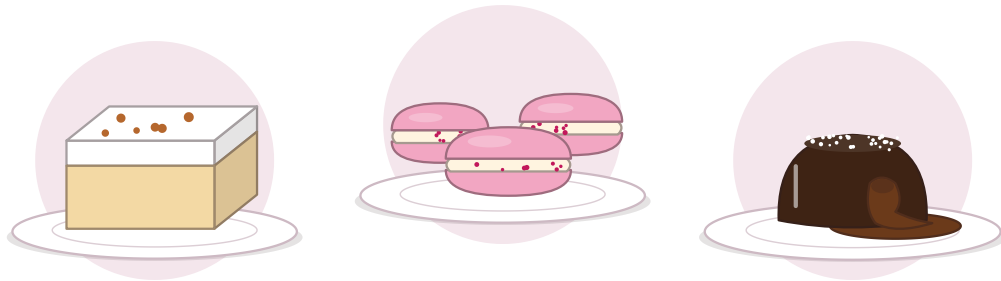


LIBRO DE POSTRES · LA TEBAIDA, QUINDÍO

Dulche



50 tortas, galletas y postres fríos y calientes
para cada celebración, paso a paso y
ajustados para hornear a 1.200 metros.

Índice

TORTAS

1. Torta tres leches
2. Torta de chocolate húmeda con ganache
3. Torta de zanahoria con frosting de queso crema
4. Torta red velvet
5. Torta negra colombiana
6. Torta de vainilla de cumpleaños con buttercream
7. Ponqué de naranja
8. Pan de banano
9. Torta Selva Negra
10. Torta de almendras (Tarta de Santiago)
11. Ponqué de limón con glaseado (lemon drizzle)

GALLETAS

12. Brownies clásicos
13. Galletas con chips de chocolate
14. Galletas de mantequilla para decorar con glaseado real
15. Galletas de avena y uvas pasas
16. Alfajores de maicena con arequipe y coco
17. Galletas de jengibre de Navidad
18. Macarons franceses
19. Polvorones (bolitas de nuez con azúcar pulverizada)
20. Galletas de mantequilla de maní
21. Galletas crinkle de chocolate
22. Cocadas colombianas de coco y panela

POSTRES FRÍOS

23. Tarta de queso vasca (burnt basque cheesecake)

24. Cheesecake estilo New York con salsa de frutos rojos
25. Natilla colombiana de Navidad
26. Pie de limón con merengue
27. Pavlova con crema y frutas
28. Tiramisú
29. Mousse de chocolate
30. Mousse de maracuyá
31. Panna cotta con coulis de mora
32. Flan de caramelo
33. Postre de natas
34. Merengón de fresas con crema
35. Gelatina mosaico
36. Carlota de limón
37. Cheesecake de maracuyá sin horno

POSTRES CALIENTES

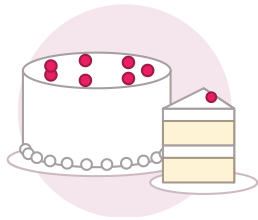
38. Tarta de manzana (apple pie)
39. Rollos de canela con glaseado de queso crema
40. Enyucado costeño
41. Volcán de chocolate (centro líquido)
42. Crumble de manzana
43. Buñuelos colombianos de Navidad
44. Pudín de pan con salsa de caramelo
45. Churros con chocolate caliente espeso
46. Fondue de chocolate con frutas
47. Crepas dulces con arequipe y fresas
48. Plátanos maduros flambeados con helado
49. Soufflé de chocolate
50. Arroz con leche colombiano

Antes de empezar

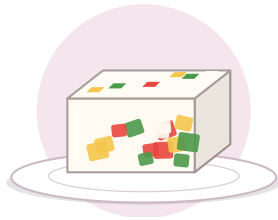
Menús por evento

Cumpleaños infantil

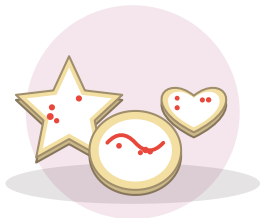
Colores, porciones pequeñas y nada que se derrita rápido.



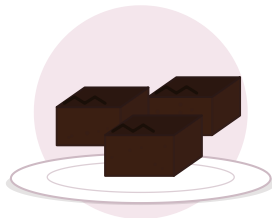
Torta de vainilla de cumpleaños con buttercream



Gelatina mosaico



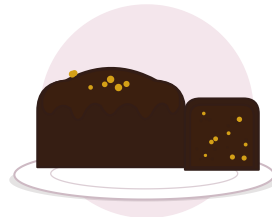
Galletas de mantequilla para decorar con glase real



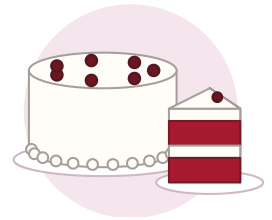
Brownies clásicos

Boda o quince

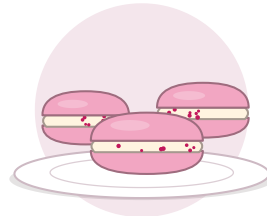
Una torta protagonista y una mesa de postres que aguante horas.



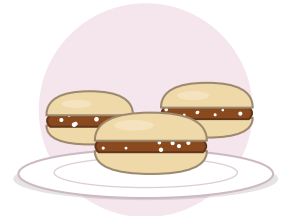
Torta negra colombiana



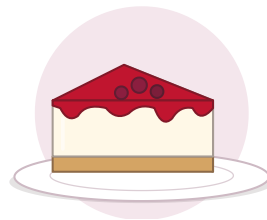
Torta red velvet



Macarons franceses



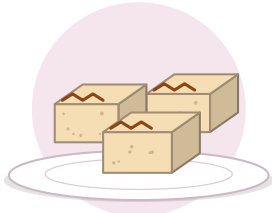
Alfajores de maicena con arequipe y coco



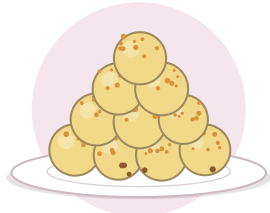
Cheesecake estilo New York con salsa de frutos rojos

Navidad

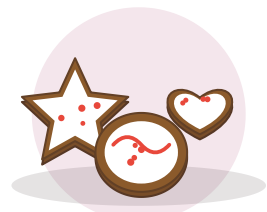
Lo tradicional primero; casi todo se adelanta días antes.



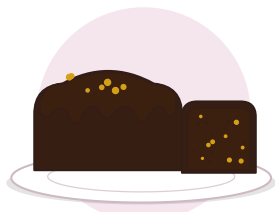
Natilla colombiana de Navidad



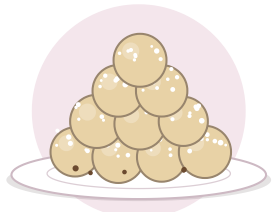
Buñuelos colombianos de Navidad



Galletas de jengibre de Navidad



Torta negra colombiana



Polvorones (bolitas de nuez con azúcar pulverizada)

Baby shower

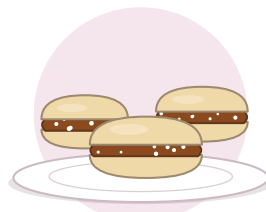
Postres en vaso y bocados que se comen de pie.



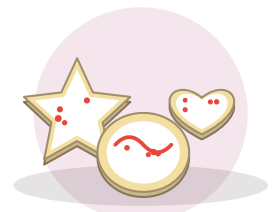
Mousse de maracuyá



Merengón de fresas con crema



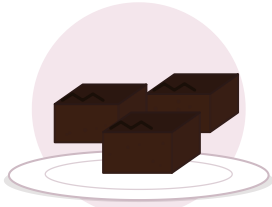
Alfajores de maicena con arequipe y coco



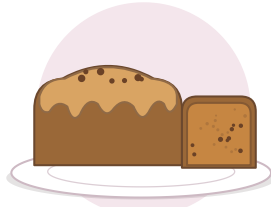
Galletas de mantequilla para decorar con glase real

Reunión u oficina

Que viaje bien en el carro y se corte sin plato ni cuchillo especial.



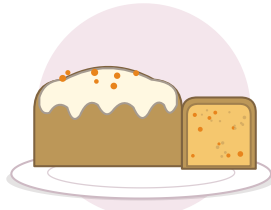
Brownies clásicos



Pan de banano



Galletas con chips de chocolate



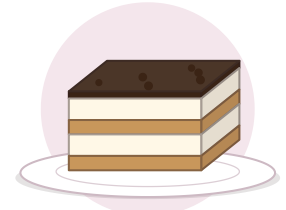
Ponqué de naranja

Día de la madre, San Valentín, aniversario

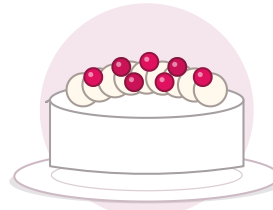
Algo que parezca de restaurante con poco esfuerzo.



**Volcán de chocolate
(centro líquido)**



Tiramisú



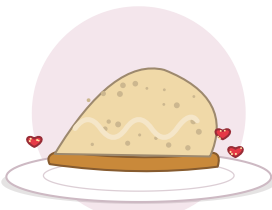
**Pavlova con crema y
frutas**



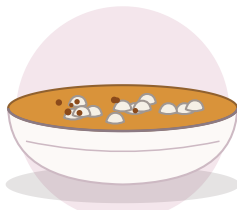
**Panna cotta con coulis de
mora**

Llegaron visitas

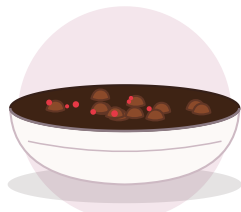
Menos de una hora y con lo que suele haber en la despensa.



**Crepas dulces con
arequipe y fresas**



**Plátanos maduros
flambeados con helado**



**Fondue de chocolate con
frutas**



Crumble de manzana

Hornear a 1.200 metros

La Tebaida está a unos 1.200 m sobre el nivel del mar. A esa altura el aire tiene menos presión: el agua hierve a unos 96 °C en vez de 100 °C, la humedad se evapora más rápido y los gases de la masa se expanden más. Por eso una torta de receta de nivel del mar puede subir de más y luego hundirse, o quedar seca. El efecto se empieza a notar desde unos 900 m, así que aquí sí cuenta, aunque menos que en Bogotá. Muchas recetas colombianas ya vienen probadas en zonas altas y no necesitan cambios.

QUÉ CAMBIAR	CUÁNTO	POR QUÉ
Polvo de hornear o bicarbonato	Reducir entre 10 y 15 %	Por cada cucharadita, quita 1⁄8 de cucharadita.
Temperatura del horno	Subir de 8 a 10 °C	La masa "fija" su estructura antes de que se escape el aire.
Tiempo de horneado	Revisar 5 min antes	Al subir la temperatura, el tiempo se acorta.
Azúcar	Quitar hasta 1 cda por taza	Solo en masas muy dulces; el exceso debilita la estructura.
Líquido	Agregar 1 cda por taza	Compensa la evaporación más rápida.
Almíbares y caramelos	Apuntar unos 4 °C menos	Con termómetro: los puntos de hebra y bola llegan antes.
Cocciones en agua	Un poco más de tiempo	El agua hierve a 96 °C: el arroz y las cremas tardan algo más.

El ajuste de altura de cada receta se calculó para unos 1.500 m, así que en La Tebaida es el extremo fuerte: la primera vez aplica la mitad (por ejemplo, quita la mitad del leudante que indica) y ajusta según cómo salga. Haz un cambio a la vez y anota el resultado. Tu horno también cuenta: un termómetro de horno barato suele revelar diferencias de 10 a 20 °C con la perilla.

Equivalencias

1 taza (240 ml) de...

Cucharas y unidades

INGREDIENTE	PESO
Harina de trigo (sin compactar)	125 g
Azúcar blanca	200 g
Azúcar morena (compactada)	220 g
Azúcar pulverizada (glas)	120 g
Cacao en polvo	85 g
Mantequilla	225 g
Avena en hojuelas	90 g
Coco rallado	80 g
Arroz crudo	200 g
Leche, agua, crema de leche	240 ml
Aceite	240 ml (≈ 215 g)
Arequipe o leche condensada	≈ 300 g

MEDIDA	EQUIVALE A
1 cucharada (cda)	15 ml · 3 cucharaditas
1 cucharadita (cdta)	5 ml
1 cda de harina	≈ 8 g
1 cda de azúcar	≈ 12 g
1 cdta de polvo de hornear	≈ 4 g
1 sobre de gelatina sin sabor	7 g
1 huevo AA sin cáscara	≈ 50 g (clara 33 g, yema 17 g)

Temperaturas del horno

NIVEL	°C	°F	PARA QUÉ
Bajo	150 – 160 °C	300 – 325 °F	Merengues, cheesecake, flan en baño de María
Moderado	170 – 180 °C	340 – 350 °F	La mayoría de tortas y ponqués

NIVEL	°C	°F	PARA QUÉ
Moderado alto	190 °C	375 °F	Galletas, tartas, rollos
Alto	200 - 220 °C	400 - 425 °F	Volcanes, soufflés, masa quebrada al inicio

Cambiar de molde

Si cambias de molde, multiplica la receta por la proporción entre las áreas: área nueva ÷ área original.

MOLDE	ÁREA
Redondo de 20 cm	314 cm²
Redondo de 23 cm	415 cm²
Redondo de 26 cm	531 cm²
Cuadrado de 20 × 20 cm	400 cm²
Rectangular de 23 × 33 cm	759 cm²
Molde de ponqué de 23 × 13 cm	299 cm²

Pasar de un redondo de 20 cm a uno de 26 cm: $531 \div 314 = 1,7$. Multiplica todo por 1,7 y vigila el tiempo: la torta será más alta o más ancha y tardará más.

Cuánto hacer según los invitados

Porción "de casa" = tajada generosa de postre principal. Porción "de evento" = la pieza de 2,5 × 5 cm de altura completa que se sirve en bodas o cuando hay mesa de postres.

FORMATO	PORCIONES DE CASA	PORCIONES DE EVENTO
Torta redonda de 20 cm, 2 capas	10 - 12	20 - 24
Torta redonda de 25 cm, 2 capas	16 - 20	35 - 38

FORMATO	PORCIONES DE CASA	PORCIONES DE EVENTO
Torta redonda de 30 cm, 2 capas	24 – 28	50 – 56
Refractario de 23 x 33 cm	12 – 15	24
Ponqué en molde de caja	8 – 10	16
Postre en vaso	1 vaso de 150 – 180 ml	1 vasito de 60 – 90 ml

- Mesa de postres sin torta: 3 a 4 piezas pequeñas por invitado.
- Mesa de postres con torta: 2 a 3 piezas más la tajada.
- Galletas en una reunión: 2 a 3 por persona; si son el único dulce, 4.
- Calcula un 10 % extra: siempre llega alguien más o alguien repite.

Calendario de un evento

Casi nada se hace el mismo día. Este orden reparte el trabajo y deja para el final solo lo que no aguanta.

1 a 4 semanas antes

- Macerar las frutas de la torta negra (mejora con el tiempo).
- Hacer masas de galletas y congelarlas en rollos o bolitas.
- Comprar moldes, vasitos, cajas y decoración.

3 a 5 días antes

- Hornear galletas firmes (mantequilla, jengibre, avena) y guardarlas en lata.
- Hacer cocadas, polvorones y alfajores sin rellenar.
- Hacer la lista de compras de lácteos y frutas frescas.

2 días antes

- Hornear bizcochos de torta, envolverlos en plástico (o congelarlos).
- Preparar arequipe, ganache y salsas que aguantan en nevera.
- Hacer macarons: mejoran después de 24 h en nevera.

1 día antes

- Postres que necesitan cuajar: cheesecakes, tiramisú, carlota, mousses, flan, panna cotta, gelatina.
- Rellenar y cubrir las tortas; refrigerar.
- Decorar galletas con glasé (necesita horas para secar).

El mismo día

- Crema batida, merengues frescos y fruta cortada: lo más tarde posible.
- Postres calientes: dejar la mezcla lista en nevera y hornear al servir (volcán, soufflé, crumble).
- Sacar de la nevera solo lo que se va a servir.

Seguridad en la cocina

Regla de las 2 horas

Postres con crema, huevo, queso crema o lácteos no deben pasar más de 2 horas fuera de la nevera (1 hora si el ambiente pasa de 32 °C). En una mesa de postres, saca porciones por tandas.

Huevo crudo o poco cocido

Tiramisú, mousses y algunos merengues llevan huevo sin cocinar a fondo. Para embarazadas, niños pequeños, adultos mayores o personas con defensas bajas, usa huevo pasteurizado o la versión cocida que indica cada receta.

Aceite caliente

Para buñuelos y churros: olla honda, aceite hasta la mitad como máximo, nunca agua cerca. Si el aceite humea, está demasiado caliente: apaga y deja bajar. Si se prende, tapa la olla y apaga el fuego; jamás agua.

Flambeado

Retira la sartén del fuego antes de agregar el licor, enciende con un fósforo largo, mantén la cara y el pelo lejos y ten una tapa a la mano para apagar la llama.

Alérgenos

Al llevar postres a un evento, anota en una tarjeta si llevan maní, nueces, gluten, lácteos o huevo.

Despensa y utensilios

Lo que conviene tener siempre

- Harina de trigo
- Fécula de maíz (maicena)
- Azúcar blanca, morena y pulverizada
- Panela
- Polvo de hornear y bicarbonato
- Cacao en polvo y chocolate de cobertura
- Esencia de vainilla
- Canela en astilla y molida
- Gelatina sin sabor
- Leche condensada y crema de leche
- Arequipe
- Mantequilla sin sal
- Huevos AA
- Sal

UTENSILIO	POR QUÉ
Báscula de cocina	El cambio que más mejora los resultados: pesar en gramos evita la variación de las tazas.
Termómetro de horno	La perilla del horno casi nunca dice la verdad.
Batidora eléctrica	De mano basta para casi todo el libro.
Espátula de silicona	Para mezclar con movimientos envolventes sin bajar el aire.
Moldes básicos	Redondo de 20 – 23 cm, refractario de 23 × 33 cm, molde de ponqué y una bandeja plana.
Papel de horno	Evita que se pegue y facilita desmoldar.
Rejilla	Para que lo horneado se enfríe sin sudar por debajo.

Torta tres leches

Un bizcocho esponjoso empapado con tres tipos de leche hasta quedar jugoso de verdad, coronado con crema batida fresca.

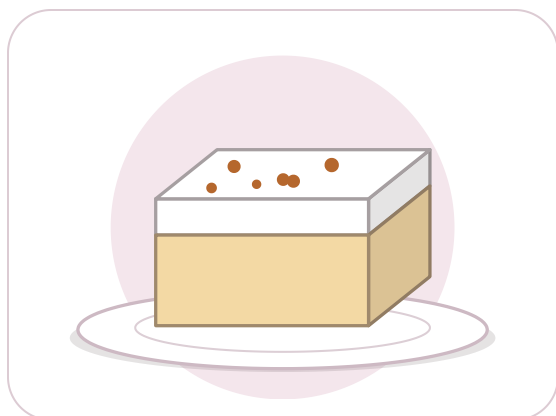
Frío

Cumpleaños infantil

Boda y quince

Fechas especiales

Es uno de los postres latinoamericanos más queridos y pedidos en cumpleaños y reuniones, por su textura húmeda inconfundible.



PORCIONES

15

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

35 min

HORNO

30 min175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 23 x 33 cm (mínimo 5 cm de profundidad)

Ingredientes

BIZCOCHO

☐ **6** huevo (6 huevos grandes AA, separados) —
a temperatura ambiente

☐ **2 cdta** jugo de limón o cremor tártaro — *para*
estabilizar las claras

☐ **300 g** azúcar (1 1/2 tazas) — *dividida entre*
claras y yemas

☐ **75 ml** agua fría (1/3 taza)

☐ **2 cdta** esencia de vainilla

☐ **1 cdta** esencia de almendras — *opcional*

- ☐ **2 cdta** polvo de hornear
- ☐ **1 cdta** sal
- ☐ **180 g** harina de trigo (1 1/2 tazas) — *tamizada*

MEZCLA DE TRES LECHE

- ☐ **115 ml** crema de leche para batir (1/2 taza)
- ☐ **395 g** leche condensada (1 lata (14 oz))

- ☐ **340 ml** leche evaporada (1 lata (12 oz))
- ☐ **2 cdta** esencia de vainilla — o 1 cda de ron

COBERTURA

- ☐ **340 ml** crema de leche para batir (1 1/2 tazas) — *fría*
- ☐ **50 g** azúcar (1/4 taza)
- ☐ **1 cdta** esencia de vainilla — *opcional*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 bowls grandes
- Refractario de 23 x 33 cm
- Tenedor para perforar
- Colador

Paso a paso



Preparar el molde **3 min**

- 1 Engrasa y enharina el refractario, o fórralo con papel mantequilla.

El punto: El molde queda cubierto parejo, sin zonas secas.



Batir las claras a punto de nieve **8 min**

- 2 Bate las claras con el jugo de limón hasta que espumen, luego agrega la mitad del azúcar poco a poco sin dejar de batir.

El punto: Forman picos firmes que no se caen al voltear el bol.



Batir las yemas **5 min**

- 3 En otro bowl bate las yemas con el resto del azúcar, el agua, la vainilla y el extracto de almendras hasta que la mezcla aclare y espese.

El punto: Al levantar el batidor, cae en forma de cinta que se dobla sobre sí misma.



Unir todo 5 min

4

Agrega a las yemas la harina tamizada con el polvo de hornear y la sal. Luego incorpora las claras batidas con movimientos envolventes, en 3 tandas.

El punto: La mezcla queda aireada y uniforme, sin grumos blancos de clara visibles.



Verter y hornear 2 min

5

Vierte la mezcla en el refractario preparado, empareja la superficie con la espátula sin presionar y llévala de inmediato al horno precalentado a 175 °C.

El punto: La masa queda nivelada, esponjosa y llena un poco más de la mitad del refractario; no se ven burbujas grandes ni la mezcla se ha bajado.



Hornear el bizcocho 28 min

6

Hornea 28-30 minutos hasta que un palillo salga limpio y la torta se separe ligeramente de los bordes.

El punto: La superficie rebota suave al tocarla con un dedo.



Perforar la torta tibia 10 min

7

Deja enfriar 10 minutos y perfora toda la superficie con un tenedor, cubriendo cada centímetro.

El punto: Quedan huecos parejos en toda la superficie.



Preparar las tres leches 3 min

8

Mezcla la crema de leche, la leche condensada, la leche evaporada y la vainilla hasta integrar bien.

El punto: La mezcla queda homogénea, sin grumos.



Empapar la torta 10 min

9

Vierte la mezcla de tres leches poco a poco sobre toda la superficie perforada, dejando que se absorba antes de seguir.

El punto: No quedan charcos de líquido en la superficie después de 10 minutos.



Refrigerar 4 h

10

Cubre y refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, para que absorba bien el líquido.

El punto: Al cortar una esquina, se ve húmeda pero no se desarma.



Cubrir con crema batida 8 min

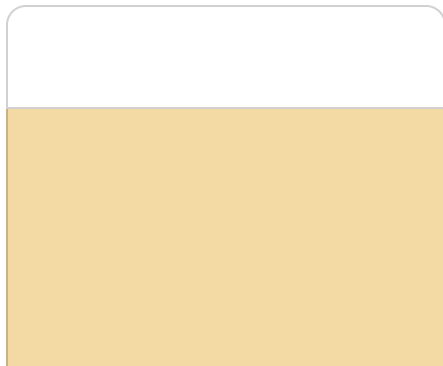
11

Bate la crema de leche fría con el azúcar hasta picos firmes y cubre toda la torta antes de servir.

El punto: La crema sostiene su forma al pasar la espátula.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Crema batida

Bizcocho empapado en tres leches

Si algo sale mal

Queda seca

POR QUÉ PASA

Se empapó cuando aún estaba muy caliente y el vapor evaporó parte del líquido, o se usó muy poca mezcla de leches.

CÓMO EVITARLO

Espera a que esté tibia (no caliente) y perfórala bien antes de verter toda la mezcla de leches.

Queda demasiado aguada al servir

POR QUÉ PASA

Se sirvió sin refrigerar lo suficiente.

CÓMO EVITARLO

Refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, para que absorba bien.

El bizcocho no sube o queda plano

POR QUÉ PASA

Las claras se batieron de menos o el bowl tenía restos de grasa.

CÓMO EVITARLO

Usa un bowl limpio y seco, y bate las claras hasta picos firmes de verdad.

Se pega al desmoldar o al servir

POR QUÉ PASA

El refractario no quedó bien engrasado.

CÓMO EVITARLO

Engrasa y enharina bien el molde, o fórralo con papel mantequilla.

Recomendaciones

El secreto

Perfora la torta en toda la superficie, no solo unos huecos, para que la mezcla de leches penetre pareja hasta el fondo.

Decoración y presentación

Decora con crema chantilly, canela en polvo, ralladura de limón, fresas o cerezas en almíbar justo antes de servir.

Para más personas

Para 25 personas usa 2 refractarios de 23x33 (receta doble); para 50, 3-4 refractarios o 2 bandejas grandes de horno, batiendo las claras y yemas por tandas separadas.

Conservación

Se conserva refrigerada hasta 4 días en recipiente tapado; no se congela bien porque la leche se separa al descongelar.

Para acompañar

Café colombiano o agua de panela fría.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el polvo de hornear de 2 a 1 1/2 cda (-25 %) y sube el horno a 185 °C; acorta el horneado a 24-26 min y revisa desde el minuto 22. Como el volumen principal lo dan las claras batidas, el ajuste es menor que en una torta con mantequilla, pero igual evita que se seque por fuera antes de cuajar. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- El extracto de almendras puede omitirse, usando solo vainilla.
- La leche evaporada puede sustituirse reduciendo leche entera a fuego bajo hasta la mitad de su volumen.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/tres-leches-cake-recipe>
- <https://www.recipetineats.com/tres-leches-cake/>

Torta de chocolate húmeda con ganache

Una torta de chocolate oscura, tierna y densa (tipo devil's food), cubierta por una ganache brillante que se corta como terciopelo.



Ambiente

Cumpleaños infantil

Fechas especiales

Es el estándar de la torta de chocolate 'húmeda' en pastelería angloamericana, repetida en todas las listas de mejores tortas de chocolate por su miga oscura e intensa.

PORCIONES

14

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

42 min

175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

8 h

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Dos moldes redondos de 20 cm por 5 cm de alto

Ingredientes

BIZCOCHO

- ☐ **170 g** mantequilla sin sal (3/4 taza) — *blanda*
- ☐ **430 g** azúcar morena oscura (2 tazas) — *compactada*
- ☐ **2 cdta** esencia de vainilla
- ☐ **3** huevo (3 huevos grandes AA) — *a temperatura ambiente*
- ☐ **220 g** harina de trigo (1 3/4 tazas)
- ☐ **70 g** cacao en polvo (3/4 taza) — *holandés de preferencia*
- ☐ **1 ¼ cdta** bicarbonato de sodio
- ☐ **1 cdta** polvo de hornear

- ☐ **1 cdta** sal
- ☐ **360 ml** suero de leche (buttermilk) (1 1/2 tazas) — *a temperatura ambiente*
- ☐ **60 g** mayonesa (1/4 taza) — *aporta humedad; puede omitirse*

GANACHE

- ☐ **450 g** chocolate amargo (60%) (1 libra) — *picado finamente*
- ☐ **480 ml** crema de leche para batir (2 tazas)
- ☐ **1 pizca** sal
- ☐ **30 g** mantequilla sin sal (2 cda) — *blanda*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 moldes de 20 cm
- Rejilla para enfriar
- Cuchillo de sierra largo
- Espátula para alisar

Paso a paso



Preparar los moldes 5 min

1

Engrasa los 2 moldes y fórralos en la base con papel mantequilla.

El punto: El papel queda pegado y sin bordes sueltos.



Tamizar los secos 3 min

2

Tamiza juntos la harina, el cacao, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal.

El punto: No quedan grumos de cacao visibles.



Acremar mantequilla y azúcar 4 min

3

Bate la mantequilla con el azúcar morena y la vainilla hasta que esté esponjosa y pálida.

El punto: La mezcla aumenta de volumen y se ve ligera.



Agregar los huevos 3 min

4

Añade los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada uno.

El punto: La mezcla queda uniforme, sin verse cortada.



Alternar secos y líquidos 4 min

5

Mezcla la mayonesa con el buttermilk. Alterna los secos y este líquido en 3 tandas, mezclando solo hasta integrar.

El punto: La masa queda brillante y sin grumos de harina, sin batir de más.



Dividir la masa 2 min

6

Divide la masa en partes iguales entre los 2 moldes preparados.

El punto: Ambos moldes quedan con la misma altura de masa.



Hornear 42 min

7

Hornea a 175 °C durante 40-45 minutos hasta que un palillo salga con migas húmedas (no masa cruda).

El punto: El centro rebota suave y los bordes se despegan ligeramente del molde.



Enfriar por completo 1 h

8

Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar totalmente antes de cortar o rellenar.

El punto: El molde se siente a temperatura ambiente al tacto.



Preparar la ganache 10 min

9

Calienta la crema casi a hervir y viértela sobre el chocolate picado. Deja reposar 2-3 minutos y mezcla desde el centro con la mantequilla y la sal hasta que quede lisa.

El punto: La ganache brilla y cae en una cinta continua.



Dejar espesar la ganache 1 h

10

Deja la ganache a temperatura ambiente (o refrigerada, vigilando) hasta que tenga consistencia unttable.

El punto: Al pasar una espátula, deja marca sin escurrir.



Cortar las capas 5 min

11

Con un cuchillo de sierra, corta cada bizcocho por la mitad horizontalmente para obtener 4 capas.

El punto: Las capas quedan parejas y de grosor similar.



Armar y cubrir 15 min

12

Apila las 4 capas untando ganache entre cada una, y cubre toda la torta con el resto.

El punto: La superficie queda lisa y pareja antes de decorar.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Ganache (cobertura)

Bizcocho de chocolate

Ganache (relleno)

Bizcocho de chocolate

Ganache (relleno)

Bizcocho de chocolate

Si algo sale mal

Torta seca o densa

POR QUÉ PASA

Exceso de harina (medida a cucharadas en vez de báscula) o batido excesivo después de agregar la harina.

CÓMO EVITARLO

Mide la harina con báscula y mezcla solo hasta que desaparezcan los grumos secos.

Ganache grumosa o cortada

POR QUÉ PASA

La crema estaba demasiado caliente o se mezcló de inmediato.

CÓMO EVITARLO

Deja reposar 2-3 minutos antes de mezclar, revolviendo desde el centro hacia afuera.

Las capas se resbalan al armar

POR QUÉ PASA

Las capas aún estaban tibias o la ganache seguía muy líquida.

CÓMO EVITARLO

Enfría bien las capas y deja espesar la ganache antes de armar la torta.

El centro se hunde al salir del horno

POR QUÉ PASA

El horno no estaba bien precalentado o se abrió la puerta antes de tiempo.

CÓMO EVITARLO

Precalienta 15 minutos y evita abrir el horno antes del minuto 30.

Recomendaciones

El secreto

Deja reposar la ganache sin batir, solo revolviendo suave, para que no se llene de burbujas de aire y quede con el brillo de pastelería profesional.

Decoración y presentación

Alisa la ganache con una espátula caliente para un acabado brillante, o decora con virutas de chocolate, fresas o flores comestibles.

Para más personas

Para 25 personas usa un molde rectangular de 33x45 (receta doble) o 3 moldes de 20 cm; para 50, dos tortas completas de 4 capas o dos bandejas grandes.

Conservación

Tapada, dura 3 días a temperatura ambiente o 1 semana refrigerada; se congela sin ganache hasta 2 meses, bien envuelta en plástico.

Para acompañar

Café negro fuerte o leche fría.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el bicarbonato de 1 1/4 a 1 cda y el polvo de hornear de 1 a 3/4 cda (-20 % aprox.); sube el horno a 185 °C y acorta el horneado a 37-40 min, vigilando desde el minuto 35. Si la masa se ve muy espesa al mezclar, agrega 1-2 cda extra de buttermilk. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- La mayonesa puede omitirse y reemplazarse por 60 ml más de buttermilk (cambia poco la humedad).
- Sin buttermilk: usa leche con 1 cda de jugo de limón o vinagre por taza, reposada 5 minutos.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://bakerbettie.com/devils-food-cake-ganache/>
- <https://www.thekitchn.com/devils-food-cake-recipe-23246344>

Torta de zanahoria con frosting de queso crema

Una torta especiada, húmeda por la zanahoria rallada y las nueces tostadas, cubierta con un frosting cremoso y ligeramente ácido de queso crema.



Frío

Reunión u oficina

Baby shower

Es una de las tortas clásicas más votadas en pastelería angloamericana por su balance entre dulce, especias y el toque ácido del frosting.

PORCIONES**14**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**35 min****HORNO****38 min**175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**REPOSO****1 h 30 min****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Dos moldes redondos de 23 cm o un refractario de 23 x 33 cm

Ingredientes

BIZCOCHO

☐ **270 ml** aceite vegetal (1 taza + 2 cda)

☐ **395 g** azúcar (2 tazas)

☐ **1 cdta** sal

☐ **4** huevo (4 huevos grandes AA)

☐ **7 g** canela molida (1 cda)

☐ **½ cdta** jengibre molido

☐ **¼ cdta** clavo de olor molido

☐ **1 ½ cdta** polvo de hornear

☐ **½ cdta** bicarbonato de sodio

☐ **240 g** harina de trigo (2 tazas)

☐ **325 g** zanahoria rallada fina (3 tazas) — *escurrida*

☐ **170 g** nueces picadas y tostadas (1 1/2 tazas) — *opcional*

FROSTING DE QUESO CREMA

☐ **115 g** mantequilla sin sal (8 cda) — *a temperatura ambiente*

☐ **225 g** queso crema (1 paquete (8 oz)) — *a temperatura ambiente*

☐ **¼ cdta** sal

☐ **2 cdta** esencia de vainilla

☐ **340 g** azúcar glas (2 3/4 tazas) — *tamizada*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Rallador
- 2 moldes de 23 cm
- Espátula

Paso a paso



Tamizar los secos 4 min

- 1 Tamiza la harina con las especias, el polvo de hornear y el bicarbonato.

El punto: Mezcla uniforme, sin grumos.



Mezclar aceite y azúcar 3 min

- 2 Bate el aceite con el azúcar y la sal hasta integrar.

El punto: Se ve una mezcla brillante y homogénea.



Agregar los huevos 3 min

3

Añade los huevos uno a uno, batiendo bien entre cada uno.

El punto: La mezcla queda lisa y espesa.



Incorporar los secos 3 min

4

Agrega los secos tamizados a la mezcla húmeda, mezclando solo hasta integrar.

El punto: No quedan bolsas de harina seca.



Agregar zanahoria y nueces 3 min

5

Incorpora la zanahoria rallada y las nueces con movimientos suaves usando una espátula.

El punto: Quedan repartidas parejo en toda la masa.



Preparar los moldes 3 min

6

Engrasa y enharina los moldes, o fórralos con papel mantequilla.

El punto: Quedan cubiertos sin zonas secas.



Hornear 38 min

7

Divide la masa entre los moldes y hornea a 175 °C durante 35-40 minutos hasta que un palillo salga limpio.

El punto: La superficie rebota suave y los bordes se separan del molde.



Enfriar por completo 1 h

8

Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar totalmente antes de aplicar el frosting.

El punto: El molde se siente frío al tacto.



Preparar el frosting 6 min

9

Bate la mantequilla con el queso crema, la sal y la vainilla hasta que estén cremosos, luego agrega el azúcar glas poco a poco.

El punto: El frosting queda liso y se sostiene al levantar el batidor.



Armar y decorar 10 min

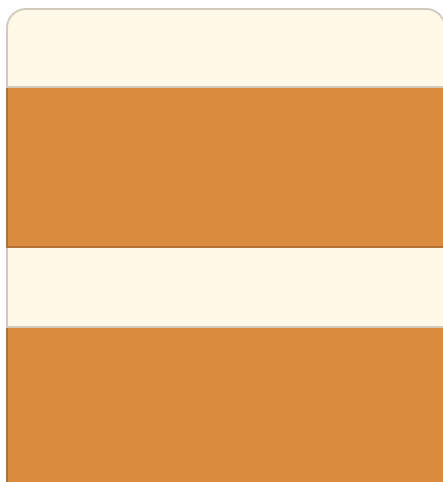
10

Cubre cada capa y los lados con el frosting usando una espátula.

El punto: La superficie queda lisa y pareja.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Frosting de queso crema

Torta de zanahoria con nueces

Frosting de queso crema

Torta de zanahoria con nueces

Si algo sale mal

Queda muy densa o pesada

POR QUÉ PASA

La zanahoria soltó exceso de agua durante el horneado.

CÓMO EVITARLO

Rállala fina a mano y escúrrela ligeramente antes de incorporarla.

Se hunde en el centro

POR QUÉ PASA

Los leudantes están vencidos o se abrió el horno antes de tiempo.

CÓMO EVITARLO

Verifica la fecha del polvo de hornear y bicarbonato, y no abras el horno antes del minuto 30.

El frosting se corre o queda líquido

POR QUÉ PASA

El queso crema o la mantequilla estaban muy blandos o calientes.

CÓMO EVITARLO

Usa ambos a temperatura ambiente fresca (no derretidos) y refrigera el frosting 10 minutos si está muy suave.

Se llena de migas al untar el frosting

POR QUÉ PASA

Se aplicó directo sobre la torta sin una capa selladora.

CÓMO EVITARLO

Aplica primero una capa fina de frosting (crumb coat), refrigera 15 minutos y luego cubre con el resto.

Recomendaciones

El secreto

Ralla la zanahoria fina y a mano (no en procesador) para que suelte menos agua y la miga quede más firme.

Decoración y presentación

Decora con zanahoritas de mazapán, nueces picadas en los bordes o un espolvoreo de canela.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario grande de 33x45; para 50, dos refractarios grandes o tres moldes de 23 cm.

Conservación

Refrigerada hasta 5 días por el frosting de queso crema; se congela sin frosting hasta 2 meses.

Para acompañar

Té negro o café con leche.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el polvo de hornear de 1 1/2 a 1 cdta (mantén el bicarbonato en 1/2 cdta: es poca cantidad y sobre todo aporta color y dorado); sube el horno a 185 °C y acorta el horneado 5 minutos (30-35 min), vigilando porque la zanahoria aporta humedad extra. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Las nueces pueden cambiarse por pecanas o pasas, o eliminarse si hay alergias.
- Se le puede agregar 100 g de piña picada escurrida para una versión más húmeda (receta 'kitchen sink').

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/king-arthurs-carrot-cake-recipe>
- <https://umamigirl.com/easy-carrot-cake-recipe/>

Torta red velvet

Una torta de un rojo profundo y textura aterciopelada, con un sutil toque de cacao, cubierta con un frosting cremoso de queso crema.

Frío

Fechas especiales

Boda y quince

Es un clásico sureño estadounidense convertido en una de las tortas más pedidas para bodas y quinceaños por su color llamativo y su sabor delicado.



PORCIONES

14

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

30 min

HORNO

28 min175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

1 h

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

MOLDE

Dos moldes redondos de 20 cm

Ingredientes

BIZCOCHO

☐ **270 g** harina de trigo (2 1/4 tazas)

☐ **14 g** cacao en polvo holandés (3 cda)

☐ **1 cda** bicarbonato de sodio

☐ **1 cda** sal

☐ **115 g** mantequilla sin sal (8 cda) — a
temperatura ambiente

☐ **265 g** azúcar (1 1/3 tazas)

☐ **2** huevo (2 huevos grandes AA) — a
temperatura ambiente

☐ **225 ml** suero de leche (buttermilk) (1 taza)

☐ **30 ml** colorante rojo (2 cda) — *líquido o gel concentrado*

☐ **1 cda** vinagre blanco o de sidra

FROSTING DE QUESO CREMA

☐ **115 g** mantequilla sin sal (8 cda) — *a temperatura ambiente*

☐ **450 g** queso crema (2 paquetes (8 oz c/u)) — *a temperatura ambiente*

☐ **480 g** azúcar glas (4 tazas) — *tamizada*

☐ **2 cda** esencia de vainilla

☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 moldes de 20 cm
- Rejilla para enfriar
- Espátula
- Manga pastelera (opcional)

Paso a paso



Tamizar los secos 3 min

- 1 Tamiza la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal.

El punto: Mezcla uniforme sin grumos de cacao.



Acremar mantequilla y azúcar 4 min

- 2 Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté esponjosa y pálida.

El punto: Aumenta notablemente de volumen.



Agregar los huevos 3 min

- 3 Añade los huevos uno a uno, batiendo bien entre cada uno.

El punto: La mezcla queda lisa, sin verse cortada.



Preparar la pasta roja 2 min

4

Mezcla el colorante con el vinagre hasta formar una pasta e incorpórala a la mezcla de mantequilla.

El punto: El color queda uniforme, rojo intenso.



Alternar secos y buttermilk 4 min

5

Alternar los secos tamizados y el buttermilk en 3 tandas, mezclando solo hasta integrar.

El punto: La masa queda lisa y de color pareja, sin vetas.



Preparar los moldes 3 min

6

Engrasa y enharina los moldes, o fórralos con papel mantequilla.

El punto: Quedan cubiertos sin zonas secas.



Hornear 28 min

7

Divide la masa entre los 2 moldes y hornea a 175 °C durante 25-30 minutos.

El punto: Un palillo sale limpio y los bordes se separan del molde.



Enfriar por completo 1 h

8

Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar totalmente antes de rellenar.

El punto: El molde se siente frío al tacto.



Preparar el frosting 6 min

9

Bate la mantequilla con el queso crema hasta integrar, agrega el azúcar glas poco a poco, la vainilla y la sal.

El punto: Queda liso, firme y sin grumos.



Armar y decorar 10 min

10

Cubre cada capa y los lados con el frosting; si quieres, espolvorea migas rojas de bizcocho reservadas sobre la superficie.

El punto: Superficie lisa y pareja.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Frosting de queso crema

Bizcocho red velvet

Frosting de queso crema

Bizcocho red velvet

Si algo sale mal

El color sale marrón y no rojo

POR QUÉ PASA

Se usó cacao natural (no holandés) o muy poco colorante.

CÓMO EVITARLO

Usa cacao holandés y colorante gel concentrado, no colorante líquido diluido.

Textura gomosa

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o batido de más después de agregarla.

CÓMO EVITARLO

Mide la harina con báscula y mezcla solo hasta integrar.

El frosting se ablanda rápido en clima cálido

POR QUÉ PASA

El queso crema y la mantequilla se calentaron al decorar.

CÓMO EVITARLO

Trabaja con el frosting recién salido de la nevera y refrigera la torta decorada hasta servir, sobre todo en La Tebaida.

Las capas quedan desiguales

POR QUÉ PASA

La masa no se repartió en partes iguales entre los moldes.

CÓMO EVITARLO

Pesa el molde con la masa antes de hornear para asegurar la misma cantidad en cada uno.

Recomendaciones

El secreto

No sobre-batas después de añadir la harina: mezcla solo hasta que desaparezcan los grumos secos para lograr la miga aterciopelada que le da el nombre.

Decoración y presentación

Espolvorea migas rojas de bizcocho reservadas sobre el frosting blanco, como es tradición en la receta original.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario de 33x45 (receta doble); para 50, triplica y usa dos refractarios grandes.

Conservación

Refrigerada hasta 5 días por el frosting de queso crema; se congela sin frosting hasta 2 meses.

Para acompañar

Café con leche o un vino espumoso dulce en bodas.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el bicarbonato de 1 a 3/4 cda y sube el horno a 185 °C; acorta el horneado a 22-25 min, revisando desde el minuto 20. Si la masa luce muy espesa al mezclar, agrega 1-2 cda extra de buttermilk. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- El colorante rojo puede omitirse por motivos de salud o alergia (la torta queda como un chocolate claro, pierde el color característico).
- El vinagre blanco puede cambiarse por vinagre de manzana sin alterar el resultado.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/red-velvet-cake-recipe>
- <https://sallysbakingaddiction.com/how-to-make-a-red-velvet-cake-roll/>
- <https://sugargeekshow.com/red-velvet-cake-recipe-2/>

TORTAS · COLOMBIA (TRADICIÓN NAVIDEÑA Y DE BODAS,
CON RAÍCES VENEZOLANO-CARIBEÑAS)

Torta negra colombiana

Una torta oscura y densa, cargada de frutas secas maceradas en vino y ron durante días, con un sabor profundo a especias que mejora con el tiempo.

Ambiente

Navidad

Boda y quince



Es la torta infaltable en las mesas navideñas y de boda en Colombia; su maceración de días la hace única frente a cualquier otra torta de frutas.

PORCIONES

16

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

50 min

175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

3 días

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 23 x 33 cm o molde de ponqué (bundt) de 25 cm

Ingredientes

MACERADO DE FRUTAS (PREPARAR 3 A 30 DÍAS ANTES)

☐ **100 g** cáscaras de naranja confitadas (1 taza)
— picadas

☐ **225 g** uvas pasas (1 1/4 tazas)

☐ **100 g** frutas confitadas (cereza, higo) (1 taza)
— picadas

☐ **240 ml** vino tinto (1 taza)

☐ **240 ml** ron dorado (1 taza)

☐ **1** canela en astilla (1 astilla)

☐ **6** pimienta guayabita (allspice)

☐ **6** clavos de olor

☐ **¼ cdt** nuez moscada rallada

TORTA

☐ **180 g** mantequilla sin sal (3/4 taza) — *blanda*

☐ **230 g** azúcar morena (1 taza)

☐ **170 g** melado de panela o melaza de caña
(1/2 taza)

☐ **4** huevo (4 huevos grandes AA)

☐ **240 ml** líquido del macerado, colado (1 taza)

☐ **1 cdt** esencia de vainilla

☐ **275 g** harina de trigo (2 1/4 tazas)

☐ **2 cdt** polvo de hornear

☐ **25 g** cacao en polvo (1/4 taza) — *opcional, para oscurecer*

☐ **1 cdt** especias dulces molidas (canela, nuez moscada, clavo)

☐ **450 g** frutas maceradas, coladas — *del macerado*

☐ **150 g** maní tostado picado (o nueces) (1 taza)

Utensilios

- Frasco de vidrio hermético
- Batidora eléctrica
- Colador
- Molde de 23x33 cm o ponquera
- Papel aluminio

Paso a paso



Macerar las frutas

1

Mezcla las frutas secas y confitadas con el vino, el ron y las especias en un frasco hermético. Refrigera de 3 a 30 días, agitando a diario.

El punto: Las frutas se ven hinchadas y oscuras, y el líquido toma un color intenso.



Colar el macerado 10 min

2

Escurre las frutas reservando el líquido del macerado para la masa.

El punto: Las frutas quedan sueltas, sin exceso de líquido goteando.



Acremar mantequilla, azúcar y melado 5 min

3

Bate la mantequilla con el azúcar morena y el melado de panela hasta que esté esponjoso.

El punto: La mezcla aclara y aumenta de volumen.



Agregar huevos y líquido 4 min

4

Añade los huevos uno a uno, luego el líquido del macerado colado y la vainilla.

El punto: La mezcla queda uniforme, sin verse cortada.



Tamizar los secos 5 min

5

Tamiza la harina, el polvo de hornear, el cacao y las especias, e incorpóralos a la mezcla húmeda.

El punto: Masa espesa y uniforme, sin grumos de harina.



Agregar la fruta y el maní 4 min

6

Envuelve con una espátula las frutas maceradas coladas y el maní (o nueces).

El punto: La fruta queda repartida pareja, sin hundirse toda al fondo.



Preparar el molde 3 min

7

Engrasa y enharina el molde, o fórralo con papel mantequilla.

El punto: Queda cubierto sin zonas secas.



Hornear 50 min

8

Vierte la masa y hornea a 175 °C durante 45-55 minutos, cubriendo con papel aluminio si dora muy rápido, hasta que un palillo salga con migas húmedas.

El punto: El centro se siente firme al presionar suavemente.



Enfriar y desmoldar 15 min

9

Deja enfriar en el molde 15 minutos y luego desmolda sobre una rejilla.

El punto: Se despega del molde sin romperse.



Madurar el sabor

10

Humedece la superficie con un poco del vino o ron reservado y envuelve en tela o papel para que repose antes de servir.

El punto: El aroma a especias y licor se intensifica al día siguiente.

Si algo sale mal

La fruta se hunde toda al fondo

POR QUÉ PASA

La fruta quedó muy húmeda o mal escurrida, o la masa estaba muy líquida.

CÓMO EVITARLO

Escurre bien la fruta y enharínala ligeramente antes de incorporarla a la masa.

Queda cruda o densa al centro

POR QUÉ PASA

El horno estaba muy fuerte y doró por fuera antes de cocinar el centro.

CÓMO EVITARLO

Hornea a temperatura moderada y cubre con papel aluminio si dora muy rápido.

Sabe demasiado a alcohol

POR QUÉ PASA

Se horneó poco tiempo (el alcohol no se evaporó del todo) o se maceró muy poco tiempo.

CÓMO EVITARLO

Hornea el tiempo completo y macera mínimo 3 días, idealmente más.

Se quema por fuera antes de cocinar por dentro

POR QUÉ PASA

El azúcar y las frutas confitadas se caramelizan rápido en la superficie.

CÓMO EVITARLO

Baja un poco el calor o cubre con papel aluminio desde la mitad del horneado.

Recomendaciones

El secreto

Entre más tiempo macere la fruta (hasta 30 días) y más reposada esté la torta ya horneada (mínimo 1 semana envuelta), mejor sabor; por eso se prepara con semanas de anticipación para Navidad.

Decoración y presentación

Se sirve sin cobertura, o con un baño ligero de glaseado blanco; para bodas se envuelve en papel celofán con moño.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta en 2 moldes; para 50, triplica usando moldes grandes y vigila que el centro cocine bien (puede necesitar 10-15 minutos más).

Conservación

Envuelta en papel y luego en plástico, dura hasta 1 mes a temperatura ambiente en un lugar fresco (mejora de sabor con los días); se puede refrigerar hasta 3 meses o congelar hasta 6.

Para acompañar

Vino dulce, ponche de frutas o chocolate caliente en Navidad.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m baja el polvo de hornear de 2 a 1 1/2 cdta (-25 %) y sube el horno a 180-185 °C. Por el peso de la fruta y el líquido del macerado la torta ya es densa por naturaleza, así que no necesita leudante extra; vigila desde el minuto 40 y cubre con papel aluminio si dora antes de que el centro cocine. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

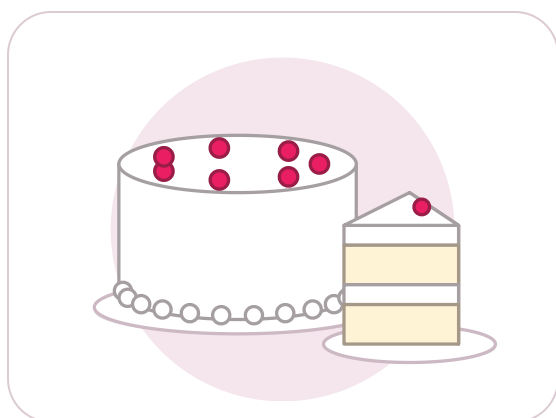
- El maní puede cambiarse por nueces o pecanas.
- Sin alcohol: macera la fruta en jugo de naranja con canela; el sabor será más suave y se conserva menos tiempo.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.laylita.com/recetas/torta-negra/>
- <https://www.nattahometaste.com/receta-de-torta-envinada-torta-negra-colombiana/>
- <https://postresdelocura.com/bizcocho-de-navidad-torta-negra-colombiana/>

Torta de vainilla de cumpleaños con buttercream

Un bizcocho de vainilla suave y esponjoso, con una miga tierna y pareja, cubierto con buttercream cremoso ideal para decorar con colores y figuras.



Ambiente

Cumpleaños infantil

Baby shower

Es la torta base por excelencia en las fiestas de cumpleaños de Occidente, votada una y otra vez como la mejor torta de vainilla clásica.

PORCIONES**16**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**30 min****HORNO****30 min**

165 °C · Calor arriba y abajo, rejilla del centro

REPOSO**1 h****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Dos moldes redondos de 23 cm

Ingredientes

BIZCOCHO
☐ **240 g** harina de trigo (2 tazas)

☐ **1 ¼ cda** sal

☐ **2 cda** polvo de hornear

☐ **4 huevo** (4 huevos grandes AA) — a temperatura ambiente

- ☐ **395 g** azúcar (2 tazas)
- ☐ **15 ml** esencia de vainilla (1 cda)
- ☐ **225 ml** leche entera (1 taza) — *tibia*
- ☐ **57 g** mantequilla sin sal (4 cda) — *derretida*
- ☐ **67 ml** aceite vegetal (1/3 taza)

BUTTERCREAM DE VAINILLA

- ☐ **225 g** mantequilla sin sal (1 taza) — *a temperatura ambiente*
- ☐ **480 g** azúcar glas (4 tazas) — *tamizada*
- ☐ **60 ml** crema de leche o leche entera (1/4 taza)
- ☐ **2 cdta** esencia de vainilla
- ☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 moldes de 23 cm
- Rejilla para enfriar
- Manga pastelera y boquillas
- Espátula

Paso a paso



Tamizar los secos 3 min

- 1 Tamiza la harina con la sal y el polvo de hornear.

El punto: Mezcla uniforme sin grumos.



Acremar mantequilla, aceite y azúcar 3 min

- 2 Bate la mantequilla derretida tibia, el aceite y el azúcar hasta integrar bien.

El punto: La mezcla se ve brillante y pareja.



Agregar huevos y vainilla 3 min

- 3 Añade los huevos uno a uno batiendo bien, luego la vainilla.

El punto: La mezcla queda lisa, sin verse cortada.



Alternar secos y leche 4 min

4

Alterna los secos tamizados y la leche tibia en 3 tandas, mezclando solo hasta integrar.

El punto: La masa queda lisa y sin grumos de harina.



Preparar los moldes 3 min

5

Engrasa y enharina los moldes, o fórralos con papel mantequilla.

El punto: Quedan cubiertos sin zonas secas.



Hornear 30 min

6

Divide la masa entre los moldes y hornea a 165 °C durante 28-32 minutos hasta que un palillo salga limpio.

El punto: La superficie rebota suave al tocarla.



Enfriar por completo 1 h

7

Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar totalmente antes de decorar.

El punto: El molde se siente frío al tacto.



Preparar el buttercream 6 min

8

Bate la mantequilla sola hasta aclarar, luego agrega el azúcar glas poco a poco alternando con la crema, la vainilla y la sal, hasta que esté esponjoso.

El punto: Se sostiene en picos al levantar el batidor.



Armar y decorar 15 min

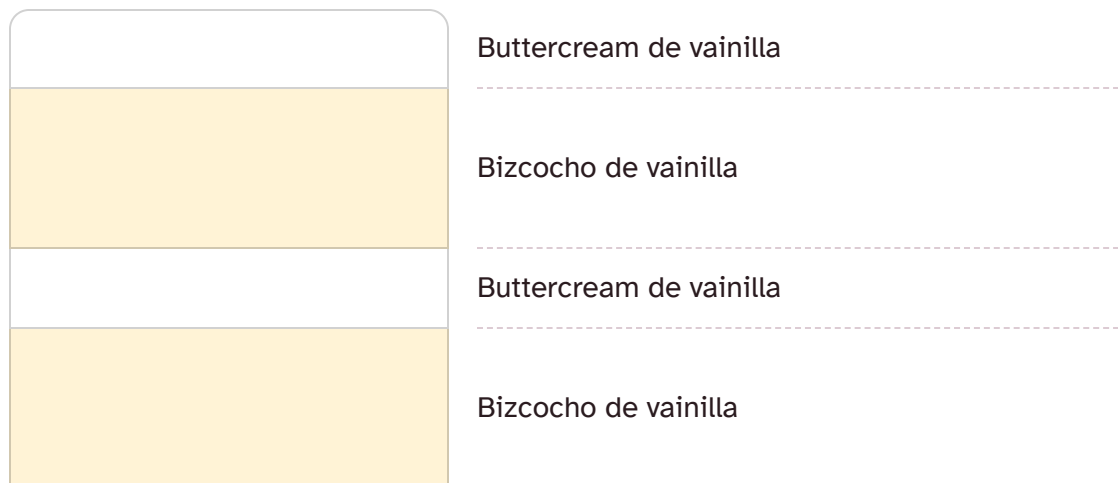
9

Cubre las capas y los lados con el buttercream y decora con manga y boquillas, colores o grageas según la ocasión.

El punto: Superficie lisa antes de los detalles finales.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Si algo sale mal

Se llenan migas en el buttercream

POR QUÉ PASA

Las capas estaban tibias o se saltó la capa selladora.

CÓMO EVITARLO

Enfría del todo las capas y aplica una capa fina de buttercream (crumb coat), refrigera 15 minutos y luego decora.

El buttercream se ve granulado

POR QUÉ PASA

El azúcar glas no se tamizó o la mantequilla estaba fría.

CÓMO EVITARLO

Usa mantequilla a temperatura ambiente y tamiza siempre el azúcar glas.

La torta se hunde en el centro

POR QUÉ PASA

Exceso de polvo de hornear o se abrió la puerta del horno antes de tiempo.

CÓMO EVITARLO

Respetar la medida del leudante y no abras el horno antes del minuto 20.

Las capas quedan desiguales

POR QUÉ PASA

La masa no se repartió en partes iguales entre los moldes.

CÓMO EVITARLO

Pesa cada molde con la masa antes de hornear.

Recomendaciones

El secreto

Agrega la harina y la leche alternadas en 3 tandas (nunca todo de golpe); así la masa no se corta y la miga queda tierna y pareja.

Decoración y presentación

Ideal para colorear el buttercream según el tema de la fiesta, agregar grageas, velas o figuras de fondant.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario grande o un piso adicional de 15 cm; para 50, dos tortas de 2 pisos (20 y 15 cm cada una).

Conservación

A temperatura ambiente tapada 2-3 días, o refrigerada hasta 5 días (sácala 1 hora antes de servir); se congela sin decorar hasta 2 meses.

Para acompañar

Jugo de frutas o gaseosa en fiestas infantiles; café en reuniones de adultos.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el polvo de hornear de 2 a 1 1/2 cda (-25 %) y sube el horno a 175 °C; acorta el horneado 4-5 minutos, vigilando desde el minuto 22-24. Si la masa luce muy espesa al mezclar, agrega 1-2 cda extra de leche. Esta masa es muy dulce (más azúcar que harina): a esta altura quita también 2 cda de azúcar para que no se hunda en el centro. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- El aceite vegetal puede reemplazarse por más mantequilla derretida (textura más densa), o viceversa para más humedad.
- La leche puede cambiarse por buttermilk para una miga aún más tierna.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/classic-birthday-cake-recipe>

- <https://sallysbakingaddiction.com/vanilla-cake/>
- <https://sallysbakingaddiction.com/vanilla-buttercream/>

Ponqué de naranja

Un ponqué denso y perfumado con ralladura y jugo de naranja fresca, bañado en un glaseado dulce de naranja que se filtra en cada rebanada.

Ambiente

Reunión u oficina

Baby shower



Es uno de los ponqués caseros más populares en Colombia para la merienda de oficina y reuniones familiares, por ser sencillo y de sabor fresco.

PORCIONES**12**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**25 min****HORNO****50 min**180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**REPOSO****30 min****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Molde de ponqué (bundt) de 25 cm, o refractario tipo cake de 23 x 13 cm

Ingredientes

PONQUÉ

☐ **225 g** mantequilla sin sal (1 taza) — a temperatura ambiente

☐ **300 g** azúcar (1 1/2 tazas)

☐ **2 cda** ralladura de naranja — de 2 naranjas, solo la parte naranja

☐ **4** huevo (4 huevos grandes AA)

☐ **1 cda** esencia de vainilla

- ☐ **300 g** harina de trigo (2 1/3 tazas)
- ☐ **2 cda** polvo de hornear
- ☐ **¼ cda** sal
- ☐ **120 ml** jugo de naranja (1/2 taza) — *recién exprimido*

- ☐ **60 ml** leche (1/4 taza)

GLASEADO

- ☐ **150 g** azúcar glas (1 1/4 tazas) — *tamizada*
- ☐ **45 ml** jugo de naranja (3 cda)

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Rallador
- Molde de ponqué o refractario
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Preparar la naranja **5 min**

1

Ralla la cáscara de 2 naranjas (solo la parte naranja, sin lo blanco) y exprime el jugo necesario.

El punto: La ralladura huele intensamente a naranja.



Tamizar los secos **3 min**

2

Tamiza la harina con el polvo de hornear y la sal.

El punto: Mezcla uniforme sin grumos.



Acremar mantequilla y azúcar **4 min**

3

Bate la mantequilla con el azúcar y la ralladura hasta que esté cremosa y pálida.

El punto: Aumenta de volumen y se ve esponjosa.



Agregar huevos y vainilla **3 min**

4

Añade los huevos uno a uno batiendo bien, luego la vainilla.

El punto: La mezcla queda lisa, sin verse cortada.



Alternar secos y líquidos 4 min

5

Alterna los secos con el jugo de naranja y la leche en 3 tandas, mezclando solo hasta integrar.

El punto: Masa lisa y espesa, sin grumos de harina.



Preparar el molde 3 min

6

Engrasa y enharina bien el molde, incluyendo los relieves si es de bundt.

El punto: Queda cubierto sin zonas secas.



Hornear 50 min

7

Vierte la masa y hornea a 180 °C: 45-55 minutos en molde bundt de 25 cm, o 60-70 minutos en molde de caja de 23 x 13 cm (más alto y angosto), hasta que un palillo salga limpio.

El punto: La superficie se ve dorada y firme.



Enfriar y desmoldar 15 min

8

Deja enfriar 15 minutos en el molde y desmolda sobre una rejilla.

El punto: Se despegar del molde sin romperse.



Preparar el glaseado 3 min

9

Mezcla el azúcar glas con el jugo de naranja hasta lograr una consistencia espesa que caiga en cinta.

El punto: Cae lento y espeso de la cuchara.



Bañar el ponqué 5 min

10

Vierte el glaseado sobre el ponqué tibio o frío, dejando que escurra por los lados.

El punto: El glaseado queda brillante y parejo.

Si algo sale mal

Sabe amargo

POR QUÉ PASA

Se incluyó la parte blanca de la cáscara al rallar.

CÓMO EVITARLO

Ralla solo la parte de color naranja, con cuidado de no llegar a lo blanco.

Queda muy denso o apelmazado

POR QUÉ PASA

Exceso de jugo de naranja o mezclado de más después de agregar la harina.

CÓMO EVITARLO

Respetar las cantidades de líquido y mezcla solo hasta integrar.

Se hunde en el centro

POR QUÉ PASA

El polvo de hornear estaba vencido o se abrió el horno antes de tiempo.

CÓMO EVITARLO

Verifica la fecha del leudante y no abras el horno antes del minuto 35.

El glaseado queda muy líquido y se escurre todo

POR QUÉ PASA

Demasiado jugo de naranja para la cantidad de azúcar glas.

CÓMO EVITARLO

Agrega azúcar glas poco a poco hasta que espese lo suficiente para que no se escurra del todo.

Recomendaciones

El secreto

Frota la ralladura de naranja con el azúcar antes de batirla con la mantequilla: libera los aceites esenciales y el sabor a naranja queda mucho más intenso.

Decoración y presentación

Decora con ralladura fresca de naranja o rodajas confitadas de naranja sobre el glaseado aún húmedo.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta en 2 moldes bundt; para 50, triplica o usa un refractario grande repartiendo el mismo grosor de masa.

Conservación

Tapado a temperatura ambiente hasta 3 días o refrigerado hasta 1 semana; se congela sin glaseado hasta 2 meses.

Para acompañar

Té de hierbas o café con leche.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el polvo de hornear de 2 a 1 1/2 cda (-25 %) y sube el horno a 190 °C; acorta el horneado 5-8 minutos (40-47 min), vigilando desde el minuto 35. Si la masa luce espesa al mezclar, agrega 1 cda extra de jugo de naranja. En molde de caja, empieza a vigilar desde el minuto 50. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Puedes usar mitad mantequilla, mitad aceite vegetal para un ponqué más húmedo.
- Parte de la leche puede cambiarse por yogur natural para más suavidad.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

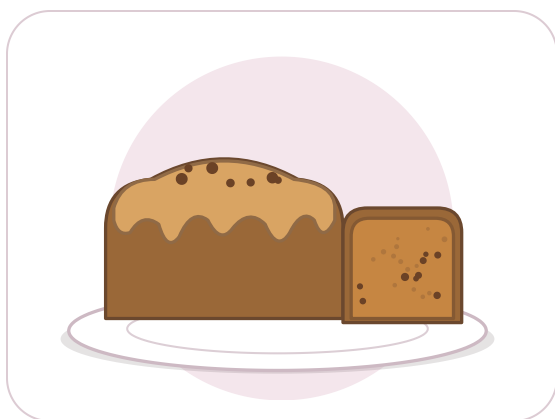
- <https://lacaranola.com/bizcocho-de-naranja-glaseado/>
- <https://www.infobae.com/mexico/2025/10/11/panque-de-naranja-con-glaseado-encima-una-receta-simple-y-deliciosa/>

Pan de banana

Un pan dulce denso y húmedo hecho con bananos muy maduros, con notas de canela y un ligero crujido de nueces en cada mordisco.

Ambiente

Reunión u oficina



Es uno de los panes dulces caseros más horneados en el mundo entero, votado siempre entre los mejores por aprovechar los bananos maduros y no fallar nunca.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

HORNO

1 h 5 min

175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

20 min

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde de pan de 23 x 13 cm (9 x 5 in)

Ingredientes

MASA

☐ **240 g** harina de trigo (2 tazas)

☐ **1 cdta** bicarbonato de sodio

☐ **¼ cdta** sal

☐ **2 g** canela molida (1/2 cdta)

☐ **115 g** mantequilla (1/2 taza) — *blanda o derretida*

☐ **150 g** azúcar morena (3/4 taza)

☐ **2** huevo (2 huevos grandes AA)

☐ **80 g** yogur natural o crema agria (1/3 taza)

☐ **1 cdta** esencia de vainilla

☐ **450 g** banano maduro machacado (2 tazas)
— 4-5 bananos bien maduros, con pecas
oscuras

☐ **60 g** nueces picadas (1/2 taza) — *opcional*

Utensilios

- Bowl grande
- Tenedor o batidor de mano
- Molde de pan
- Papel aluminio

Paso a paso



Mezclar los secos 3 min

1

Mezcla la harina con el bicarbonato, la sal y la canela.

El punto: Mezcla uniforme sin grumos.



Machacar los bananos 3 min

2

Machaca los bananos maduros con un tenedor hasta formar un puré con algunos trocitos.

El punto: Se ve un puré espeso, sin trozos grandes.



Acremar mantequilla y azúcar 3 min

3

Bate la mantequilla con el azúcar morena hasta que esté cremosa.

El punto: Se ve esponjosa y un poco más clara.



Agregar huevos, yogur y vainilla 2 min

4

Añade los huevos, el yogur y la vainilla, batiendo hasta integrar.

El punto: La mezcla queda lisa y uniforme.



Incorporar el banano 2 min

5

Agrega el puré de banano a la mezcla y mezcla bien.

El punto: Color pareja, sin vetas.



Agregar los secos 3 min

6

Incorpora los secos con movimientos suaves, y al final las nueces si las usas.

El punto: No quedan bolsas de harina seca.



Preparar el molde 2 min

7

Engrasa y enharina el molde de pan, o fórralo con papel mantequilla.

El punto: Queda cubierto sin zonas secas.



Hornear 1 h 5 min

8

Vierte la masa y hornea a 175 °C durante 60-70 minutos, cubriendo con papel aluminio si dora rápido, hasta que un palillo salga con migas húmedas.

El punto: El centro se siente firme y la superficie se raja ligeramente.



Enfriar antes de cortar 20 min

9

Deja enfriar 10 minutos en el molde, desmolda sobre una rejilla y enfría del todo antes de cortar.

El punto: Se corta en rebanadas limpias sin desmoronarse.

Si algo sale mal

El centro queda crudo o se hunde

POR QUÉ PASA

Se sacó del horno muy pronto, o los bananos tenían exceso de agua.

CÓMO EVITARLO

Hornea el tiempo completo (temperatura interna cerca de 96 °C) y revisa con un palillo en el centro, no en los bordes.

Queda muy denso y pesado

POR QUÉ PASA

Se mezcló de más después de agregar la harina, desarrollando gluten.

CÓMO EVITARLO

Mezcla solo hasta que los secos se integren, sin batir de más.

Se dora mucho por fuera antes de cocinar por dentro

POR QUÉ PASA

El horno está muy fuerte para un molde tan compacto.

CÓMO EVITARLO

Cubre con papel aluminio a mitad de la cocción.

Sabe poco a banano

POR QUÉ PASA

Los bananos no estaban suficientemente maduros.

CÓMO EVITARLO

Usa bananos muy maduros, con la cáscara llena de pecas oscuras (o congelados y descongelados).

Recomendaciones

El secreto

Usa bananos bien maduros, con la cáscara casi toda de pecas oscuras: tienen mucho más azúcar y sabor concentrado que uno 'a punto' para comer.

Decoración y presentación

Corta rodajas de banano por encima antes de hornear, o baña con un glaseado simple de azúcar glas y limón ya frío.

Para más personas

Para 25 o 50 personas, hornea varios moldes pequeños en vez de uno gigante (el centro no cocina bien en un molde muy grande), o usa moldes tipo panetone.

Conservación

Tapado a temperatura ambiente hasta 3 días o refrigerado hasta 1 semana; se congela en rebanadas hasta 3 meses.

Para acompañar

Café con leche o chocolate caliente.

En La Tebaida (1.200 m)

El bicarbonato reacciona con la acidez del banano y se ve menos afectado por la altura que el polvo de hornear, pero igual sube el horno a 180-185 °C y acorta 5-10 minutos (revisa desde el minuto 50), porque es un pan muy denso y el centro puede quedar crudo si se hornea a menos temperatura. Si la masa luce muy espesa, agrega 1-2 cda extra de yogur. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- El yogur puede cambiarse por crema de leche con un chorrito de limón.
- Las nueces pueden cambiarse por chips de chocolate.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/whole-grain-banana-bread-recipe>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/rye-banana-bread-recipe>

Torta Selva Negra

Un bizcocho de chocolate ligero como el aire, con capas de cerezas en su jugo, crema batida y un toque de licor de cereza, cubierto de virutas de chocolate.

Frío

Fechas especiales

Boda y quince



Es una de las tortas europeas más reconocidas del mundo, protegida por su nombre (Schwarzwälder Kirschtorte) y presente en toda lista de grandes clásicos.

PORCIONES
16

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN
50 min
HORNO
28 min

 190 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO
3 h
DIFICULTAD
Avanzada

COSTO
\$\$\$
MOLDE

Molde redondo de 26 cm

Ingredientes

BIZCOCHO DE CHOCOLATE
☐ **7** huevo (7 huevos medianos AA) — a temperatura ambiente

☐ **230 g** azúcar (1 taza + 2 cda)

☐ **160 g** harina de trigo (1 1/3 tazas)

☐ **50 g** maicena (fécula de maíz) (1/3 taza + 1 cda)

☐ **40 g** cacao en polvo (1/2 taza)

☐ **60 g** mantequilla (4 cda) — derretida y tibia

☐ **½ cda** polvo de hornear

- ☐ **1 pizca** sal
- ☐ **1 cda** esencia de vainilla

RELLENO DE CEREZAS

- ☐ **350 g** cerezas en conserva (guindas), escurridas — *reservar el jugo*
- ☐ **50 g** azúcar (1/4 taza)
- ☐ **20 g** maicena (2 cda) — *disuelta en el jugo de las cerezas*
- ☐ **1 cda** jugo de limón
- ☐ **1 pizca** canela molida
- ☐ **90 ml** kirsch (licor de cereza) (6 cda) — *o ron oscuro; 3 cda van al relleno y 3 cda para humedecer los discos*

CREMA Y DECORACIÓN

- ☐ **1000 ml** crema de leche para batir (4 tazas) — *bien fría, dividida*
- ☐ **10 g** estabilizante para crema o gelatina sin sabor (2 cda) — *si es gelatina: hidratar en 3 cda de agua fría y fundir antes de usar*
- ☐ **50 g** azúcar (1/4 taza)
- ☐ **120 g** chocolate rallado o en virutas (1 taza) — *para decorar*
- ☐ **12** cerezas frescas o en almíbar con tallo — *para decorar*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Molde de 26 cm
- Cuchillo de sierra largo
- Manga pastelera con boquilla rizada
- Olla pequeña

Paso a paso



Batir huevos y azúcar **10 min**

- 1 Bate los huevos con el azúcar a velocidad alta hasta que tripliquen su volumen.

El punto: La mezcla cae en una cinta gruesa que tarda unos segundos en hundirse.



Incorporar los secos **4 min**

- 2 Tamiza la harina, la maicena, el cacao y el polvo de hornear, e incorpóralos en 2-3 tandas con movimientos envolventes.

El punto: No quedan grumos secos, y la mezcla no pierde volumen.



Agregar la mantequilla **2 min**

3

Incorpora la mantequilla derretida tibia con movimientos suaves.

El punto: Se integra sin bajar demasiado el volumen.



Preparar el molde **3 min**

4

Engrasa el molde y forra la base con papel mantequilla.

El punto: Queda cubierto sin zonas secas.



Hornear **28 min**

5

Vierte la masa y hornea a 190 °C durante 25-30 minutos hasta que al tocar el centro recupere su forma.

El punto: La superficie se ve firme y esponjosa.



Enfriar por completo **45 min**

6

Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar totalmente antes de cortar.

El punto: El molde se siente frío al tacto.



Preparar el relleno de cerezas **8 min**

7

Calienta las cerezas escurridas con el azúcar, la maicena disuelta en su jugo, el limón y la canela hasta que espese; retira y agrega la mitad del kirsch (3 cda).

El punto: Espesa como una mermelada que cae en gotas lentas de la cuchara.



Montar la crema **6 min**

8

Bate la crema fría con el azúcar (y el estabilizante en polvo, si usas ese). Si usas gelatina, fúndela hidratada 10 segundos en microondas, tibia la con 2 cda de la crema y agrégala en hilo cuando la crema empiece a espesar; sigue batiendo hasta picos firmes.

El punto: Forma picos que no se doblan al levantar el batidor.



Cortar las capas 5 min

9

Con un cuchillo de sierra, corta el bizcocho en 3 discos horizontales iguales.

El punto: Las capas quedan parejas y de grosor similar.



Armar la torta 15 min

10

Humedece cada disco con el kirsch restante (puedes diluirlo con 3 cda del jugo de las cerezas) y alterna con el relleno de cerezas y la crema montada entre las 3 capas.

El punto: Las capas quedan niveladas y centradas.



Decorar 15 min

11

Cubre toda la torta con el resto de la crema, pega el chocolate rallado en los bordes y decora la superficie con rosetas de crema y cerezas con tallo.

El punto: Acabado parejo, sin huecos visibles de bizcocho.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Crema montada y cerezas (decoración)

Bizcocho de chocolate

Relleno de cerezas y crema

Bizcocho de chocolate

Relleno de cerezas y crema

Bizcocho de chocolate

Si algo sale mal

La crema se baja o se aguada

POR QUÉ PASA

La crema no estaba suficientemente fría o no se usó estabilizante.

CÓMO EVITARLO

Usa crema bien fría y agrega estabilizante; si es gelatina, hidrátala, fúndela y agrégala en hilo a media batida (si cae fría en grumos, no estabiliza).

El bizcocho se desgarrá al cortar las capas

POR QUÉ PASA

No enfrió del todo, o se usó un cuchillo que no es de sierra.

CÓMO EVITARLO

Enfría totalmente y corta con un cuchillo de sierra largo, con movimiento de vaivén suave.

El relleno de cereza moja las capas

POR QUÉ PASA

Se usó poca maicena o no se dejó espesar lo suficiente.

CÓMO EVITARLO

Cocina hasta que espese bien tipo mermelada y deja enfriar antes de usarlo.

Sabe demasiado a alcohol

POR QUÉ PASA

Exceso de kirsch sin diluir al humedecer las capas.

CÓMO EVITARLO

Humedece con moderación, o diluye el kirsch con un poco del almíbar de las cerezas.

Recomendaciones

El secreto

Corta el bizcocho mientras aún tenga una leve tibieza interna (no caliente, pero tampoco frío de nevera): así no se desmorona al rebanarlo en discos parejos.

Decoración y presentación

Rosetas de crema con manga rizada, chocolate rallado grueso en los bordes y cerezas con tallo al centro.

Para más personas

Para 25 personas haz 2 tortas de 26 cm; para 50, 3-4 tortas o una versión en lámina (sheet cake) con las mismas capas repartidas.

Conservación

Refrigerada hasta 3 días por la crema fresca; no se recomienda congelar ya armada (la crema se separa), aunque el bizcocho solo sí se congela hasta 2 meses.

Para acompañar

Café o un vino tinto dulce.

En La Tebaida (1.200 m)

El polvo de hornear ya es mínimo porque este bizcocho tipo genovesa se levanta sobre todo por el aire batido en los huevos, no por el leudante. A 1.200 m el aire se expande más rápido, así que sube el horno a 195-200 °C y acorta 3-5 minutos, vigilando que no se seque; hornea la masa de inmediato apenas esté lista, sin dejarla reposar. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin kirsch: usa ron oscuro o brandy de cereza (cambia el perfil pero mantiene la humedad).
- Cerezas frescas de temporada en vez de conserva, cocidas igual con azúcar y maicena.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://baketotheroots.de/german-classic-schwarzwald-kirschtorte-aka-black-forest-cake/>
- <https://www.pineappleandcoconut.com/german-black-forest-cake/>

Torta de almendras (Tarta de Santiago)

Una torta dorada y jugosa hecha solo de almendra, huevo y azúcar, sin una pizca de harina, coronada con el dibujo clásico de la Cruz de Santiago en azúcar glas.



Ambiente

Reunión u oficina

Navidad

Es el postre gallego con Indicación Geográfica Protegida más famoso de España, y al no llevar gluten es la opción perfecta para quien no puede comer harina de trigo.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

HORNO

37 min

180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

40 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde desmontable de 24 cm, forrado con papel de hornear

Ingredientes

TORTA

☐ **250 g** almendra molida (2 1/2 tazas) — *pelada, cruda*

☐ **250 g** azúcar (1 1/4 tazas)

☐ **5** huevo (5 huevos grandes AA) — *a temperatura ambiente*

☐ **1 cdt** ralladura de limón (ralladura de 1/2 limón) — *solo la parte amarilla*

☐ **1 cdt** canela molida

☐ **15 ml** licor de hierbas o anís (1 cda) — *opcional*

☐ **30 g** azúcar glas (al gusto) — *para decorar*

☐ **Al gusto** mantequilla — *para engrasar el molde*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Molde desmontable de 24 cm
- Papel de hornear
- Plantilla de la Cruz de Santiago (o cartón recortado)
- Colador pequeño

Paso a paso



Pesar los ingredientes 5 min

1

Pesa por separado la almendra molida y el azúcar.

El punto: Las cantidades quedan exactas según la báscula.



Batir huevos y azúcar 8 min

2

Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y duplique su volumen.

El punto: Cae en cinta gruesa y mantiene su forma unos segundos sobre sí misma.



Incorporar la almendra 4 min

3

Agrega la almendra molida, la ralladura de limón, la canela y el licor con movimientos envolventes, sin batir fuerte.

El punto: Masa homogénea y espesa, sin bolsas secas de almendra.



Preparar el molde 3 min

4

Forra el molde con papel de hornear y engrasa los bordes con mantequilla.

El punto: Queda cubierto sin zonas secas.



Hornear 37 min

5

Vierte la masa y hornea a 180 °C durante 35-40 minutos hasta que esté dorada y firme al tacto, pero húmeda al centro.

El punto: Al presionar suavemente el centro, recupera la forma sin hundirse.



Enfriar por completo 40 min

6

Deja enfriar totalmente dentro del molde antes de desmoldar, porque está muy húmeda y se puede romper en caliente.

El punto: El molde se siente frío al tacto.



Decorar con la Cruz de Santiago 5 min

7

Desmolda, coloca la plantilla de la cruz encima y espolvorea azúcar glas alrededor; retira la plantilla con cuidado.

El punto: El dibujo de la cruz queda nítido sobre el fondo dorado.

Si algo sale mal

Se rompe al desmoldar

POR QUÉ PASA

Se desmoldó caliente, sin la estructura que daría el gluten de la harina.

CÓMO EVITARLO

Espera a que enfríe por completo, incluso puedes refrigerarla un poco antes de desmoldar.

Queda cruda o pastosa al centro

POR QUÉ PASA

El horno estaba muy fuerte y doró por fuera antes de cocinar el centro.

CÓMO EVITARLO

Hornea a temperatura moderada y cubre con papel aluminio si dora muy rápido.

Sabe amarga

POR QUÉ PASA

Se usó almendra con mucha piel oscura, o la ralladura incluyó la parte blanca del limón.

CÓMO EVITARLO

Usa almendra pelada y ralla solo la cáscara de color del limón.

El dibujo de azúcar glas se corre

POR QUÉ PASA

Se espolvoreó sobre la torta aún tibia o húmeda.

CÓMO EVITARLO

Espera a que esté fría del todo antes de decorar con la plantilla.

Recomendaciones

El secreto

Bate los huevos con el azúcar hasta que realmente dupliquen el volumen (varios minutos seguidos): esa aireación es lo único que levanta la torta, ya que no hay harina ni leudante químico.

Decoración y presentación

Decoración tradicional: plantilla con la Cruz de Santiago sobre azúcar glas; nunca lleva cobertura ni relleno.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta en 2 moldes de 24 cm; para 50, triplica o usa un molde rectangular grande, repartiendo el mismo grosor de masa.

Conservación

Tapada a temperatura ambiente hasta 4-5 días (mejora al día siguiente); se congela bien hasta 2 meses, bien envuelta.

Para acompañar

Vino dulce tipo moscatel, café o un chocolate caliente espeso.

En La Tebaida (1.200 m)

No lleva harina ni polvo de hornear: el único 'leudante' es el aire batido en los huevos, que a 1.200 m se expande un poco más rápido. Sube el horno 5-10 °C (a 185-190 °C) y revisa 3-5 minutos antes del tiempo indicado; no es necesario cambiar las proporciones de huevo ni almendra. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin licor: omítelo o usa un par de gotas de esencia de almendras.
- Si no consigues almendra molida, muele almendras peladas crudas en la licuadora hasta obtener un polvo fino, sin pasarla a pasta.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/postres/tarta-santiago-14332.html>
- <https://bake-street.com/en/tarta-de-santiago-galician-almond-cake/>
- https://en.wikipedia.org/wiki/Tarta_de_Santiago

Ponqué de limón con glaseado (lemon drizzle)

Un ponqué húmedo de limón que se pincha caliente y se baña con un glaseado de azúcar y jugo de limón que cristaliza por fuera formando una costra crujiente y ácida.



Ambiente

Reunión u oficina

Baby shower

Es el ponqué de té británico más popular: sencillo, infalible y con ese glaseado crujiente que lo distingue de cualquier otro bizcocho de limón.

PORCIONES**10**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**20 min****HORNO****45 min**180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**REPOSO****1 h****DIFICULTAD****Fácil****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Molde de panqué (plumcake) de 23 x 13 cm

Ingredientes

PONQUÉ

☐ **175 g** mantequilla ($\frac{3}{4}$ taza) — a temperatura ambiente

☐ **175 g** azúcar (generosa $\frac{3}{4}$ taza)

☐ **175 g** harina de trigo ($1\frac{1}{3}$ taza) — tamizada

☐ **1 $\frac{1}{2}$ cda** polvo de hornear

☐ **3** huevos — tamaño AA

☐ **1** ralladura de limón (ralladura de 1 limón)

☐ **1 pizca** sal

GLASEADO

☐ **100 g** azúcar granulada ($\frac{1}{2}$ taza)

☐ **45 ml** jugo de limón (jugo de 1 limón grande)

Utensilios

- Molde de panqué
- Batidora eléctrica
- Cernidor
- Palillo
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes antes de empezar.

El punto: La mantequilla está blanda, se hunde el dedo sin esfuerzo.



Preparar el molde 5 min

2

Engrasa y forra el molde con papel mantequilla.

El punto: El papel cubre el fondo y sube por los lados.



Batir mantequilla y azúcar 4 min

3

Bate la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla aclare y se vea esponjosa.

El punto: Color pálido y textura de crema aireada.



Agregar huevos y ralladura 3 min

4

Añade los huevos uno a uno batiendo bien entre cada uno, luego incorpora la ralladura de limón.

El punto: Mezcla homogénea, sin separarse.



Incorporar los secos 3 min

5

Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal, e incorpóralos con movimientos suaves y envolventes.

El punto: Mezcla espesa y uniforme, sin grumos de harina.



Verter en el molde 2 min

6

Vierte la mezcla en el molde y nivela la superficie.

El punto: La masa queda pareja, sin huecos de aire.



Hornear 45 min

7

Hornea a 180°C por 40-45 minutos.

El punto: Un palillo insertado en el centro sale limpio y la torta se ve dorada y despegada de los bordes.



Preparar el glaseado 2 min

8

Mientras se hornea, mezcla el azúcar granulada con el jugo de limón hasta disolver un poco.

El punto: Mezcla arenosa y líquida a la vez, no totalmente disuelta.



Bañar en caliente 5 min

9

Apenas salga del horno, pincha la superficie con un palillo por todas partes y vierte el glaseado encima, aún dentro del molde.

El punto: El glaseado se absorbe y al enfriar forma una costra blanca crujiente.



Enfriar y desmoldar 1 h

10

Deja enfriar por completo en el molde antes de desmoldar.

El punto: La costra de azúcar está firme y cruje al tocarla.

Si algo sale mal

Se hunde en el centro

POR QUÉ PASA

Exceso de polvo de hornear o se abrió el horno muy pronto

CÓMO EVITARLO

Respetar la medida de polvo de hornear y no abrir el horno antes del minuto 30

El glaseado no cristaliza

POR QUÉ PASA

Se puso sobre la torta ya fría

CÓMO EVITARLO

Vierte el glaseado inmediatamente, con la torta todavía caliente

Queda seca

POR QUÉ PASA

Exceso de harina al medir o se horneó de más

CÓMO EVITARLO

Pesa la harina en gramos y revisa el punto de cocción desde el minuto 35

Sabe amarga

POR QUÉ PASA

Se ralló también la parte blanca (médula) del limón

CÓMO EVITARLO

Ralla solo la cáscara amarilla, sin presionar hasta la parte blanca

Recomendaciones

El secreto

Pincha la torta caliente con un palillo antes de verter el glaseado: así el jugo de limón penetra en vez de quedarse solo en la superficie.

Decoración y presentación

Deja que el glaseado forme una costra cristalizada visible; opcional unas tiras de ralladura de limón fresca encima.

Para más personas

Para 25 personas haz 2 ponqués en moldes iguales; para 50, usa una bandeja grande (33x23 cm) doblando la receta y hornea 10 minutos más.

Conservación

Tapado a temperatura ambiente dura 3-4 días; se congela sin glaseado hasta 2 meses.

Para acompañar

Té negro o una limonada fría.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m reduce el polvo de hornear a 1 cucharadita (en vez de 1½) para que no suba de golpe y se hunda después; vigila la cocción desde el minuto 35 porque puede dorarse por fuera antes de cuajar el centro. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin polvo de hornear exacto: puedes usar harina leudante y omitirlo, ajustando que no quede demasiado esponjoso.
- Mantequilla por margarina: funciona pero el sabor es menos rico.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://thehappyfoodie.co.uk/recipes/mary-berrys-lemon-drizzle-cake/>
- <https://www.maryberry.co.uk/recipes/recipe/lemon-drizzle-traybake>
- <https://www.goodto.com/recipes/mary-berry-s-lemon-drizzle-cake>

Brownies clásicos

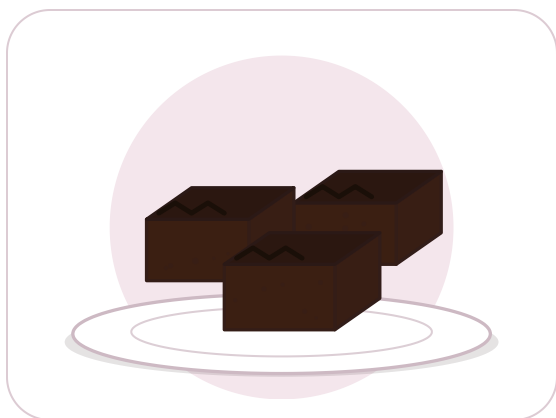
Cuadros densos y húmedos de chocolate con una costra fina y brillante encima, el tipo de brownie que se rompe en pedazos pegajosos de chocolate al partirlo.

Ambiente

Cumpleaños infantil

Reunión u oficina

Rápido



Es el brownie de referencia: la técnica de batir bien el azúcar con los huevos es justo lo que produce esa costra brillante que todos buscan y pocas recetas explican.

PORCIONES

16

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

HORNO

30 min

175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

20 min

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde cuadrado de 20 × 20 cm

Ingredientes

BROWNIE

☐ 115 g mantequilla (½ taza)

☐ 200 g chocolate oscuro (70%) (1 ¼ taza
picado) — *picado o en chips*
☐ 250 g azúcar (1 ¼ taza)

☐ 3 huevos — *tamaño AA, a temperatura ambiente*
☐ 1 cdta esencia de vainilla

☐ **90 g** harina de trigo ($\frac{3}{4}$ taza) — *tamizada*

☐ **30 g** cacao en polvo ($\frac{1}{4}$ taza)

☐ **$\frac{1}{4}$ cdta** sal

☐ **100 g** chips de chocolate ($\frac{1}{2}$ taza) —
opcional, para mezclar en la masa

Utensilios

- Molde cuadrado de 20 cm
- Batidora eléctrica o batidor manual
- Bol para baño maría o microondas
- Espátula

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes antes de empezar.

El punto: El chocolate está picado en trozos parejos para fundir rápido.



Fundir mantequilla y chocolate 4 min

2

Funde juntos la mantequilla y el chocolate a baño maría o en el microondas en intervalos cortos, revolviendo entre cada uno.

El punto: Mezcla lisa y brillante, sin grumos de chocolate.



Batir azúcar, huevos y chocolate tibio 4 min

3

Bate el azúcar con los huevos y la vainilla, luego incorpora el chocolate tibio, batiendo con energía 2-3 minutos completos.

El punto: La mezcla se ve pálida, espesa y aireada: esto es lo que forma la costra brillante.



Incorporar los secos 3 min

4

Tamiza la harina, el cacao y la sal sobre la mezcla, e incorpora con movimientos suaves hasta que desaparezca la harina.

El punto: Masa densa y brillante, sin bolsas de harina seca.



Agregar chips (opcional) 1 min

5

Si usas chips de chocolate adicionales, incorpóralos ahora con movimientos suaves.

El punto: Los chips quedan repartidos pareja en la masa.



Verter en el molde 2 min

6

Vierte la masa en el molde engrasado y forrado con papel mantequilla, y nivela con la espátula.

El punto: La masa queda pareja de borde a borde.



Hornear 30 min

7

Hornea a 175°C por 28-30 minutos.

El punto: Un palillo insertado sale con migas húmedas pegadas, nunca limpio del todo.



Enfriar antes de cortar 20 min

8

Deja enfriar dentro del molde sobre una rejilla mínimo 20 minutos (mejor si enfría por completo, 1 hora) antes de cortar.

El punto: La superficie brillante no se raja al tocarla con el dedo.



Cortar en cuadros 3 min

9

Corta en 16 cuadros con un cuchillo afilado, limpiándolo entre cada corte.

El punto: Cada cuadro conserva su costra brillante arriba y se ve húmedo por dentro.

Si algo sale mal

Quedan secos

POR QUÉ PASA

Exceso de harina al medir o tiempo de horno de más

CÓMO EVITARLO

Pesa la harina en gramos y saca el molde cuando el palillo salga con migas húmedas, no limpio

No forman costra brillante

POR QUÉ PASA

No se batió suficiente el azúcar con los huevos y el chocolate

CÓMO EVITARLO

Bate con energía 2-3 minutos completos hasta que la mezcla aclare y espese visiblemente

Quedan crudos en el centro

POR QUÉ PASA

Se sacaron muy pronto o el molde era más grande que el indicado

CÓMO EVITARLO

Respetar el tamaño del molde y verifica el punto con un palillo en el centro exacto

Se pegan y desbaratan al cortar

POR QUÉ PASA

Se cortaron todavía calientes

CÓMO EVITARLO

Deja enfriar por completo, incluso refrigera 15 minutos si vas a cortarlos muy limpios

Recomendaciones

El secreto

Bate el azúcar con los huevos y el chocolate tibio 2-3 minutos completos, hasta que la mezcla se vea pálida y espesa: ahí es donde se forma la costra brillante característica.

Decoración y presentación

Espolvorea azúcar glas o un poco de sal en escamas encima al servir.

Para más personas

Para 25 personas usa un molde de 23×33 cm doblando la receta (hornea 5-8 minutos más); para 50, haz dos moldes de 23×33 cm.

Conservación

Tapados a temperatura ambiente duran 4-5 días; se congelan ya cortados hasta 2 meses.

Para acompañar

Una bola de helado de vainilla o un café con leche.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el horneado seca más rápido por fuera; baja la temperatura a 170°C y revisa desde el minuto 25 para no pasarte del punto húmedo.

Sustituciones

- Chocolate oscuro por chocolate de mesa colombiano: funciona, pero queda más dulce, reduce un poco el azúcar.
- Sin cacao en polvo: aumenta 15 g más de chocolate fundido y quita el cacao, el resultado es más denso.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2022/07/04/our-trick-for-truly-chewy-crackly-brownies>
- <https://scientificallysweet.com/perfect-shiny-crust-fudge-brownies/>
- <https://preppykitchen.com/brownie-recipe/>

Galletas con chips de chocolate

Galletas doradas y crujientes por fuera, suaves y 'chewy' por dentro, cargadas de chips de chocolate que se derriten apenas salen del horno.



Ambiente

Cumpleaños infantil

Reunión u oficina

Rápido

Es la galleta más popular del mundo y la base de cualquier libro de galletas: infalible, rápida y la que todo el mundo pide repetir.

PORCIONES**22**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**15 min****HORNO****11 min**190 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**DIFICULTAD****Fácil****COSTO****\$\$\$****MOLDE**2 bandejas para hornear
con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA
☐ **115 g** mantequilla sin sal (1/2 taza) —
derretida y entibada

☐ **100 g** azúcar morena (1/2 taza compacta)

☐ **50 g** azúcar blanca (1/4 taza)

☐ **1** huevo AA — *a temperatura ambiente*
☐ **1** yema de huevo adicional

☐ **1 cdta** esencia de vainilla

☐ **190 g** harina de trigo (1 1/2 tazas) — *tamizada*

☐ **¼ cdt**a sal

☐ **½ cdt**a bicarbonato de sodio

☐ **170 g** chips de chocolate (1 taza)

Utensilios

- Batidora eléctrica o batidor manual
- 2 bandejas para hornear
- Papel para hornear
- Cuchara para helado o 2 cucharas
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Pesa todo antes de empezar **5 min**

1

Mide y pesa todos los ingredientes y ten los tazones listos antes de prender la batidora.

El punto: Todo medido y separado en tazones pequeños.



Batir mantequilla y azúcares **2 min**

2

Bate la mantequilla derretida y entibada con el azúcar morena y la blanca hasta integrar bien.

El punto: La mezcla se ve brillante y sin grumos de azúcar.



Agregar huevo y vainilla **1 min**

3

Añade el huevo, la yema extra y la vainilla; bate hasta que la mezcla se aclare un poco.

El punto: La mezcla espesa levemente y toma un color más pálido.



Tamizar los secos **2 min**

4

En otro tazón, tamiza la harina con el bicarbonato y la sal.

El punto: No quedan grumos de bicarbonato visibles.



Unir todo 3 min

5

Incorpora los secos a la mezcla húmeda con espátula hasta que no quede harina cruda, luego añade los chips de chocolate.

El punto: La masa se ve uniforme y pegajosa, con chips repartidos pareja.



Formar las bolitas 5 min

6

Forma bolitas de unos 30 g (2 cucharadas) y colócalas separadas 5 cm en la bandeja.

El punto: Las bolitas mantienen su forma sin aplastarse solas.



Hornear 11 min

7

Hornea a 190 °C de 10 a 11 minutos, hasta que los bordes estén dorados y el centro todavía se vea pálido.

El punto: Bordes dorados, centro apenas cocido y ligeramente hundido.



Enfriar 5 min

8

Deja reposar las galletas 5 minutos en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla.

El punto: Se pueden mover sin que se rompan ni se aplasten.

Si algo sale mal

Quedan planas y sin forma

POR QUÉ PASA

La mantequilla estaba muy caliente o la masa se horneó sin enfriar un poco

CÓMO EVITARLO

Entibia la mantequilla, no la uses caliente, y si tu cocina es calurosa refrigera la masa 15 minutos antes de hornear

Quedan secas en vez de chewy

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o horneado de más

CÓMO EVITARLO

Mide la harina con cuchara y nivela sin compactar, y retíralas cuando el centro aún se vea un poco crudo

Los chips se hunden al fondo

POR QUÉ PASA

Masa demasiado líquida por mantequilla muy caliente

CÓMO EVITARLO

Deja que la mantequilla derretida se entibie bien antes de mezclarla con los azúcares

Se pegan unas con otras en el horno

POR QUÉ PASA

Poca separación entre bolitas

CÓMO EVITARLO

Deja al menos 5 cm entre cada bolita, se expanden bastante

Recomendaciones

El secreto

Usar una yema de huevo extra (además del huevo completo) es lo que da esa textura densa y chewy en vez de una galleta esponjosa tipo bizcocho.

Decoración y presentación

Sírvelas apenas tibias con un vaso de leche, o apílalas en una torre amarrada con cinta para regalo.

Para más personas

Esta receta rinde unas 22 galletas. Para 25 personas duplica la masa y hornea por tandas de 12 galletas (1 bandeja) dejando enfriar la bandeja entre tandas; para 50 personas triplica y organiza 4-5 tandas.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días. La masa en bolitas se congela cruda hasta 2 meses; hornea directo desde el congelador agregando 1-2 minutos.

Para acompañar

Leche fría o café con leche.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m las galletas se expanden un poco más rápido por la menor presión atmosférica: si notas que quedan muy planas, reduce el bicarbonato a 1/4 de cucharadita y vigila el horno 1 minuto antes del tiempo indicado. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin chips de chocolate: usa chocolate en barra picado en trozos irregulares, se derrite de forma más rústica.
- Sin azúcar morena: usa azúcar blanca con 1 cucharada de miel, aunque cambia un poco la humedad final.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/chewy-chocolate-chip-cookies-recipe>
- <https://www.cookie madness.net/2014/03/28/kenjis-new-chocolate-chip-cookie-recipe-from-serious-eats/>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/classic-chocolate-chip-cookies-recipe>

Galletas de mantequilla para decorar con glasé real

Galletas de mantequilla con bordes nítidos que conservan su forma al hornear, perfectas como lienzo para decorar con glasé real en cualquier color o diseño.



Ambiente

Cumpleaños infantil

Baby shower

Navidad

Es la técnica detrás de las galletas personalizadas que se ven en vitrinas y redes sociales: la base de toda galleta decorada profesional.

PORCIONES

24

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

9 min

180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

7 h 15 min

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA

- ☐ **230 g** mantequilla sin sal (1 taza) — *blanda*
- ☐ **200 g** azúcar pulverizada (1 1/2 tazas)
- ☐ **1** huevo AA
- ☐ **1** yema de huevo
- ☐ **1 cda** esencia de vainilla
- ☐ **1/2 cda** esencia de almendras — *opcional, da el sabor clásico de galleta para decorar*
- ☐ **420 g** harina de trigo (3 1/3 tazas) — *tamizada*
- ☐ **30 g** maicena (3 cdas) — *ayuda a que la galleta no se deforme al hornear*

- ☐ **1/2 cda** sal

GLASÉ REAL

- ☐ **230 g** azúcar pulverizada (1 3/4 tazas)
- ☐ **15 g** merengue en polvo (1 1/2 cdas) — *o 1 clara de huevo pasteurizada si no consigues merengue en polvo; en ese caso no uses el agua de entrada, solo unas gotas al final si hace falta*
- ☐ **45 ml** agua (3 cdas) — *agrega de a poco hasta la consistencia deseada*
- ☐ **Al gusto** colorante en gel

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Rodillo
- Cortadores de galleta
- Mangas pasteleras con boquillas finas
- 2 bandejas para hornear
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Creinar mantequilla y azúcar 3 min

1

Bate la mantequilla blanda con el azúcar pulverizada de 2 a 3 minutos hasta que esté cremosa y pálida.

El punto: Mezcla esponjosa y de color casi blanco.



Agregar huevo y esencias 1 min

2

Añade el huevo, la yema y las esencias, batiendo solo hasta integrar.

El punto: Mezcla homogénea sin separarse.



Formar la masa 5 min

3

Tamiza la harina con la maicena y la sal, e incorpóralas con espátula o batidora a baja velocidad hasta formar una masa que no se pegue en las manos.

El punto: La masa se compacta en una bola sin desmoronarse.



Enfriar la masa 1 h

4

Divide la masa en 2 discos, envuélvelos en plástico y refrigera mínimo 1 hora.

El punto: Al presionar con el dedo, la masa se siente firme y no se hunde fácil.



Estirar y cortar figuras 15 min

5

Estira la masa fría sobre superficie enharinada a medio centímetro de grosor y corta las figuras con los cortadores.

El punto: Los bordes de las figuras salen limpios, sin rasgarse.



Enfriar las piezas cortadas 15 min

6

Pasa las figuras ya cortadas, sobre la bandeja de horno, 15 minutos más a la nevera antes de hornear.

El punto: Las figuras están firmes y frías al tacto.



Hornear 9 min

7

Hornea a 180 °C de 8 a 10 minutos, hasta que los bordes apenas empiecen a dorar.

El punto: El centro se ve mate, no brillante ni húmedo.



Enfriar por completo 30 min

8

Deja enfriar las galletas totalmente en rejilla antes de decorar, mínimo 30 minutos.

El punto: Están frías al tacto en toda su superficie.



Decorar con glasé 5 h

9

Con una manga y boquilla fina haz el contorno de cada galleta, deja secar 10 minutos y luego rellena el interior con una manga de boquilla más ancha. Deja secar sin apilar mínimo 4 a 6 horas o toda la noche.

El punto: El glasé seco no se marca al tocarlo suavemente con un dedo limpio.

Si algo sale mal

Las galletas se deforman en el horno

POR QUÉ PASA

La masa o las piezas cortadas estaban calientes al entrar al horno

CÓMO EVITARLO

Refrigera siempre la masa y las piezas ya cortadas antes de hornear, y usa un horno bien precalentado

El glasé no seca duro

POR QUÉ PASA

Consistencia muy aguada o humedad ambiente alta

CÓMO EVITARLO

Ajusta con más azúcar pulverizada hasta lograr la consistencia correcta y deja secar cerca de un ventilador

El glasé se agrieta o pierde brillo

POR QUÉ PASA

Secó muy rápido o con cambios de temperatura

CÓMO EVITARLO

Usa la consistencia de 'listón de 10 segundos' y deja secar lejos del sol directo o de corrientes de aire frío

Las figuras se pegan al cortador

POR QUÉ PASA

La masa está demasiado blanda o tibia

CÓMO EVITARLO

Trabaja con la masa fría y enharina ligeramente el cortador entre cada figura

Recomendaciones

El secreto

La maicena en la masa y el reposo en frío de las piezas ya cortadas son lo que evita que la figura pierda su forma al hornear.

Decoración y presentación

Usa dos consistencias de glasé: una firme (10 segundos) para el contorno y otra más líquida (5 segundos) para rellenar; elige colores según el evento (pastel para baby shower, rojo y verde para Navidad).

Para más personas

Esta receta rinde unas 24 galletas de 7-8 cm. Para 25 personas duplica la masa y hornea por tandas de 12 galletas (1 bandeja) para que el horno no pierda temperatura; para 50 personas triplica. Decora en tandas: haz todo el contorno de todas las galletas primero y luego todo el relleno, así la manga no se seca entre galleta y galleta.

Conservación

Sin decorar, en recipiente hermético hasta 2 semanas a temperatura ambiente. Ya decoradas y con el glasé bien seco, hasta 1 semana en capas separadas por papel encerado; no las refrigeres, la humedad de la nevera opaca el glasé.

Para acompañar

Chocolate caliente o café.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el aire más seco hace que el glasé seque más rápido por fuera: trabaja en una consistencia un poco más espesa de lo habitual para que no se agriete al secarse rápido por fuera y quedar líquido por dentro. La masa casi no se ve afectada porque no lleva polvo de hornear ni bicarbonato. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin manga pastelera: usa una bolsa de congelación con la punta cortada muy pequeña.
- Sin merengue en polvo: usa 1 clara de huevo pasteurizada por cada 230 g de azúcar pulverizada.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/royal-icing-recipe>
- <https://sugaredsentiments.com/soft-no-spread-sugar-cookies/>
- <https://sallysbakingaddiction.com/best-sugar-cookies/>
- <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2015/12/02/cookie-decorating-techniques>

Galletas de avena y uvas pasas

Galletas gruesas y masticables de avena, canela y pasas jugosas, con ese sabor de galleta casera de toda la vida.

Ambiente

Reunión u oficina

Rápido



Es un clásico infalible que combina textura y nutrición aparente, favorito en loncheras y reuniones de oficina.

PORCIONES**22**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**15 min****HORNO****12 min**175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**REPOSO****10 min****DIFICULTAD****Fácil****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA

☐ **150 g** uvas pasas (1 taza) — remójalas 10 minutos en agua caliente y escúrrelas si están muy secas

☐ **170 g** avena en hojuelas (2 tazas)

☐ **115 g** mantequilla sin sal (1/2 taza) — blanda

☐ **150 g** azúcar morena (3/4 taza compacta)

☐ **50 g** azúcar blanca (1/4 taza)

☐ **1** huevo AA

☐ **1 cdta** esencia de vainilla

☐ **1 cdta** canela en polvo

☐ **¼ cdta** nuez moscada — *opcional*

☐ **½ cdta** sal

☐ ½ **cdta** bicarbonato de sodio

☐ ¼ **cdta** polvo de hornear

☐ **95 g** harina de trigo (3/4 taza)

Utensilios

- Batidora eléctrica o batidor manual
- 2 bandejas para hornear
- Papel para hornear
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Hidratar las pasas 10 min

1

Remoja las pasas en agua caliente 10 minutos para que queden jugosas, luego escúrrelas bien.

El punto: Las pasas se ven hidratadas y no quebradizas.



Cremar mantequilla y azúcares 2 min

2

Bate la mantequilla con las dos azúcares hasta que esté cremosa.

El punto: Mezcla esponjosa y clara.



Agregar huevo y vainilla 1 min

3

Añade el huevo y la vainilla, batiendo hasta integrar.

El punto: Mezcla homogénea sin grumos de mantequilla.



Tamizar los secos 2 min

4

Tamiza la harina con la canela, la nuez moscada, la sal, el bicarbonato y el polvo de hornear.

El punto: Los secos quedan sin grumos y bien integrados entre sí.



Unir todo 3 min

5

Incorpora los secos a la mezcla húmeda, luego añade la avena y las pasas escurridas con espátula.

El punto: La masa se ve densa, con la avena y las pasas repartidas de forma pareja.



Formar y aplanar 5 min

6

Forma bolas de 35 g, aplánalas un poco con la mano y sepáralas 5 cm en la bandeja.

El punto: Las bolas se mantienen compactas al aplanarlas.



Hornear 12 min

7

Hornea a 175 °C de 11 a 13 minutos hasta que los bordes estén dorados y el centro todavía se vea blando.

El punto: Bordes dorados, centro suave que termina de cuajar fuera del horno.



Enfriar 5 min

8

Deja reposar 5 minutos en la bandeja antes de pasarlas a la rejilla.

El punto: Se pueden levantar sin romperse.

Si algo sale mal

Quedan muy duras

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o horneado de más

CÓMO EVITARLO

Mide la harina con cuchara y nivela sin compactar, y retíralas cuando el centro aún se vea apenas crudo

Las pasas quedan duras como piedra

POR QUÉ PASA

Pasas viejas sin hidratar

CÓMO EVITARLO

Remójalas en agua caliente 10 minutos y escúrrelas bien antes de usarlas

Se desparraman demasiado

POR QUÉ PASA

Mantequilla muy blanda o masa horneada sin frío

CÓMO EVITARLO

Usa mantequilla blanda pero no derretida, y refrigera la masa 15-20 minutos si tu cocina está muy caliente

Saben sosas

POR QUÉ PASA

Faltó sal o especias

CÓMO EVITARLO

No omitas la sal, equilibra el dulce de la avena y la pasa

Recomendaciones

El secreto

Remojar las pasas antes de mezclarlas es lo que evita que se quemen y queden duras durante el horneado.

Decoración y presentación

Sin decoración adicional; opcional bañar la mitad de cada galleta en chocolate derretido para una versión más llamativa.

Para más personas

Rinde unas 22 galletas de 7 cm. Para 25 personas duplica todo y hornea 2 bandejas por tanda rotándolas a la mitad del horneado; para 50 triplica y organiza 3-4 tandas, dejando enfriar la bandeja entre una y otra.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 1 semana; se congelan horneadas hasta 2 meses.

Para acompañar

Leche fría o café con leche.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m la masa sube y se expande un poco más rápido: si notas que se desparraman de más, puedes bajar el bicarbonato a 1/4 de cucharadita, y vigila el horno 1-2 minutos antes del tiempo indicado. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin pasas: usa arándanos secos o chips de chocolate en la misma cantidad.
- Avena en hojuelas: puedes usar avena en hojuelas finas, quedan un poco menos texturizadas pero funcionan igual.

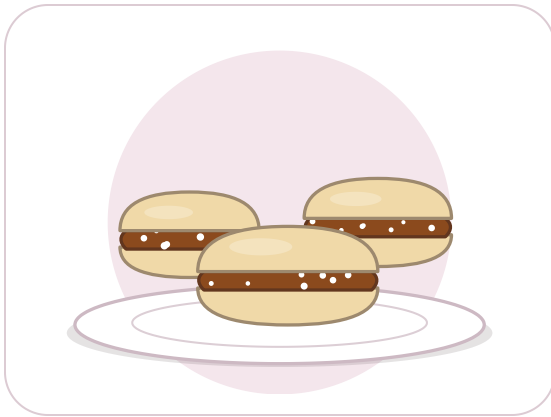
FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://seriouseats.com/oatmeal-raisin-cookies-recipe-8759166>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/the-softest-oatmeal-raisin-cookies-recipe>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/soft-and-chewy-oatmeal-raisin-cookies-recipe>

GALLETAS · SUDAMÉRICA (ARGENTINA/PERÚ), ADAPTADO
EN COLOMBIA

Alfajores de maicena con arequipe y coco

Dos tapas suaves de maicena que se deshacen en la boca, unidas con arequipe espeso y el borde rebozado en coco rallado.



Ambiente

Baby shower

Boda y quince

Rápido

Es el dulce de maicena más querido de Sudamérica, con una textura única que ninguna otra galleta logra igualar.

PORCIONES

20

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

25 min

HORNO

11 min

160 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

30 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

TAPAS

☐ **250 g** maicena (fécula de maíz) (2 tazas)

☐ **50 g** harina de trigo (1/3 taza + 1 cda)

☐ **1 cda** polvo de hornear

☐ **Una pizca** sal

☐ **100 g** mantequilla sin sal (casi 1/2 taza) —
blanda

☐ **150 g** azúcar (3/4 taza)

☐ **1** huevo AA

☐ **1** yema de huevo

☐ **2 cda** esencia de vainilla

☐ **1** ralladura de limón — *opcional, da frescura*

RELLENO Y CUBIERTA

☐ **300 g** arequipe (1 taza aprox.) — *usa uno espeso tipo repostero, no de los líquidos para postres*

☐ **100 g** coco rallado (1 1/4 tazas) — *para rebozar el borde*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Rodillo
- Cortador redondo de 5 cm
- 2 bandejas para hornear
- Rejilla para enfriar

Paso a paso



Tamizar los secos 3 min

1

Tamiza juntas la maicena, la harina, el polvo de hornear y la sal.

El punto: No quedan grumos de maicena.



Cremar mantequilla y azúcar 3 min

2

Bate la mantequilla con el azúcar de 2 a 3 minutos hasta que esté cremosa.

El punto: Mezcla esponjosa y pálida.



Agregar huevo, yema y esencias 2 min

3

Añade la yema, el huevo, la vainilla y la ralladura de limón, batiendo hasta integrar.

El punto: Mezcla homogénea y brillante.



Formar la masa 4 min

4

Incorpora los secos poco a poco hasta obtener una masa suave que no se pega en las manos; no amases de más.

El punto: La masa se compacta fácil y no se agrieta al apretarla.



Enfriar la masa 30 min

5

Envuelve la masa en plástico y refrigérala 30 minutos; esto facilita estirla sin que se rompa.

El punto: La masa se siente firme pero flexible al presionarla.



Estirar y cortar 10 min

6

Estira la masa entre dos plásticos a 4-5 mm de grosor y corta círculos de 5 cm, dejando espacio entre ellos en la bandeja.

El punto: Los círculos salen limpios y sin pegarse al rodillo.



Hornear sin dorar 11 min

7

Hornea a 160 °C de 10 a 12 minutos SIN dejar que doren; deben quedar pálidas, se endurecen al enfriar.

El punto: La base apenas se ve firme y la superficie sigue pálida.



Rellenar y rebozar 10 min

8

Deja enfriar completamente, pon 1 cucharada de arequipe entre dos tapas, pasa el borde por el arequipe sobrante y rebózalo en coco rallado.

El punto: El coco se adhiere parejo alrededor de todo el borde.

Si algo sale mal

Se desarmen al morder

POR QUÉ PASA

Se hornearon de más y quedaron duras y secas

CÓMO EVITARLO

Retíralas del horno apenas la base se vea firme, sin dorar, y déjalas enfriar en la bandeja

La masa se agrieta al estirar

POR QUÉ PASA

Masa demasiado fría o seca

CÓMO EVITARLO

Déjala entibiar 5 minutos fuera de la nevera antes de estirar, y estírala entre plásticos en vez de espolvorear harina

El arequipe se sale por los bordes

POR QUÉ PASA

Demasiado relleno o arequipe muy líquido

CÓMO EVITARLO

Usa 1 cucharada rasa y un arequipe espeso tipo repostero

El coco no se pega al borde

POR QUÉ PASA

El arequipe del borde ya se secó

CÓMO EVITARLO

Rueda el alfajor en coco inmediatamente después de pasarlo por el arequipe

Recomendaciones

El secreto

Nunca dejes que las tapas doren en el horno: el color pálido es lo que da la textura que se deshace en la boca, típica del alfajor.

Decoración y presentación

Preséntalos en capacillos individuales o en una bandeja forrada con papel de color.

Para más personas

Rinde 20-22 alfajores armados (40-44 tapas). Para 25 personas, 1 alfajor por persona ya alcanza; para una mesa de dulces para 50, duplica la masa y hornea por tandas de 20 tapas (1 bandeja), dejando enfriar la bandeja entre tandas para que la mantequilla no se derrita antes de entrar al horno.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 4 días; si tu cocina es muy caliente, en nevera hasta 8 días (sácalos 15 minutos antes de servir).

Para acompañar

Café colombiano o chocolate de mesa.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el polvo de hornear actúa un poco más rápido: no es necesario reducirlo porque la cantidad ya es baja, pero vigila el horno 1-2 minutos antes del tiempo indicado para que las tapas no se doren y queden pálidas. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

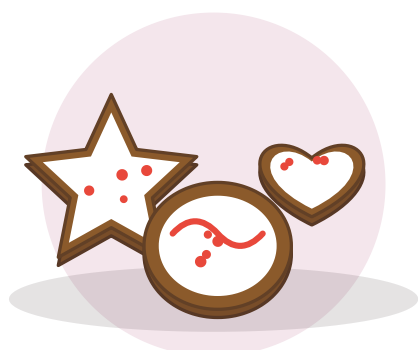
- Sin arequipe: usa dulce de leche, o bocadillo derretido con un poco de leche aunque cambia el sabor.
- Sin coco: deja el borde solo con arequipe, o rebózalo en azúcar.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.laylita.com/recetas/alfajores/>
- <https://mycolombiancocina.com/alfajores-de-maicena/>
- <https://www.elespectador.com/revista-vea/cocina/receta-de-alfajores-de-maicena-un-postre-para-endulzar-tu-dia/>

Galletas de jengibre de Navidad

Galletas aromáticas de jengibre, canela y clavo, con un dorado profundo, ideales para cortar en figuras y decorar en Navidad.



Ambiente

Navidad

Es el símbolo navideño por excelencia en repostería, presente en todas las mesas decembrinas del mundo.

PORCIONES

30

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

25 min

HORNO

9 min180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

1 h

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

MOLDE

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA

☐ **170 g** mantequilla sin sal (3/4 taza) — *blanda*
☐ **160 g** azúcar morena (3/4 taza compacta)

☐ **180 ml** melaza (3/4 taza) — *si no consigues melaza, usa miel de caña o panela disuelta en un poco de agua caliente*
☐ **1 cdta** sal

☐ **2 cdta** canela en polvo

☐ **2 cdta** jengibre en polvo

☐ **¼ cdta** clavo de olor en polvo

☐ **1** huevo AA

☐ **1 cdta** polvo de hornear

☐ **½ cdta** bicarbonato de sodio

☐ **450 g** harina de trigo (3 1/2 tazas) —
tamizada

GLASEADO PARA DECORAR

☐ **120 g** azúcar pulverizada (1 taza)

☐ **25 ml** agua o leche (2 cdas)

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Rodillo
- Cortadores de figuras
- Manga pastelera con boquilla fina
- 2 bandejas para hornear

Paso a paso



Cremar mantequilla y azúcar **2 min**

1

Bate la mantequilla con el azúcar morena 2 minutos hasta que esté cremosa.

El punto: Mezcla esponjosa de color claro.



Agregar melaza y especias **2 min**

2

Añade la melaza, la sal, la canela, el jengibre y el clavo, batiendo hasta integrar.

El punto: Mezcla oscura y aromática, sin grumos.



Agregar el huevo **1 min**

3

Incorpora el huevo y bate solo hasta mezclar.

El punto: Mezcla homogénea.



Tamizar los secos **2 min**

4

Tamiza la harina con el polvo de hornear y el bicarbonato.

El punto: Sin grumos de bicarbonato visibles.



Formar la masa 4 min

5

Incorpora los secos poco a poco hasta formar una masa firme; es normal que se sienta un poco pegajosa.

El punto: La masa se junta en una bola sin deshacerse.



Enfriar la masa 1 h

6

Divide la masa en 2 discos, envuélvelos y refrigera mínimo 1 hora (hasta 2 días).

El punto: La masa está firme y ya no se pega al tacto.



Estirar y cortar figuras 15 min

7

Estira la masa a 4 mm sobre superficie enharinada y corta las figuras (muñecos, estrellas).

El punto: Las figuras mantienen bordes definidos al levantarlas.



Hornear 9 min

8

Hornea a 180 °C de 8 a 10 minutos, hasta que los bordes estén firmes; el centro sigue suave y endurece al enfriar.

El punto: Bordes firmes, superficie mate.



Decorar 1 h

9

Deja enfriar completamente y decora con el glaseado usando una manga con boquilla fina; deja secar 1 hora antes de guardar.

El punto: El glaseado forma líneas que no se corren ni gotean.

Si algo sale mal

La masa está muy pegajosa para estirar

POR QUÉ PASA

No reposó suficiente en frío

CÓMO EVITARLO

Refrigérala el tiempo indicado y enharina ligeramente la mesa y el rodillo, no la masa

Quedan muy duras

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o horneado de más

CÓMO EVITARLO

Mide bien la harina y retíralas cuando el centro aún se vea suave

Se deforman las figuras al hornear

POR QUÉ PASA

Masa caliente al entrar al horno

CÓMO EVITARLO

Pasa la bandeja con las figuras ya cortadas 10 minutos a la nevera antes de hornear

Sabor muy fuerte y amargo de especias

POR QUÉ PASA

Exceso de clavo o jengibre viejo

CÓMO EVITARLO

Respetar las proporciones y usar especias no muy viejas, pierden sabor con el tiempo

Recomendaciones

El secreto

Dejar reposar la masa mínimo 1 hora (hasta 2 días) en frío no es opcional: relaja el gluten, concentra el sabor de las especias y hace que estire mucho mejor.

Decoración y presentación

Haz líneas de glaseado blanco imitando ropa o botones; para versión más sencilla, solo espolvorea azúcar pulverizada.

Para más personas

Rinde unas 30 galletas medianas (muñecos de 8 cm). Para 25 personas esta receta ya alcanza con sobrantes; para 50, duplica la masa y hornea por tandas de 12-15 figuras por bandeja, dejando enfriar la bandeja entre tandas.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 3 semanas (mejoran de sabor después del segundo día); la masa en disco se congela cruda hasta 2 meses.

Para acompañar

Chocolate caliente, ideal para la época decembrina.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el polvo de hornear y el bicarbonato actúan más rápido por la menor presión atmosférica: si notas que se abren o suben demasiado, reduce el polvo de hornear a 3/4 de cucharadita. El reposo en frío antes de hornear es aún más importante para que las figuras conserven su forma. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin melaza: usa miel de caña (panela líquida) o jarabe de panela casero disuelta a fuego lento con poca agua.
- Sin clavo: omítelo y sube un poco la canela, el resultado sigue siendo reconocible como gingerbread.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/gingerbread-cookies-recipe>
- <https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/gingerbread-cookies/>

Macarons franceses

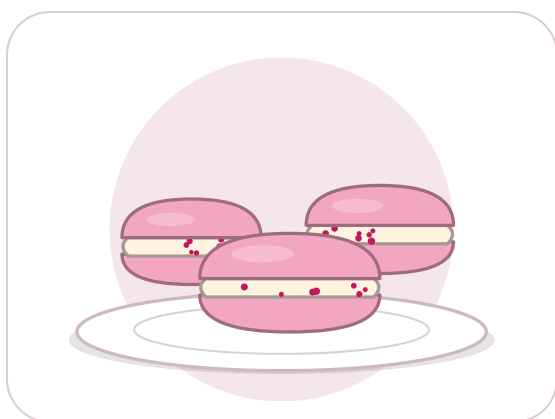
Pequeñas conchas francesas lisas y brillantes, crujientes por fuera y ligeramente masticables por dentro, con su característico 'pie' en la base y relleno cremoso de ganache.

Frío

Boda y quince

Baby shower

Fechas especiales



Es el reto técnico más exigente y elegante de la repostería francesa; dominar el macaronage es una medalla de honor para cualquier repostero.

PORCIONES**20**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**35 min****HORNO****15 min**

150 °C • Calor arriba y abajo,
rejilla del centro, sin aire
forzado si es posible

REPOSO**45 min****DIFICULTAD****Avanzada****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

2-3 bandejas para hornear con papel antiadherente o
tapete de silicona

Ingredientes

CONCHAS DE MACARON

- ☐ **85 g** harina de almendras (3/4 taza + 2 cdas) — tamizada junto con el azúcar pulverizada, debe ser fina
- ☐ **100 g** azúcar pulverizada (3/4 taza + 2 cdas)
- ☐ **75 g** clara de huevo (aprox. 2-3 claras) — a temperatura ambiente, idealmente separadas 24 horas antes y guardadas tapadas en la nevera

- ☐ **75 g** azúcar granulada (1/4 taza + 2 cdas)
- ☐ **¼ cda** cremor tártaro — o unas gotas de limón si no lo consigues
- ☐ **Al gusto** colorante en gel

RELLENO DE GANACHE DE CHOCOLATE

- ☐ **120 g** chocolate semiamargo (1 taza) — picado finamente
- ☐ **80 ml** crema de leche (1/3 taza)

Utensilios

- Batidora eléctrica (idealmente de pie)
- Tamiz o cernidor fino
- Manga pastelera con boquilla redonda lisa
- Tapete de silicona o plantilla con círculos guía
- Bandejas para hornear
- Olla pequeña para la ganache

Paso a paso



Tamizar los secos 5 min

1

Tamiza dos veces juntos la harina de almendras y el azúcar pulverizada, descartando los grumos grandes que no pasen.

El punto: El polvo queda fino y sin grumos visibles.



Formar el merengue 2 min

2

Bate las claras a velocidad media hasta espuma, añade el cremor tártaro y sigue batiendo.

El punto: Las claras se vuelven blancas y espumosas.



Dar firmeza al merengue 5 min

3

Sube la velocidad y agrega el azúcar granulada en 3 tandas hasta lograr un merengue firme y brillante.

El punto: Forma picos firmes que no se caen al voltear el bol.



Macaronage 4 min

4

Incorpora los secos tamizados al merengue en 3 tandas, con movimientos envolventes en forma de 'J', raspando el fondo y los lados del bol.

El punto: Al levantar la espátula, la mezcla cae como una cinta y se reintegra en la superficie en 10 a 15 segundos.



Formar las conchas 10 min

5

Pasa la mezcla a una manga con boquilla redonda y forma círculos de 3-4 cm sobre el tapete, usando una plantilla guía y dejando 2 cm entre cada uno.

El punto: Los círculos salen de tamaño parejo y se asientan solos sin picos.



Formar la costra 40 min

6

Deja las conchas sin tapar sobre la mesa de 30 a 45 minutos, hasta que al tocar la superficie con un dedo limpio ya no se peguen.

El punto: Se formó una costra seca al tacto en la superficie.



Hornear 15 min

7

Hornea una bandeja a la vez a 150 °C de 14 a 16 minutos, hasta que tengan 'pie' (base con volado) y no se muevan al tocarlas suavemente.

El punto: La base muestra el característico volado y la concha no se mueve ni se hunde al tocarla.



Enfriar sobre la bandeja 15 min

8

Deja enfriar las conchas completamente sobre la misma bandeja antes de intentar despegarlas.

El punto: Se despegan limpias del tapete sin romperse.



Preparar la ganache 10 min

9

Calienta la crema de leche casi hasta hervir, viértela sobre el chocolate picado, deja reposar 1 minuto y mezcla hasta que quede brillante y lisa; deja enfriar hasta que espese un poco.

El punto: La ganache cae en cinta gruesa de la cuchara, sin estar líquida.



Armar los macarons 5 min

10

Rellena con manga entre dos conchas del mismo tamaño y refrigera en recipiente hermético mínimo 24 horas antes de comer.

El punto: El relleno sobresale apenas por el borde al presionar con cuidado.

Si algo sale mal

Quedan huecos por dentro

POR QUÉ PASA

Macaronage insuficiente (quedó mucho aire) o horno muy fuerte

CÓMO EVITARLO

Bate un poco más hasta el punto de cinta, y verifica la temperatura real de tu horno con un termómetro de horno

No forman 'pie' (base) o se agrietan

POR QUÉ PASA

No reposaron para formar costra antes de hornear

CÓMO EVITARLO

No hornees hasta que la superficie esté seca al tacto, de 30 a 45 minutos según la humedad de tu cocina

Quedan pegajosas y no se despegan del tapete

POR QUÉ PASA

Les faltó horneado o se despegaron muy calientes

CÓMO EVITARLO

Deja enfriar completamente sobre la bandeja antes de intentar despegarlas

Salen torcidas o de tamaño disparejo

POR QUÉ PASA

Se formaron a mano libre, sin guía

CÓMO EVITARLO

Dibuja o imprime una plantilla con círculos del mismo tamaño y ponla bajo el tapete para guiarte

Recomendaciones

El secreto

El punto exacto del macaronage, cuando la mezcla cae como cinta y se reintegra en 10-15 segundos, es lo que separa un macaron perfecto de uno hueco o plano: cuenta los segundos la primera vez que lo hagas.

Decoración y presentación

Varía el color del merengue y el sabor de la ganache (frambuesa, café, maracuyá) para una mesa de postres variada.

Para más personas

Esta receta rinde unas 40 conchas, es decir 20 macarons armados. Hornea una bandeja a la vez (12-15 conchas) para controlar el horneado; si necesitas 50 macarons para un evento, prepara el merengue en tandas separadas (no lo dupliques de una sola vez porque es difícil de manejar) y hornea bandeja por bandeja dejándolas enfriar entre tandas.

Conservación

En nevera, en recipiente hermético, hasta 5 días (mejoran al segundo día de reposo). Se congelan ya armados hasta 1 mes; descongela en nevera antes de servir.

Para acompañar

Té o café sin leche, para no competir con el dulzor.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el aire es más seco, así que la costra de las conchas se forma más rápido, a veces en 20-25 minutos en vez de 45: revisa al tacto desde los 20 minutos para no sobre-secarlas. Si tu cocina está muy húmeda por la lluvia típica de La Tebaida, puede tardar lo normal; guíate siempre por el tacto y no solo por el reloj.

Sustituciones

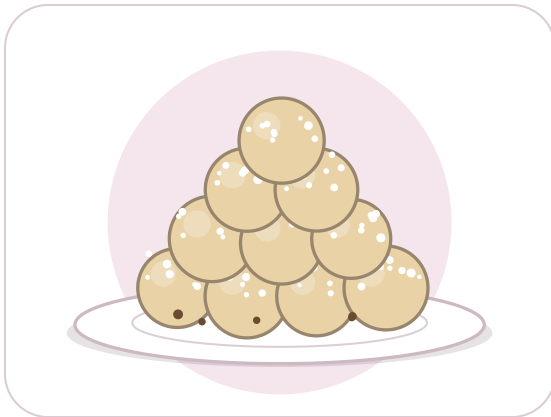
- Sin harina de almendras: no hay un sustituto real, es la base de la textura del macaron; sin ella no se puede llamar macaron francés.
- Relleno: cambia el ganache por buttercream o arequipe espeso para una versión más colombiana.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/simple-macarons-recipe>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/french-macarons-recipe>
- <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2010/07/26/make-french-macarons-at-home-mais-oui>

Polvorones (bolitas de nuez con azúcar pulverizada)

Bolitas crujientes y arenosas de mantequilla y nuez, cubiertas con una capa generosa de azúcar pulverizada que se deshace apenas tocan la lengua.



Ambiente

Navidad

Boda y quince

Rápido

Es un clásico navideño en toda Latinoamérica, sencillo de hacer y siempre el primero en acabarse de la bandeja de dulces.

PORCIONES

26

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

HORNO

19 min

160 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

20 min

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE POLVORÓN

☐ **260 g** harina de trigo (2 tazas)

☐ **225 g** mantequilla sin sal (1 taza) — *blanda*

☐ **60 g** azúcar pulverizada (1/2 taza)

☐ **120 g** nueces (1 taza) — *picadas finas; puedes usar pecanas*

☐ **1 cdta** esencia de vainilla

☐ **¼ cdta** sal

☐ **½ cdta** canela en polvo — *opcional*

☐ **100 g** azúcar pulverizada (3/4 taza) — *adicional, para rebozar al final*

Utensilios

- Batidora eléctrica o batidor manual
- 2 bandejas para hornear
- Papel para hornear

Paso a paso



Creinar mantequilla y azúcar **2 min**

1

Bate la mantequilla con el azúcar pulverizada 2 minutos hasta que esté cremosa, sin batir de más (no se busca airear mucho).

El punto: Mezcla cremosa y uniforme, no esponjosa.



Agregar vainilla **1 min**

2

Añade la vainilla y mezcla brevemente.

El punto: Aroma a vainilla integrado.



Formar la masa **4 min**

3

Incorpora la harina, la sal y la canela con espátula, luego las nueces picadas, hasta obtener una masa que se compacta al apretarla.

El punto: La masa se sostiene en bola sin desmoronarse al apretar.



Enfriar la masa 20 min

4

Si tu cocina está caliente, refrigera la masa 20-30 minutos para que sea más fácil formar las bolitas.

El punto: La masa se siente firme pero moldeable.



Formar bolitas 8 min

5

Forma bolitas de 20 g (tamaño de una nuez grande) y colócalas separadas 3 cm en la bandeja.

El punto: Las bolitas no se agrietan al formarlas.



Hornear 19 min

6

Hornea a 160 °C de 18 a 20 minutos, hasta que la base esté dorada pero la superficie siga pálida.

El punto: La base se ve dorada al levantar una con cuidado, la parte de arriba sigue clara.



Rebozar en azúcar 10 min

7

Deja enfriar 5 minutos en la bandeja (son frágiles calientes), rebózalas con cuidado en azúcar pulverizada, deja enfriar del todo y rebózalas una segunda vez.

El punto: Quedan completamente blancas, sin partes oscuras visibles.

Si algo sale mal

Se desmoronan al tocarlas

POR QUÉ PASA

Es normal en caliente, pero si pasa frías es por exceso de mantequilla o falta de harina

CÓMO EVITARLO

Déjalas enfriar del todo antes de moverlas y respeta la proporción de harina

El azúcar se derrite y queda como vidrio

POR QUÉ PASA

Se rebozaron cuando aún estaban muy calientes

CÓMO EVITARLO

Espera a que estén solo tibias para el primer rebozado, y frías para el segundo

Quedan duras

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o horneado de más

CÓMO EVITARLO

Mide la harina con cuchara y nivela, retíralas cuando la base dore pero arriba sigan pálidas

Saben a nuez rancia

POR QUÉ PASA

Nueces viejas o mal almacenadas

CÓMO EVITARLO

Compra nueces frescas y guárdalas en la nevera si no las usas pronto

Recomendaciones

El secreto

No batas la mantequilla con el azúcar hasta que esponje como en otras galletas: aquí se busca una masa compacta tipo shortbread, no aireada, para que la bolita no se abra al hornear.

Decoración y presentación

Sírvelos en capacillos pequeños para que no se manchen las manos ni la bandeja con el azúcar pulverizada.

Para más personas

Rinde unas 26 bolitas. Para 25 personas esta receta alcanza; para 50, duplica la masa y hornea por tandas de 20-24 bolitas por bandeja (no se expanden mucho, así que caben varias), dejando enfriar la bandeja entre tandas.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 2 semanas; aguantan bien porque no llevan huevo.

Para acompañar

Café colombiano.

En La Tebaida (1.200 m)

El efecto de la altura es mínimo porque no llevan leudante (ni polvo de hornear ni bicarbonato); el único ajuste es que, al secarse más rápido el aire en La Tebaida, no dejes la masa destapada mucho rato o se agrieta al formar las bolitas. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin nueces: usa pecanas o almendras picadas, cambia un poco el sabor pero funciona igual.
- Alergia a frutos secos: omite los frutos secos y usa coco rallado tostado; el resultado es distinto pero igual de rico.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.cocinaconalegria.com/recetas/postres/polvorones-de-nuez/>
- <https://addapinch.com/pecan-sandies-cookie-recipe/>
- <https://www.tastesoflizzyt.com/mexican-wedding-cookies/>

Galletas de mantequilla de maní

Galletas densas con intenso sabor a mantequilla de maní, marcadas con el clásico diseño de cuadrícula en la superficie.



Ambiente

Reunión u oficina

Rápido

Es la galleta preferida de quienes aman el maní: pocos ingredientes, sabor directo y una receta a prueba de errores.

PORCIONES**22**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**15 min****HORNO****9 min**

180 °C · Calor arriba y abajo, rejilla del centro

DIFICULTAD**Fácil****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA

- ☐ **115 g** mantequilla sin sal (1/2 taza) — *blanda*
- ☐ **130 g** mantequilla de maní (1/2 taza) — *cremosa; si usas crocante quedan trocitos de maní*

- ☐ **100 g** azúcar blanca (1/2 taza) — *más un poco extra para pasar las bolitas antes de marcarlas*
- ☐ **100 g** azúcar morena (1/2 taza compacta)
- ☐ **1** huevo AA
- ☐ **1 cdta** esencia de vainilla

☐ **150 g** harina de trigo (1 1/4 tazas)

☐ **¼ cdt**a polvo de hornear

☐ **½ cdt**a bicarbonato de sodio

☐ **¼ cdt**a sal

Utensilios

- Batidora eléctrica o batidor manual
- 2 bandejas para hornear
- Tenedor
- Papel para hornear

Paso a paso



Crema mantequillas y azúcares **3 min**

1

Bate la mantequilla, la mantequilla de maní y los dos azúcares de 2 a 3 minutos hasta que esté cremoso.

El punto: Mezcla esponjosa y uniforme.



Agregar huevo y vainilla **1 min**

2

Añade el huevo y la vainilla, batiendo hasta integrar.

El punto: Mezcla homogénea sin grumos.



Tamizar los secos **2 min**

3

Tamiza la harina con el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal.

El punto: Sin grumos visibles.



Unir todo **2 min**

4

Incorpora los secos a la mezcla húmeda hasta formar una masa uniforme.

El punto: La masa se ve densa y no se pega demasiado a las manos.



Formar bolitas 5 min

5

Forma bolitas de 25 g y pásalas por azúcar blanca.

El punto: Las bolitas quedan cubiertas de azúcar de forma pareja.



Marcar con tenedor 5 min

6

Aplana un poco cada bolita y márcala con un tenedor haciendo una cuadrícula.

El punto: El patrón de líneas queda marcado sin que la galleta se agriete en los bordes.



Hornear 9 min

7

Hornea a 180 °C de 9 a 10 minutos hasta que los bordes estén dorados.

El punto: Bordes dorados, centro firme pero no duro.



Enfriar 5 min

8

Deja reposar 5 minutos en la bandeja antes de pasarlas a la rejilla.

El punto: Se despegan enteras del papel.

Si algo sale mal

Se desbaratan al marcarlas con el tenedor

POR QUÉ PASA

Masa muy fría

CÓMO EVITARLO

Déjala reposar a temperatura ambiente 5-10 minutos antes de formar las bolitas

Quedan muy secas

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o de horneado

CÓMO EVITARLO

Mide bien la harina y retíralas cuando los bordes apenas doren

Saben muy dulces y tapan el sabor del maní

POR QUÉ PASA

Mantequilla de maní con azúcar añadida en exceso

CÓMO EVITARLO

Usa mantequilla de maní 100% maní, sin azúcar añadida, para que resalte su sabor

Se pegan a la bandeja

POR QUÉ PASA

Falta de papel para hornear o bandeja sin engrasar

CÓMO EVITARLO

Usa siempre papel para hornear o engrasa bien la bandeja

Recomendaciones

El secreto

El marcado en cuadrícula con el tenedor no es solo decorativo: ayuda a que la galleta, bastante densa por la mantequilla de maní, se cocine pareja y no quede cruda en el centro.

Decoración y presentación

Opcional: presiona un chip de chocolate en el centro de cada bolita antes de hornear.

Para más personas

Rinde unas 22 galletas. Para 25 personas alcanza con 1.2 veces la receta; para 50, duplica y hornea por tandas de 12 galletas por bandeja.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 1 semana; la masa cruda en bolitas se congela hasta 2 meses (hornea directo desde el congelador agregando 1-2 minutos).

Para acompañar

Leche fría o café.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m, si notas que se agrietan mucho o suben demasiado antes de dorar, reduce el bicarbonato a 1/4 de cucharadita; vigila el horno 1 minuto antes del tiempo indicado. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin mantequilla de maní comercial: licúa maní tostado sin sal con un poco de aceite neutro hasta obtener una pasta.
- Para versión con chocolate: agrega 100 g de chips de chocolate a la masa.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/peanut-butter-peanut-brittle-cookies-recipe>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/flourless-peanut-butter-chocolate-chip-cookies-recipe>

Galletas crinkle de chocolate

Galletas de chocolate intenso que se agrietan al hornear, dejando ver un contraste perfecto entre el chocolate oscuro y el azúcar pulverizada blanca.

Ambiente

Navidad

Cumpleaños infantil

Su apariencia agrietada las hace inconfundibles en cualquier mesa y son un básico navideño en repostería internacional.



PORCIONES

22

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

HORNO

11 min

175 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

2 h 30 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

2 bandejas para hornear con papel antiadherente

Ingredientes

MASA DE GALLETA

☐ 115 g mantequilla sin sal (1/2 taza) — blanda

☐ 100 g azúcar blanca (1/2 taza)

☐ 100 g azúcar morena (1/2 taza compacta)

☐ 1 huevo AA

☐ 1 cdta esencia de vainilla

☐ 125 g harina de trigo (1 taza)

☐ 50 g cacao en polvo sin azúcar (1/2 taza + 2 cdas)

☐ 1 cdta polvo de hornear

- ☐ ¼ cdtá sal
- ☐ 90 g chips de chocolate (1/2 taza) — *opcional*

REBOZADO

- ☐ 40 g azúcar blanca (3 cdas) — *para el primer rebozado*
- ☐ 120 g azúcar pulverizada (1 taza) — *para el rebozado final, generoso*

Utensilios

- Batidora eléctrica o batidor manual
- 2 bandejas para hornear
- Papel para hornear
- Dos platos hondos para el azúcar

Paso a paso



Cremar mantequilla y azúcares 2 min

1

Bate la mantequilla con las dos azúcares 2 minutos hasta que esté cremosa.

El punto: Mezcla esponjosa y pálida.



Agregar huevo y vainilla 1 min

2

Añade el huevo y la vainilla, batiendo hasta integrar.

El punto: Mezcla homogénea.



Tamizar los secos 2 min

3

Tamiza la harina con el cacao, el polvo de hornear y la sal.

El punto: El cacao queda sin grumos.



Formar la masa 3 min

4

Incorpora los secos y luego los chips de chocolate, hasta obtener una masa espesa y algo pegajosa.

El punto: La masa se ve brillante y oscura, sin harina cruda visible.



Enfriar la masa 2 h 30 min

5

Tapa la masa y refrigérala de 2 a 3 horas, o toda la noche; es clave porque es una masa muy blanda.

El punto: La masa está firme y se puede formar en bolitas sin que se pegue demasiado.



Rebozar en los dos azúcares 8 min

6

Forma bolitas de 25 g, pásalas primero por azúcar blanca y luego generosamente por azúcar pulverizada hasta cubrirlas del todo.

El punto: Quedan completamente blancas por fuera, sin partes oscuras visibles.



Hornear 11 min

7

Hornea a 175 °C de 10 a 12 minutos hasta que se agrieten y los bordes se vean cocidos; el centro debe quedar suave.

El punto: Las grietas blancas dejan ver el chocolate oscuro por debajo.



Enfriar 5 min

8

Deja reposar 5 minutos en la bandeja, con cuidado porque están frágiles recién salidas, luego pasa a la rejilla.

El punto: Se levantan enteras sin romperse.

Si algo sale mal

No se agrietan

POR QUÉ PASA

Masa sin refrigerar o azúcar pulverizada insuficiente en el rebozado

CÓMO EVITARLO

Refrigera mínimo 2 horas y no escatimes en el rebozado final de azúcar pulverizada

El azúcar pulverizada se disuelve y no se ve blanca

POR QUÉ PASA

Masa caliente o azúcar pulverizada vieja o húmeda

CÓMO EVITARLO

Rebózalas bien frías, con azúcar pulverizada fresca, justo antes de entrar al horno

Quedan secas en vez de húmedas por dentro

POR QUÉ PASA

Horneado de más

CÓMO EVITARLO

Retíralas cuando el centro aún se vea un poco suave, terminan de cuajar fuera del horno

La masa es imposible de manejar, muy pegajosa

POR QUÉ PASA

Falta de frío

CÓMO EVITARLO

Si sigue pegajosa después de refrigerar, humidécete las manos con un poco de agua para formar las bolitas

Recomendaciones

El secreto

El doble rebozado, azúcar blanca primero y luego mucha azúcar pulverizada, es lo que crea las grietas blancas marcadas: la azúcar blanca le da textura a la base donde se agrieta y la pulverizada no se disuelve del todo, quedando blanca.

Decoración y presentación

Sin decoración adicional; para Navidad, sírvelas junto a galletas de jengibre para contraste de colores.

Para más personas

Rinde unas 22 galletas. Para 25 personas alcanza con 1.2 veces la receta; para 50, duplica la masa (hazla en 2 tandas de refrigeración si el bol no alcanza) y hornea por tandas de 12 por bandeja.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días; la masa cruda en bolitas (sin azúcar) se congela hasta 2 meses, rebózalas en azúcar justo antes de hornear.

Para acompañar

Leche fría, por el contraste con el chocolate intenso.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el polvo de hornear actúa más rápido: si ves que se agrietan demasiado y pierden forma, reduce a 3/4 de cucharadita. El frío de refrigeración es aún más importante aquí para controlar la expansión en el horno. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

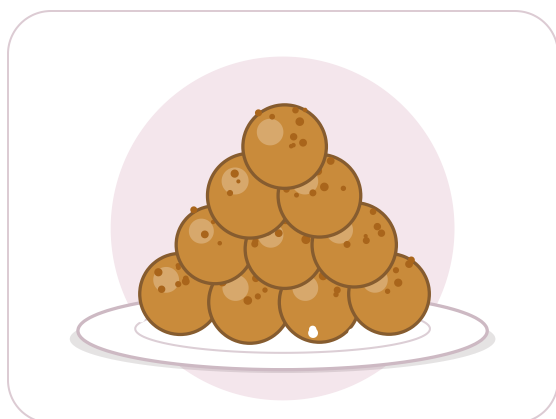
- Sin chips de chocolate: omítelos, la galleta sigue siendo intensa en chocolate por el cacao en polvo.
- Cacao en polvo: usa uno sin azúcar tipo holandés para un color más oscuro y sabor menos ácido.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://sallysbakingaddiction.com/double-chocolate-crinkle-cookies/>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/chocolate-crinkle-cookies-recipe>

Cocadas colombianas de coco y panela

Dulces de coco cocinado con panela, con un sabor caramelizado y profundo que recuerda a la costa colombiana.



Ambiente

Reunión u oficina

Navidad

Es uno de los dulces más representativos de Colombia, con siglos de tradición y presente en cualquier feria o esquina costeña.

PORCIONES

19

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

10 min

COCCIÓN

20 min

REPOSO

1 h

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Bandeja o mesón engrasado con mantequilla, o forrado con papel encerado

Ingredientes

COCADAS DE PANELA

- ☐ **400 g** coco rallado (4 tazas) — fresco si consigues coco maduro; si usas coco rallado seco sin azúcar, hidrátalo 10 minutos en 120 ml de agua caliente antes de usarlo
- ☐ **400 g** panela (2 panelas pequeñas aprox.) — rallada o en trozos pequeños

- ☐ **250 ml** agua (1 taza)
- ☐ **1** raja de canela
- ☐ **2** clavos de olor
- ☐ **Una pizca** sal
- ☐ **1** ralladura de limón — opcional, corta el dulzor

Utensilios

- Olla gruesa o paila
- Cuchara de palo
- 2 cucharas para formar porciones
- Bandeja o mesón para enfriar

Paso a paso



Disolver la panela 8 min

- 1 Pon a fuego medio la panela con el agua, la canela y los clavos, revolviendo hasta que la panela se disuelva por completo formando un jarabe.

El punto: El jarabe se ve líquido y sin trozos de panela sin disolver.



Espesar el jarabe 4 min

- 2 Deja hervir el jarabe de 3 a 4 minutos más hasta que espese un poco.

El punto: Al levantar la cuchara, el jarabe cae en un hilo continuo, no en gotas sueltas.



Agregar el coco 2 min

- 3 Retira la canela y los clavos del jarabe, añade el coco rallado y la sal, y revuelve bien.

El punto: El coco queda cubierto de forma pareja por el jarabe.



Cocinar hasta que espese **15 min**

4

Cocina a fuego medio-bajo sin dejar de revolver con cuchara de palo, de 12 a 18 minutos, hasta que la mezcla espese y se despegue del fondo de la olla.

El punto: Al pasar la cuchara se ve el fondo de la olla por un segundo antes de que la masa vuelva a cerrarse.



Preparar la superficie **2 min**

5

Engrasa una bandeja o mesón con un poco de mantequilla, o fórralo con papel encerado.

El punto: La superficie queda brillante y pareja, sin zonas secas.



Formar las porciones **10 min**

6

Con cuidado porque está caliente, forma porciones de 2 cucharadas sobre la bandeja, compactando un poco con las dos cucharas o con las manos.

El punto: Las porciones mantienen su forma sin desparramarse.



Dejar que afirmen **1 h**

7

Deja enfriar a temperatura ambiente mínimo 1 hora, hasta que estén firmes y se puedan despegar de la bandeja sin deshacerse.

El punto: Se despegan completas, sin pegarse a la bandeja ni al papel.

Si algo sale mal

Quedan muy duras tipo caramelo

POR QUÉ PASA

Se cocinó de más el jarabe o la mezcla final

CÓMO EVITARLO

Retira del fuego apenas se despegue del fondo de la olla, sigue espesando mientras se enfría

No cuajan, quedan muy blandas y pegajosas

POR QUÉ PASA

Faltó tiempo de cocción o exceso de agua

CÓMO EVITARLO

Cocina un poco más a fuego medio-bajo revolviendo constante hasta el punto de 'se despegas del fondo'

Se queman o saben amargas

POR QUÉ PASA

Fuego muy alto o faltó revolver constante

CÓMO EVITARLO

Cocina a fuego medio-bajo y no dejes de mover, el fondo se quema fácil por el azúcar de la panela

Quedan muy dulces y empalagosas

POR QUÉ PASA

Panela de mala calidad o exceso de cocción que concentra el dulce

CÓMO EVITARLO

Usa panela de buena calidad y agrega la ralladura de limón o una pizca extra de sal para equilibrar

Recomendaciones

El secreto

Revolver sin parar desde que agregas el coco es lo que evita que la panela se queme en el fondo y asegura que todas las cocadas cuajen parejo.

Decoración y presentación

Sírvelas en capacillos de papel o sobre una hoja de plátano para una presentación más tradicional.

Para más personas

Esta receta rinde 18-20 cocadas medianas. Para 25 personas sube la receta 1.3 veces (puedes cocinar en la misma olla grande, el tiempo de cocción no cambia mucho); para 50, haz 2 tandas separadas en lugar de duplicar de una sola vez, porque una olla muy llena no deja que el agua se evapore pareja y la mezcla tarda mucho más en espesar.

Conservación

En recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 1 semana, o en nevera hasta 3 semanas. No se congelan bien porque el coco cambia de textura.

Para acompañar

Jugo de lulo o limonada bien fría, para cortar el dulzor.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el agua hierve a menor temperatura (unos 96 °C en vez de 100 °C), así que el jarabe y la mezcla final pueden tardar unos minutos más en llegar al punto de espesor correcto; guíate siempre por el punto visual (se despega del fondo) y no solo por el tiempo en minutos.

Sustituciones

- Versión blanca: cambia la panela y el agua por 1 lata de leche condensada (380 g) y 1 taza de leche de coco, cocina igual hasta que espese y omite la canela y los clavos.
- Sin coco fresco: usa coco rallado deshidratado sin azúcar, hidratado primero en agua caliente.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.eltiempo.com/vida/recetas/cocadas-colombianas-cocadas-de-panela-receta-casera-y-rustica-759277>
- <https://www.mycolombianrecipes.com/es/cocadas-de-lechera/>
- <https://www.pastello.com.co/recetas/cocadas>

Tarta de queso vasca (burnt basque cheesecake)

Una tarta de queso sin base, con la superficie casi quemada y un interior cremoso que tiembla como flan al moverla; el contraste entre lo amargo de la costra y lo dulce del centro es lo que la hizo famosa en todo el mundo desde el bar La Viña en San Sebastián.



Frío

Reunión u oficina

Fechas especiales

Es el postre viral de la repostería moderna: se hornea a temperatura altísima a propósito y no necesita base de galleta ni baño maría, así que sorprende por su sencillez y su sabor intenso.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

HORNO

50 min

220 °C · Calor arriba y abajo, rejilla en la posición más baja, horno bien precalentado

REPOSO

8 h

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde desmontable de 20 cm forrado con papel mantequilla que sobresalga 5 cm del borde

Ingredientes

MASA DE QUESO

☐ **600 g** queso crema (2 ½ paquetes de 235 g)
— a temperatura ambiente

☐ **200 g** azúcar (1 taza)

☐ **5** huevos — tamaño AA, a temperatura ambiente

☐ **200 ml** crema de leche espesa (nata para batir, mín. 30% grasa) (generosa ¾ taza)

☐ **25 g** harina de trigo (3 cdas) — tamizada

☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Molde desmontable de 20 cm
- Papel mantequilla
- Batidora eléctrica
- Bol grande
- Cernidor

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes antes de empezar; el queso crema y los huevos deben estar a temperatura ambiente.

El punto: El queso crema se hunde fácil al presionarlo con un dedo.



Forrar el molde 10 min

2

Forra el molde con dos capas de papel mantequilla arrugado (sin alisar), dejando que sobresalga al menos 5 cm por encima del borde.

El punto: El papel queda arrugado y sube más alto que el molde; así atrapa el aire y se quema parejo.



Batir el queso con el azúcar 3 min

3

Bate el queso crema con el azúcar a velocidad media hasta que quede cremoso y sin grumos.

El punto: Mezcla lisa, sin grumos, de color uniforme.



Agregar los huevos 5 min

4

Añade los huevos uno a uno, batiendo a velocidad baja hasta integrar cada uno antes del siguiente.

El punto: La mezcla se ve homogénea y brillante antes de agregar el huevo siguiente.



Incorporar crema y harina 3 min

5

Agrega la crema de leche y luego la harina tamizada con la sal, mezclando solo hasta integrar sin batir de más.

El punto: Mezcla fluida, sin grumos de harina, lista para verter.



Verter en el molde 2 min

6

Vierte la mezcla en el molde forrado.

El punto: La mezcla llega casi hasta el borde del papel.



Hornear bien fuerte 50 min

7

Hornea en la rejilla más baja a 220°C durante 45-50 minutos, sin bandeja de agua.

El punto: La superficie está muy oscura, casi negra en los bordes, y el centro tiembla como gelatina al mover el molde.



Enfriar dentro del molde 1 h

8

Deja enfriar a temperatura ambiente dentro del molde durante 1 hora.

El punto: Se desinfla un poco y se hunde levemente en el centro; es normal.



Refrigerar toda la noche

9

Refrigerar tapada mínimo 8 horas o toda la noche antes de desmoldar.

El punto: Al tacto el centro está firme pero tiembla suave, como un flan.



Desmoldar y servir 10 min

10

Retira el papel con cuidado y desmolda; sirve fría o a temperatura ambiente.

El punto: Se desprende limpio del papel y el interior se ve cremoso y claro bajo la costra oscura.

Si algo sale mal

Se derrama o se desborda al hornear

POR QUÉ PASA

El molde quedó mal forrado o el papel estaba muy ajustado

CÓMO EVITARLO

Usa papel arrugado que sobresalga 5 cm; eso le da espacio al vapor y a la mezcla sin que se derrame

Queda cruda o aguada en el centro

POR QUÉ PASA

El horno no llegó realmente a 220°C o se sacó demasiado pronto

CÓMO EVITARLO

Verifica con un termómetro de horno; el centro debe moverse como gelatina firme, no como líquido, antes de sacarla

No se quema la superficie

POR QUÉ PASA

Calor insuficiente o rejilla muy alta dentro del horno

CÓMO EVITARLO

Coloca el molde en la rejilla más baja y, si hace falta, sube la temperatura los últimos 5 minutos

Queda grumosa

POR QUÉ PASA

El queso crema estaba frío o se batió de más después de agregar la harina

CÓMO EVITARLO

Usa el queso a temperatura ambiente y mezcla la harina solo hasta integrar

Recomendaciones

El secreto

El papel debe quedar bien arrugado (no estirado) y sobresalir al menos 5 cm: eso es lo que permite que la superficie se queme intensamente sin que la crema se derrame.

Decoración y presentación

Sirve en porciones triangulares con una pizca de sal en escamas o frutos rojos frescos encima; el contraste de texturas no necesita más adorno.

Para más personas

Para 25 personas usa 2 moldes de 20 cm horneados en tandas; para 50, usa 3 moldes — no se recomienda un molde gigante porque el centro no cuaja bien.

Conservación

Tapada en refrigeración dura 4-5 días; se puede congelar hasta 1 mes bien envuelta y descongelar en la nevera.

Para acompañar

Café negro colombiano o un vino dulce tipo moscatel.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el calor seco y alto evapora el agua más rápido: vigila desde el minuto 40 y, si se seca mucho por fuera antes de que el centro cuaje, baja a 200°C los últimos 10 minutos.

Sustituciones

- Sin crema de leche espesa: usa crema de leche para cocinar (18%), aunque el resultado queda menos sedoso.
- Queso crema bajo en grasa: funciona pero la textura queda menos untuosa.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://spanishsabores.com/burnt-basque-cheesecake-recipe/>
- <https://norecipes.com/burnt-basque-cheesecake/>
- <https://scientificallysweet.com/creamy-burnt-basque-cheesecake/>

Cheesecake estilo New York con salsa de frutos rojos

Un cheesecake horneado, denso y sedoso, sobre una base crocante de galleta, bañado con una salsa brillante de frutos rojos que corta su dulzura con un toque ácido.

Frío

Boda y quince

Fechas especiales



Es el cheesecake clásico de referencia: horneado en baño maría de vapor para que quede sedoso y sin grietas, es la vara con la que se comparan todos los demás.

PORCIONES**12**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**35 min****HORNO****1 h**

160 °C · Calor arriba y abajo,
baño maría de vapor
(bandeja con agua caliente
en la base del horno), rejilla
del centro

REPOSO**8 h****DIFICULTAD****Avanzada****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Molde desmontable de 23 cm

Ingredientes

BASE DE GALLETA

- ☐ **200 g** galletas tipo Graham (o María/Festival) (2 tazas trituradas) — *trituradas finas*
- ☐ **90 g** mantequilla (6 cdas) — *fundida*
- ☐ **30 g** azúcar (2 cdas)

RELLENO DE QUESO

- ☐ **900 g** queso crema (4 paquetes de 235 g aprox.) — *a temperatura ambiente*
- ☐ **220 g** azúcar (1 taza + 1 cda)
- ☐ **4** huevos — *tamaño AA, a temperatura ambiente*

- ☐ **120 g** crema agria (½ taza) — *sustituto local: crema de leche con 1 cda de jugo de limón reposada 10 min*

- ☐ **15 ml** esencia de vainilla (1 cda)

- ☐ **20 g** harina de trigo (2 cdas)

- ☐ **1** ralladura de limón (ralladura de 1 limón)

SALSA DE FRUTOS ROJOS

- ☐ **250 g** frutos rojos mixtos (fresa, mora, arándano) (2 tazas) — *frescos o congelados*

- ☐ **50 g** azúcar (4 cdas)

- ☐ **15 ml** jugo de limón (1 cda)

Utensilios

- Molde desmontable de 23 cm
- Papel aluminio
- Bandeja honda para baño maría
- Batidora eléctrica
- Procesador o bolsa para triturar galleta
- Olla pequeña

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes; saca el queso crema y los huevos para que lleguen a temperatura ambiente.

El punto: El queso crema se hunde fácil al presionarlo.



Preparar la salsa 10 min

2

En una olla pequeña cocina los frutos rojos con el azúcar y el jugo de limón a fuego medio, machacando un poco, hasta que espese ligeramente; deja enfriar.

El punto: La salsa cae en hilo espeso de la cuchara, no líquida.



Armar la base 5 min

3

Mezcla la galleta triturada con la mantequilla fundida y el azúcar hasta que toda la galleta quede húmeda.

El punto: Textura de arena húmeda que se compacta al presionar.



Prensar y enfriar la base 20 min

4

Forra el molde con papel aluminio por fuera (para el baño maría), presiona la mezcla de galleta en el fondo y refrigera 20 minutos.

El punto: La base queda firme y pareja; no se hunde el dedo.



Batir el relleno 8 min

5

Bate el queso crema solo hasta alisar, agrega el azúcar, la vainilla y la ralladura, y luego los huevos uno a uno a velocidad baja.

El punto: Mezcla sedosa, sin grumos y sin burbujas de aire visibles.



Terminar la mezcla 2 min

6

Incorpora la crema agria y la harina con movimientos suaves, sin batir de más.

El punto: Mezcla uniforme y brillante.



Verter sobre la base 2 min

7

Vierte el relleno sobre la base fría.

El punto: La superficie queda pareja al golpear suave el molde contra la mesa.



Hornear en baño maría de vapor 1 h

8

Coloca una bandeja con agua caliente en la base del horno y hornea el cheesecake a 160°C durante 55-60 minutos.

El punto: Los bordes están firmes pero el centro (unos 7 cm) se mueve como gelatina blanda al golpear el molde.



Enfriar lento dentro del horno **1 h**

9

Apaga el horno y deja el cheesecake adentro con la puerta entreabierta durante 1 hora.

El punto: No se raja al bajar lento de temperatura.



Refrigerar

10

Refrigera tapado mínimo 6 horas o toda la noche antes de desmoldar.

El punto: Al presionar el centro se siente firme, no líquido.



Desmoldar **10 min**

11

Desmolda con cuidado pasando un cuchillo caliente alrededor del borde.

El punto: Se despega limpio del molde sin pegarse.



Servir con la salsa **5 min**

12

Sirve cada porción bañada con la salsa de frutos rojos.

El punto: La salsa cae por los bordes sin aguar el corte.

Si algo sale mal

Se raja la superficie

POR QUÉ PASA

Cambio brusco de temperatura o exceso de aire batido en la mezcla

CÓMO EVITARLO

Bate solo hasta integrar y deja enfriar dentro del horno apagado antes de sacarlo

Queda aguado o no cuaja en el centro

POR QUÉ PASA

El horno no llegó a la temperatura real o se sacó muy pronto

CÓMO EVITARLO

El centro debe moverse como gelatina firme, nunca líquida, antes de apagar el horno

La base se humedece y se despeg

POR QUÉ PASA

Se vertió el relleno sobre una base caliente o sin refrigerar

CÓMO EVITARLO

Enfría la base al menos 20 minutos antes de rellenar

Textura esponjosa en vez de densa

POR QUÉ PASA

Se batió incorporando mucho aire a la mezcla

CÓMO EVITARLO

Usa velocidad baja al añadir los huevos, de uno en uno, sin batir de más

Recomendaciones

El secreto

El baño maría de VAPOR (bandeja con agua en la base, no el molde metido en agua) es lo que evita que se cuartee y da esa textura sedosa típica.

Decoración y presentación

Baña con la salsa de frutos rojos tibia justo antes de servir, dejando que caiga por los bordes de cada porción.

Para más personas

Para 25 personas usa 2 moldes de 23 cm; para 50, usa 3-4 moldes y hornea por tandas.

Conservación

Refrigerado y tapado dura hasta 5 días; se congela sin la salsa hasta 1 mes.

Para acompañar

Café americano o té negro.

En La Tebaida (1.200 m)

El agua del baño maría hierve a menor temperatura en La Tebaida (~96 °C): agrega agua ya caliente (no fría) a la bandeja para no robarle calor al horno, y vigila que no se seque antes del minuto 60.

Sustituciones

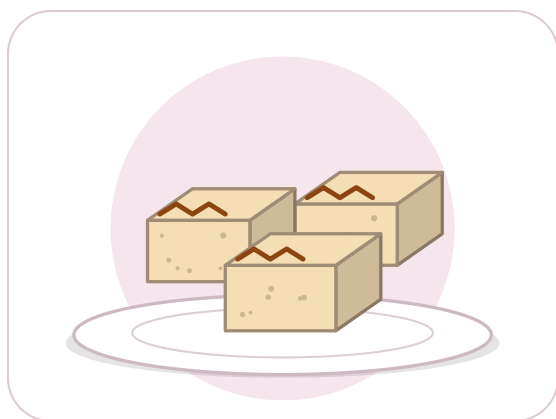
- Sin crema agria: mezcla crema de leche con 1 cdta de jugo de limón y deja reposar 10 min.
- Galleta tipo Graham: sustitúyela por galletas María o Festival de chocolate trituradas.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/ny-cheesecake-recipe>
- <https://sugarspunrun.com/new-york-cheesecake-recipe/>
- <https://bakerbynature.com/the-best-new-york-style-cheesecake/>

Natilla colombiana de Navidad

El postre infaltable de la mesa navideña colombiana: una crema de leche espesada con maicena y endulzada con panela y canela, que se corta en cuadros firmes al enfriarse.



Frío

Navidad

No hay Navidad colombiana sin natilla y buñuelos; es la receta que todas las familias tienen, con su propia versión del punto exacto de cocción.

PORCIONES

12

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

40 min

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 23 × 33 cm (la natilla queda de unos 3 cm de alto)

Ingredientes

NATILLA

☐ **2000 ml** leche entera (8 tazas) — *dividida: una parte fría, el resto para hervir*

☐ **450 g** panela (1 bloque de 1 libra, aprox.) — *raspada o en trozos; con 350 g queda menos dulce*

☐ **150 g** fécula de maíz (maicena) (1 ¼ taza)

☐ **3** canela en astilla (3 astillas)

☐ **3** clavos de olor

☐ **1 cda** esencia de vainilla — *opcional*

☐ **1 pizca** sal

☐ **30 g** mantequilla (2 cdas)

☐ **Al gusto** canela en polvo — *opcional, para espolvorear*

Utensilios

- Olla grande de fondo grueso
- Cuchara o espátula de madera
- Colador
- Refractario de 23 x 33 cm

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes; separa 500 ml de leche fría para disolver la maicena.

El punto: La maicena queda totalmente disuelta, sin grumos, en la leche fría.



Disolver la maicena 3 min

2

Cuela la maicena en la leche fría reservada y mezcla hasta que no queden grumos.

El punto: Líquido blanco uniforme, sin partículas secas al fondo.



Hervir la leche con panela y especias 10 min

3

En una olla grande, calienta el resto de la leche con la panela, la canela, el clavo y la sal a fuego medio hasta que hierva y la panela se disuelva por completo.

El punto: La panela ya no se siente al fondo de la olla al revolver.



Colar e incorporar la maicena 5 min

4

Retira la canela y el clavo, cuela el líquido si quedaron trocitos, y agrega la mezcla de maicena pasándola también por un colador, revolviendo sin parar.

El punto: La mezcla empieza a espesar a los pocos minutos de calor.



Cocinar hasta espesar 20 min

5

Sigue revolviendo sin parar, en forma de ocho, a fuego medio-bajo hasta que la natilla espese y se vea el fondo de la olla al pasar la cuchara.

El punto: Al levantar la cuchara, la mezcla cae en cinta gruesa y no se ve líquida.



Agregar la mantequilla 2 min

6

Cuando esté bien espesa, retira del fuego, agrega la mantequilla y la vainilla (si la usas) y mezcla hasta que brille.

El punto: La superficie se ve lisa y brillante, firme al mover la olla.



Verter en el molde 3 min

7

Vierte de inmediato en el refractario, antes de que empiece a cuajar en la olla.

El punto: Se extiende sola y queda pareja sin necesidad de alisar mucho.



Enfriar a temperatura ambiente 30 min

8

Deja enfriar fuera de la nevera hasta que esté tibia.

El punto: Ya no sale vapor y la superficie está firme al tacto.



Refrigerar y cortar 4 h

9

Refrigera mínimo 4 horas, luego corta en cuadros y espolvorea canela en polvo si quieres.

El punto: Se corta limpio con un cuchillo sin que se pegue ni se derrame.

Si algo sale mal

Queda aguada, no cuaja

POR QUÉ PASA

No se cocinó el tiempo suficiente o faltó maicena

CÓMO EVITARLO

Debes ver el fondo de la olla al pasar la cuchara antes de retirarla del fuego; si falta, cocina unos minutos más

Quedan grumos

POR QUÉ PASA

La maicena no se disolvió bien o se agregó sin colar

CÓMO EVITARLO

Disuelve la maicena en leche fría hasta que no queden partículas y pásala por un colador al verterla

Sabe quemada o amarga

POR QUÉ PASA

La panela se pegó y quemó en el fondo por fuego muy alto

CÓMO EVITARLO

Cocina a fuego medio-bajo y revuelve sin parar, en especial al final

No cuaja al enfriar

POR QUÉ PASA

Se sacó del fuego antes de alcanzar el punto de espesor correcto

CÓMO EVITARLO

Cocina hasta que una gota puesta en un plato se despegue limpia al tocarla con el dedo

Recomendaciones

El secreto

Revolver SIN PARAR con cuchara de madera en forma de ocho: la maicena se pega y se quema en el fondo apenas se descuida un momento.

Decoración y presentación

Espolvorea canela en polvo o coco rallado encima antes de que cuaje del todo.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta en una olla grande (cocina por más tiempo, revolviendo igual sin parar); para 50, haz dos tandas separadas porque una sola olla muy llena no deja revolver bien.

Conservación

Refrigerada tapada dura hasta 5 días; no se recomienda congelar porque la textura se separa al descongelar.

Para acompañar

Buñuelos y hojuelas, como se sirve tradicionalmente en Navidad.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el punto de ebullición de la leche es un poco más bajo; cocina a fuego medio-bajo y dale unos 5 minutos más de los indicados, revolviendo sin parar, para alcanzar el mismo espesor.

Sustituciones

- Sin panela: usa azúcar morena, aunque el sabor acaramelado cambia.
- Sin clavo de olor: omítelo, la canela sola también funciona.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.mycolombianrecipes.com/es/natilla-con-panela/>
- <https://granreceta.com/natilla/>
- <https://dulcescolombianos.com/recetas/receta-natilla-colombiana-con-maizena-y-panela/>

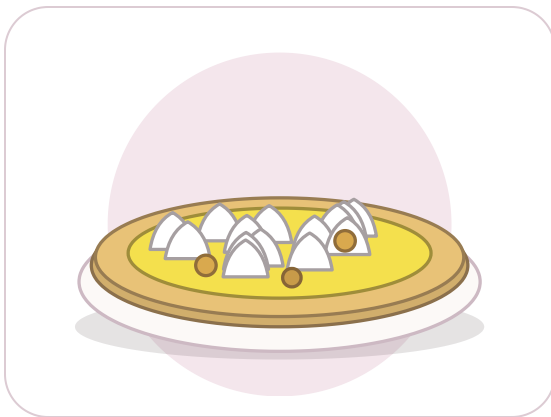
Pie de limón con merengue

Una base de masa quebrada con un relleno ácido y brillante de limón, cubierta con un merengue horneado hasta dorar en picos: el equilibrio clásico entre ácido y dulce.

Frío

Baby shower

Reunión u oficina



Es uno de los pies más queridos en repostería clásica; la clave de que no quede líquido ni el merengue lllore está en dos técnicas muy precisas que la mayoría de recetas caseras se saltan.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

50 min

190 °C · Calor arriba y abajo, rejilla del centro (usar también para precocer la base a 180°C)

REPOSO

3 h 30 min

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde de tarta de 23 cm con base removible o de vidrio

Ingredientes

MASA

☐ **150 g** harina de trigo (1 ¼ taza)

☐ **90 g** mantequilla (6 cdas) — fría, en cubos

☐ **30 g** azúcar pulverizada (3 cdas)

☐ **1** huevo — *tamaño AA*

☐ **1 pizca** sal

RELLENO DE LIMÓN

☐ **250 g** azúcar (1 ¼ taza)

☐ **50 g** fécula de maíz (maicena) (⅓ taza + 1 cda)

☐ **300 ml** agua (1 ¼ taza)

☐ **150 ml** jugo de limón fresco (⅔ taza (jugo de 4-5 limones))

☐ **2** ralladura de limón (ralladura de 2 limones)

☐ **4** yemas de huevo — *tamaño AA*

☐ **30 g** mantequilla (2 cdas)

MERENGUE

☐ **4** claras de huevo — *tamaño AA*

☐ **120 g** azúcar (generosa ½ taza)

☐ ½ **cdta** jugo de limón o crémor tártaro

Utensilios

- Molde de tarta 23 cm
- Rodillo
- Pesos para hornear en blanco (o frijoles secos)
- Olla mediana
- Batidora eléctrica

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

- 1 Pesa y mide todos los ingredientes de la masa, el relleno y el merengue por separado.

El punto: La mantequilla de la masa está bien fría, firme al tacto.



Hacer la masa 45 min

- 2 Mezcla la harina, la sal y el azúcar con la mantequilla fría hasta migas gruesas, agrega el huevo y une sin amasar de más; forma un disco y refrigera mínimo 30 minutos.

El punto: La masa se sostiene en bloque sin pegarse a las manos.



Hornear la base en blanco 25 min

- 3 Estira la masa, forra el molde, pincha el fondo con un tenedor, cubre con papel y pesos, y hornea a 180°C 15 minutos; retira el papel con los pesos y hornea 8-10 minutos más hasta dorar ligero.

El punto: Los bordes están dorados y el fondo ya no se ve crudo ni brillante.



Cocinar la base del relleno 10 min

4

En una olla, mezcla el azúcar, la maicena, el agua, el jugo y la ralladura de limón; cocina a fuego medio revolviendo hasta que hierva y espese, 1 minuto pleno de hervor.

El punto: La mezcla se ve translúcida y espesa, como un pudín claro.



Temperar las yemas 5 min

5

Agrega un poco de la mezcla caliente a las yemas batiendo rápido, y luego devuelve todo a la olla; cocina 2 minutos más sin dejar de revolver.

El punto: La crema espesa aún más y no se ven grumos de huevo cuajado.



Rellenar la base 3 min

6

Agrega la mantequilla a la crema caliente y vierte de inmediato sobre la base horneada.

El punto: El relleno queda brillante y pareja sobre la base.



Batir el merengue 8 min

7

Bate las claras a punto de nieve suave, luego agrega el azúcar poco a poco batiendo hasta merengue firme y brillante.

El punto: Se forman picos firmes que no se caen al voltear el bol.



Cubrir con el merengue 5 min

8

Cubre el relleno todavía caliente con el merengue formando picos, sellando bien contra el borde de la masa.

El punto: El merengue toca la masa en todo el borde, sin espacios.



Dorar el merengue 10 min

9

Hornea a 190°C por 8-10 minutos hasta que los picos se doren.

El punto: Las puntas del merengue están doradas pero el cuerpo sigue blanco.



Enfriar y refrigerar 3 h

10

Deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera mínimo 3 horas antes de cortar.

El punto: Al cortar, el relleno se mantiene firme y no se derrama.

Si algo sale mal

El merengue "llora" (suelta agua)

POR QUÉ PASA

El azúcar no se disolvió bien o se puso sobre relleno frío

CÓMO EVITARLO

Bate hasta que el azúcar esté disuelta (frota entre los dedos, no debe sentirse arenosa) y cubre el relleno aún caliente

El relleno queda líquido al cortar

POR QUÉ PASA

La mezcla de maicena no hirvió lo suficiente

CÓMO EVITARLO

Debe hervir al menos 1 minuto pleno antes de retirarla del fuego

La base queda blanda

POR QUÉ PASA

Se rellenó sin hornear en blanco o sin dejar enfriar la base

CÓMO EVITARLO

Hornea la base sola primero y deja que temple antes de rellenar

El merengue se encoge al cortar

POR QUÉ PASA

No se selló contra los bordes de la masa

CÓMO EVITARLO

Extiende el merengue hasta tocar la masa en todo el borde

Recomendaciones

El secreto

Vierte el relleno de limón mientras está BIEN CALIENTE y cubre con el merengue de inmediato: el calor ayuda a 'cocinar' la base del merengue desde abajo y evita que llore.

Decoración y presentación

Forma picos altos con el merengue usando el dorso de una cuchara antes de hornear.

Para más personas

Para 25 personas haz 2 pies completos; para 50, 4 pies — no se recomienda un molde gigante porque el relleno no cuaja igual.

Conservación

Refrigerado tapado dura 2-3 días; el merengue pierde textura después, mejor consumirlo pronto.

Para acompañar

Café filtrado o té de hierbas.

En La Tebaida (1.200 m)

El merengue cocido a 1.200 m dora más rápido por fuera y puede quedar crudo por dentro: hornéalo a 190°C pero vigila desde el minuto 6, y si el horno es fuerte, baja a 180°C.

Sustituciones

- Sin crémor tártaro: usa unas gotas de jugo de limón en las claras.
- Masa comprada (de tarta refrigerada): funciona si no hay tiempo, hornéala igual en blanco primero.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/classic-lemon-meringue-pie-5608977>
- <https://www.completelydelicious.com/lemon-meringue-pie/>
- <https://food52.com/recipes/26989-lemon-meringue-pie>

Pavlova con crema y frutas

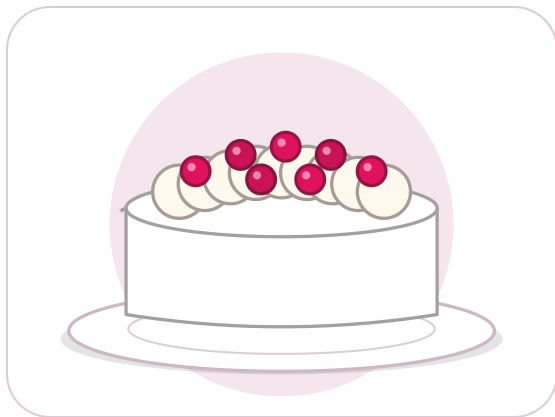
Un disco de merengue horneado lento hasta quedar crocante por fuera y suave como nube por dentro, coronado con crema batida y frutas frescas de colores.

Frío

Fechas especiales

Navidad

Es el postre de celebración por excelencia en Oceanía; el secreto de que no colapse ni llore está en enfriarlo siempre dentro del horno apagado, nunca sacarlo caliente.

**PORCIONES****10**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**20 min****HORNO****1 h 30 min**

150 °C · Calor arriba y abajo;
150°C los primeros 10 minutos y luego bajar a 100°C para secar sin dorar de más

REPOSO**2 h****DIFICULTAD****Avanzada****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Bandeja de horno con papel mantequilla, círculo de 22-24 cm dibujado como guía

Ingredientes

MERENGUE

- ☐ **6** claras de huevo (aprox. 180 ml) — *tamaño AA, a temperatura ambiente*
- ☐ **300 g** azúcar blanca extrafina (o granulada normal) (1 ½ taza) — *no uses azúcar pulverizada: 1 ½ taza de pulverizada pesa mucho menos*
- ☐ **10 g** fécula de maíz (maicena) (1 cda)
- ☐ **1 ½ cda** vinagre blanco o de vino
- ☐ **1 cda** esencia de vainilla

RELLENO

- ☐ **400 ml** crema de leche para batir (1 ⅔ taza) — *bien fría*
- ☐ **30 g** azúcar pulverizada (3 cdas)
- ☐ **1 cda** esencia de vainilla

DECORACIÓN

- ☐ **400 g** frutas frescas mixtas (fresa, maracuyá, mora, kiwi, mango)
- ☐ **Al gusto** hojas de menta — *opcional*

Utensilios

- Bandeja de horno
- Batidora eléctrica
- Papel mantequilla
- Bol bien limpio y seco

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes; asegúrate de que el bol y el batidor estén bien limpios y secos, sin restos de grasa.

El punto: El bol no tiene ninguna película de aceite al pasar un dedo.



Batir las claras 5 min

2

Bate las claras a velocidad media hasta que formen espuma firme pero suave.

El punto: Forman picos que se doblan apenas al levantar el batidor.



Agregar el azúcar 10 min

3

Agrega el azúcar poco a poco, una cucharada a la vez, batiendo bien entre cada una, hasta que el merengue esté firme, brillante y liso.

El punto: Al frotar un poco entre los dedos ya no se siente arenoso; forma picos firmes que no se caen al voltear el bol.



Incorporar maicena y vinagre 2 min

4

Incorpora la maicena, el vinagre y la vainilla con movimientos suaves y envolventes.

El punto: El merengue sigue brillante y firme, sin perder volumen.



Formar el disco 8 min

5

Dibuja un círculo de 22 cm en el papel y forma el merengue dentro, dejando el centro un poco hundido y los bordes más altos.

El punto: El disco tiene forma de nido, con paredes definidas.



Hornear lento 1 h 30 min

6

Hornea a 150°C 10 minutos, luego baja a 100°C y hornea 70-80 minutos más sin abrir la puerta del horno.

El punto: El exterior está seco y firme al tocarlo con cuidado; el color es blanco marfil, no dorado.



Enfriar dentro del horno 2 h

7

Apaga el horno y deja el merengue adentro con la puerta cerrada hasta que enfríe por completo, varias horas o toda la noche.

El punto: No se raja al sacarlo, ya está frío al tacto.



Batir la crema 5 min

8

Bate la crema de leche fría con el azúcar y la vainilla hasta formar picos suaves, sin batir de más.

El punto: La crema se sostiene pero aún se ve sedosa, no granulada.



Armar 5 min

9

Coloca el merengue frío en el plato de servir y cubre con la crema batida.

El punto: La crema llena el centro hundido sin desbordarse de los bordes.



Coronar con fruta 5 min

10

Decora con las frutas frescas justo antes de servir.

El punto: Las frutas se ven brillantes y recién puestas, sin soltar jugo todavía.

Si algo sale mal

Se raja demasiado o colapsa

POR QUÉ PASA

Choque de temperatura al sacarlo caliente del horno

CÓMO EVITARLO

Enfríalo siempre dentro del horno apagado con la puerta cerrada; un poco de grieta es normal, colapsar no

Queda pegajoso o llora por dentro

POR QUÉ PASA

Clima húmedo o se horneó poco tiempo

CÓMO EVITARLO

Hornea el tiempo completo a baja temperatura para secarlo bien por dentro

Se desinfla o aplana antes de hornear

POR QUÉ PASA

Claros con grasa (restos de yema o utensilios con aceite) o azúcar agregada muy rápido

CÓMO EVITARLO

Usa utensilios bien limpios y secos, y agrega el azúcar poco a poco

Se humedece y se ablanda después de armado

POR QUÉ PASA

Se armó con crema y fruta con mucha anticipación

CÓMO EVITARLO

Arma máximo 1-2 horas antes de servir

Recomendaciones

El secreto

Deja el merengue enfriar DENTRO del horno apagado con la puerta cerrada: ese descenso lento de temperatura es lo que evita que se raje y colapse.

Decoración y presentación

Combina frutas de varios colores (maracuyá, mora, kiwi, fresa) para que resalten contra el blanco de la crema.

Para más personas

Para 25 personas haz 2 discos de pavlova medianos (uno grande no se seca bien por dentro); para 50, haz 4 discos.

Conservación

El merengue solo (sin armar) dura 2-3 días en un recipiente hermético a temperatura ambiente; ya armado con crema y fruta, consúmelo el mismo día.

Para acompañar

Un vino espumante dulce o té helado.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el agua se evapora más rápido y el merengue puede secarse por fuera antes de estabilizarse por dentro; no subas la temperatura — mantenla baja (100°C) y si hace falta, agrega 10-15 minutos más de horneado en vez de subir el calor.

Sustituciones

- Sin crémor tártaro ni vinagre blanco: usa vinagre de manzana claro, el efecto estabilizante es similar.
- Crema de leche por crema chantillí comercial: funciona, aunque queda menos firme.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.theflavorbender.com/the-perfect-pavlova-recipe/>
- <https://www.sugarsaltmagic.com/how-to-make-perfect-pavlova/>
- <https://www.thekitchn.com/how-to-make-light-airy-pavlova-174407>

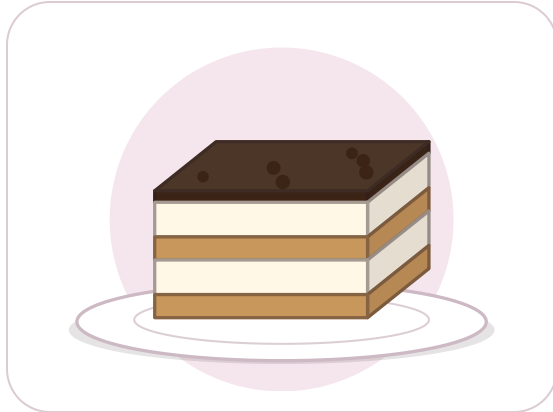
Tiramisú

Capas de bizcocho de soleta empapadas en café fuerte y una crema sedosa de mascarpone, espolvoreadas con cacao amargo; el postre italiano sin horno más pedido del mundo.

Frío

Fechas especiales

Boda y quince



Es el postre italiano más replicado en cartas de restaurante de todo el mundo, símbolo de la repostería sin horno bien hecha.

PORCIONES

9

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

35 min

COCCIÓN

8 min

REPOSO

8 h

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 20 × 20 cm o fuente de vidrio de 2 litros

Ingredientes

CAFÉ PARA EMPAPAR

- ☐ **300 ml** café espresso o tinto bien cargado (1 ¼ tazas) — *frío o a temperatura ambiente, nunca caliente*
- ☐ **15 g** azúcar (1 cda) — *opcional, para el café*
- ☐ **30 ml** licor de café o marsala (2 cda) — *opcional; omitir para versión sin alcohol*

CREMA DE MASCARPONE (YEMAS PASTEURIZADAS)

- ☐ **4** yemas de huevo — *huevo tamaño AA*
- ☐ **90 g** azúcar (casi ½ taza)
- ☐ **30 ml** agua (2 cda) — *para el baño maría de las yemas*
- ☐ **500 g** mascarpone frío

- ☐ **200 ml** crema de leche para batir (casi 1 taza) — *bien fría*
- ☐ **20 g** azúcar glas (2 cda) — *para batir la crema*

MONTAJE

- ☐ **300 g** soletas (bizcochos de soleta) (≈36 unidades)
- ☐ **2 cda** cacao en polvo sin azúcar — *para espolvorear*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- Refractario de 20 × 20 cm
- Bol resistente al calor para baño maría
- Colador fino para el cacao

Paso a paso



Preparar todo 5 min

1

Pesa y reúne todos los ingredientes; saca el mascarpone y los huevos de la nevera 15 minutos antes de empezar.

El punto: El mascarpone cede un poco al presionarlo, ya no está helado.



Preparar el café 10 min

2

Prepara el café bien cargado, déjalo enfriar a temperatura ambiente y añade el azúcar y el licor si lo usas.

El punto: El café está tibio o frío, nunca caliente al tacto.



Pasteurizar las yemas 8 min

3

En un bol sobre baño maría (sin que toque el agua), bate las yemas con el azúcar y el agua sin parar durante 5-8 minutos hasta que espesen y estén muy calientes.

El punto: Al levantar el batidor, la mezcla forma una cinta espesa que tarda en hundirse; si tienes termómetro, debe llegar a 71 °C: así este paso elimina el riesgo del huevo crudo.



Entibiar la mezcla 3 min

4

Retira el bol del calor y sigue batiendo fuera del fuego 2-3 minutos hasta que la mezcla esté solo tibia.

El punto: Se siente apenas tibia al tocarla con el dedo, no caliente.



Incorporar el mascarpone 5 min

5

Añade el mascarpone frío a la mezcla de yemas con movimientos envolventes hasta lograr una crema lisa y sin grumos.

El punto: La crema queda uniforme, sin puntos blancos de mascarpone sin mezclar.



Montar la crema de leche 6 min

6

En otro bol, bate la crema de leche con el azúcar glas hasta lograr picos suaves, e incorpórala a la crema de mascarpone con movimientos envolventes.

El punto: La crema final queda aireada y mantiene su forma en la cuchara.



Empapar y armar la primera capa 10 min

7

Sumerge cada soleta en el café 1-2 segundos por lado y acomódalas en una capa dentro del refractario.

El punto: La soleta se humedece pero sigue firme, no se desarma al tocarla.



Terminar las capas 8 min

8

Cubre con la mitad de la crema de mascarpone, alisa, y repite con otra capa de soletas empapadas y el resto de la crema.

El punto: Las capas quedan parejas y la superficie final está lisa.



Reposar 8 h

9

Tapa el refractario y refrigera mínimo 8 horas, idealmente toda la noche.

El punto: Al cortar una porción, las capas se ven definidas y no se desmoronan.



Espolvorear el cacao 2 min

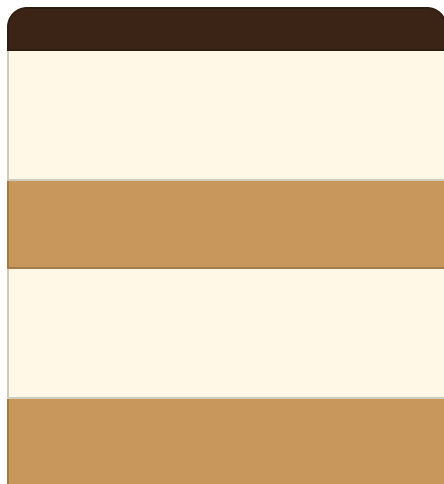
10

Justo antes de servir, espolvorea generosamente con cacao en polvo usando un colador fino.

El punto: Queda una capa pareja y oscura que no se humedece si se sirve enseguida.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Cacao en polvo

Crema de mascarpone

Soletas empapadas en café

Crema de mascarpone

Soletas empapadas en café

Si algo sale mal

Queda aguado o se desarma al cortar

POR QUÉ PASA

Las soletas se empaparon demasiado tiempo en el café o el café estaba caliente.

CÓMO EVITARLO

Sumerge cada soleta solo 1-2 segundos, con el café frío o apenas tibio.

La crema queda líquida y no sube

POR QUÉ PASA

El mascarpone estaba caliente o se batió en exceso con batidora al mezclarlo con las yemas, cortándose.

CÓMO EVITARLO

Usa el mascarpone frío de nevera y mezcla con movimientos envolventes, nunca con batidora a alta velocidad.

Preocupa comer huevo crudo

POR QUÉ PASA

La receta clásica usa yemas sin cocinar, lo que supone riesgo real de salmonela.

CÓMO EVITARLO

Sigue siempre el paso de baño maría hasta que la mezcla esté claramente espesa y caliente; nunca sirvas yemas frías sin cocinar.

El cacao se ve manchado o húmedo al servir

POR QUÉ PASA

Se espolvoreó mucho antes de servir y absorbió humedad de la crema.

CÓMO EVITARLO

Espolvorea el cacao justo antes de llevar el postre a la mesa.

Recomendaciones

El secreto

Pasteurizar las yemas a baño maría no es opcional en un postre que no se cocina después: es lo que hace seguro comer huevo en crudo.

Decoración y presentación

Sirve en platos individuales o en el refractario a la mesa; decora con virutas de chocolate o un café en grano por porción.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario de 30 x 40 cm con el triple de cada ingrediente; para 50, prepara dos refractarios por separado para que no pierda firmeza al cortar.

Conservación

Se conserva hasta 3 días en refrigeración, bien tapado. No se recomienda congelar: la crema queda arenosa al descongelar.

Para acompañar

Un café espresso o un vino dulce tipo Marsala u Oporto.

Sustituciones

- Sin mascarpone: usa queso crema batido con un poco de crema de leche (resultado más ácido y menos sedoso).
- Sin licor: omite el marsala y usa solo café; apto para niños.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.recipesfromitaly.com/tiramisu-original-italian-recipe/>
- <https://www.chefstefanobarbato.com/esp/ricette/tiramisu-autentico-italiano-con-huevos-pasteurizados/>
- <https://www.giallozafferano.com/recipes/Eggless-Tiramisu.html>

Mousse de chocolate

Una crema aireada y densa de chocolate oscuro, suave como una nube pero con todo el sabor intenso del cacao, servida fría en copitas individuales.

Frío

Fechas especiales

Baby shower



Es el postre de chocolate francés más clásico y replicado en el mundo, con solo 3-4 ingredientes y una textura imposible de lograr de otra forma.

PORCIONES

6

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

25 min

COCCIÓN

5 min

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

6 copas o vasos individuales de 150 ml

Ingredientes

MOUSSE

☐ **250 g** chocolate negro (60-70% cacao) — en trozos pequeños

☐ **30 g** mantequilla (2 cda)

☐ **4** huevos — *huevo AA, separados en yemas y claras. OJO: van crudos; usa huevos pasteurizados o muy frescos de proveedor confiable, y no la sirvas a embarazadas, niños pequeños, adultos mayores ni personas con defensas bajas*

☐ **60 g** azúcar (¼ taza + 1 cda)



Una pizca sal — para montar las claras

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 boles (uno para fundir chocolate, otro para claras)
- Espátula de goma
- 6 copas o vasos individuales

Paso a paso



Separar y pesar 5 min

1

Separa las claras de las yemas, bien frías, y pesa el chocolate cortándolo en trozos pequeños.

El punto: No queda nada de yema mezclada en las claras.



Fundir el chocolate 5 min

2

Funde el chocolate con la mantequilla a baño maría o en el microondas en golpes de 20 segundos, revolviendo entre cada uno.

El punto: Queda brillante, liso y sin grumos.



Entibiar 5 min

3

Retira del calor y deja entibiar 5 minutos.

El punto: Se siente tibio, no caliente, al tocar el bol.



Añadir las yemas 4 min

4

Incorpora las yemas una a una al chocolate tibio, batiendo bien después de cada una.

El punto: La mezcla queda brillante y espesa.



Montar el merengue 6 min

5

En un bol limpio y seco, bate las claras con la sal a punto de nieve; cuando estén espumosas, añade el azúcar poco a poco hasta lograr un merengue firme y brillante.

El punto: Al voltear el bol, el merengue no se mueve ni cae.



Unir con movimientos envolventes 4 min

6

Incorpora un tercio del merengue al chocolate para aligerarlo, luego el resto, con movimientos suaves de abajo hacia arriba.

El punto: La mezcla queda aireada, sin rayas blancas grandes ni burbujas que se bajen.



Repartir en copas 3 min

7

Reparte la mousse en las copitas individuales.

El punto: Cada copa queda llena hasta el mismo nivel.



Reposar 4 h

8

Tapa y refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche.

El punto: Al inclinar la copa, la mousse no se mueve ni escurre.



Servir 3 min

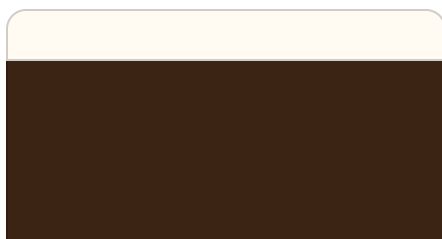
9

Sirve con un copo de crema batida o virutas de chocolate encima.

El punto: La decoración se ve fresca, recién puesta.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Virutas de chocolate y copo de crema

Mousse de chocolate



Si algo sale mal

La mousse queda líquida, no cuaja

POR QUÉ PASA

El chocolate estaba muy caliente al mezclar las yemas, o el merengue se bajó al incorporarlo.

CÓMO EVITARLO

Deja entibiar el chocolate antes de añadir las yemas e incorpora el merengue con movimientos envolventes, nunca con batidora.

Quedan grumos de chocolate duro

POR QUÉ PASA

El chocolate se sobrecalentó o se enfrió de golpe al combinarlo con ingredientes fríos.

CÓMO EVITARLO

Funde el chocolate a fuego bajo o en golpes cortos de microondas y deja que se entibie antes de mezclarlo.

Preocupa el huevo crudo en las claras

POR QUÉ PASA

Esta receta clásica no cocina las claras del merengue.

CÓMO EVITARLO

Si prefieres evitarlo, usa claras de huevo pasteurizadas (líquidas, refrigeradas) o reemplázalas por 200 ml de crema de leche bien batida a punto firme.

El merengue no sube o se baja rápido

POR QUÉ PASA

Quedó grasa o yema en el bol de las claras.

CÓMO EVITARLO

Usa un bol y batidores completamente limpios y secos, sin rastro de grasa.

Recomendaciones

El secreto

El merengue es lo que da el aire a la mousse: incorpóralo en tres partes y con paciencia para que no se baje.

Decoración y presentación

Sirve en copitas de vidrio transparente para lucir la textura; decora con frutos rojos, menta o virutas de chocolate.

Para más personas

Para 25 personas multiplica por 4 (1 kg de chocolate); para 50, por 8, pero monta los merengues en tandas de máximo 8 claras.

Conservación

Dura hasta 3 días en refrigeración, tapada. No se congela bien: pierde el aire al descongelar.

Para acompañar

Un café negro fuerte o un oporto.

Sustituciones

- Sin claras crudas: usa crema de leche batida en su lugar (textura más suave, menos aireada).
- Chocolate con leche: usa 150 g de chocolate oscuro + 100 g de chocolate de leche para un sabor menos intenso.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.directoalpaladar.com/postres/como-hacer-la-mousse-de-chocolate-perfecta-receta>
- <https://www.periodistadigital.com/magazine/gastronomia/20200815/mousse-chocolate-receta-francesa-noticia-689400537999/>
- <https://canalcocina.es/receta/mousse-de-chocolate-clasica>

Mousse de maracuyá

Mousse fresca y ácida de maracuyá, aireada con crema batida y leche condensada; el contraste perfecto entre lo dulce y lo cítrico tropical.

Frío

Baby shower

Reunión u oficina



Es uno de los postres fríos más pedidos en restaurantes colombianos por el balance entre la leche condensada y la acidez de la fruta.

PORCIONES

8

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

25 min

COCCIÓN

2 min

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

8 copas o vasos individuales de 150 ml, o 1 molde de 20 cm para desmoldar

Ingredientes

BASE DE MARACUYÁ

- ☐ **250 ml** pulpa de maracuyá colada (1 taza) —
de 8-10 maracuyás
- ☐ **380 g** leche condensada (1 lata)
- ☐ **14 g** gelatina sin sabor (2 sobres)
- ☐ **60 ml** agua (4 cda) — para hidratar la gelatina

AIREADO

- ☐ **400 ml** crema de leche para batir (1 $\frac{2}{3}$ tazas)
— bien fría
- ☐ **20 g** azúcar (2 cda) — *opcional, si la pulpa
está muy ácida*

Utensilios

- Licuadora
- Colador fino
- Batidora eléctrica
- Copas individuales o molde de 20 cm

Paso a paso



Extraer la pulpa 10 min

1

Parte los maracuyás, extrae la pulpa con las pepas, licua unos segundos y cuela para separar el jugo de las semillas.

El punto: Queda un jugo espeso color naranja, sin pepas.



Mezclar con leche condensada 3 min

2

En un bol, mezcla la pulpa colada con la leche condensada hasta integrar.

El punto: La mezcla queda uniforme y de color naranja pálido.



Hidratar la gelatina 5 min

3

Espolvorea la gelatina sin sabor sobre el agua fría y deja hidratar 5 minutos.

El punto: Se ve esponjosa, sin grumos de polvo seco.



Disolver la gelatina 2 min

4

Calienta la gelatina hidratada en microondas (10-15 segundos) o a baño maría hasta que esté líquida y transparente, sin que hierva.

El punto: Se ve clara, sin grumos blancos.



Incorporar la gelatina 3 min

5

Vierte la gelatina disuelta en hilo sobre la mezcla de maracuyá, batiendo rápido para que no se formen grumos.

El punto: No quedan hilos ni puntos de gelatina sin integrar.



Montar la crema 5 min

6

Bate la crema de leche fría hasta lograr picos suaves.

El punto: Deja una huella marcada al pasar el batidor pero aún se mueve suavemente.



Unir 4 min

7

Incorpora la crema batida a la mezcla de maracuyá con movimientos envolventes, de abajo hacia arriba.

El punto: No quedan rayas blancas en la mezcla.



Repartir 3 min

8

Reparte la mezcla en las copas o vierte en el molde elegido.

El punto: Queda pareja, sin burbujas grandes en la superficie.



Reposar 4 h

9

Lleva a la nevera mínimo 4 horas, hasta que esté firme.

El punto: Al tocar la superficie con el dedo, no se hunde ni se pega.



Servir 2 min

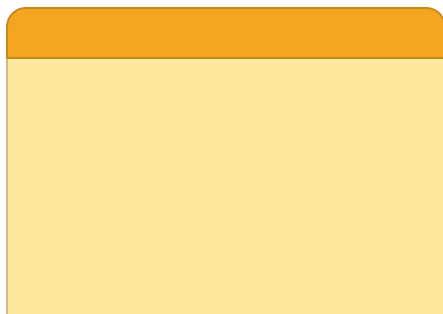
10

Sirve con un poco de pulpa de maracuyá con pepas por encima.

El punto: Se ve brillante y fresca sobre la mousse.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Pulpa de maracuyá con pepas

Mousse de maracuyá

Si algo sale mal

Queda muy líquida, no cuaja

POR QUÉ PASA

La gelatina no se hidrató bien o se añadió hirviendo, cortando la crema.

CÓMO EVITARLO

Hidrata la gelatina en agua fría 5 minutos y disuélvela solo hasta que esté líquida, sin hervirla.

Sabe demasiado ácida o amarga

POR QUÉ PASA

Se usó pulpa sin colar bien o maracuyás muy verdes.

CÓMO EVITARLO

Cuela bien la pulpa y ajusta con un poco más de leche condensada o azúcar antes de montar.

Se bajan las burbujas y queda densa en vez de aireada

POR QUÉ PASA

La crema batida se mezcló con movimientos fuertes de batidora en vez de envolventes.

CÓMO EVITARLO

Incorpora la crema batida con espátula, en movimientos suaves de abajo hacia arriba.

Se forman grumos de gelatina

POR QUÉ PASA

La gelatina se añadió fría o en trozos directo a la mezcla.

CÓMO EVITARLO

Disuelve siempre la gelatina por completo y agrécala en hilo fino mientras bates.

Recomendaciones

El secreto

Cuela bien la pulpa antes de mezclar: las pepas sueltas en la mousse arruinan la textura sedosa.

Decoración y presentación

Sirve en copas transparentes con un hilo de pulpa de maracuyá y hojitas de menta.

Para más personas

Para 25 personas triplica las cantidades (3 latas de leche condensada); para 50, multiplica por 6 y bate la crema en varias tandas.

Conservación

Se conserva hasta 3 días en refrigeración, tapada. No se recomienda congelar porque la crema batida pierde textura.

Para acompañar

Galletas de mantequilla o barquillos.

Sustituciones

- Sin crema de leche para batir: usa crema de leche espesa normal bien fría, el resultado será menos aireado.
- Pulpa de maracuyá congelada o en caja sin azúcar si no hay fruta fresca, en la misma cantidad.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.infobae.com/tendencias/2025/12/22/receta-de-mousse-de-maracuya-rapida-y-facil/>
- <https://recetasdeamerica.com/colombia/receta-de-mousse-de-maracuya-colombiano/>
- <https://okdiario.com/recetas/mousse-maracuya-2088494>

Panna cotta con coulis de mora

Crema de leche cocida suavemente y cuajada con gelatina hasta quedar temblorosa, bañada con un coulis agridulce de mora; elegante y de solo cuatro ingredientes.



Frío

Fechas especiales

Baby shower

Es el postre italiano de cuchara más elegante y sencillo, clásico en cartas de restaurante por su textura temblorosa perfecta.

PORCIONES

6

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

18 min

REPOSO

5 h

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

6 moldes individuales tipo flanera de 150 ml, o copas si no se va a desmoldar

Ingredientes

PANNA COTTA

☐ 500 ml crema de leche para batir (2 tazas)

☐ 200 ml leche entera (casi 1 taza)

☐ 90 g azúcar (casi ½ taza)

☐ 5 ml esencia de vainilla (1 cdtá) — o 1 vaina de vainilla

☐ 7 g gelatina sin sabor (1 sobre)

☐ 45 ml agua fría (3 cda) — para hidratar la gelatina

COULIS DE MORA

☐ **300 g** mora (pulpa o fruta) (2 tazas)

☐ **60 g** azúcar (¼ taza + 1 cda)

☐ **60 ml** agua (4 cda)

☐ **5 ml** jugo de limón (1 cdta)

Utensilios

- Olla mediana
- 6 moldes individuales
- Colador fino
- Licuadora

Paso a paso



Hidratar la gelatina **5 min**

1

Espolvorea la gelatina sobre el agua fría y deja reposar 5 minutos hasta que esponje.

El punto: Se ve esponjosa y no suelta polvo seco.



Calentar la crema **8 min**

2

En una olla, calienta la crema de leche, la leche, el azúcar y la vainilla a fuego medio-bajo, revolviendo, hasta que humee y el azúcar se disuelva, sin dejar que hierva.

El punto: Salen burbujitas pequeñas en el borde, pero no hierve.



Disolver la gelatina **2 min**

3

Retira del fuego y añade la gelatina hidratada, revolviendo hasta que se disuelva por completo.

El punto: No quedan grumos ni hilos blancos.



Colar y repartir **5 min**

4

Cuela la mezcla y repártela en los moldes individuales.

El punto: Queda sin grumos ni restos de vainilla en vaina.



Entibiar 15 min

5

Deja entibiar a temperatura ambiente 15 minutos antes de refrigerar.

El punto: Ya no sale vapor de la superficie.



Reposar 5 h

6

Lleva a la nevera mínimo 5 horas, idealmente toda la noche.

El punto: Al mover suavemente el molde, la superficie tiembla pero no se derrama.



Preparar el coulis 10 min

7

Calienta la mora con el azúcar, el agua y el limón a fuego medio 8-10 minutos hasta que espese ligeramente.

El punto: Al pasar una cuchara por el fondo, deja un camino que tarda en cerrarse.



Colar el coulis 5 min

8

Licua el coulis y cuélalo para quitar las semillas; deja enfriar.

El punto: Queda liso, sin semillas al tacto en la lengua.



Desmoldar 3 min

9

Pasa un cuchillo delgado por el borde del molde, sumerge la base unos segundos en agua caliente y voltea sobre el plato.

El punto: Se desliza entera sin romperse.



Bañar con el coulis 2 min

10

Baña con el coulis de mora frío justo antes de servir.

El punto: El coulis escurre alrededor sin mezclarse con la crema.

Si algo sale mal

No cuaja, queda líquida

POR QUÉ PASA

Faltó gelatina o no se disolvió completamente para el volumen de líquido.

CÓMO EVITARLO

Respetar la proporción de 7 g de gelatina (1 sobre) por cada 700 ml de líquido y disuélvela por completo antes de colar.

Queda gomosa o muy firme, como gelatina de postre

POR QUÉ PASA

Se usó demasiada gelatina o se hirvió la mezcla después de añadirla.

CÓMO EVITARLO

Mide bien la gelatina y no vuelvas a hervir la mezcla una vez disuelta.

No se desmolda entera

POR QUÉ PASA

El molde no se calentó lo suficiente o no se pasó cuchillo en el borde.

CÓMO EVITARLO

Sumerge la base del molde en agua caliente 10-15 segundos y pasa un cuchillo fino por el borde antes de voltear.

El coulis queda con semillas

POR QUÉ PASA

No se coló después de licuar.

CÓMO EVITARLO

Cuela siempre el coulis con un colador fino después de licuarlo.

Recomendaciones

El secreto

Nunca dejes hervir la crema: el hervor cambia la textura y puede romper la gelatina, dejando el postre granuloso.

Decoración y presentación

Sirve desmoldada en plato blanco con el coulis alrededor y unas moras frescas enteras encima.

Para más personas

Para 25 personas multiplica por 4; para 50, por 8, y cocina la crema en 2-3 tandas.

Conservación

Se conserva hasta 4 días en refrigeración, tapada. No se congela: la textura cuajada se separa al descongelar.

Para acompañar

Galletas de almendra o barquillos delgados.

Sustituciones

- Sin mora: usa fresa o maracuyá para el coulis en la misma cantidad.
- Con gelatina en láminas: usa el mismo peso, 7 g (unas 3-4 láminas), hidratadas en agua fría y escurridas.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/vanilla-panna-cotta/>
- <https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/strawberry-panna-cotta/>
- <https://www.thekitchn.com/how-to-make-panna-cotta-cooking-lessons-from-the-kitchn-200070>

Flan de caramelo

Flan clásico de leche condensada, suave y sedoso, cubierto por un caramelo dorado que se derrite al desmoldar; sin una sola burbuja si se hornea con calma.

Frío

Navidad

Fechas especiales

Es el postre de leche condensada más preparado en casas colombianas por su sencillez y porque no falla si se siguen los puntos de batido y cocción.

**PORCIONES****8**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**20 min****HORNO****55 min**

160 °C · Calor arriba y abajo,
baño maría dentro del horno,
rejilla del centro

REPOSO**4 h****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Flanera o molde de aluminio para flan de 22 cm, o 8
flaneras individuales

Ingredientes

CARAMELO

☐ **150 g** azúcar ($\frac{3}{4}$ taza)

☐ **30 ml** agua (2 cda)

FLAN

☐ **380 g** leche condensada (1 lata)

☐ **480 ml** leche entera (2 tazas)

☐ **5** huevos — *huevo AA*

☐ **5 ml** esencia de vainilla (1 cdta)

Utensilios

- Flanera o molde de aluminio de 22 cm
- Fuente grande para baño maría
- Colador fino
- Batidor globo

Paso a paso



Hacer el caramelo **8 min**

1

En una olla pequeña, calienta el azúcar con el agua a fuego medio, sin revolver (solo mueve la olla), hasta lograr un caramelo dorado.

El punto: Color ámbar, como miel oscura, nunca negro.



Cubrir el molde **2 min**

2

Vierte el caramelo de inmediato en el fondo del molde, inclinándolo para cubrir toda la base.

El punto: Se endurece en segundos al enfriarse.



Batir los huevos **3 min**

3

En un bol, bate los huevos con un tenedor o batidor de mano, solo hasta integrar, sin batir en exceso.

El punto: Se ve homogéneo pero sin espuma.



Añadir los líquidos 4 min

4

Añade la leche condensada, la leche entera y la vainilla, mezclando con movimientos suaves, no con batidora eléctrica.

El punto: La mezcla queda líquida, sin burbujas en la superficie.



Colar y verter 3 min

5

Cuela la mezcla con un colador fino para quitar grumos y viértela despacio sobre el caramelo.

El punto: No quedan burbujas de aire en la superficie.



Hornear en baño maría 55 min

6

Tapa el molde con papel aluminio, colócalo dentro de una fuente más grande con agua caliente hasta la mitad del molde y hornea a 160°C de 50 a 55 minutos (flaneras individuales: 30-35 minutos).

El punto: El flan se ve firme pero tiembla ligeramente en el centro.



Verificar el punto 1 min

7

Inserta un cuchillo en el centro: debe salir limpio.

El punto: El cuchillo sale sin mezcla líquida adherida.



Enfriar y refrigerar 4 h

8

Deja enfriar el flan a temperatura ambiente dentro del molde, luego refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche.

El punto: Al mover el molde, el flan se mueve entero y firme, sin partes líquidas.



Desmoldar 3 min

9

Pasa un cuchillo fino por el borde, coloca un plato hondo sobre el molde y voltea de un solo golpe firme.

El punto: El flan se desliza completo con el caramelo líquido escurriendo por los lados.

Si algo sale mal

Quedan burbujas en la superficie

POR QUÉ PASA

Los huevos se batieron con batidora eléctrica o con demasiada fuerza, metiendo aire.

CÓMO EVITARLO

Mezcla siempre a mano con batidor globo o tenedor, con movimientos suaves, y cuela antes de hornear.

Textura porosa o esponjosa en vez de cremosa

POR QUÉ PASA

Se horneó a temperatura muy alta o sin baño maría.

CÓMO EVITARLO

Hornea siempre en baño maría a 160°C, nunca por encima de 170°C.

El caramelo se endurece como piedra en el fondo

POR QUÉ PASA

Se dejó enfriar completamente antes de desmoldar, o se usó muy poca agua en el caramelo.

CÓMO EVITARLO

Al servir, pasa el molde unos segundos sobre fuego bajo o sumérgelo en agua caliente para que el caramelo se derrita de nuevo.

No cuaja, queda líquido en el centro

POR QUÉ PASA

Se sacó del horno antes de tiempo o el baño maría se quedó sin suficiente agua.

CÓMO EVITARLO

Verifica con un cuchillo en el centro y asegúrate de que el agua del baño maría llegue a la mitad del molde durante toda la cocción.

Recomendaciones

El secreto

La clave contra las burbujas no es el horno, es el batido: mezcla los huevos con movimientos suaves, nunca con batidora, y cuela siempre antes de verter.

Decoración y presentación

Sirve desmoldado entero en un plato con borde, dejando que el caramelo escurra alrededor; decora con un poco de crema batida.

Para más personas

Para 25 personas usa 3 flaneras del mismo tamaño o un molde grande de 30 cm (aumenta el horneado 15-20 min); para 50, prepara 2 tandas separadas.

Conservación

Se conserva hasta 4 días en refrigeración, bien tapado dentro del molde o en un recipiente cerrado.

Para acompañar

Café colombiano o una bola de helado de vainilla.

En La Tebaida (1.200 m)

En La Tebaida (1.200 m s. n. m.) el agua del baño maría hierve a unos 96 °C, lo que juega a favor: el flan cuaja suave y sin burbujas. El tiempo es casi el mismo; verifica con el cuchillo desde el minuto 45 y, si el agua del baño burbujea fuerte, baja el horno a 150 °C.

Sustituciones

- Sin leche entera: usa leche deslactosada en la misma cantidad.
- Más firme: reemplaza 200 ml de leche por leche evaporada.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.bonviveur.es/recetas/flan-leche-condensada>
- <https://okdiario.com/recetas/flan-leche-condensada-56391>
- https://cronicaglobal.elespanol.com/gastronomia/20261008/cocinera-receta-consigue-anadiendole-canela-leche-condensada-trt/1003742800708_30.html

Postre de natas

Postre bogotano hecho con las finas natas que se forman al hervir la leche, mezcladas con una crema de yemas, leche condensada y canela; cremoso y perfumado.

Frío

Navidad

Es uno de los postres navideños más queridos de Bogotá y la sabana, transmitido de generación en generación en las familias santafereñas.



PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

30 min

COCCIÓN

1 h 30 min

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario o tazón hondo de 2 litros

Ingredientes

NATAS

- ☐ **3000 ml** leche entera (3 litros)
- ☐ **1** astilla de canela
- ☐ **2** clavos de olor
- ☐ **Una pizca** sal

CREMA

- ☐ **6** yemas de huevo — *huevo AA*
- ☐ **200 g** leche condensada (½ lata)
- ☐ **100 g** azúcar (½ taza)
- ☐ **30 ml** ron o licor (2 cda) — *opcional*

PARA SERVIR



Al gusto canela en polvo

Utensilios

- Olla amplia de fondo grueso
- Refractario hondo de 2 litros
- Espumadera
- Batidor de mano

Paso a paso



Calentar la leche 10 min

1

Calienta la leche en una olla amplia con la canela, los clavos y una pizca de sal a fuego medio, sin dejar que hierva fuerte.

El punto: Sube despacio hacia el borde de la olla sin derramarse.



Retirar la primera nata 10 min

2

Cuando la leche forme una nata fina en la superficie, retírala con cuidado con una espumadera y colócala extendida en el refractario.

El punto: La nata se ve como una telita fina blanca que se levanta entera.



Repetir el proceso 1 h 10 min

3

Repite calentar la leche y retirar cada nueva nata varias veces, acomodando cada capa en el refractario, hasta lograr 8-10 natas.

El punto: Las natas se van apilando en capas finas una sobre otra.



Reservar la leche 2 min

4

Reserva al menos 1 taza (240 ml) de la leche que queda después de sacar todas las natas, para la crema.

El punto: Queda una leche ligeramente más espesa y perfumada de canela.



Batir las yemas 4 min

5

Bate las yemas con el azúcar hasta que aclaren un poco de color.

El punto: La mezcla se ve más pálida y espumosa.



Templar y cocinar la crema 12 min

6

Calienta la leche reservada con la leche condensada; cuando esté caliente, añade un poco a las yemas batiendo rápido para templarlas, luego devuelve todo a la olla y cocina a fuego bajo sin dejar de revolver 5-8 minutos.

El punto: Al pasar una cuchara por el fondo, deja un camino marcado como una crema inglesa.



Añadir el licor 5 min

7

Retira del fuego, añade el ron si lo usas, y deja enfriar un poco.

El punto: El aroma de ron se integra sin que la crema esté caliente.



Armar 5 min

8

Vierte la crema tibia sobre las capas de natas en el refractario, dejando que se filtre entre ellas.

El punto: La crema se asienta entre las natas sin que floten sueltas.



Reposar 4 h

9

Refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, hasta que esté bien frío y firme.

El punto: Al servir una porción, se ve una textura cremosa con hebras de nata.



Espolvorear canela 1 min

10

Espolvorea con canela en polvo justo antes de servir.

El punto: Queda una capa pareja de canela sobre la superficie.

Si algo sale mal

Las natas no se forman

POR QUÉ PASA

La leche se dejó hervir muy fuerte en vez de a fuego medio-bajo.

CÓMO EVITARLO

Mantén el fuego medio-bajo para que la leche suba despacio y forme la capa de nata sin quemarse.

El postre queda muy líquido

POR QUÉ PASA

La crema de yemas no se cocinó el tiempo suficiente para espesar.

CÓMO EVITARLO

Cocina la crema a fuego bajo revolviendo sin parar hasta que espese visiblemente, sin dejarla hervir a borbotones.

La crema de yemas se corta y quedan grumos

POR QUÉ PASA

Se añadió la leche caliente de golpe a las yemas sin templarlas.

CÓMO EVITARLO

Agrega la leche caliente poco a poco a las yemas batiendo rápido antes de devolver todo a la olla.

Sabe quemado o a leche pegada

POR QUÉ PASA

La leche se pegó al fondo de la olla durante las horas de cocción.

CÓMO EVITARLO

Usa una olla de fondo grueso y revuelve de vez en cuando entre una nata y la siguiente.

Recomendaciones

El secreto

La paciencia es el ingrediente real: cada nata se forma sola si el fuego está bajo y no se apura el proceso retirándola antes de tiempo.

Decoración y presentación

Sirve en platitos hondos individuales o directo del refractario, con canela en polvo espolvoreada encima.

Para más personas

Para 25 personas usa 6 litros de leche en 2 ollas simultáneas; para 50, dobla de nuevo y prepara con un día de anticipación.

Conservación

Se conserva hasta 4 días en refrigeración, tapado. No se recomienda congelar: las natas pierden su textura.

Para acompañar

Un café colombiano o aguapanela con limón.

En La Tebaida (1.200 m)

En La Tebaida (1.200 m s. n. m.) la leche hierve a menor temperatura; vigila el punto de ebullición porque cada nata puede tardar un poco más en formarse.

Sustituciones

- Sin ron: omítelo para una versión apta para niños.
- Leche deslactosada: funciona igual, aunque las natas pueden formarse un poco más lento.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.infobae.com/colombia/2025/01/30/asi-es-la-preparacion-de-un-delicioso-postre-de-natas-el-dulce-preferido-de-las-familias-bogotanas/>
- <https://www.colombia.com/gastronomia/recetas-colombianas/postre-de-natas-r6>
- <https://www.levapan.com/receta/postre-de-natas/>

Merengón de fresas con crema

Capas crujientes de merengue horneado alternadas con crema chantillí y fresas frescas; liviano, dulce y vistoso, el postre bogotano de las ocasiones especiales.

Frío

Baby shower

Boda y quince

Es el postre colombiano de merengue más popular en panaderías y reuniones bogotanas, apreciado por el contraste entre lo crujiente y lo cremoso.

**PORCIONES****10**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**30 min****HORNO****2 h**

110 °C · Calor arriba y abajo, bandeja en el centro, puerta ligeramente entreabierta al final para secar

REPOSO**3 h****DIFICULTAD****Avanzada****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

2 bandejas para horno forradas con papel, para discos de merengue de 20 cm

Ingredientes

MERENGUE

☐ **5** claras de huevo — *huevo AA, a temperatura ambiente*

☐ **280 g** azúcar (1 ⅓ tazas)

☐ **5 ml** jugo de limón (1 cdta) — *o ½ cdta de cremor tártaro*

☐ **5 ml** esencia de vainilla (1 cda)

☐ **60 g** azúcar glas (6 cda)

RELLENO

☐ **500 ml** crema de leche para batir (2 tazas) —
bien fría

☐ **5 ml** esencia de vainilla (1 cda)

☐ **500 g** fresas frescas — *en láminas*

Utensilios

- Batidora eléctrica
- 2 bandejas para horno
- Papel para hornear
- Manga o espátula para extender el merengue

Paso a paso



Separar las claras **20 min**

1

Separa las claras de las yemas con cuidado de que no caiga nada de yema; déjalas a temperatura ambiente 20-30 minutos.

El punto: No queda ni rastro de amarillo en las claras.



Espumar las claras **4 min**

2

Bate las claras con el jugo de limón a velocidad media hasta que estén espumosas.

El punto: Se ven blancas y con burbujas finas parejas.



Montar el merengue **10 min**

3

Añade el azúcar poco a poco, una cucharada a la vez, sin dejar de batir, hasta lograr un merengue firme y brillante.

El punto: Al voltear el bol sobre la cabeza, el merengue no se mueve ni cae.



Formar los discos **6 min**

4

Divide el merengue en dos partes iguales y extiende cada una sobre papel para hornear formando dos discos de unos 20 cm.

El punto: Los discos quedan parejos en grosor y de borde definido.



Hornear 2 h

5

Hornea a 110°C durante 1 hora y 45 minutos a 2 horas, sin abrir el horno.

El punto: El merengue se ve seco, mate y firme por fuera.



Enfriar dentro del horno 1 h 30 min

6

Apaga el horno y deja los merengues adentro con la puerta entreabierta hasta que se enfrien por completo.

El punto: Están fríos, crujientes por fuera y suaves por dentro.



Batir la crema chantillí 5 min

7

Bate la crema de leche fría con el azúcar glas y la vainilla hasta lograr picos firmes.

El punto: La crema mantiene su forma al levantar el batidor.



Cortar las fresas 8 min

8

Lava y corta las fresas en láminas, reservando algunas enteras para decorar.

El punto: Quedan láminas parejas, sin partes magulladas.



Armar la primera capa 5 min

9

Coloca el primer disco de merengue en el plato de servir, cubre con la mitad de la crema batida y la mitad de las fresas.

El punto: La crema y las fresas quedan repartidas hasta el borde.



Terminar el armado 5 min

10

Coloca el segundo disco de merengue encima y repite con el resto de la crema y las fresas.

El punto: La torre queda estable y pareja.



Reposar brevemente 1 h

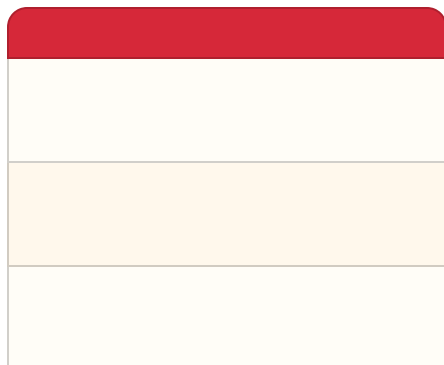
11

Refrigera mínimo 1 hora antes de servir, pero sívelo el mismo día.

El punto: Al cortar una porción, el merengue cruje por fuera y la crema no se derrama.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Fresas y crema

Disco de merengue

Crema chantillí y fresas

Disco de merengue

Si algo sale mal

El merengue queda chicloso o pegajoso por dentro

POR QUÉ PASA

Se horneó a temperatura muy alta o por poco tiempo.

CÓMO EVITARLO

Hornea siempre a temperatura baja (100-120°C) y por el tiempo completo; el merengue se seca, no se cocina rápido.

El merengue se agrieta o llora (suelta líquido)

POR QUÉ PASA

El azúcar no se incorporó bien o las claras tenían rastro de grasa o yema.

CÓMO EVITARLO

Incorpora el azúcar poco a poco batiendo bien entre cada adición, y usa bol y batidores completamente limpios.

La crema chantillí se corta o queda grumosa

POR QUÉ PASA

Se batió en exceso o la crema no estaba fría.

CÓMO EVITARLO

Usa crema de leche bien fría y detén el batido en el momento en que se formen picos firmes.

El postre queda aguado al servir

POR QUÉ PASA

Se armó con mucha anticipación y las fresas soltaron jugo, o estaban muy maduras.

CÓMO EVITARLO

Arma el merengón pocas horas antes de servir y escurre bien las fresas cortadas antes de usarlas.

Recomendaciones

El secreto

El merengue se seca, no se hornea: entre más bajo el horno y más lento el proceso, más crujiente y blanco queda por dentro.

Decoración y presentación

Decora la parte de arriba con fresas enteras y copos de crema; se ve impresionante en mesa de postres.

Para más personas

Para 25 personas haz 3 discos de merengue en lugar de 2, apilando 3 capas; para 50, prepara dos merengones completos por separado.

Conservación

Se debe servir el mismo día del armado; si sobra, dura 1 día en refrigeración pero el merengue pierde lo crujiente. Los discos solos duran hasta 1 semana en un recipiente hermético.

Para acompañar

Jugo de fresa o limonada de coco.

En La Tebaida (1.200 m)

En La Tebaida (1.200 m s. n. m.) el horno puede secar el merengue más rápido por la menor humedad del aire; revisa 15-20 minutos antes del tiempo indicado para que no se dore de más.

Sustituciones

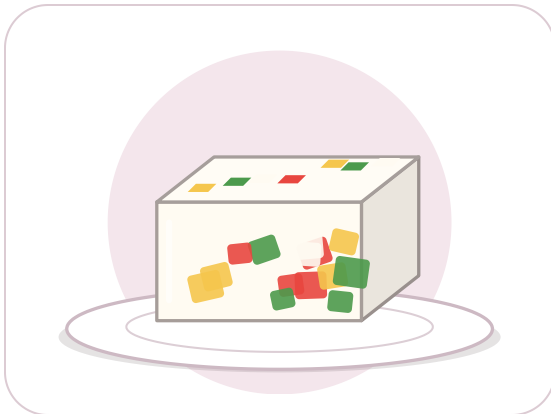
- Sin fresas: usa mango, durazno o mora en la misma cantidad.
- Clima húmedo: hornea el merengue un poco más de tiempo y guárdalo bien sellado, porque absorbe humedad fácilmente.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.laylita.com/recetas/merengon-de-fresa/>
- <https://www.mycolombianrecipes.com/es/merengon-de-fresas/>
- <https://www.alqueria.com.co/recetas/merengon-con-crema-chantilly>

Gelatina mosaico

Cubos de gelatina de varios colores y sabores suspendidos en una base cremosa de leche condensada y queso crema; el postre estrella de las fiestas infantiles colombianas.



Frío

Cumpleaños infantil

Baby shower

Es el postre obligado en cumpleaños infantiles colombianos por su colorido y porque se puede preparar con un día de anticipación.

PORCIONES

12

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

COCCIÓN

5 min

REPOSO

8 h

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 20 × 30 cm y 5 cm de alto, o molde de corona de 3 litros

Ingredientes

CUBOS DE COLORES (PREPARAR CADA SABOR POR SEPARADO)

- ☐ **3** cajas de gelatina de sabor (85 g c/u) — colores distintos, por ejemplo fresa, limón y naranja

- ☐ **750 ml** agua hirviendo (3 tazas) — 250 ml por cada caja

- ☐ **750 ml** agua fría (3 tazas) — 250 ml por cada caja

BASE BLANCA

- ☐ **14 g** gelatina sin sabor (2 sobres)
- ☐ **60 ml** agua fría (4 cda) — *para hidratar la gelatina sin sabor*

- ☐ **250 ml** agua hirviendo (1 taza)
- ☐ **400 g** leche condensada (1 lata)
- ☐ **400 ml** crema de leche (1 $\frac{2}{3}$ tazas)
- ☐ **230 g** queso crema (1 paquete)

Utensilios

- Varios moldes planos para los colores
- Molde grande o de corona de 3 litros
- Licuadora o batidora
- Espátula

Paso a paso



Disolver las gelatinas de color **8 min**

1

Prepara cada caja de gelatina de sabor por separado: disuelve en el agua hirviendo y luego añade el agua fría.

El punto: Cada color queda disuelto, sin gránulos sin derretir.



Cuajar los colores **3 h**

2

Vierte cada color en un molde o recipiente plano distinto y refrigera mínimo 3 horas hasta que cuajen completamente.

El punto: Al tocar con el dedo, están firmes y no se pegan.



Cortar los cubos **10 min**

3

Desmolda cada gelatina de color y córtala en cubos pequeños de 1-2 cm.

El punto: Los cubos se ven definidos y no se deshacen al manipularlos.



Hidratar la gelatina sin sabor **6 min**

4

Espolvorea la gelatina sin sabor sobre un poco de agua fría y deja hidratar 5 minutos; luego disuélvela en el agua hirviendo hasta que quede líquida y transparente.

El punto: Se ve clara, sin grumos.



Preparar la base 5 min

5

Licua o bate la leche condensada, la crema de leche y el queso crema hasta integrar bien, sin grumos.

El punto: Queda una mezcla lisa color crema.



Añadir la gelatina sin sabor 3 min

6

Añade la gelatina sin sabor disuelta (tibia, no caliente) a la mezcla de leche condensada, batiendo para integrar por completo.

El punto: No quedan hilos de gelatina sin mezclar.



Incorporar los cubos 5 min

7

Incorpora los cubos de gelatina de colores a la base blanca con una espátula, con movimientos suaves.

El punto: Los cubos quedan repartidos sin deshacerse ni teñir la base.



Verter en el molde 4 min

8

Vierte toda la mezcla en el molde elegido, distribuyendo los cubos de manera pareja con una cuchara.

El punto: Los colores se ven repartidos por toda la superficie.



Reposar 5 h

9

Refrigera mínimo 5 horas, idealmente toda la noche, hasta que la base blanca esté completamente firme.

El punto: Al mover el molde, toda la gelatina se mueve en bloque, sin partes líquidas.



Desmoldar 4 min

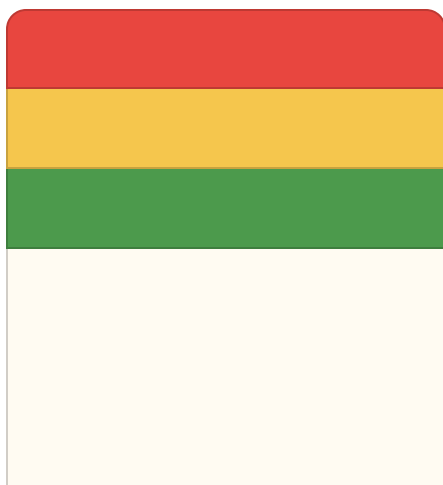
10

Pasa un cuchillo delgado por el borde y sumerge la base del molde en agua caliente unos segundos antes de voltear sobre un plato.

El punto: Se desmolda entera, mostrando el mosaico de colores al cortar.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Cubos de gelatina de fresa

Cubos de gelatina de limón

Cubos de gelatina de naranja (o verde)

Base cremosa de leche condensada

Si algo sale mal

Los cubos se deshacen o pierden el color

POR QUÉ PASA

Se mezclaron con la base blanca todavía caliente.

CÓMO EVITARLO

Deja que la base de leche condensada esté tibia, no caliente, antes de incorporar los cubos de colores.

La base blanca no cuaja

POR QUÉ PASA

Faltó gelatina sin sabor o no se disolvió completamente.

CÓMO EVITARLO

Hidrata bien la gelatina sin sabor y disuélvela por completo en agua caliente antes de mezclarla con la leche condensada.

Los cubos quedan blandos y no definidos

POR QUÉ PASA

Las gelatinas de colores no cuajaron el tiempo suficiente antes de cortarlas.

CÓMO EVITARLO

Refrigera cada color mínimo 3 horas, hasta que estén firmes al tacto, antes de cortarlas en cubos.

No se desmolda entera o se rompe

POR QUÉ PASA

Se intentó desmoldar sin pasar agua caliente por la base, o antes de que cuajara del todo.

CÓMO EVITARLO

Refrigera toda la noche y sumerge la base del molde en agua caliente unos segundos antes de voltear.

Recomendaciones

El secreto

Corta los cubos bien pequeños y parejos: entre más uniformes, más bonito se ve el mosaico al cortar una porción.

Decoración y presentación

Desmolda en un plato grande y decora el borde con cerezas o grageas de colores para la fiesta.

Para más personas

Para 25 personas usa 2 moldes o duplica la receta en un molde grande de 6 litros (o 2 de corona de 3 litros); para 50, triplica y usa 2 moldes grandes.

Conservación

Se conserva hasta 3 días en refrigeración, tapada. No se congela: el queso crema y la gelatina cambian de textura.

Para acompañar

Jugo de frutas o gaseosa, ideal para la mesa de fiesta infantil.

Sustituciones

- Sin queso crema: usa solo crema de leche y leche condensada (queda más suave, menos firme).
- Gelatinas de colores: usa los sabores favoritos del cumpleaños, siempre 3 o 4 para que el mosaico se vea vistoso.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.mycolumbianrecipes.com/es/gelatina-de-mosaico/>
- <https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/gelatina-de-mosaico-como-hacer-esta-postre-de-colores/>

- <https://www.recetasnestle.com.co/recetas/gelatina-mosaico>

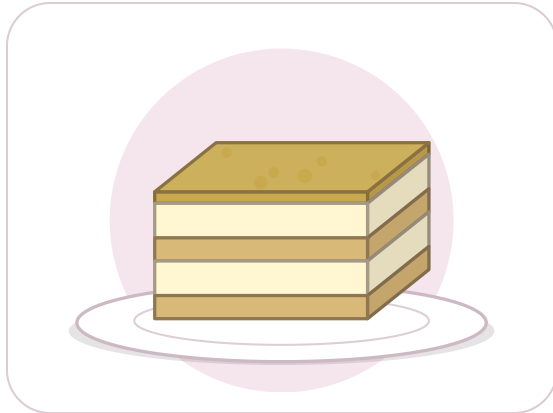
Carlota de limón

Capas de galletas María humedecidas y una crema espumosa de limón, leche condensada y leche evaporada; fresca, ácida y sin encender el horno.

Frío

Reunión u oficina

Baby shower



Es uno de los postres sin horno más populares de Latinoamérica por lo económico, rápido e infalible del resultado.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

COCCIÓN

—

REPOSO

4 h

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde rectangular o refractario de 20 × 30 cm, o molde desmoldable de 22 cm

Ingredientes

CREMA DE LIMÓN

☐ **400 g** leche condensada (1 lata)

☐ **400 ml** leche evaporada (1 lata)

☐ **120 ml** jugo de limón (8 cda) — de 4-5 limones, colado

☐ **1 cda** ralladura de limón — *opcional*

MONTAJE

☐ **300 g** galletas tipo María (≈45 unidades)

Utensilios

- Batidora de mano o eléctrica
- Molde rectangular de 20 × 30 cm
- Espátula
- Exprimidor de limones

Paso a paso



Exprimir los limones 5 min

1

Exprime los limones y cuela el jugo para quitar las semillas.

El punto: El jugo queda limpio, sin semillas ni pulpa gruesa.



Batir las leches 3 min

2

Bate la leche condensada con la leche evaporada hasta integrar bien.

El punto: Queda una mezcla uniforme y espesa.



Añadir el limón 5 min

3

Añade el jugo de limón poco a poco mientras bates, hasta que la mezcla espese notablemente.

El punto: Toma una textura parecida a una mousse espesa, como un flan sin cuajar.



Primera capa de galletas 4 min

4

Cubre el fondo del molde con una capa de galletas María, partiéndolas si es necesario para cubrir las esquinas.

El punto: Queda una base pareja sin huecos grandes.



Cubrir con crema 3 min

5

Cubre las galletas con una capa de la crema de limón, repartiéndola pareja con una espátula.

El punto: La crema cubre toda la superficie sin dejar galleta a la vista.



Repetir las capas 5 min

6

Repite las capas de galleta y crema hasta terminar los ingredientes, finalizando con una capa de crema arriba.

El punto: Quedan al menos 2-3 capas de galleta bien definidas.



Reposar 4 h

7

Tapa y refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, para que las galletas se suavicen.

El punto: Al cortar una porción, la galleta se corta suave, como bizcocho, no cruje.



Decorar y servir 2 min

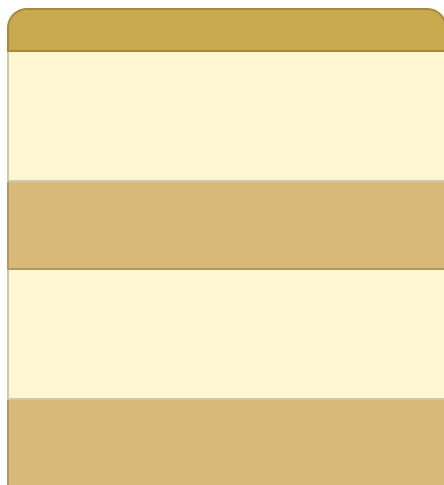
8

Antes de servir, espolvorea con galleta María triturada y un poco de ralladura de limón.

El punto: Se ve una superficie pareja con textura y color de limón.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Galleta molida y ralladura de limón

Crema de limón

Galletas María

Crema de limón

Galletas María

Si algo sale mal

La crema no espesa

POR QUÉ PASA

El jugo de limón tenía poca acidez o se usó muy poca cantidad.

CÓMO EVITARLO

Usa limones bien ácidos y no reduzcas la cantidad de jugo; la acidez es lo que espesa la leche condensada con la evaporada.

Las galletas quedan duras en el centro

POR QUÉ PASA

No se dejó suficiente tiempo de refrigeración para que absorbieran humedad.

CÓMO EVITARLO

Refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, para que la galleta se ablande por completo.

Queda muy ácida

POR QUÉ PASA

Se usó jugo de limón en exceso o limones muy verdes.

CÓMO EVITARLO

Ajusta la cantidad de jugo probando la mezcla antes de armar, y compénsala con un poco más de leche condensada si es necesario.

Se desarma al servir

POR QUÉ PASA

Se cortó el postre recién sacado de la nevera, sin reposar.

CÓMO EVITARLO

Deja reposar el postre toda la noche y usa un molde con base firme para servir porciones limpias.

Recomendaciones

El secreto

El jugo de limón recién exprimido, nunca concentrado embotellado, es lo que le da el espesor natural a la crema sin necesidad de gelatina.

Decoración y presentación

Decora con ralladura de limón, rodajas delgadas de limón o galleta molida espolvoreada encima.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta en un molde más grande; para 50, triplica y usa 2-3 moldes.

Conservación

Se conserva hasta 4 días en refrigeración, tapada. No se recomienda congelar porque la galleta cambia de textura.

Para acompañar

Un té frío o una limonada de coco.

Sustituciones

- Sin leche evaporada: usa crema de leche líquida en la misma cantidad (queda un poco más densa).
- Galletas integrales en vez de María para una versión menos dulce.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.cocinatis.com/receta/carlota-de-limon.html>
- <https://www.cocinavital.mx/recetas/postres/carlota-de-limon-con-galletas-marias-y-queso-crema-receta>
- <https://www.directoalpaladar.com/postres/carlota-limon-receta-postre-cremosa-facil-rapida>

Cheesecake de maracuyá sin horno

Base crocante de galleta, relleno cremoso de queso crema y un baño ácido de maracuyá; el cheesecake tropical que no necesita horno ni termómetro.



Frío

Baby shower

Boda y quince

Es la versión sin horno más preparada del cheesecake en Latinoamérica porque combina lo cremoso del queso con la acidez refrescante del maracuyá.

PORCIONES**10**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**30 min****COCCIÓN****8 min****REPOSO****5 h****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Molde desmoldable de 22 cm

Ingredientes

BASE

- ☐ **300 g** galletas María trituradas
- ☐ **120 g** mantequilla fundida (½ taza)

RELLENO

- ☐ **450 g** queso crema (2 paquetes) — a temperatura ambiente
- ☐ **300 ml** crema de leche para batir (1 ¼ tazas)

- ☐ **300 g** leche condensada ($\frac{3}{4}$ lata)
- ☐ **10 g** gelatina sin sabor (1 $\frac{1}{2}$ sobres)
- ☐ **40 ml** agua fría (3 cda) — *para hidratar la gelatina*
- ☐ **150 ml** pulpa de maracuyá colada ($\frac{2}{3}$ taza)

COBERTURA DE MARACUYÁ

- ☐ **150 ml** pulpa de maracuyá colada ($\frac{2}{3}$ taza)
- ☐ **40 g** azúcar (4 cda)
- ☐ **4 g** gelatina sin sabor ($\frac{1}{2}$ sobre)
- ☐ **15 ml** agua fría (1 cda) — *para hidratar la gelatina*

Utensilios

- Molde desmoldable de 22 cm
- Procesador o bolsa para triturar galletas
- Batidora eléctrica
- Espátula

Paso a paso



Preparar la base 6 min

1

Tritura las galletas hasta lograr un polvo fino y mézclalas con la mantequilla fundida hasta lograr una textura de arena húmeda.

El punto: Al presionar un puñado, se compacta sin desmoronarse.



Armar la base 5 min

2

Forra la base del molde desmoldable con papel para hornear y presiona la mezcla de galleta de manera uniforme contra el fondo.

El punto: Queda una capa pareja y firme en todo el fondo.



Enfriar la base 20 min

3

Refrigera la base mínimo 20 minutos mientras preparas el relleno.

El punto: Al tocarla, está firme y no se desarma.



Disolver la gelatina del relleno 6 min

4

Hidrata la gelatina sin sabor del relleno en el agua fría 5 minutos y disuélvela a baño maría o microondas sin que hierva.

El punto: Queda líquida y transparente.



Batir el relleno 6 min

5

Bate el queso crema hasta que esté suave, añade la leche condensada y bate hasta integrar; incorpora la pulpa de maracuyá colada.

El punto: Queda una crema lisa, sin grumos de queso.



Montar y unir 6 min

6

En otro bol, bate la crema de leche hasta picos suaves e incorpórala a la mezcla de queso con movimientos envolventes junto con la gelatina disuelta tibia.

El punto: La mezcla queda aireada y homogénea.



Rellenar 3 min

7

Vierte el relleno sobre la base de galleta fría, alisando la superficie con una espátula.

El punto: Queda una superficie plana y pareja.



Reposar el relleno 4 h

8

Refrigera mínimo 4 horas, idealmente toda la noche, hasta que esté firme.

El punto: Al tocar el centro suavemente, se siente firme, no líquido.



Preparar la cobertura 6 min

9

Hidrata la gelatina de la cobertura, calienta la pulpa de maracuyá con el azúcar hasta disolver, retira del fuego y añade la gelatina hidratada, revolviendo hasta disolver.

El punto: Queda un líquido brillante y sin grumos.



Cubrir 3 min

10

Deja entibiar la cobertura y viértela sobre el cheesecake ya firme, inclinando el molde para que cubra toda la superficie.

El punto: La cobertura se extiende sola hasta los bordes sin mezclarse con el relleno.



Cuajar la cobertura 1 h

11

Refrigera 1 hora más hasta que la cobertura cuaje antes de desmoldar.

El punto: La cobertura ya no se mueve al inclinar el molde.



Desmoldar 3 min

12

Desmolda pasando un cuchillo caliente por el borde antes de abrir el aro del molde.

El punto: Se libera entero, sin pegarse a las paredes.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Cobertura de maracuyá

Relleno de queso crema y maracuyá

Base de galleta

Si algo sale mal

El relleno no cuaja

POR QUÉ PASA

Faltó gelatina o no se disolvió completamente antes de mezclarla.

CÓMO EVITARLO

Hidrata y disuelve bien la gelatina, y verifica que esté líquida y tibia antes de incorporarla.

La base queda suelta al cortar

POR QUÉ PASA

No se presionó bien la galleta contra el molde o se refrigeró poco tiempo.

CÓMO EVITARLO

Presiona firme con el fondo de un vaso y refrigera la base mínimo 20 minutos antes de rellenar.

La cobertura se mezcla con el relleno en vez de quedar como capa separada

POR QUÉ PASA

Se vertió la cobertura caliente o antes de que el relleno estuviera firme.

CÓMO EVITARLO

Espera a que el relleno esté bien cuajado y vierte la cobertura solo tibia, nunca caliente.

Sabe muy dulce y tapa el sabor del maracuyá

POR QUÉ PASA

Se usó pulpa de maracuyá endulzada en vez de pulpa natural.

CÓMO EVITARLO

Usa pulpa de maracuyá sin azúcar añadida y ajusta el dulzor con la leche condensada.

Recomendaciones

El secreto

Deja que la base de galleta repose en la nevera antes de rellenar: eso evita que se desarme al servir la porción.

Decoración y presentación

Decora el borde con pulpa de maracuyá con pepas y hojas de menta.

Para más personas

Para 25 personas usa un molde de 30 cm con el doble de cada ingrediente; para 50, prepara 2 moldes de 22-24 cm en paralelo.

Conservación

Se conserva hasta 4 días en refrigeración, tapado. Se puede congelar sin la cobertura hasta 1 mes; añade la cobertura al descongelar.

Para acompañar

Un té helado o jugo de maracuyá bien frío.

Sustituciones

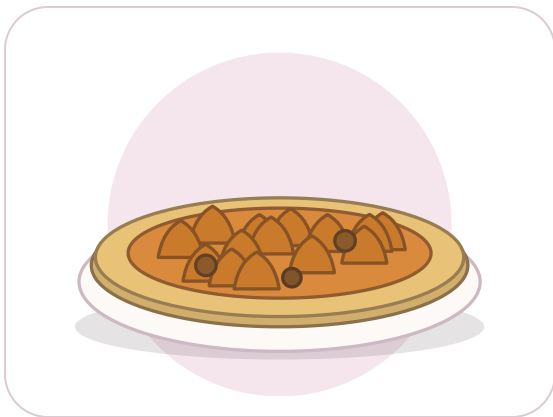
- Sin crema de leche para batir: usa crema de leche espesa normal, el resultado será un poco menos aireado.
- Pulpa de maracuyá en caja sin azúcar si no hay fruta fresca, en la misma cantidad.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.gastrolabweb.com/postres/2022/5/28/receta-para-hacer-cheesecake-de-maracuya-delicioso-sin-horno-22838.html>
- <https://sabordelobueno.com/cheesecake-de-maracuya-sin-horno/>
- <https://www.recetasnestle.com.ec/recetas/cheesecake-de-maracuya-facil-sin-horno>

Tarta de manzana (apple pie)

Manzanas en láminas, especiadas con canela y nuez moscada, envueltas en dos capas de masa dorada y crujiente; se sirve tibia, idealmente con helado de vainilla.



Caliente

Navidad

Reunión u oficina

Es la tarta de manzana de referencia en repostería angloamericana; dejarla reposar antes de cortar es la diferencia entre un pie que se sirve limpio y uno que se desarma en líquido.

PORCIONES

10

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

55 min

200 °C · Calor arriba y abajo;
empezar en la rejilla baja,
bajar la temperatura a la
mitad del horneado

REPOSO

1 h

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde de tarta/pie de 23 cm

Ingredientes

MASA (DOBLE, BASE Y TAPA)

- ☐ **375 g** harina de trigo (3 tazas)
- ☐ **15 g** azúcar (1 cda)
- ☐ **1 cda** sal
- ☐ **225 g** mantequilla (1 taza) — *fría, en cubos*
- ☐ **135 ml** agua helada (generosa ½ taza) — *la cantidad justa para unir la masa*

RELLENO

- ☐ **1000 g** manzanas verdes (6-7 manzanas grandes) — *peladas y en láminas finas*
- ☐ **150 g** azúcar (¾ taza)
- ☐ **15 g** harina de trigo (2 cdas)

- ☐ **15 g** fécula de maíz (maicena) (1 ½ cdas)
- ☐ **1 cda** canela en polvo
- ☐ **¼ cda** nuez moscada
- ☐ **1 pizca** clavo molido
- ☐ **½** limón (ralladura y jugo de ½ limón)
- ☐ **30 g** mantequilla (2 cdas) — *en trocitos*
- ☐ **1 pizca** sal

BARNIZ

- ☐ **1** huevo — *tamaño AA, batido con 1 cda de agua*
- ☐ **15 g** azúcar granulada (1 cda) — *para espolvorear*

Utensilios

- Molde de tarta/pie de 23 cm
- Rodillo
- Pelador
- Bol grande
- Brocha de cocina

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes de la masa y del relleno por separado.

El punto: La mantequilla está bien fría, firme al tacto.



Hacer la masa doble 50 min

2

Mezcla la harina, sal y azúcar con la mantequilla fría hasta migas gruesas, agrega agua helada poco a poco hasta unir; divide en 2 discos y refrigera mínimo 30 minutos.

El punto: La masa se sostiene en bloque, no se pega a las manos ni se ve grasosa.



Preparar las manzanas 15 min

3

Mezcla las manzanas con el azúcar, las harinas, las especias y el limón; deja reposar 15 minutos para que suelten jugo.

El punto: Las manzanas se ven brillantes y sueltan líquido visible en el fondo del bol.



Forrar el molde 10 min

4

Estira un disco de masa y forra el molde, dejando que sobre un poco de masa en el borde.

El punto: La masa cubre el molde sin romperse ni estirarse demasiado fina.



Rellenar 5 min

5

Escurre el exceso de jugo de las manzanas y acomódalas sobre la base con los trocitos de mantequilla encima.

El punto: Las manzanas quedan compactas, sin exceso de líquido en el fondo.



Cubrir y sellar 15 min

6

Estira el segundo disco, cubre la tarta o forma tiras entrelazadas, sella y recorta el borde.

El punto: Los bordes quedan bien pegados, sin aberturas grandes.



Barnizar 5 min

7

Pincela con el huevo batido, espolvorea azúcar granulada y haz unos cortes para que salga el vapor.

El punto: La superficie brilla pareja con el huevo.



Hornear en dos tiempos 55 min

8

Hornea 20 minutos a 200°C y luego baja a 180°C por 35-40 minutos más, hasta que borbotee por los cortes y dore.

El punto: Se ve jugo burbujeante saliendo por los cortes y la masa está dorada pareja.



Dejar reposar 1 h

9

Deja enfriar mínimo 1 hora sobre una rejilla antes de cortar, para que el relleno cuaje.

El punto: Al cortar, el relleno se mantiene en su lugar sin derramarse líquido.



Servir tibia 5 min

10

Sirve tibia, recalentada si es necesario, con una bola de helado de vainilla.

El punto: El vapor sube suave al partir una porción.

Si algo sale mal

Queda líquida al cortar

POR QUÉ PASA

Se cortó sin dejar reposar o faltó espesante

CÓMO EVITARLO

Deja enfriar mínimo 1 hora y no omitas la maicena ni la harina del relleno

La masa se encoge o queda dura

POR QUÉ PASA

Se trabajó demasiado o el agua no estaba fría

CÓMO EVITARLO

Usa mantequilla y agua helada, y no amases más de lo necesario para unir

Se dora de más por fuera y queda cruda por dentro

POR QUÉ PASA

Temperatura muy alta durante todo el horneado

CÓMO EVITARLO

Empieza fuerte y baja la temperatura a la mitad; cubre el borde con papel aluminio si dora mucho

Las manzanas quedan muy ácidas o muy dulces

POR QUÉ PASA

Variedad de manzana equivocada para el gusto

CÓMO EVITARLO

Usa manzana verde ácida y ajusta el azúcar, o mezcla con alguna manzana roja más dulce

Recomendaciones

El secreto

Deja reposar las manzanas con el azúcar 15 minutos y ESCURRE el jugo antes de rellenar: ese jugo extra es lo que hace que la tarta quede líquida al cortar.

Decoración y presentación

Haz un enrejado con tiras de masa en vez de tapa entera para que se vea el relleno burbujeante.

Para más personas

Para 25 personas haz 2 tartas completas; para 50, haz 4 — no se recomienda un molde gigante porque el centro tarda demasiado en cocinarse.

Conservación

Tapada a temperatura ambiente dura 2 días; refrigerada hasta 5 días; se congela ya horneada hasta 2 meses, descongela y recalienta antes de servir.

Para acompañar

Helado de vainilla o una bola de queso crema batido.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el agua de las manzanas se evapora más rápido: no reduzcas el espesante, y si el relleno burbujea mucho antes de dorar la masa, cubre con papel aluminio sin apretar.

Sustituciones

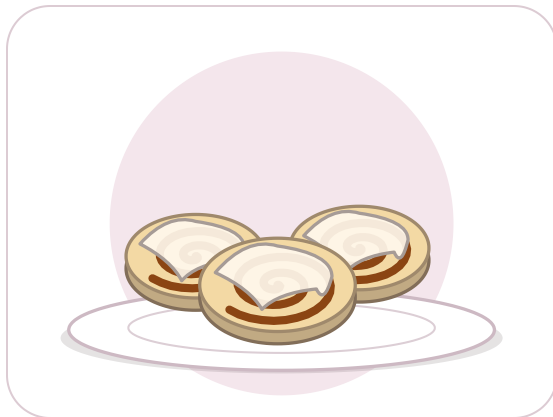
- Manzana verde por manzana roja: usa mitad y mitad si la quieres menos ácida.
- Mezcla de especias propia: si no tienes nuez moscada ni clavo, usa solo canela en mayor cantidad.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2015/11/03/best-apple-pie>
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/apple-pie-with-make-ahead-filling-recipe>
- <https://www.peanutblossom.com/blog/king-arthur-apple-pie-review/>

Rollos de canela con glaseado de queso crema

Rollos de masa de levadura suave y esponjosa, enrollados con mantequilla, azúcar morena y canela, horneados hasta dorar y bañados con un glaseado cremoso de queso crema.



Caliente

Reunión u oficina

Navidad

Es el rollo de canela de panadería hecho en casa: la masa bien fermentada y el corte con hilo (no cuchillo) son lo que marca la diferencia entre un rollo esponjoso y uno aplastado.

PORCIONES

12

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

40 min

HORNO

25 min

180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO

2 h

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Refractario de 33 × 23 cm (o 2 moldes redondos de 23 cm)

Ingredientes

MASA

- ☐ **500 g** harina de trigo (4 tazas)
- ☐ **60 g** azúcar (generosa ¼ taza)
- ☐ **7 g** levadura seca instantánea (2 ¼ cdta (1 sobre))
- ☐ **1 cdta** sal
- ☐ **240 ml** leche (1 taza) — *tibia* (37-40°C, *no caliente*)
- ☐ **60 g** mantequilla (¼ taza) — *fundida*
- ☐ **2** huevos — *tamaño AA*

RELLENO

- ☐ **100 g** mantequilla (7 cdas) — *blanda*
- ☐ **150 g** azúcar morena (¾ taza)
- ☐ **2 cda** canela en polvo

GLASEADO DE QUESO CREMA

- ☐ **115 g** queso crema (½ taza) — *a temperatura ambiente*
- ☐ **60 g** mantequilla (4 cdas) — *blanda*
- ☐ **150 g** azúcar pulverizada (1 ¼ taza)
- ☐ ½ **cdta** esencia de vainilla
- ☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Bol grande
- Batidora con gancho de amasar (o amasado a mano)
- Rodillo
- Hilo dental sin sabor o cuchillo muy afilado
- Molde refractario

Paso a paso



Pesa todo primero **5 min**

1

Pesa y mide todos los ingredientes de la masa, el relleno y el glaseado por separado.

El punto: La leche se siente tibia al dedo, nunca caliente.



Activar la levadura **10 min**

2

Mezcla la leche tibia con la levadura y 1 cucharada del azúcar; deja reposar 10 minutos.

El punto: Se forma espuma en la superficie; si no espuma, la levadura está vencida o la leche muy caliente.



Amasar la masa 12 min

3

Mezcla la harina, el azúcar restante, la sal, la leche activada, la mantequilla y los huevos; amasa 8-10 minutos hasta que quede elástica y lisa.

El punto: La masa se estira sin romperse y no se pega a las manos limpias.



Primer levado 1 h

4

Coloca la masa en un bol engrasado, tapa y deja en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

El punto: Al presionar con un dedo, la marca se queda, no vuelve rápido.



Estirar la masa 5 min

5

Estira la masa en un rectángulo de unos 40x30 cm sobre una mesa enharinada.

El punto: El grosor es parejo, de unos 0,8 cm.



Rellenar 5 min

6

Unta la mantequilla blanda por toda la masa y espolvorea pareja la mezcla de azúcar morena y canela.

El punto: El relleno cubre hasta los bordes sin dejar zonas vacías.



Enrollar y cortar 10 min

7

Enrolla la masa desde el lado largo, bien apretada, y corta en 12 rollos con hilo dental sin sabor.

El punto: Cada rollo mantiene sus capas visibles en espiral, sin aplastarse.



Segundo levado 45 min

8

Acomoda los rollos en el molde engrasado, deja espacio entre ellos y deja levar tapados hasta que casi se toquen.

El punto: Los rollos se ven inflados y esponjosos al tacto suave.



Hornear 25 min

9

Hornea a 180°C durante 22-25 minutos hasta dorar.

El punto: La superficie está dorada pareja y el centro ya no se ve crudo entre las capas.



Glasear 5 min

10

Bate el queso crema con la mantequilla, el azúcar pulverizada, la vainilla y la sal; cubre los rollos recién salidos del horno, todavía calientes.

El punto: El glaseado se derrite ligeramente y cae por los bordes de cada rollo.

Si algo sale mal

La masa no sube

POR QUÉ PASA

Levadura vencida o leche muy caliente que la mató

CÓMO EVITARLO

Verifica que la leche esté tibia (37-40°C) y que la levadura espume en el paso de activación

Quedan secos o duros

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o horneado de más

CÓMO EVITARLO

Agrega la harina de a poco; la masa debe quedar suave y algo pegajosa, no firme

El relleno se escapa al hornear

POR QUÉ PASA

Se enrolló flojo o se cortó con rollos muy sueltos

CÓMO EVITARLO

Enrolla bien apretado y corta con hilo dental sin aplastar las capas

Quedan pálidos o crudos por dentro

POR QUÉ PASA

Se hornearon muy apretados o el horno no estaba precalentado

CÓMO EVITARLO

Deja espacio entre rollos y precalienta bien el horno antes de meterlos

Recomendaciones

El secreto

Usa hilo dental sin sabor para cortar los rollos: corta limpio sin aplastar las capas, a diferencia de un cuchillo.

Decoración y presentación

Sirve recién glaseados, con el glaseado todavía deritiéndose por el calor de los rollos.

Para más personas

Para 25 personas duplica la masa y usa 2 moldes grandes; para 50, triplica y hornea por tandas.

Conservación

Ya glaseados, guárdalos tapados en la nevera (el glaseado de queso crema no debe pasar más de 2 horas fuera) hasta 4-5 días; sin glasear, tapados a temperatura ambiente duran 2 días; se congelan sin glasear hasta 1 mes, descongela y calienta antes de glasear.

Para acompañar

Café con leche o chocolate caliente.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m la fermentación es más rápida por la menor presión atmosférica: si quieres un levado más controlado usa 5 g de levadura en vez de 7 g, y vigila el primer levado desde los 40 minutos (puede doblar antes de la hora) y no dejes que se pase, porque luego se desinflan en el horno. Este ajuste se calculó para unos 1.500 m: la primera vez aplica solo la mitad del cambio.

Sustituciones

- Sin levadura instantánea: usa levadura seca activa, disuélvela igual en la leche tibia y dale 15 minutos en vez de 10.
- Azúcar morena por panela raspada: funciona, el relleno queda un poco menos húmedo.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

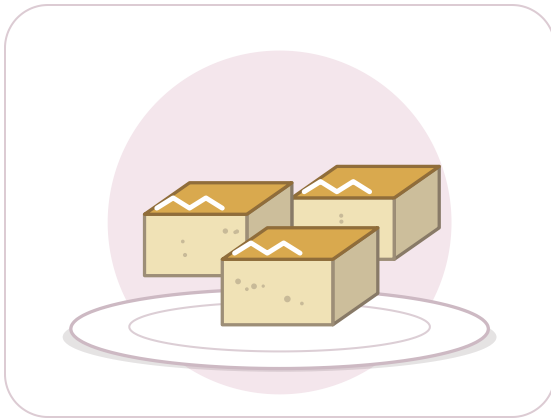
- <https://www.kingarthurbaking.com/recipes/perfectly-pillowy-cinnamon-rolls-recipe>
- <https://sallysbakingaddiction.com/overnight-cinnamon-rolls/>

Enyucado costeño

Una torta horneada de yuca rallada, coco y queso costeño, dulce y ligeramente salada a la vez, con un aroma suave de anís; se sirve tibia, recién salida del horno.

Caliente

Reunión u oficina



Es el postre caribeño colombiano más representativo, donde el contraste entre el queso salado y el dulce de la yuca con coco es lo que lo hace único frente a otras tortas de yuca.

PORCIONES**12**

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN**30 min****HORNO****1 h**180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro**REPOSO****20 min****DIFICULTAD****Media****COSTO****\$\$\$****MOLDE**

Refractario o molde redondo de 25 cm

Ingredientes

MASA

☐ **1000 g** yuca (2 yucas medianas) — *pelada y rallada fina, bien escurrida*

☐ **250 g** queso costeño (2 tazas ralladas) — o queso campesino salado; sustituto: cuajada

☐ **200 g** azúcar (1 taza)

☐ **150 g** coco rallado (1 ½ taza) — *fresco o deshidratado sin azúcar*

☐ **400 ml** leche de coco (1 lata)

☐ **60 g** mantequilla (4 cdas) — *fundida*

☐ **1 cdt**a anís en grano (o esencia de anís)

☐ ½ **cdta** sal

Utensilios

- Rallador o procesador
- Lienzo o colador para escurrir
- Bol grande
- Molde redondo de 25 cm

Paso a paso



Pesa todo primero 5 min

1

Pesa y mide todos los ingredientes antes de empezar.

El punto: El queso ya está rallado y listo.



Preparar la yuca 10 min

2

Ralla la yuca pelada bien fina, colócala en un lienzo o colador y escurre presionando para retirar el exceso de agua.

El punto: Ya no sale agua al presionar la yuca con la mano.



Mezclar los secos 5 min

3

En un bol grande mezcla la yuca escurrida con el queso rallado, el coco, el azúcar y la sal.

El punto: La mezcla se ve pareja, sin grumos de queso sin repartir.



Agregar líquidos 5 min

4

Agrega la leche de coco, la mantequilla fundida y el anís; mezcla hasta una masa homogénea y algo líquida.

El punto: La mezcla tiene consistencia de masa espesa para pastel, no completamente líquida.



Engrasar el molde 3 min

5

Engrasa bien el molde con mantequilla, incluidos los bordes.

El punto: El molde queda brillante de mantequilla por todas partes.



Verter y nivelar 3 min

6

Vierte la mezcla en el molde y nivela con una cuchara.

El punto: La superficie queda pareja de borde a borde.



Hornear 1 h

7

Hornea a 180°C durante 50-60 minutos hasta que esté dorado por encima y firme al centro.

El punto: Un palillo insertado en el centro sale casi limpio y la superficie está dorada.



Enfriar un poco 20 min

8

Deja enfriar 15-20 minutos antes de cortar, para que compacte.

El punto: Se corta limpio sin desbaratarse al pasar el cuchillo.



Servir tibio 5 min

9

Corta en cuadros o porciones triangulares y sirve tibio.

El punto: El interior se ve húmedo pero firme, no líquido.

Si algo sale mal

Queda muy húmedo o no cuaja

POR QUÉ PASA

La yuca rallada conservaba exceso de agua o faltó tiempo de horno

CÓMO EVITARLO

Escurre bien la yuca rallada antes de mezclar y verifica que un palillo salga casi limpio del centro

Sabe amargo

POR QUÉ PASA

Se usó yuca brava en vez de yuca dulce, o quedó la capa rosada bajo la cáscara

CÓMO EVITARLO

Usa siempre yuca dulce fresca y pélala retirando toda la capa rosada que queda bajo la cáscara

Se dora mucho por encima y queda crudo por dentro

POR QUÉ PASA

Horno demasiado fuerte o molde muy cerca de la resistencia superior

CÓMO EVITARLO

Cubre con papel aluminio los últimos 15-20 minutos si dora muy rápido

Queda muy dulce o muy salado

POR QUÉ PASA

Desbalance entre el azúcar y lo salado del queso usado

CÓMO EVITARLO

Ajusta el azúcar según lo salado del queso que consigas en tu supermercado

Recomendaciones

El secreto

Escurre la yuca rallada en un lienzo presionando bien antes de mezclar: el exceso de agua es la causa número uno de un enyucado que no cuaja.

Decoración y presentación

Sirve con un poco de coco rallado tostado por encima, o un chorrito de arequipe.

Para más personas

Para 25 personas usa 2 moldes de 25 cm; para 50, usa 4 moldes o uno grande de 33×23 cm con 10-15 minutos más de horno.

Conservación

Lleva queso y leche de coco: a temperatura ambiente consúmelo el mismo día (máximo 2 horas fuera después de enfriar); refrigerado y tapado dura hasta 4-5 días, recalienta antes de servir.

Para acompañar

Café colombiano o chocolate caliente con queso.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el centro tarda un poco más en cuajar por la cocción más lenta del horno; no subas la temperatura, dale 5-10 minutos más y cubre con papel aluminio si la superficie dora antes de tiempo.

Sustituciones

- Sin queso costeño: usa cuajada o queso campesino fresco con una pizca extra de sal.
- Sin leche de coco: usa leche entera, aunque el sabor a coco será más suave.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/prepara-un-delicioso-enyucado-con-esta-facil-receta/>
- <https://www.ibercocinas.org/recetas/enyucado/>
- <https://olgasofiaperez.com/enyucados/>

Volcán de chocolate (centro líquido)

Un bizcocho individual de chocolate con un centro líquido que se derrama al cortarlo, servido recién salido del horno.



Caliente

Fechas especiales

Rápido

Es el postre de restaurante más replicado en casa: pocos ingredientes, 10 minutos de horno y un efecto sorpresa garantizado.

PORCIONES

4

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

HORNO

10 min

210 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro,
precalentado

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

MOLDE

4 moldes individuales
(ramequines o moldes para
panqué) de 200 ml,
engrasados y enharinados

Ingredientes

MASA DE CHOCOLATE

☐ **180 g** chocolate oscuro (60-70% cacao) (1
taza de chips oscuros) — *picado*

☐ **180 g** mantequilla sin sal (3/4 taza)

☐ **100 g** azúcar (1/2 taza)

☐ **3 huevos** — AA, a temperatura ambiente. El centro queda poco cocido: usa huevos frescos de proveedor confiable y evita servirlo a embarazadas, niños pequeños o personas con defensas bajas

☐ **60 g** harina de trigo (1/2 taza) — tamizada

☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Baño María o microondas para fundir
- Batidor de mano
- 4 moldes individuales de 200 ml
- Brocha para engrasar

Paso a paso



Fundir el chocolate con la mantequilla 5 min

1

Pon el chocolate picado y la mantequilla en un bol sobre baño María (o 30 segundos en microondas) y revuelve hasta que quede una mezcla brillante y sin grumos.

El punto: La mezcla se ve lisa y brillante, sin trozos sólidos.



Batir los huevos con el azúcar 3 min

2

En otro bol bate los huevos enteros con el azúcar durante 2-3 minutos hasta que la mezcla aclare y espume un poco.

El punto: La mezcla dobla su volumen y cae en cinta al levantar el batidor.



Unir el chocolate con los huevos 2 min

3

Vierte el chocolate tibio (no caliente) sobre los huevos batidos en forma de hilo, mezclando con espátula para que no se cocinen los huevos.

El punto: Queda una crema homogénea color chocolate oscuro.



Incorporar la harina 2 min

4

Tamiza la harina y la sal directamente sobre la mezcla y envuélvela con movimientos suaves de abajo hacia arriba, sin batir de más.

El punto: La masa queda brillante y sin grumos de harina.



Preparar los moldes 3 min

5

Engrasa cada molde con mantequilla y espolvorea cacao en polvo o harina, golpeando el molde para retirar el exceso.

El punto: El molde queda cubierto parejo, sin zonas secas.



Llenar los moldes 2 min

6

Reparte la mezcla en los moldes hasta llenar 3/4 de su capacidad.

El punto: Todos los moldes quedan con la misma cantidad, al mismo nivel.



Hornear 10 min

7

Hornea a 210 °C durante 9-11 minutos: el borde debe verse firme y horneado, y el centro aún debe temblar ligeramente al mover el molde.

El punto: La superficie está opaca y firme, pero el centro se mueve como gelatina blanda.



Desmoldar de inmediato 1 min

8

Deja reposar 30 segundos, pasa un cuchillo por el borde y voltea el molde sobre el plato de servicio con un golpe seco.

El punto: El volcán se despegue entero y mantenga su forma de cúpula.



Servir enseguida 1 min

9

Sirve inmediatamente, antes de que el centro se enfríe y se solidifique; acompaña con helado de vainilla o fruta fresca.

El punto: Al cortarlo con la cuchara, el centro líquido se derrama.

Si algo sale mal

El centro no queda líquido, sale completamente cocido

POR QUÉ PASA

Se horneó de más o el horno estaba más caliente de lo real

CÓMO EVITARLO

Reduce 1-2 minutos el horneado y verifica con un termómetro de horno; el centro debe temblar al sacarlo.

Se rompe al desmoldar

POR QUÉ PASA

No se engrasó bien el molde o se desmoldó frío

CÓMO EVITARLO

Engrasa y enharina (o usa cacao) cada rincón del molde, y desmolda máximo 30-60 segundos después de salir del horno.

Queda crudo por dentro, ni siquiera el borde cuaja

POR QUÉ PASA

El horno no alcanzó la temperatura real de 210 °C

CÓMO EVITARLO

Precalienta el horno de verdad 10-15 minutos antes y usa un termómetro de horno si el tuyo tarda en marcar temperatura exacta.

Sabe amargo o quemado

POR QUÉ PASA

Chocolate de baja calidad fundido a fuego directo demasiado fuerte

CÓMO EVITARLO

Usa chocolate de buena calidad (60-70% cacao) y fúndelo siempre a baño María o en pulsos cortos de microondas.

Recomendaciones

El secreto

El horneado correcto depende más del tiempo exacto que de la receta: la primera vez, saca uno de prueba a los 9 minutos y corta para calibrar tu horno.

Decoración y presentación

Espolvorea azúcar glas o cacao en polvo justo antes de servir, y acompaña con una bola de helado de vainilla o frutos rojos.

Para más personas

Para 25 personas usa la receta x6 (moldes individuales, hornea en tandas); para 50, x12. No se puede hacer en un molde grande porque se pierde el efecto de centro líquido: siempre moldes individuales.

Conservación

La masa cruda se puede refrigerar hasta 24 horas en los moldes tapados, y hornear directo del refrigerador (sumando 1-2 minutos). Horneado no se conserva bien porque el centro se solidifica al enfriar.

Para acompañar

Helado de vainilla, café espresso o un vino dulce tipo oporto.

En La Tebaida (1.200 m)

Los 210 °C de la receta ya sirven para La Tebaida; no subas la temperatura. A 1.200 m el agua de la masa se evapora antes y el borde cuaja un poco más rápido, así que revisa desde el minuto 8: si el borde ya está firme y el centro tiembla, sácalo; si al desmoldar se desarma, dale 1 minuto más la próxima vez.

Sustituciones

- Chocolate de leche en vez de oscuro: queda más dulce y menos intenso, reduce el azúcar a la mitad.
- Mantequilla por margarina: funciona pero pierde sabor.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/volcan-chocolate>

- <https://cheforopeza.com.mx/volcan-de-chocolate/>
- <https://cocinerosargentinos.com/recetas/postres/volcan-de-chocolate>

Crumble de manzana

Manzanas cocidas en su jugo con canela, cubiertas por una capa crocante de harina, avena, mantequilla y azúcar morena, horneada hasta dorar.

Caliente

Reunión u oficina

Navidad

Rápido



Es el postre de horno más simple y agradecido del repertorio británico: sin batidora, sin molde especial, y nunca falla.

PORCIONES
6

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN
20 min
HORNO
35 min

 180 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro

REPOSO
10 min
DIFICULTAD
Fácil

COSTO
\$\$\$
MOLDE

Refractario de 20 × 20 cm o 4-6 ramequines individuales

Ingredientes

RELLENO DE MANZANA
☐ **700 g** manzanas verdes (4-5 manzanas medianas) — *peladas y en gajos*
☐ **50 g** azúcar (1/4 taza)

☐ **15 ml** jugo de limón (1 cda)

☐ **1 cda** canela en polvo (1 cda)

☐ **10 g** maicena (1 cda) — *para espesar el jugo*
CUBIERTA CRUMBLE
☐ **150 g** harina de trigo (1 1/4 taza)

☐ **80 g** avena en hojuelas (1 taza escasa)

☐ **100 g** mantequilla fría (1/2 taza) — *en cubos*

☐ **100 g** azúcar morena (1/2 taza)

☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Pelador
- Refractario de 20 × 20 cm
- Bol grande

Paso a paso



Pelar y cortar las manzanas **10 min**

- 1 Pela las manzanas, descorazónalas y córtalas en gajos de medio centímetro.

El punto: Todos los gajos quedan de tamaño parejo para que cocinen igual.



Sazonar las manzanas **3 min**

- 2 Mezcla los gajos con el azúcar, el jugo de limón, la canela y la maicena hasta que queden bien cubiertos.

El punto: Todas las manzanas tienen una capa fina y brillante de la mezcla.



Acomodar el relleno **2 min**

- 3 Vierte las manzanas en el refractario engrasado, repartiéndolas en una capa pareja.

El punto: La capa de manzana queda nivelada, sin huecos grandes.



Hacer la cubierta con las manos **8 min**

- 4 Con las puntas de los dedos, mezcla la harina, la avena, el azúcar morena y la sal con la mantequilla fría hasta que queden grumos del tamaño de un garbanzo.

El punto: La mezcla se ve como arena gruesa con grumos, no como una masa lisa.



Cubrir las manzanas **2 min**

5

Esparce la cubierta crumble sobre las manzanas sin apretar, dejando que queden grumos irregulares.

El punto: Se ven las manzanas asomando entre los grumos dorados.



Hornear hasta dorar **35 min**

6

Hornea 35-40 minutos hasta que la cubierta esté dorada y el jugo de manzana burbujee por los bordes.

El punto: La cubierta tiene un color dorado tostado y el relleno burbujea.



Dejar reposar **10 min**

7

Deja reposar 10 minutos fuera del horno antes de servir, para que el jugo espese.

El punto: El jugo del fondo ya no está líquido sino ligeramente espeso.



Servir tibio **2 min**

8

Sirve tibio, solo o con una bola de helado de vainilla o un chorrito de crema de leche.

El punto: El contraste de temperatura entre el crumble tibio y el helado frío es la clave.

Si algo sale mal

La cubierta no queda crocante sino pastosa

POR QUÉ PASA

La mantequilla se calentó demasiado al mezclarla

CÓMO EVITARLO

Usa mantequilla fría recién salida del refrigerador y trabájala rápido solo con las puntas de los dedos.

Las manzanas quedan duras

POR QUÉ PASA

Se usaron manzanas muy firmes cortadas muy gruesas, o poco tiempo de horno

CÓMO EVITARLO

Corta los gajos más delgados (0,5 cm) y hornea hasta que al pinchar con un tenedor se sientan blandas.

El relleno queda muy líquido

POR QUÉ PASA

Falta maicena o se usaron manzanas muy jugosas

CÓMO EVITARLO

No elimines la maicena del relleno; si las manzanas sueltan mucho jugo, añade una cucharada extra.

La cubierta se quema antes de que las manzanas estén listas

POR QUÉ PASA

Horno muy caliente o rejilla muy arriba

CÓMO EVITARLO

Cubre con papel aluminio los primeros 20 minutos y retíralo para que dore al final.

Recomendaciones

El secreto

No mezcles la cubierta en procesador ni licuadora: hacerla a mano con los dedos es lo que deja grumos irregulares, que son los que quedan crocantes.

Decoración y presentación

Sirve en el mismo refractario o en ramequines individuales, con una bola de helado y una ramita de menta.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario grande de 30×40 cm con el triple de receta (duplica el tiempo de horno a fuego más bajo, 160 °C, para que cocine parejo); para 50, dos refractarios grandes.

Conservación

Se conserva tapado en el refrigerador hasta 4 días; recalienta en horno 10 minutos a 160 °C para recuperar lo crocante (el microondas lo deja blando).

Para acompañar

Helado de vainilla, crema de leche batida o una taza de té de canela.

En La Tebaida (1.200 m)

El horno seca más rápido en La Tebaida: cubre el crumble con papel aluminio los primeros 20 minutos para que la manzana se ablande antes de que la cubierta se dore de más.

Sustituciones

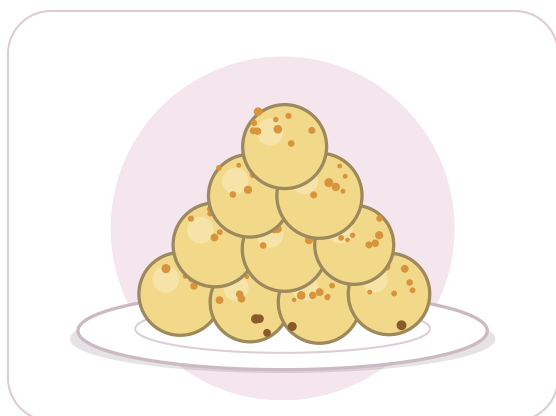
- Avena por más harina si no consigues avena: queda menos rústico pero funciona.
- Mantequilla por margarina fría: funciona, pierde algo de sabor.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.lanacion.com.ar/recetas/dulces/crumble-de-manzana-con-avena-nid07112022/>
- <https://comedera.com/crumble-de-manzana-y-avena/>
- <https://www.trendencias.com/gourmet/crumble-manzana-avena-postre-sabor-a-otono-facil-delicioso>

Buñuelos colombianos de Navidad

Bolitas fritas de masa de almidón de yuca y queso costeño, doradas y crujientes por fuera, suaves por dentro; el bocado infaltable de la cena de Navidad.



Caliente

Navidad

Rápido

Es el buñuelo real de mesa colombiana en diciembre, con la técnica exacta para que no se revienten en el aceite.

PORCIONES

20

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

COCCIÓN

25 min

REPOSO

15 min

DIFICULTAD

Media

COSTO

\$\$\$

Ingredientes

MASA

- ☐ **125 g** almidón de yuca (1 taza)
- ☐ **60 g** fécula de maíz (maicena) (1/2 taza)
- ☐ **500 g** queso costeño o queso campesino rallado (4 tazas aprox.) — *bien molido o rallado fino para que no se reviente*
- ☐ **1** huevo — AA

- ☐ **60 ml** leche (1/4 taza) — *solo la necesaria; agrégala de a cucharada*

- ☐ **2 cdta** azúcar (2 cdta)

- ☐ **1 pizca** sal

PARA FREÍR

- ☐ **1000 ml** aceite vegetal (4 tazas) — *cantidad suficiente para que los buñuelos floten*

Utensilios

- Bol grande
- Caldero u olla honda para freír
- Termómetro de cocina (opcional)
- Espumadera

Paso a paso



Pesar y preparar los secos 3 min

1

Mezcla en un bol el almidón de yuca, la maicena, el azúcar y la sal.

El punto: Los polvos quedan integrados, sin grumos de maicena.



Incorporar el queso 5 min

2

Agrega el queso bien rallado (si lo notas en trozos grandes, muélelo más) y mezcla con las manos hasta que se reparta parejo entre los secos.

El punto: El queso se ve distribuido en toda la mezcla, no en bolas.



Unir con huevo y leche 8 min

3

Añade el huevo y luego la leche de a cucharada, solo la necesaria, amasando con las manos hasta formar una masa suave que no se pegue en los dedos.

El punto: La masa se separa limpia de las manos y no se agrieta al apretarla.



Dejar reposar la masa 15 min

4

Cubre la masa y déjala reposar 15 minutos a temperatura ambiente para que el almidón absorba bien los líquidos.

El punto: La masa se siente más firme y manejable que al principio.



Formar las bolitas 10 min

5

Con las manos engrasadas, forma bolitas del tamaño de una pelota de ping-pong, lisas y sin grietas.

El punto: La bolita no tiene fisuras ni líneas que se puedan abrir en el aceite.



Calentar el aceite al punto correcto 5 min

6

Calienta el aceite a fuego medio; para probar el punto, echa una bolita pequeña de masa: si sube despacio a la superficie formando burbujas parejas, está listo. Nunca lo dejes humear.

El punto: El aceite burbujea parejo alrededor de la bolita de prueba, sin humo.



Freír a fuego medio 20 min

7

Fríe los buñuelos en tandas pequeñas (sin llenar el caldero) a fuego medio, moviéndolos con la espumadera para que doren parejo por todos los lados, unos 8-10 minutos cada tanda.

El punto: Suben solos a la superficie, giran y se doran uniforme sin partirse.



Escurrir y servir 2 min

8

Retira con la espumadera y escurre sobre papel absorbente; sirve calientes o tibios.

El punto: Al partirlos, el centro está esponjoso y cocido, no crudo ni gomoso.

Si algo sale mal

Se revientan en el aceite

POR QUÉ PASA

El aceite está demasiado caliente, o el queso no está bien molido y deja bolsas de humedad

CÓMO EVITARLO

Usa fuego medio (nunca alto) y muele o pica bien fino el queso; haz siempre la prueba de la bolita antes de freír la tanda completa.

Quedan crudos por dentro

POR QUÉ PASA

Se frieron muy rápido a fuego alto, dorando por fuera antes de cocinar el centro

CÓMO EVITARLO

Baja el fuego a medio y aumenta el tiempo de fritura; si doran muy rápido, el aceite está muy caliente.

La masa queda pegajosa y no se puede formar en bolitas

POR QUÉ PASA

Exceso de líquido (huevo o leche) para la cantidad de almidón y harina

CÓMO EVITARLO

Añade el huevo y la leche de a poco, parando en cuanto la masa deje de pegarse en las manos; no hace falta usar todo el líquido si ya está lista.

Quedan duros o secos al enfriarse

POR QUÉ PASA

Exceso de almidones frente al queso, o fritura a fuego muy bajo por mucho tiempo

CÓMO EVITARLO

Respetar la proporción (el queso pesa más del doble que el almidón y la maicena juntos) y fríe a fuego medio, no bajo, para que no se resequen.

Recomendaciones

El secreto

El queso debe quedar casi como polvo (rállalo fino o pícalo y muélelo); un trozo grande de queso suelta humedad de golpe dentro del buñuelo caliente y lo hace estallar.

Decoración y presentación

Se sirven solos, calientes, en una canasta o plato forrado con servilleta; son el acompañante de la natilla en la cena navideña.

Para más personas

Para 25 personas duplica la receta (usa dos bowls para amasar más fácil); para 50, multiplica x5 y fríe en varias tandas con aceite limpio, cambiándolo si se ensucia de residuos quemados.

Conservación

Se comen mejor el mismo día, recién fritos. Se pueden recalentar en horno a 160 °C por 8 minutos (el microondas los pone gomosos); no se recomienda congelar la masa cruda porque el almidón cambia de textura.

Para acompañar

Natilla, chocolate caliente colombiano o aguardiente para los adultos.

En La Tebaida (1.200 m)

El aceite alcanza la misma temperatura de fritura en La Tebaida, pero el agua de la masa se evapora más rápido a esta altura: usa fuego medio-bajo constante para que el buñuelo cueza por dentro antes de dorarse de más por fuera, y así no se reviente.

Sustituciones

- Queso costeño por queso campesino o cuajada: funciona igual, ajusta la sal porque el campesino es menos salado.
- Si no hay almidón de yuca, se puede usar fécula de maíz (maicena) en la misma cantidad, aunque la textura queda un poco menos elástica.

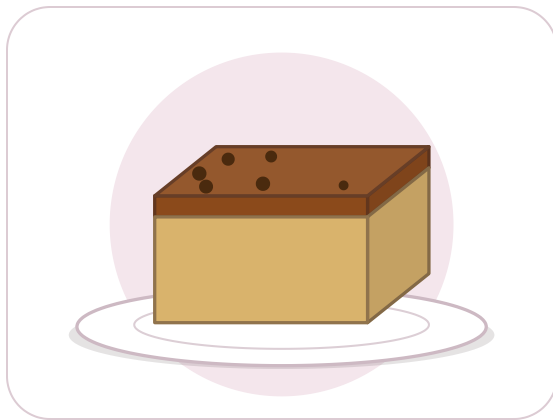
FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://sweetysalado.com/bunuelos-colombianos/>
- <https://www.elcolombiano.com/cultura/gastronomia/como-hacer-bunuelos-que-no-se-estallan-receta-MF41449423>
- <https://www.culinariamente.com/receta-de-bunuelos-colombianos-tradicionales-aperitivos-de-navidad/>

POSTRES CALIENTES • TRADICIÓN EUROPEA DE
REAPROVECHAMIENTO DE PAN, MUY EXTENDIDA EN
LATINOAMÉRICA

Pudín de pan con salsa de caramelo

Pan del día anterior remojado en una mezcla de leche, huevo y canela, horneado a baño María hasta cuajar y bañado con una salsa de caramelo tibia.



Caliente

Reunión u oficina

Navidad

Es el postre clásico de 'no desperdiciar nada': aprovecha pan duro y siempre sorprende por su textura cremosa.

PORCIONES

8

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

HORNO

1 h

180 °C · Calor arriba y abajo,
baño María, rejilla del centro

REPOSO

20 min

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

MOLDE

Molde para panqué o refractario de 20 × 30 cm, para
hornear a baño María

Ingredientes

PUDÍN

- ☐ **350 g** pan duro o baguette del día anterior (6-7 tajadas gruesas) — *en cubos*
- ☐ **750 ml** leche entera (3 tazas)
- ☐ **4** huevos — AA
- ☐ **150 g** azúcar (3/4 taza)
- ☐ **1 cda** canela en polvo (1 cda)
- ☐ **5 ml** esencia de vainilla (1 cda)

- ☐ **50 g** pasas (1/3 taza) — *opcional, hidratadas en agua tibia*

SALSA DE CARAMELO

- ☐ **150 g** azúcar (3/4 taza)
- ☐ **60 ml** agua (1/4 taza)
- ☐ **120 ml** crema de leche (1/2 taza)
- ☐ **20 g** mantequilla (1 1/2 cda)
- ☐ **1 pizca** sal

Utensilios

- Bol grande
- Molde para baño María
- Bandeja honda para el agua caliente
- Olla pequeña para el caramelo

Paso a paso



Trocear el pan 5 min

- 1 Corta el pan en cubos de 2 cm; si está muy fresco, tuéstalo 5 minutos en el horno para que absorba mejor el líquido sin desbaratarse. Acomódalos en el molde engrasado con mantequilla.

El punto: Los cubos se sienten firmes, no pastosos, al tocarlos.



Preparar la mezcla líquida 5 min

- 2 Bate la leche, los huevos, el azúcar, la canela y la vainilla hasta integrar bien.

El punto: La mezcla queda uniforme, sin grumos de huevo.



Remojar el pan 20 min

3

Vierte la mezcla líquida sobre el pan en el molde y deja reposar 20 minutos para que absorba todo el líquido, presionando de vez en cuando con una cuchara.

El punto: El pan ya no flota: está empapado y se hunde en la mezcla.



Agregar las pasas 2 min

4

Reparte las pasas hidratadas sobre la superficie y húndelas un poco con la cuchara.

El punto: Las pasas quedan distribuidas parejo, no todas en un solo lado.



Hornear a baño María 1 h

5

Coloca el molde dentro de una bandeja con agua caliente que llegue a la mitad de su altura, y hornea 55-65 minutos hasta que el centro esté firme al tacto y ya no se vea líquido.

El punto: Al introducir un cuchillo en el centro, sale limpio y la superficie está firme.



Hacer el caramelo 10 min

6

En una olla aparte, calienta el azúcar con el agua a fuego medio sin revolver hasta que tome un color ámbar oscuro; retira del fuego y agrega la crema de leche y la mantequilla con cuidado (salpica).

El punto: El caramelo tiene un color ámbar intenso, no quemado, y la salsa queda lisa al mezclar.



Dejar reposar el pudín 10 min

7

Deja reposar el pudín 10 minutos fuera del horno antes de servir, para que se asiente y sea más fácil de cortar.

El punto: Al cortar un trozo, mantiene su forma sin desbaratarse.



Servir con la salsa **2 min**

8

Sirve el pudín tibio, bañado con la salsa de caramelo tibia por encima.

El punto: La salsa escurre despacio por los lados, sin quedar aguada.

Corte por capas

De arriba hacia abajo, con el grosor aproximado de cada una.



Salsa de caramelo

Pudín de pan horneado

Si algo sale mal

Queda aguado o no cuaja en el centro

POR QUÉ PASA

Faltó tiempo de horno o el baño María no tenía suficiente agua caliente

CÓMO EVITARLO

Hornea hasta que un cuchillo salga limpio del centro, y revisa a mitad de cocción que el agua de la bandeja no se haya evaporado.

El caramelo se cristaliza o queda granuloso

POR QUÉ PASA

Se revolvió el azúcar mientras se derretía, o se agregó la crema de leche fría de golpe

CÓMO EVITARLO

No revuelvas el azúcar hasta que esté casi todo líquido, y entibia un poco la crema de leche antes de agregarla, vertiéndola despacio.

El pan queda duro en el centro, sin empapar

POR QUÉ PASA

Pan cortado muy grueso o poco tiempo de remojo

CÓMO EVITARLO

Corta cubos de máximo 2 cm y respeta los 20 minutos de remojo, presionando con la cuchara para que el líquido llegue a todos los cubos.

Se desbarata al servir

POR QUÉ PASA

Se cortó recién salido del horno, sin dejarlo reposar

CÓMO EVITARLO

Deja reposar al menos 10 minutos para que la estructura del huevo termine de asentarse antes de cortar.

Recomendaciones

El secreto

Tostar ligeramente el pan antes de remojarlo evita que se deshaga y le da un sabor más profundo al pudín terminado.

Decoración y presentación

Sirve en porciones individuales con la salsa de caramelo tibia y una bola de helado de vainilla al lado.

Para más personas

Para 25 personas usa un refractario grande de 30×40 cm con el triple de receta, horneado en una bandeja más honda con más agua (vigila que no se evapore); para 50, dos refractarios de ese tamaño.

Conservación

Se conserva tapado en el refrigerador hasta 4 días; recalienta porciones individuales 1 minuto en microondas o 10 minutos en horno a 160 °C. La salsa de caramelo aparte dura hasta 2 semanas refrigerada.

Para acompañar

Café colombiano, helado de vainilla o una copa de leche tibia.

En La Tebaida (1.200 m)

El agua del baño María hierve a unos 96 °C en La Tebaida (no 100 °C): deja el pudín 5-10 minutos más en el horno de lo indicado y verifica que el centro esté firme antes de sacarlo.

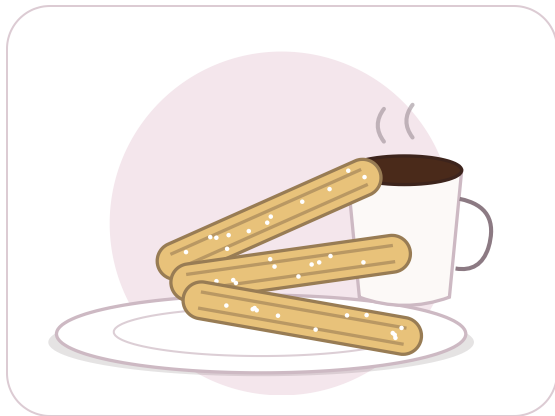
Sustituciones

- Pan baguette por pan campesino o pan de sándwich duro: cualquier pan sin relleno dulce sirve.
- Pasas por arándanos secos o sin fruta: cambia el sabor pero no la textura.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://okdiario.com/recetas/pudin-pan-2520450>
- <https://www.lasrecetasdemj.com/2011/10/pudin-de-pan-de-leche.html>
- <https://www.petitchef.es/recetas/postre/receta-pudding-de-pan-fid-993574>

Churros con chocolate caliente espeso



Tiras de masa choux fritas hasta quedar doradas y crujientes por fuera y suaves por dentro, espolvoreadas con azúcar y servidas con una taza de chocolate espeso para mojar.

Caliente

Cumpleaños infantil

Rápido

Es el antojo de calle más querido del mundo hispano, y el chocolate espeso para mojar es lo que lo convierte en receta de libro.

PORCIONES

6

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

20 min

COCCIÓN

20 min

REPOSO

5 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

Ingredientes

MASA DE CHURROS

☐ **250 ml** agua (1 taza)

☐ **50 g** mantequilla (1/4 taza)

☐ **15 g** azúcar (1 cda)

☐ **1 pizca** sal

☐ **200 g** harina de trigo (1 2/3 taza)

☐ **1** huevo — AA

PARA FREÍR Y ESPOLVOREAR

☐ **1000 ml** aceite vegetal (4 tazas)

☐ **100 g** azúcar (1/2 taza) — *para espolvorear al final*

☐ **1 cdt**a canela en polvo (1 cdt)a — *opcional, mezclada con el azúcar*

CHOCOLATE CALIENTE ESPESO

☐ **200 g** chocolate oscuro o chocolate de mesa colombiano (6-7 pastillas de chocolate de mesa (de unos 30 g))

☐ **500 ml** leche entera (2 tazas)

☐ **10 g** maicena (1 cda colmada) — *disuelta en 3 cda de la leche, fría*

☐ **Al gusto** azúcar — *solo si el chocolate de mesa no basta de dulce*

Utensilios

- Olla pequeña
- Manga pastelera con boquilla de estrella
- Caldero u olla honda para freír
- Espumadera
- Olla para el chocolate

Paso a paso



Hervir el agua con mantequilla 4 min

1

Pon a hervir el agua con la mantequilla, el azúcar y la sal a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita por completo.

El punto: El líquido hierve con burbujas parejas y ya no se ven trozos de mantequilla.



Incorporar la harina de golpe 3 min

2

Retira del fuego y agrega toda la harina de una sola vez, batiendo rápido con cuchara de madera hasta formar una masa que se despegue de las paredes de la olla.

El punto: La masa forma una bola compacta que no se pega a la olla.



Enfriar y agregar el huevo 5 min

3

Deja enfriar la masa 5 minutos, luego agrega el huevo y bate con fuerza hasta que quede lisa, firme y brillante.

El punto: La masa queda homogénea, sin grumos de huevo visibles.



Llenar la manga pastelera 3 min

4

Pasa la masa aún tibia a una manga con boquilla de estrella, sin dejar bolsas de aire.

El punto: Al apretar la manga sale un hilo continuo y firme, sin aire que haga explotar el churro.



Calentar el aceite 5 min

5

Calienta el aceite a fuego medio (no alto) en una olla honda; prueba el punto friendo un trocito pequeño de masa: debe dorarse en unos 2 minutos, sin quemarse de inmediato.

El punto: El trocito de prueba sube, dora pareja y flota sin humear el aceite.



Freír los churros 15 min

6

Corta tiras de 10-12 cm directamente sobre el aceite caliente con unas tijeras, friendo pocos a la vez y girándolos hasta dorar parejo por todos los lados.

El punto: Los churros quedan dorados uniformes, crujientes por fuera, sin partes pálidas.



Preparar el chocolate espeso 8 min

7

Calienta la leche con el chocolate troceado a fuego medio, revolviendo hasta que se derrita; agrega la maicena disuelta en un poco de leche fría y cocina 2-3 minutos más revolviendo sin parar hasta que espese.

El punto: El chocolate queda espeso, cae lento de la cuchara en forma de cinta.



Espolvorear y servir 2 min

8

Escurre los churros sobre papel absorbente, pásalos por azúcar (con canela si quieres) y sírvelos de inmediato con el chocolate caliente en tazas para mojar.

El punto: El azúcar se adhiere parejo al churro aún caliente y húmedo de aceite.

Si algo sale mal

Los churros explotan al freír

POR QUÉ PASA

Quedó aire atrapado en la manga o el aceite está demasiado caliente

CÓMO EVITARLO

Llena la manga presionando bien para sacar el aire, y usa fuego medio constante, nunca alto.

Quedan crudos por dentro

POR QUÉ PASA

Se frieron muy gruesos o a fuego muy fuerte que dora rápido por fuera

CÓMO EVITARLO

Haz tiras finas (boquilla de estrella mediana) y baja el fuego si doran en menos de un minuto.

La masa no se puede manguear, está muy blanda

POR QUÉ PASA

Se agregó el huevo con la masa todavía muy caliente

CÓMO EVITARLO

Deja enfriar la masa unos 5 minutos antes de añadir el huevo, para que no se derrita ni aguade la mezcla.

El chocolate queda aguado, no espeso

POR QUÉ PASA

Falta maicena o se usó chocolate con poco cacao

CÓMO EVITARLO

No elimines la maicena disuelta, y usa chocolate de mesa o chocolate con al menos 50% de cacao.

Recomendaciones

El secreto

Cortar las tiras directamente sobre el aceite con tijeras (en vez de formarlas aparte) evita que se deformen o se peguen entre ellas antes de freír.

Decoración y presentación

Sirve en un cucurucho de papel o canasta forrada, con el chocolate en tazas pequeñas individuales para mojar.

Para más personas

Para 25 personas triplica la masa (fríe en varias tandas para que el aceite no se enfríe); para 50, multiplica x6 y ten dos ollas de aceite trabajando en paralelo.

Conservación

Se comen recién fritos; pierden lo crujiente en pocas horas. Se pueden recalentar 5 minutos en horno a 180 °C (nunca en microondas) para recuperar algo de textura.

Para acompañar

Chocolate caliente espeso (como en esta receta), café con leche o arequipe para mojar.

En La Tebaida (1.200 m)

Fríe siempre a fuego medio: a esta altura el agua de la masa se evapora más rápido, y un aceite demasiado caliente dora el churro por fuera dejándolo crudo por dentro.

Sustituciones

- Si no hay manga pastelera, usa una bolsa resellable con una esquina cortada en forma de estrella improvisada (queda menos decorado pero funciona).
- Chocolate de mesa por chocolate de taza instantáneo: más rápido, pero menos espeso natural, compensa con más maicena.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.lolitalapastelera.com/churros-caseros/>
- <https://www.cocinatis.com/receta/churros-caseros-con-chocolate.html>
- <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/postres/churros-9990.html>

Fondue de chocolate con frutas

Chocolate fundido con crema de leche hasta quedar brillante y sedoso, mantenido caliente en un recipiente de mesa para mojar frutas frescas.



Caliente

Fechas especiales

Cumpleaños infantil

Rápido

Es el postre para compartir por excelencia: se arma en 10 minutos y convierte cualquier mesa en una experiencia.

PORCIONES

6

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

10 min

COCCIÓN

10 min

DIFICULTAD

Fácil



COSTO

\$\$\$

Ingredientes

FONDUE

☐ **250 g** chocolate semiamargo (1 1/2 tazas de chips)

☐ **100 g** chocolate de leche (1/2 taza de chips)

☐ **200 ml** crema de leche (3/4 taza + 2 cdas)

☐ **15 g** mantequilla (1 cda)

☐ **5 ml** esencia de vainilla (1 cdta)

PARA MOJAR

☐ **250 g** fresas (1 canasta)

☐ **2** bananos — *en rodajas*

☐ **1** manzana verde — *en cubos*

☐ **200 g** piña (1 taza en trozos)

☐ **100 g** malvaviscos (1 taza)

☐ **100 g** galletas tipo wafer — o las que se tengan a mano

☐ **15 ml** jugo de limón (1 cda) — para que el banano y la manzana no se oscurezcan

Utensilios

- Olla pequeña o bol para baño María
- Olla de fondue con mechero (o bol sobre calentaplatos)
- Pinchos o tenedores de fondue

Paso a paso



Preparar las frutas **8 min**

1

Lava, seca bien y corta las frutas en trozos del tamaño de un bocado; rocía el banano y la manzana con un poco de jugo de limón para que no se oscurezcan.

El punto: Los trozos quedan parejos, sin agua que gotee al mojarlos en el chocolate.



Calentar la crema de leche **3 min**

2

Calienta la crema de leche a fuego bajo (o en baño María) hasta que esté tibia, sin dejarla hervir.

El punto: Salen burbujas pequeñas en el borde, pero no hierve a borbotones.



Derretir el chocolate **4 min**

3

Agrega los chocolates picados a la crema tibia y retira del fuego; revuelve despacio con espátula hasta que se derritan por completo.

El punto: La mezcla queda brillante, lisa y sin grumos de chocolate.



Terminar la fondue **2 min**

4

Añade la mantequilla y la vainilla, mezclando hasta integrar; si queda muy espesa, agrega una cucharada más de crema de leche tibia.

El punto: La fondue cae en un hilo continuo y brillante al levantar la espátula.



Pasar al recipiente de servicio 2 min

5

Vierte la fondue en la olla de fondue o bol de servicio, sobre el mechero encendido a fuego muy bajo (solo para mantener tibio).

El punto: El chocolate se mantiene líquido y brillante sin quemarse en el fondo.



Servir con las frutas y acompañantes 2 min

6

Acomoda las frutas, malvaviscos y galletas alrededor, y sirve con pinchos para que cada uno moje su porción.

El punto: El chocolate sigue fluido al mojar, sin formar costra en la superficie.

Si algo sale mal

El chocolate se separa o queda grumoso (se 'corta')

POR QUÉ PASA

Se sobrecalentó o le cayeron gotas de agua

CÓMO EVITARLO

Funde siempre a fuego bajo o baño María, y seca bien las frutas antes de acercarlas al chocolate caliente.

Se endurece antes de terminar de servir

POR QUÉ PASA

Se enfrió porque no hay fuente de calor constante debajo

CÓMO EVITARLO

Usa el mechero de la olla de fondue a fuego muy bajo, o recalienta 20 segundos en microondas si se espesa.

Queda demasiado espesa para mojar bien

POR QUÉ PASA

Poca crema de leche en proporción al chocolate

CÓMO EVITARLO

Agrega crema de leche tibia, una cucharada a la vez, hasta lograr la consistencia de miel espesa.

Sabe quemado

POR QUÉ PASA

Se calentó el chocolate directo al fuego sin crema de leche de base

CÓMO EVITARLO

Nunca derritas el chocolate solo a fuego directo; siempre con la crema de leche tibia como base y fuera del fuego.

Recomendaciones

El secreto

Agregar la mantequilla al final, fuera del fuego, es lo que le da ese brillo de espejo a la fondue sin necesidad de más chocolate.

Decoración y presentación

Sirve en la mesa con las frutas en un plato grande alrededor de la olla de fondue, y pinchos de colores para cada invitado.

Para más personas

Para 25 personas usa el triple de chocolate y crema de leche en dos ollas de fondue (una sola se enfría atendiendo a tantas personas); para 50, seis veces la receta en 3-4 ollas.

Conservación

La fondue sobrante se refrigera hasta 5 días; para reutilizarla, caliéntala a baño María con un poco de crema de leche adicional porque se endurece al enfriar.

Para acompañar

Vino tinto dulce, café o una copa de espumante para la ocasión.

Sustituciones

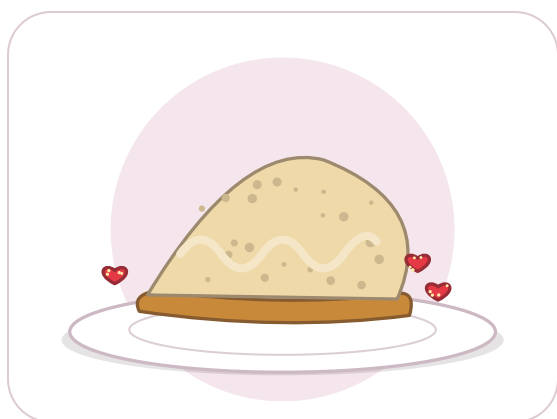
- Crema de leche por leche entera: queda más líquida, pero funciona si reduces un poco la cantidad.
- Frutas tropicales como mango o maracuyá en trozos como variación local.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.mdzol.com/tendencias/explosion-chocolate-receta-fondue-frutas-irresistible-n1391090>
- <https://www.recetasnestle.com.co/recetas/fondue-de-chocolate>
- <https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-chocolate-tradicional/>

Crepas dulces con arequipe y fresas

Crepas finas y elásticas, doradas por ambos lados, rellenas de arequipe tibio y fresas frescas, dobladas en triángulo.



Caliente

Fechas especiales

Cumpleaños infantil

Rápido

Es el postre rápido más versátil del repertorio: la misma masa sirve para decenas de rellenos, y el arequipe con fresa es el combo colombiano favorito.

PORCIONES

4

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

20 min

REPOSO

15 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

Ingredientes

MASA

☐ **150 g** harina de trigo (1 1/4 taza)

☐ **375 ml** leche entera (1 1/2 taza)

☐ **2** huevos — AA

☐ **20 g** mantequilla derretida (1 1/2 cda)

☐ **20 g** azúcar (1 1/2 cda)

☐ **1 pizca** sal

RELLENO Y COBERTURA

☐ **300 g** arequipe (1 taza)

☐ **250 g** fresas (1 canasta) — en láminas

 **10 g** mantequilla (2 cdta) — *para engrasar la sartén entre crepas*

Utensilios

- Licuadora o batidor de mano
- Sartén antiadherente de 24 cm
- Colador fino
- Espátula delgada

Paso a paso



Licuar la masa **3 min**

1

Licúa la harina, la leche, los huevos, la mantequilla derretida, el azúcar y la sal hasta obtener una mezcla líquida y sin grumos.

El punto: La mezcla tiene la consistencia de crema líquida, como leche espesa.



Dejar reposar la masa **15 min**

2

Pasa la mezcla por un colador fino y déjala reposar 15 minutos en el refrigerador; esto evita que las crepas se rompan al voltearlas.

El punto: La masa se ve más uniforme y sin burbujas de aire en la superficie.



Calentar la sartén **3 min**

3

Calienta la sartén a fuego medio y engrásala con muy poca mantequilla, limpiando el exceso con papel de cocina.

El punto: Una gota de masa chisporrotea suave al tocar la sartén, sin humear.



Verter y extender la masa **1 min**

4

Vierte un cucharón de masa en el centro y gira la sartén con la muñeca (o usa el reverso de la cuchara) para que se extienda en una capa muy fina y pareja.

El punto: La masa cubre todo el fondo en una capa translúcida, sin huecos.



Cocinar por ambos lados 10 min

5

Cocina 1-2 minutos hasta que los bordes se despeguen solos y la superficie pierda el brillo líquido; voltea con la espátula y cocina 30-60 segundos el otro lado.

El punto: La crepa se dora apenas en puntos, queda flexible y no se rompe al moverla.



Rellenar con arequipe y fresa 3 min

6

Sobre cada crepa aún caliente, extiende una cucharada de arequipe y reparte unas láminas de fresa en el centro.

El punto: El arequipe se ablanda con el calor de la crepa y se extiende fácil.



Doblar en triángulo 2 min

7

Dobla la crepa a la mitad y luego otra vez para formar un triángulo, dejando el relleno dentro.

El punto: El triángulo queda cerrado, sin que se salga el relleno por los bordes.



Servir 1 min

8

Sirve de inmediato con más arequipe o fresas por encima si quieres, y azúcar glas espolvoreada.

El punto: La crepa aún está tibia y el arequipe ligeramente derretido.

Si algo sale mal

Las crepas se rompen al voltearlas

POR QUÉ PASA

La masa no reposó o quedó muy gruesa

CÓMO EVITARLO

Respetar los 15 minutos de reposo en frío, y vierte una capa más fina de masa (usa menos cantidad por crepa).

Quedan gomosas, no finas

POR QUÉ PASA

Exceso de harina o masa muy espesa

CÓMO EVITARLO

Si la masa está espesa, agrega un poco más de leche hasta que caiga fácil de la cuchara, como crema líquida.

Se pegan a la sartén

POR QUÉ PASA

Poca grasa o sartén no lo suficientemente caliente antes de empezar

CÓMO EVITARLO

Usa una sartén antiadherente bien caliente y engrásala apenas (con papel) entre cada crepa, no a chorros.

El arequipe se endurece y no se extiende

POR QUÉ PASA

La crepa ya está fría cuando se rellena

CÓMO EVITARLO

Rellena la crepa recién salida de la sartén, mientras aún está caliente, para que el arequipe se ablande solo.

Recomendaciones

El secreto

Dejar reposar la masa en frío relaja el gluten de la harina, por eso las crepas quedan elásticas y no se rompen al doblarlas.

Decoración y presentación

Sirve apiladas o en triángulo con un hilo de arequipe por encima, fresas extra y azúcar glas.

Para más personas

Para 25 personas triplica la masa (cocina en dos sartenes a la vez para ganar tiempo); para 50, multiplica x6 y arma una estación de servicio donde cada crepa se rellena justo antes de comer.

Conservación

La masa cruda se conserva en el refrigerador hasta 2 días. Las crepas ya cocidas (sin relleno) se guardan separadas con papel encerado hasta 3 días, y se recalientan 20 segundos en sartén.

Para acompañar

Chocolate caliente, un jugo de fruta natural o café.

Sustituciones

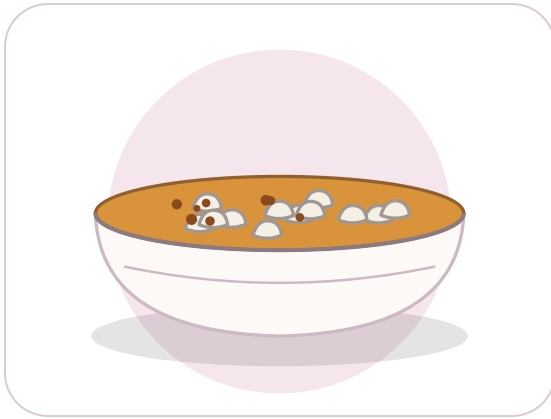
- Fresas por banano o mango en temporada.
- Arequipe por Nutella o bocadillo derretido si se quiere variar el relleno.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.lolitalapastelera.com/crepes-dulces-caseros/>
- <https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/receta-asi-se-preparan-los-crepes-de-arequipe-y-queso/>
- <https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/postres/crepes-9032.html>

POSTRES CALIENTES • NUEVA ORLEANS (BANANAS
FOSTER), ADAPTADO CON PLÁTANO MADURO
COLOMBIANO

Plátanos maduros flambeados con helado



Plátanos maduros caramelizados en mantequilla y panela, flambeados con ron y servidos de inmediato sobre una bola de helado de vainilla.

Caliente

Fechas especiales

Rápido

Es el postre de 'espectáculo de mesa' más famoso del mundo, y el plátano maduro colombiano (más dulce y firme que el banano) lo hace aún mejor.

PORCIONES

4

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

10 min

COCCIÓN

12 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

Ingredientes

PLÁTANOS FLAMBEADOS

☐ 3 plátanos maduros — *maduros pero firmes, no pasados*

☐ 40 g mantequilla (3 cdas)

☐ 80 g panela raspada o azúcar morena (1/3 taza)

☐ 1 cdta canela en polvo (1 cdta)

☐ 60 ml ron añejo (1/4 taza) — o ron blanco

☐ **30 ml** jugo de naranja (2 cdas)

PARA SERVIR

☐ **4** helado de vainilla (4 bolas)

Utensilios

- Sartén amplia de bordes altos
- Encendedor largo tipo cocina
- Tapa de la sartén a la mano (seguridad)
- Cuchara de madera

Paso a paso



Cortar los plátanos **3 min**

- 1 Pela los plátanos y córtalos a lo largo en 2-3 tiras, o en rodajas gruesas diagonales.

El punto: Los trozos quedan de tamaño parejo para que doren igual.



Derretir la mantequilla con panela **3 min**

- 2 En la sartén a fuego medio, derrite la mantequilla y agrega la panela raspada y la canela, revolviendo hasta que burbujee y se forme un caramelo.

El punto: El caramelo toma un color dorado oscuro y burbujea pareja.



Caramelizar los plátanos **6 min**

- 3 Coloca los plátanos en una sola capa dentro del caramelo y cocina 2-3 minutos por lado hasta que doren y se impregnen (si usas bananos, basta 1 minuto por lado).

El punto: Los plátanos quedan brillantes, dorados y suaves al pincharlos, pero sin deshacerse.



Añadir el jugo de naranja **1 min**

- 4 Agrega el jugo de naranja y mueve la sartén suavemente para integrar con el caramelo.

El punto: La salsa queda ligeramente más líquida y brillante.



Retirar del fuego antes del ron 1 min

5

Apaga la hornilla y retira la sartén del fuego (importante por seguridad); vierte el ron midiéndolo en una taza, nunca directo de la botella.

El punto: La sartén ya no tiene llama ni está sobre la hornilla encendida.



Flambear con cuidado 1 min

6

Con la sartén ya fuera del fuego sobre una superficie segura, lejos de cortinas o cosas que puedan quemarse, enciende los vapores del ron con un encendedor largo manteniendo la cara alejada; si la llama sube demasiado, cubre con la tapa para apagarla.

El punto: La llama es azul-naranja, dura unos segundos y se apaga sola al consumirse el alcohol.



Servir de inmediato 2 min

7

Cuando la llama se apague por completo, sirve los plátanos calientes sobre una bola de helado de vainilla, bañando con la salsa.

El punto: El helado empieza a derretirse apenas al contacto con el plátano y la salsa caliente.

Si algo sale mal

La llama sube demasiado alto o da miedo

POR QUÉ PASA

Se usó demasiado ron o se encendió sobre la hornilla prendida

CÓMO EVITARLO

Usa máximo 60-90 ml de ron por tanda, retira siempre la sartén del fuego antes de verterlo, y enciende con un encendedor largo lejos de la cara; ten la tapa lista para cubrir si se descontrola.

El plátano se deshace

POR QUÉ PASA

Plátano demasiado maduro o se cocinó de más

CÓMO EVITARLO

Usa plátanos maduros pero firmes al tacto (no negros ni blandos), y cocina solo 2-3 minutos por lado.

No prende la llama

POR QUÉ PASA

El ron se calentó de más y el alcohol ya se evaporó, o es de muy baja graduación

CÓMO EVITARLO

Usa ron de al menos 35% de alcohol y enciéndelo apenas lo agregas, sin dejarlo hervir mucho antes de acercar el fuego.

Queda muy dulce o empalagoso

POR QUÉ PASA

Exceso de panela o se dejó reducir demasiado el caramelo

CÓMO EVITARLO

Respetar la cantidad de panela y no reducir la salsa más de 1-2 minutos después de flambear.

Recomendaciones

El secreto

Medir el ron en una taza antes de verterlo (nunca flambear directo de la botella) es la regla de seguridad más importante: evita que una llama suba por el chorro hacia el envase.

Decoración y presentación

Sirve en plato hondo con la bola de helado al centro, el plátano alrededor y la salsa bañando todo; una hojita de menta da color.

Para más personas

Para 25 o más personas, es mejor flambear en tandas de 4 porciones (nunca en una sartén gigante, por seguridad y para que el flambeado se vea y controle bien); prepara el caramelo con plátano en lote grande y haz el flambeado final por tandas justo antes de servir.

Conservación

Este postre se sirve siempre recién hecho; no se recomienda guardar los plátanos ya flambeados porque pierden la textura y el helado se derrite.

Para acompañar

Café colombiano o un vino dulce tipo Pedro Ximénez.

Sustituciones

- Ron por brandy o whisky: cambia el sabor pero funciona igual para flambear.
- Sin alcohol: omite el flambeado, agrega el jugo de naranja y un chorrito de esencia de ron, y sirve igual (sin el efecto de la llama).

- <https://www.saveur.com/bananas-foster-new-orleans-how-to-make>
- <https://blog.colandcol.com/bananas-foster/>
- <https://claudiaandjulia.com/blogs/general/platanos-caramelizados-al-estilo-bananas-foster>

Soufflé de chocolate

Soufflé esponjoso de chocolate que sube por encima del molde al hornear, con el exterior firme y el interior suave y cremoso.

Caliente

Fechas especiales

Rápido



Es el postre francés que más intimida y más sorprende cuando sale bien: subir parejo y no bajarse es la prueba de un pastelero.

PORCIONES

4

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

25 min

HORNO

15 min

185 °C · Calor arriba y abajo,
rejilla del centro,
precalentado al menos 15
minutos antes

DIFICULTAD

Avanzada



COSTO

\$\$\$

MOLDE

4 ramequines de 200 ml
(8 cm de diámetro),
engrasados y azucarados

Ingredientes

BASE DE CHOCOLATE

☐ 150 g chocolate semiamargo (3/4 taza de chips)

☐ 150 ml leche entera (2/3 taza)

☐ 30 g mantequilla (2 cda)

☐ 20 g harina de trigo (2 cda) — o maicena

☐ 3 yemas de huevo — de huevos AA

MERENGUE

☐ 4 claras de huevo — de huevos AA

☐ **60 g** azúcar (1/3 taza)

☐ **1 pizca** sal

PARA EL MOLDE

☐ **10 g** mantequilla — *para engrasar*

☐ **20 g** azúcar (2 cda) — *para espolvorear el molde engrasado*

Utensilios

- 4 ramequines
- Batidora eléctrica
- 2 bowls (uno para claras)
- Espátula de silicona

Paso a paso



Preparar los moldes **5 min**

1

Engrasa cada ramequín con mantequilla de abajo hacia arriba con una brocha, y espolvorea azúcar cubriendo todo el interior; golpea para sacar el exceso.

El punto: El interior queda cubierto parejo de azúcar, sin zonas secas.



Hacer la base de chocolate **8 min**

2

Reserva 3 cda de la leche fría para disolver la harina. Calienta el resto de la leche con la mantequilla hasta que hierva apenas; agrega la harina disuelta y cocina 2 minutos revolviendo hasta espesar, luego retira del fuego y agrega el chocolate picado hasta que se derrita.

El punto: La base queda espesa como una crema pastelera y brillante de chocolate.



Agregar las yemas **3 min**

3

Deja enfriar la base 2-3 minutos e incorpora las yemas una a una, batiendo bien después de cada una.

El punto: La mezcla queda lisa, sin que se vean hilos de yema cruda.



Montar las claras a punto de nieve 6 min

4

Bate las claras con la pizca de sal a velocidad media hasta que espumen, luego agrega el azúcar poco a poco y sube a velocidad alta hasta que formen picos firmes que no se caen al voltear el bowl.

El punto: Las claras forman picos firmes y brillantes, no líquidos ni opacos.



Unir las claras con la base 4 min

5

Incorpora un tercio de las claras a la base de chocolate mezclando fuerte para aligerarla, luego agrega el resto con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, sin batir, para no perder el aire.

El punto: La mezcla queda esponjosa y con vetas claras de merengue, sin bajarse de volumen.



Llenar los moldes 3 min

6

Reparte la mezcla en los ramequines hasta el borde, nivela con una espátula y pasa el pulgar por el borde interior para que no se pegue al subir.

El punto: La superficie queda lisa y nivelada, con el borde interior limpio.



Hornear sin abrir el horno 15 min

7

Hornea de inmediato a 185 °C durante 12-15 minutos sin abrir la puerta del horno, hasta que haya subido por encima del molde y la superficie esté firme pero el centro aún se vea un poco tembloroso.

El punto: El soufflé subió derecho, sin inclinarse, y tiene una costra fina en la superficie.



Servir de inmediato 1 min

8

Sirve apenas sale del horno, espolvoreado con azúcar glas; el soufflé empieza a bajar en los primeros minutos fuera del horno.

El punto: Al abrir el centro con la cuchara, se ve cremoso y ligeramente líquido.

Si algo sale mal

No sube o sube muy poco

POR QUÉ PASA

Las claras no llegaron a picos firmes, o se mezclaron de más perdiendo el aire

CÓMO EVITARLO

Bate las claras hasta que formen picos firmes de verdad, y une las mezclas con movimientos envolventes suaves, nunca batiendo.

Se baja apenas sale del horno

POR QUÉ PASA

Es normal que baje un poco, pero si se desinfla del todo es porque quedó crudo por dentro

CÓMO EVITARLO

Hornea el tiempo completo hasta que la superficie esté firme, y sirve en los primeros 2-3 minutos tras sacarlo del horno.

Se pega al molde y sube torcido

POR QUÉ PASA

El molde no quedó bien engrasado y azucarado hasta el borde

CÓMO EVITARLO

Engrasa y azucara el ramequín de abajo hacia arriba en líneas verticales, cubriendo todo el interior incluido el borde.

Sabe a huevo crudo

POR QUÉ PASA

Poco tiempo de horno por miedo a que se seque

CÓMO EVITARLO

Confía en el tiempo (12-15 minutos a 185 °C): el centro debe quedar cremoso, no líquido ni con sabor a huevo crudo.

Recomendaciones

El secreto

Pasar el pulgar por el borde interior del molde después de llenarlo despegando la masa del borde, y eso es lo que permite que el soufflé suba derecho en vez de pegarse de un lado y salir torcido.

Decoración y presentación

Sirve inmediato con azúcar glas espolvoreada; algunos agregan una bola pequeña de helado justo al momento de servir en la mesa, frente al comensal.

Para más personas

Para 25 personas, hornea en tandas de 6-8 ramequines (el soufflé no espera, así que organiza el horneado en oleadas cerca de la hora de servir); no es un postre que se preste bien para 50 personas de una sola vez por esta misma razón.

Conservación

El soufflé no se puede guardar: se desinfla en minutos y no se recupera. La mezcla cruda (antes de montar las claras) se puede preparar con horas de anticipación y refrigerar; monta las claras y hornea justo antes de servir.

Para acompañar

Café espresso, licor de café o una copa de vino dulce.

En La Tebaida (1.200 m)

A 1.200 m el soufflé sube más rápido por la menor presión atmosférica y se puede desinflar antes de cuajar por dentro: hornea 5 °C más caliente (185 °C en vez de 180 °C) y no abras la puerta del horno antes del minuto 12.

Sustituciones

- Harina por maicena en la misma cantidad: queda igual de firme.
- Chocolate semiamargo por chocolate de leche: queda más dulce, reduce un poco el azúcar del merengue.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://bonviveur.com/es/recetas/souffle-de-chocolate>
- <https://www.lasrecetasdemj.com/2016/04/souffle-de-chocolate-videoreceta.html>
- <https://okdiario.com/recetas/souffle-chocolate-2518445>

Arroz con leche colombiano

Arroz cocido lento en leche con canela y clavos hasta quedar cremoso, endulzado con leche condensada; se sirve tibio o frío según el gusto.



Caliente

Navidad

Rápido

Es el postre casero más repetido en la mesa colombiana, el que hace cualquier abuela, y nunca pasa de moda.

PORCIONES

8

cambia y se recalcula

PREPARACIÓN

10 min

COCCIÓN

50 min

REPOSO

15 min

DIFICULTAD

Media



COSTO

\$\$\$

Ingredientes

ARROZ CON LECHE

☐ **200 g** arroz de grano redondo o clásico colombiano (1 taza)

☐ **480 ml** agua (2 tazas)

☐ **2** ramas de canela

☐ **3** clavos de olor

☐ **1 pizca** sal

☐ **1000 ml** leche entera (4 tazas)

☐ **380 g** leche condensada (1 lata pequeña)

☐ **100 ml** crema de leche (casi 1/2 taza) —
opcional, para más cremosidad

☐ **1 cdta** canela en polvo (1 cdta) — *para
espolvorear al servir*

Utensilios

- Olla grande de fondo gordo
- Cuchara de palo

Paso a paso



Lavar el arroz 3 min

1

Lava el arroz bajo agua corriente hasta que el agua salga casi clara, para quitarle el exceso de almidón superficial.

El punto: El agua de lavado ya no sale lechosa, solo ligeramente turbia.



Cocinar el arroz en agua con especias 15 min

2

En la olla, pon a hervir el agua con las ramas de canela, los clavos y la sal; cuando hierva, agrega el arroz, baja a fuego medio-bajo y cocina tapado hasta que absorba casi toda el agua.

El punto: El arroz se ve hinchado y queda muy poca agua libre en el fondo.



Agregar la leche 5 min

3

Agrega la leche entera poco a poco, sin tapar, y sube un poco el fuego hasta que rompa en un hervor suave.

El punto: Se forman burbujas pequeñas y parejas en toda la superficie, no un hervor violento.



Cocinar lento revolviendo 30 min

4

Baja a fuego bajo y cocina 30-35 minutos revolviendo cada pocos minutos para que no se pegue al fondo, hasta que el arroz esté blando y la mezcla haya espesado.

El punto: Al pasar la cuchara, deja un surco que se cierra despacio: la textura ya es cremosa, no acuosa.



Agregar la leche condensada 5 min

5

Retira las ramas de canela y los clavos, agrega la leche condensada (y la crema de leche si la usas) y cocina 5 minutos más revolviendo.

El punto: La mezcla toma un brillo cremoso y un color marfil uniforme.



Dejar reposar 15 min

6

Apaga el fuego y deja reposar 15 minutos tapado; el arroz con leche espesa más al reposar.

El punto: La consistencia pasa de líquida a la de una papilla cremosa que se sostiene en la cuchara.



Servir 2 min

7

Sirve tibio en platos o vasos individuales, espolvoreado con canela en polvo (o guarda en el refrigerador si lo prefieres frío).

El punto: Al enfriarse un poco en el plato, forma una capa suave en la superficie sin separarse el líquido.

Si algo sale mal

Queda duro o el arroz no se ablanda del todo

POR QUÉ PASA

Poco tiempo de cocción en agua antes de agregar la leche, o fuego muy fuerte que evapora el líquido sin cocinar el grano

CÓMO EVITARLO

Da tiempo suficiente a la primera cocción en agua (el grano debe sentirse casi listo) antes de agregar la leche, y cocina siempre a fuego medio-bajo.

Se pega y se quema en el fondo

POR QUÉ PASA

Falta de revolver seguido o fuego demasiado alto en la fase de leche

CÓMO EVITARLO

Usa una olla de fondo gordo, fuego bajo, y revuelve cada 2-3 minutos durante toda la cocción con leche.

Queda muy líquido, no espesa

POR QUÉ PASA

Se sirvió recién hecho sin dejar reposar, o le faltó tiempo de cocción con la leche

CÓMO EVITARLO

Respetar los 15 minutos de reposo tapado al final: espesa bastante solo con el reposo, sin necesidad de más cocción.

Se corta la leche (se ven grumos o se separa)

POR QUÉ PASA

Se agregó la leche condensada a fuego muy alto o se hirvió con violencia

CÓMO EVITARLO

Agrega la leche condensada con el fuego ya bajo y sin que hierva fuerte, solo un hervor suave.

Recomendaciones

El secreto

Revolver con frecuencia (no solo al principio) durante toda la cocción con leche es lo que evita que se pegue y además libera el almidón del arroz, que es lo que da la cremosidad sin necesidad de maicena.

Decoración y presentación

Sirve en platos hondos o vasitos individuales con canela en polvo espolvoreada y, si quieres, unas pasas o coco rallado por encima.

Para más personas

Para 25 personas triplica la receta en una olla grande (vigila más seguido porque se pega más fácil en cantidad); para 50, cocina en dos ollas grandes en paralelo en vez de una sola olla gigante, para controlar mejor la cocción pareja.

Conservación

Se conserva en el refrigerador hasta 5 días en un recipiente tapado; espesa al enfriar, así que si lo quieres más líquido al recalentar, agrega un poco de leche tibia.

Para acompañar

Café colombiano o, si se sirve frío, solo.

En La Tebaida (1.200 m)

El agua hierve a unos 96 °C en La Tebaida, no a 100 °C: el arroz tarda entre 10 y 15 minutos más en ablandarse en la primera cocción con agua, así que dale ese tiempo extra a fuego bajo antes de agregar la leche.

Sustituciones

- La crema de leche es opcional, se puede omitir y queda igual de rico, solo un poco menos cremoso.
- Leche condensada por panela si se prefiere menos dulce industrial: usa 150 g de panela rallada y ajusta el dulce al gusto, sabiendo que cambia el sabor final.

FUENTES CONSULTADAS PARA CONTRASTAR PROPORCIONES

- <https://www.mycolombianrecipes.com/es/arroz-con-leche/>
- <https://bonviveur.com/es/recetas/arroz-con-leche-colombiano>
- <https://www.infobae.com/colombia/2024/12/05/asi-puede-preparar-el-mejor-arroz-de-leche-colombiano-para-estas-festividades/>