

Coquito de Oreo

13 onzas leche de coco Goya
15 onzas crema de coco Coco Lopez
12 onzas de leche evaporada
14 onzas de leche condensada
1 cucharada de canela en polvo
1 cucharada de vainilla
10 galletas Oreo
1 taza de ron blanco (opcional)

Todo en una licuadora y lo bates bien hasta que las galletas estén bien molidas.

Embotellas y guardas en refrigerador.

Frosting Puertorriqueño



1/2 taza de leche
8 tazas de azúcar en polvo
1 taza (250ml) manteca emulsificada **

1 cucharadita de vainilla clara
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de extracto de almendra

En el bowl de la mezcladora.. echas la manteca emulsificada, la mitad de la leche y la sal.. lo bates bien.

Ahora le vas agregando el azúcar en polvo, poco a poco, mientras lo bates, hasta conseguir la consistencia deseada. Le agregas los extractos y lo bates a velocidad alta por 2 minutos.

Puede tambien usar un poca de la leche restante para ajustar la consistencia..

** A la manteca emulsionada o de alta proporción se le agregan emulsionantes adicionales durante la fabricación. Cada 10 onzas de manteca vegetal incluye aproximadamente 1/3 de onza de emulsionantes, que ayudan a que la manteca vegetal se combine fácilmente con la masa del bizcocho.

Si no consigues manteca vegetal emulsificada.. la puede sustituir con manteca vegetal Crisco

Limber de Coco

1 lata (13.5 oz) de leche de coco Goya
1 lata (12 oz) de leche evaporada
1 lata (15 oz) de crema de coco (Coco Lopez)
1 cartón (17.6 oz) de agua de coco Goya
1 taza de agua
1 cucharada de vainilla
1/2 cucharada de canela en polvo
1/4 taza de coco rallado

Bates todo bien en una licuadora y divides entre vacitos plásticos.. Lo pones en el congelador hasta que estén listos para comer.

Pan de Anís



4 tazas de harina (para todo uso)
1 cucharada de anís (entero)
1 cucharada de levadura
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de azúcar
1/4 taza de mantequilla (ablandada)
1 taza de leche (tibia)
1/4 de agua + más para hacer una masa suave (tibia)

A la taza de leche tibia (110°F) le agregas la levadura y una cucharada de azúcar. Deje que se esponje y se active por 10 minutos.

Al bowl the la maquina echas el resto de los ingredientes secos... mezcle bien.

Agregas el agua, mantequilla y levadura fermentada..

Mezclar con el gancho y amasar durante 8 minutos.

Ponga la masa en un bolw engrasado y lo cubres con un paño húmedo. Lo colocas en un lugar tibio. (yo lo pongo en el horno apagado, pero con la luz encendida) y lo dejas fermentar por una hora. Debe estar doble de tamaño.

Divídala en 3 porciones iguales. y haces una trenza.

Colocas el pan sobre una molde de hornear que tenga papel de hornear encima. Cubra y deje crecer otros 30 a 40 minutos.

Caliente el horno a 350°F ... Bata un huevo con 1 cucharada de leche y usando una brocha repostera.. le untas huevo al pan por encima.



Hornée durante unos 25 minutos. Luego lo colocas sobre una parilla de alambre para refrescarse. No cortes el pan hasta que esté completamente frío.

Pan Casero



1 cucharada de levadura seca activa (2 paquetes)
2 tazas de agua (divididas – $\frac{1}{2}$ taza y $1\frac{1}{2}$ taza, agua tibia
aproximadamente 110-115°F
4 cucharadas de azúcar (dividido – 1 cucharada y 3 cucharadas)
 $\frac{1}{3}$ tazas de aceite de oliva
2 cucharadita de sal
6-6 $\frac{1}{2}$ tazas de harina para todo uso

Adición

1 huevo
2 cucharaditas de leche
semillas de sésamo (opcional, o semillas de amapola)

En un tazón grande, agregue $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia, levadura y 1 cucharada de azúcar. Deje que la levadura se active durante 5 a 10 minutos.

Agregue el agua tibia restante y el azúcar, el aceite, la sal y 4 tazas de harina. Combine hasta que quede suave y luego agregue suficiente harina restante para formar una bola suave de masa.

Voltee sobre una superficie de trabajo bien enharinada, luego amase hasta que quede suave y elástica (generalmente alrededor

de 7 minutos). *Si está amasando la masa a maquina, amase durante 6 minutos.

Coloque en un tazón engrasado, rodando a través del aceite para cubrir la parte superior de la masa también. Cubra con una envoltura de plástico o una toalla húmeda y deje crecer en un lugar cálido hasta que se duplique (aproximadamente una hora).

Golpee la masa y colóquela sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Divida en porciones de 102 gramos y forme una bola con cada una (la mezcla debe rendir como 14 panes). Coloque en bandejas para hornear engrasadas, separadas por 2 pulgadas, cubra y deje que duplique su tamaño nuevamente (aproximadamente 30 minutos).

Batir el huevo y la leche fria, luego usando una brocha de cocinar se le unta a cada pancillo. Espolvorea con semillas de sésamo (opcional, usa semillas de amapola si lo deseas). Hornee en horno precalentado a 400° F durante 15-20 minutos, los rollos deben estar dorados. Retirar inmediatamente a unas parillas para enfriar.

Excelente para sandwiches o hamburguesas.

Bizcocho de Miel



2-1/2 tazas de harina para todo uso (all-purpose)

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de jengibre en polvo

1/2 cucharadita de clavo en polvo

1 cucharadita de canela en polvo

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de aceite vegetal

1 taza de azúcar

2 huevos separados

1 taza de miel de abejas

1 taza de café negro

Pre-caliente el horno a 350°F. y engrasa y enharina un molde de tipo Bundt

En un envase, tamizas los ingredientes secos, meno el azúcar.

En un envase limpio, bata las claras de huevo hasta que estén firmes.

En el bol de una mezcladora.. mezcle el aceite, el azúcar y las yemas de huevo por 1 minuto. Agrega la miel y los ingredientes secos alternando con el café. Retire el bol de la maquina e Incorpore las claras batidas usando una espátula de goma, con cuidado de no batir la mezcla.

Echas la mezcla en el molde preparado y lo llevas al horno pre-calentado por 55 a 65 o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Luego lo colocas sobre una parrilla de alambre a refrescarse por 10 minutos antes de sacar el bizcocho del molde. Cuando el bizcocho esté completamente frio.. lo puede espolvorear con azúcar en polvo si lo deseas.



Helado de Vainilla



Rinde 1 cuarto de galón

7 yemas de huevo
2/3 de taza de azúcar granulada
2 $\frac{1}{2}$ tazas de leche
 $\frac{1}{2}$ taza de crema espesa (heavy cream)
1 cucharada de extracto de vainilla
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

- 1) En un bol grande batir las yemas de huevo y el azúcar durante unos 2 minutos, reservar.
- 2) En una cacerola mediana, caliente la leche y la nata hasta que se formen pequeñas burbujas en los bordes pero no deje que hierva.
- 3) Agregue aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la mezcla caliente a la mezcla de yema de huevo y mezcle para combinar bien. Agregue la mezcla de yema de huevo nuevamente a la cacerola con la leche caliente restante y la crema y cocine a fuego medio bajo hasta que espese, aproximadamente de 7 a 8 minutos, asegurándose de revolver constantemente durante ese tiempo.
- 4) Colar el líquido caliente a través de un colador fino en un tazón grande. Agrega la vainilla y la sal y mezcla. Cubra con plástico asegurándose de que la envoltura de plástico realmente toque la mezcla de natillas para que no se forme una piel. Refrigere de un dia para otro. Tambien coloque el inserto de su máquina para hacer helados en el congelador y déjelo reposar durante la noche.
- 5) Antes de que esté listo para el siguiente paso, coloque las natillas en el congelador durante 10 minutos.
- 6) Coloque su crema fría en el inserto congelado y encienda su máquina para hacer helados. Congele las natillas de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



7) Sirva de inmediato o congele en un envase bien tapado, hasta por un mes.

Palitos de Jacob (Eclairs)



Rinde de 10 a 12

Masa: (Pâte choux)

1 taza de agua

1 taza de harina para todo uso

1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla sin sal
4 huevos a temperatura ambiente

Relleno de crema:

2 1/4 tazas de leche
1/4 taza de maicena
1/4 taza de azúcar granulada
4 yemas de huevo
1 cucharadita de pasta de vainilla
Pizca de sal

Ganache:

4 onzas de chips de chocolate semidulce
1/4 taza de crema espesa

Preparación

Para hacer la crema:

1) Agregue todos los ingredientes de las natillas en una cacerola grande y, con el fuego apagado, mezcle todos para combinar y que la maicena quede bien disuelto.

2) Coloca tu natilla a fuego medio y cocínala, revolviendo todo el tiempo hasta que la natilla espese. Después que espese, cocine 2 minutos adicionales. Cuele a través de un colador fino en un tazón, cubra la crema pastelera con una envoltura de plástico (asegúrese de que la envoltura de plástico esté tocando la crema pastelera) y póngala en el refrigerador hasta que enfrié por completo.



Para hacer la masa:

- 3) Precaliente el horno a 425°F.
- 4) Cubra 2 bandejas para hornear con papel de cocinar y reserve.
- 5) Ponga el agua, la mantequilla y la sal en una cacerola mediana y deje hervir a fuego medio bajo. Retírelo del fuego. Agregue la harina de una vez y revuelva bien con una cuchara de madera hasta que la harina esté completamente mezclada.
- 6) Vuelva a encender el fuego a fuego medio y cocine, revolviendo constantemente durante 2 minutos. Va a tener la consistencia de papas majadas.

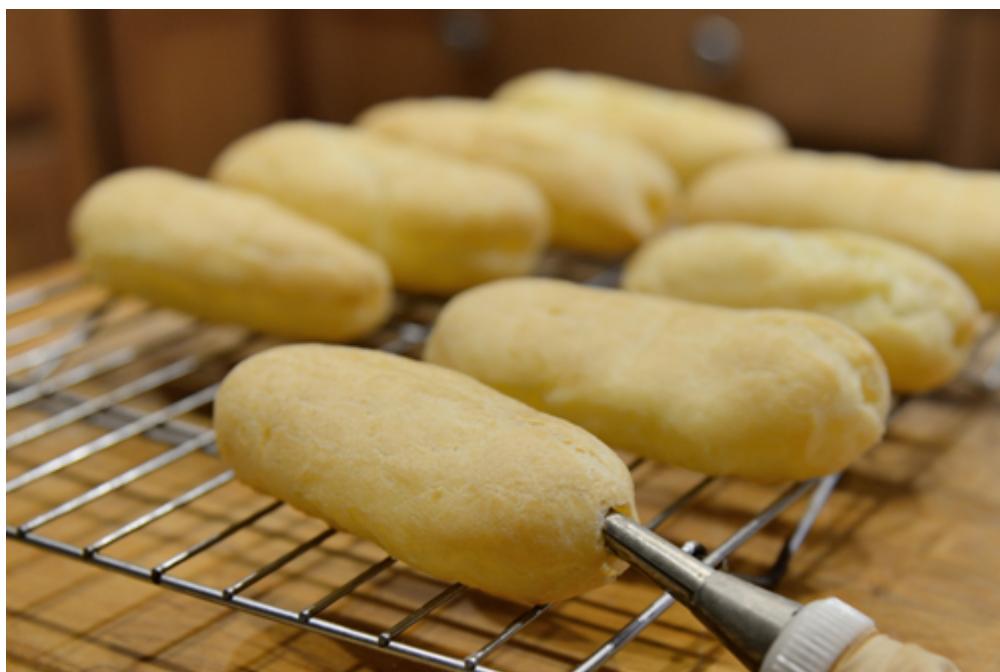


7) Eche la masa en el tazón de la mezcladora y con el batidor plano.. bata la mezcla por unos minutos, para que se refresque un poco antes de agregar los huevos. Luego agregas los huevos, mientras mezclas, uno a uno, hasta que los cuatro huevos estén bien incorporados.



8) Llene una manga pastelera que haya sido equipada con una punta redonda o de estrella grande con un poco de masa (tendrá que hacer esto dos o tres veces si no tiene una manga grande) y coloque troncos de 6 pulgadas a unos pocos centímetros de distancia en las bandejas para hornear preparadas.

9) Si tiene una botella de spray.. le echas un poco de agua sobre cada palito.. puede usar una brocha de cocinar tambien. Llevelos al horno precalentado y hornéelos durante 10 minutos, reduzca la temperatura a 350° y continúe horneándolos durante 20 a 25 minutos adicionales o hasta que estén ligeramente dorados. Tan pronto como salgan del horno, use una palito de los de hacer pinchos mediano y haga un pequeño orificio en el extremo de cada lado para que escape el vapor, deje enfriar por completo.



Para hacer el Ganache:

10) Caliente la nata en una sartén pequeña a fuego medio hasta

que esté justo por debajo del punto de ebullición. (no lo dejes hervir)

11) Vierta la crema caliente sobre las chispas de chocolate y deje reposar durante 1 minuto y luego bata hasta que el chocolate se derrita.

12) Cuando esté listo para ensamblar, con una manga pastelera equipada con una punta redonda de tamaño mediano, llene cada caparazón y sumerja la parte superior en el chocolate derretido o vierta el chocolate encima.



13) Deje que se asienten un poco antes de servir.

NOTAS: Esta masa tambien se usa parar hacer Profiterole ..



Wilton y Ateco venden la punta #230 para rellenar postres como donas y recetas como esta.

Pastillaje

1 sobre de gelatina, sin sabor
3 cucharadas de agua tibia
1 cucharadita de jugo de limon
1 lb. de azucar en polvo, 10X

Mezcla la gelatina con el agua tibia y jugo de limon, hasta que se haya disuelto la gelatina.

Divide la libra de azúcar en polvo en 2 partes. Ponga una parte sobre una superficie limpia, haciendo un hoyo en el centro, le añades la mezcla de gelatina. Mezclalo bien. La Segunda parte de la azucar, se la vas añadiendo poco a poco, hasta que tengas una masa facil de trabajar con las manos.

Usa mas azucar si es necesario. Para que no se te pegue de las manos, haz una mezcla de 50% azúcar en polvo y 50% maizena y te espovoreas las manos.

Si no pienses usar la mezcla de immmediato, puedes cubrirlo bien en papel plastico, y guardarlo en un envase tapado. Cuando esta guardado correctamente, el pastillaje guarda bien por varios meses.

Pastillaje Filipino

1 1/2 cucharadita de gelatina sin sabor
6 cucharadas de agua fría
2 1/4 tazas de azúcar en polvo (aprox) (confectioner's sugar)
Colorante comestible en pasta

En el recipiente para baño de María poner el agua y espolvorear la gelatina sin sabor. Mezclar y dejar hidratar

unos minutos.

Llevar a baño de María hasta que se disuelva por completo.

Echas el azúcar en un recipiente y le echas el líquido en el centro Mezclar y amasar... le puedes agregar más azúcar, de poco a poco, hasta lograr la consistencia deseada.

Se envuelve bien en plástico y se guarda hasta se vaya a usar.
Le puedes agregar el colorante y amasar.