



COOKING CLASSES

AT SUR LA TABLE

MACARRONES CHEESECAKE DE CEREZA

CON CHEF SUR LA TABLE

Lista de ingredientes

A continuación, tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete.

Productos

- ☐ 2 tazas de cerezas frescas o congeladas

Lácteos

- ☐ 4 claras grandes
- ☐ 8 onzas de queso crema
- ☐ 2 onzas de mantequilla sin sal

Artículos de despensa

- ☐ Azúcar glas
- ☐ Harina de almendra
- ☐ Cremor tartaro
- ☐ Azúcar granulada
- ☐ Pasta de vainilla o 1 vaina
- ☐ Maicena
- ☐ Sal kosher

Productos secos/enlatados

- ☐ Colorante alimentario en gel rosa o rojo (opcional)

Congelado

- ☐ Hielo

Equipo necesario

A continuación tienes la lista de herramientas que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Balanza de cocina
- ☐ Rascador de banco (opcional)
- ☐ Tazas medidoras y cucharas
- ☐ Colador de tamiz o de malla fina
- ☐ Espátula de silicona
- ☐ Cuchara de madera
- ☐ Termómetro de lectura instantánea
- ☐ Tazon grande para mezclar
- ☐ Tazon para mezclar
- ☐ Batedor

Utensilios de cocina

- ☐ Olla media

Electrodomésticos

- ☐ Procesador de alimentos
- ☐ Batidora con paleta y batidor

Herramientas y Equipos de Repostería

- ☐ 2 bandejas de horno cubiertas con papel pergamino
- ☐ 2 mangas pasteleras grandes (desechables o de tela)
- ☐ Punta de repostería simple de 1/2" (#12)
- ☐ Punta grande redonda para la masa

Otros

- ☐ Papel pergamino

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor.

Macarrones clásicos de vainilla

1. Imprime 4 copias de la plantilla de macaron de la última página de este paquete para colocarlas bajo el papel pergamino en las bandejas de hornear.
2. Comenzaras la clase pulsando la harina de almendra y el azúcar glas. Será útil tener los ingredientes, la balanza de cocina, el procesador de alimentos, el colador de malla fina y una hoja de papel pergamino listos para usar.
3. Precalienta el horno a 300°F y coloca la rejilla en el centro del horno.
4. 30 minutos antes de la clase, saca 4 claras de huevo de la refrigeradora y déjalas a temperatura ambiente

Relleno de cheesecake de cereza

1. 30 minutos antes de la clase, retira el queso crema y la mantequilla de la refrigeradora y deja que alcance la temperatura ambiente.
2. Si usas cerezas frescas, quita los huesos.
3. Si usas cerezas congeladas, sácalas del congelador y déjalas descongelar.

MACARRONES CLÁSICOS DE VAINILLA

Producción: 35 galletas para bocadillo

7 onzas de azúcar glas

4 onzas de harina de almendra

4 claras grandes (4 onzas), a temperatura ambiente

1/8 de cucharadita de cremor tártaro

3 1/2 onzas de azúcar granulada

2 cucharaditas de pasta de vainilla o las semillas de media vaina de vainilla

Colorante alimentario en gel rosa o rojo (opcional)

1. Precalienta el horno a 300°F y coloca una rejilla en el centro del horno. Coloca las bandejas de hornear con papel pergamino. Asegúrate de que las bandejas estén planas (sin abolladuras ni deformadas) y que el papel pergamino encaje perfectamente en la bandeja. Usando plantillas de papel, traza círculos sobre pergamino o coloca plantillas bajo papel.

2. En el tazón de un procesador de alimentos equipado con una cuchilla metálica, procesa azúcar glas y harina de almendra hasta obtener un polvo fino, durante unos 30 segundos. Usando un tamiz o un colador de malla fina, tamizar la mezcla sobre una hoja de papel pergamino tres veces y descartar cualquier harina gruesa (no más de media cucharadita).

3. **Para preparar merengue:** En el tazón de un batidor, añade claras de huevo y cremor tártaro; batir las claras a velocidad media hasta que formen espuma. Añade azúcar poco a poco, parando para limpiar los bordes del tazón según sea necesario. Una vez incorporada el azúcar, sigue batiendo hasta que quede en picos rígidos y brillantes. El merengue debe tener la consistencia de la crema de afeitar. Incorpora suavemente la pasta de vainilla o las semillas.

4. **Para completar el paso del macaronaje:** Añadir un tercio de la mezcla de harina tamizada al merengue e incorporarlo suavemente. Una vez incorporado, añade la mezcla de harina restante, limpiando los lados del tazón y luego volviendo a incorporarse al centro, teniendo cuidado de no mezclar demasiado. Repite hasta que la masa se ponga brillante y alcance la consistencia de lava. Para comprobar la consistencia correcta, la masa debe fluir de la espátula y mantener una cinta durante un par de segundos, para luego volver a caer sobre sí misma formando una superficie lisa y brillante. Si cae en grumos, sigue mezclando suavemente, desinflando la masa hasta alcanzar la consistencia adecuada.

5. Transfiere la masa a una manga pastelera con una punta redonda lisa de 1/2". Con ambas manos, sujeta la manga colocando la punta a 1/2" sobre el pergamino, justo en el centro del primer círculo de la plantilla y rellena. Una vez llenado el círculo, deja de apretar y haz un movimiento rápido hacia arriba y de lado para despegar la masa y pasar al siguiente círculo. (La masa debe asentarse formando un círculo redondo liso y brillante.)

6. Golpea firmemente la bandeja de hornear sobre la mesa para liberar el aire atrapado en los macarrones. Deja reposar los macarrones a temperatura ambiente hasta que se forme la piel firme, durante 30 a 45 minutos. Para comprobar si los macarrones están listos, toca ligeramente los lados y, si tu dedo no hace abolladura, los macarrones están listos para el horno.

7. Hornea una bandeja a la vez, girándola a mitad de cocción, hasta que estén firmes, entre 14 y 16 minutos. Desliza cuidadosamente las hojas de papel pergamino con macarrones sobre una rejilla de alambre y deja que los macarrones se enfríen completamente antes de despegarlos del papel y rellenarlos.

Variaciones de la receta:

- Para teñir macarrones, mezcla una pequeña cantidad de colorante alimentario en gel sobre el merengue duro.

RELLENO DE CHEESECAKE DE CEREZA

Producción: 2 tazas

Este relleno rosa vibrante rebosa de sabor a cereza. Perfecto para delicados macarrones o pastelitos.

2 tazas de cerezas frescas o congeladas, descongeladas, sin semilla y picadas
1 cucharada de azúcar granulada
2 cucharaditas de maicena
1/4 de taza de agua
1 paquete (8 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente
2 onzas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 taza de azúcar glas
1 cucharadita de pasta de vainilla o semillas de 1/2 vaina de vainilla
1/4 de cucharadita de sal kosher

1. **Para preparar el relleno:** En una olla mediana a fuego medio, añade cerezas, azúcar, maicena y agua; remueve para mezclar. Lleva la mezcla a ebullición y reduce el fuego para que hierva a fuego lento; Cocina hasta que la salsa se haga translúcida y espesa, unos 5 minutos. Reserva para que se enfríe completamente.
2. En el tazón de una batidora, batir queso crema y mantequilla ablandada hasta que quede ligero y esponjoso. Tamizar azúcar glas para eliminar grumos y luego añadir a la mezcla de mantequilla y mezclar hasta que esté bien combinado. Añade vainilla y sal, y mezcla hasta que quede suave y cremoso. Usando una espátula de silicona, incorpora suavemente las a de cerezas.
3. Transferir el relleno a una bolsa pastelera con una punta redonda grande.
4. **Para armar macarrones:** Pon aproximadamente 1 cucharadita de relleno de cereza en el lado plano de un macarrón. Coloca otro macarrón encima y presiona suavemente para empujar el relleno hacia los bordes.
5. Una vez llenos, los macarrones pueden refrigerarse en un recipiente hermético durante hasta 3 días.

Variaciones de la receta:

- Sustituye las cerezas por arándanos, moras o fresas.

CÓMO HACER MACARRONES

Hacer macarrones solo requiere tres ingredientes: harina de almendra, azúcar glas y claras de huevo. Se pueden añadir otros productos como cacao en polvo, frambuesas secas, polvos de frutos y té secos para cambiar el color y sabor de estas delicadas galletas. Es importante elegir cuidadosamente los ingredientes y seguir las instrucciones de preparación y repostería de este paquete para asegurar el éxito.

Harina de almendra, muy finamente molida

Disponible en Sur La Table, tiendas especializadas o en línea. Guarda los productos en el congelador, ya que las harinas de frutos secos se estropean rápido. Compra productos que contengan poco o nada de maicena, lo que puede hacer que los macarrones se agrieten. Otra opción es comprar almendras y molerlas hasta obtener una textura muy fina en un procesador de alimentos, molinillo de especias o batidora.

Claras de huevo

Para obtener mejores resultados, deja que las claras alcancen la temperatura ambiente antes de batir. Asegúrate de que las claras no contengan restos de yema que eviten que las claras formen espuma correctamente. Un ácido suave, como el cremor tártaro, también ayuda a que las claras de huevo formen espuma. Al medir, ten en cuenta que la clara de un huevo grande pesa aproximadamente 1 onza.

Aromatizantes

Mezcla aromatizantes secos como polvos de fruta seca, té, polvos de frutos secos y cacao con la harina de almendra. Mezcla ingredientes húmedos como colorantes alimentarios con las claras de huevo una vez batidas.

TÉCNICAS DE MEZCLA DEL MERENGUE

Merengue común/francés/frío

Hecho con claras de huevo a temperatura ambiente. El azúcar se añade poco a poco después de batir las claras hasta alcanzar el pico blando. Esta mezcla es menos estable y debe usarse de inmediato.

Merengue cocido/italiano/caliente

Se cocina un jarabe de azúcar (4 partes de azúcar por 1 parte de agua) a aproximadamente 243°F (fase de bola firme), luego se vierte en las claras (empieza a batir las claras cuando el jarabe de azúcar hierva). Esta mezcla es más estable que un merengue frío.

TERMINOLOGÍA IMPORTANTE

Macaronaje

La técnica de desinflar la harina de almendra y el merengue para crear una masa suave y brillante.

Macaronner

La técnica de mezclar la masa hasta que esté firme y gotee lentamente al aplicarla.

Pied

El "pie" o pequeños volantes que se forman a lo largo del borde inferior de un macarrón hacen que la galleta sea distintiva y auténtica. La formación del pie depende de varios factores, incluyendo el macarrón adecuado, la temperatura del horno y golpear la bandeja de horno sobre la mesa antes de meterla en el horno.

CONSEJOS

- Para asegurar resultados consistentes, pesa todos los ingredientes con una balanza digital.
- Asegúrate de tamizar los ingredientes varias veces si es necesario. Los ingredientes secos deben tener una textura polvorienta sin grumos. La mezcla de almendra y azúcar glas pueden pulsarse en un procesador de alimentos para que la textura sea más fina.
- La masa final de macarrón debe quedar firme y gotear lentamente cuando se cuele con una espátula de silicona.
- Para mantener los macarrones consistentes en tamaño y forma, haz una plantilla circular dibujando círculos de 1 1/3" separados al menos 1/2" en el reverso de una hoja de papel pergamino cortada del tamaño de la bandeja de hornear. Alternativamente, coloca una plantilla bajo el papel pergamino. No retires la plantilla hasta que los macarrones estén horneados.
- Al formar los macarrones, mantén la punta de la manga de pastelería aproximadamente a 1/2" por encima y en el centro de la guía circular, ya que la masa se va a extender.
- Después de terminar, golpea firmemente la bandeja de horno sobre la mesa para liberar el aire atrapado y ayudar a formar la galleta.
- Seca los macarrones a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos antes de hornearlos. El proceso de secado termina cuando los macarrones ya no se pegan al dedo al tocarlos suavemente.
- Hornea solo una bandeja a la vez y gira la bandeja para que la horneada sea uniforme.
- Si los macarrones se pegan al papel pergamino después de hornearlos, pasa los macarrones al congelador durante 5 minutos para que los liberen.
- Los macarrones pueden mantenerse en un recipiente hermético durante 3 días a temperatura ambiente o hasta 1 semana en la nevera.

