elección.
- 2 cucharaditas rasa de goma xantica
- ¾ taza de azúcar flor, a elección (moler en la juguera)
- 2 cucharadas de leche líquida o lo que sea necesario para amasar y obtener una masa muy blanda.

##### Preparación

1. Hacer una corona con la harina, la goma xantan, mantequilla o aceite, huevos, yemas y pisco, juntar, amasar e ir incorporando de a poco leche líquida, formar una masa bien elástica y húmeda.
2. Espolvorear mezcla de harina en mesón, poner un trozo de masa, estirar con la mano y espolvorear mezcla de harina y comenzar a uslear hasta lograr 5 mm de grosor y darle forma según el uso, pueden ser discos de 5 cm para chilenitos o de 20 cm para una torta.
3. Poner en la lata del horno, perforar con el tenedor y llevar al horno precalentado a 200 grados, cerca de 5 minutos, no más. Deben quedar discos secos, crujientes y pálidos, sin dorar.

##### Relleno

- Torta húmeda

En un recipiente, molde u olla (dependerá del porte de los discos) forrar su interior con papel plástico.

Insertar los discos y humedecer levemente con mezcla de almíbar solo o saborizado (cáscara de naranja, canela, clavo de olor, licor, etc) e ir rellenando de forma alternada con manjar y merengue.

Cuando se termina de rellenar, se pone una hoja de papel mantequilla arriba y se aplastan los discos. Si se va a decorar al día siguiente, se forra todo con papel plástico y se guarda en el refrigerador.

- Torta seca, tipo dulce “Mil hojas de Agua Piedra”

En plato extendido poner un poco de manjar para pegar el primer disco, luego ir rellenando de forma alternada con manjar y merengue.

Aplastar suavemente con la mano, la decoración es opcional.

- Para los chilenitos

Tener los discos horneados del tamaño de los chilenitos y se pueden ir rellenando apenas salen del horno, tapar con otro disco.

Decorado con merengue o turrón de vino.

Hacer un merengue del tipo que más les acomode, según gusto y tiempo.

Si hace un merengue italiano, puede agregar al almíbar de pelo en vez de agua, vino dulce y quedará un turrón de vino muy consistente.



Torta de Fabiola Cancino, preparada después de ir al taller.



## II. POSTRE DE MANZANA

### Ingredientes

1kg de manzanas  
150 gramos de mantequilla  
100 de azúcar  
150 de harina multipropósito sin gluten.

### Preparación.

1. Pelar 1 kg de manzanas (3 manzanas medianas) Pueden ser manzanas rojas o verdes. Luego cortarlas en rodajas finas.
2. Colocar las rodajas de manzana en una fuente que pueda llevarse al horno. Agregar unas gotas de jugo de limón para que no se oxiden las manzanas.
3. Mezclar 150 gr de mantequilla, junto con 100 gr de azúcar y 150 gr de harina multipropósito sin gluten.
4. Trabajar con las manos los 3 ingredientes anteriores hasta formar un arenado, en el que todo esté integrado. Luego colocar el arenado sobre las rodajas de mañana.
5. Llevar la fuente a horno medio (180 grados) durante 20 minutos o hasta que las manzanas estén tiernas y la mezcla cocida.



### III. MASA BASE

#### Ingredientes

1 taza 3 harinas  
1 cucharada leche polvo  
1 huevo  
1 cucharadita de goma xantica  
1 cucharadita polvo hornear  
2 cucharadas mantequilla blanda

#### Masa dulce chocolate.

Agregar a masa base:  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharada cacao polvo  
Cáscara rallada de naranja o limón.

Con la masa dulce se pueden preparar alfajores, envolverlos en film plástico dentro de un poté y tenerlos para la semana a modo de colación.

#### Masa salada

Agregar a masa base:  
Pizca de sal  
Hierbas o especias aromáticas, nuez moscada, albahaca, orégano, etc.  
Sésamo, aceitunas, pimentón, ajo tostado, aceite de oliva, etc.

#### Preparación

Juntar todos los ingredientes con las manos, una vez que se junta toda la masa, lavarse las manos y secar.

Trabajar la masa con las palmas, agregar harina a la tabla y estirar con uslero dando forma deseada.

