



COOKING CLASSES
AT SUR LA TABLE

FAVORITOS DE OTOÑO

CON CHEF DE SUR LA TABLE

Lista de ingredientes

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

Productos Frescos

- ☐ 2 libras de manzanas Granny Smith
- ☐ 2 limones
- ☐ 4 naranjas rojas o navel, o 1 taza de jugo de naranja recién exprimido, más 1 naranja

Lácteos/refrigerados

- ☐ 1 huevo grande
- ☐ 14 onzas de mantequilla sin sal

Artículos de despensa

- ☐ Azúcar morena clara
- ☐ azúcar
- ☐ Maicena
- ☐ Extracto de almendra
- ☐ Canela molida
- ☐ Sal kosher
- ☐ harina
- ☐ 1 palo de canela
- ☐ 1 cucharadita de clavo entero

Productos secos/enlatados

- ☐ 1/4 de taza de almendras tostadas en rodajas
- ☐ 12 onzas de cerveza de jengibre sin alcohol

Equipo necesario

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

Cubertería

- ☐ Cuchillo de chef
- ☐ Tabla de cortar

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Tazas y cucharas de medida
- ☐ Tazas y cucharas para medir líquidos
- ☐ Tazones para mezclar, de varios tamaños
- ☐ Rodillo
- ☐ Regla
- ☐ Espátula de silicona
- ☐ Pelador de verduras
- ☐ Cortador de repostería
- ☐ Brocha de repostería

Utensilios de cocina

- ☐ Olla grande o olla holandesa
- ☐ Olla pequeña

Electrodomésticos

- ☐ Procesador de alimentos, opcional, pero preferido

Utensilios de repostería

- ☐ 2 bandejas de horno (tamaño mediano/grande)
- ☐ Papel pergamino
- ☐ Rejilla de alambre

Juego de mesa

- ☐ Tazas

Otros

- ☐ Plástico de cocina

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

Masa de tarta

1. Corta y enfría 12 onzas de mantequilla sin sal.
2. Mide los ingredientes.

Barritas de tarta de manzana

1. Lavar y secar las manzanas.

Cóctel sin alcohol Mula caliente

1. Lavar y secar los productos frescos.

BARRITAS DE TARTA DE MANZANA

Producción: 15 piezas de 3 pulgadas

Las tartas de bandeja son geniales para recibir invitados; Se hornean rápido, tienen un aspecto increíble y se pueden servir fácilmente, cortados en cuadrados. Aquí hemos añadido un toque de almendra a la tarta clásica de manzana para algo realmente único.

Corteza:

3 recetas Masa de Tarta, fría o descongelada

Relleno:

2 libras (unas 6) manzanas Granny Smith o ligeramente ácidas, peladas y cortadas finamente

2 cucharadas de zumo de limón fresco

1/2 taza de azúcar morena claro

1/2 taza de azúcar

2 cucharadas de maicena

3/4 de cucharadita de extracto de almendra

1 cucharadita de canela molida

1/4 de cucharadita de sal kosher

4 cucharadas de mantequilla sin sal, cortadas en trozos de 1/2 pulgada

1 taza de agua

1 huevo, batido

1/4 de taza de almendras tostadas en rodajas

1. Para la masa: Saca la masa de la nevera unos 15 minutos antes de que estés lista a estirla para que se ablande un poco. Enharina generosamente la superficie de trabajo. Estira cada una de las masa en un rectángulo. Sándwich dos cuadrados de masa juntos. Espolvorea la parte superior del cuadrado con harina. Usando un rodillo, estira la masa fría en un rectángulo grande, girando y volteando la masa según sea necesario con un rascador de banco para evitar que se pegue al mesón, hasta que el rectángulo mida 12 pulgadas de ancho, 17 pulgadas de largo y 1/8 de pulgada de grosor. Empezando por un borde, enrolla la masa alrededor del rodillo y colócala suavemente sobre la bandeja de horno. Presiona suavemente la masa contra el fondo y los lados de la bandeja. Recorta el exceso de masa y resérvala, dejando una pulgada sobresaliendo por los lados. Transfiere la masa y los recortes de masa al refrigerador para que se enfríen.

2. Repite el mismo procedimiento de estirando la masa restante, creando un rectángulo más pequeño de 10 por 15 pulgadas. Dobla con cuidado la masa por la mitad, transfiérela a una bandeja forrada con papel pergamino y enfría mientras preparas el resto de ingredientes.

3. **Para el relleno:** En tazón grande, mezcla todos los ingredientes del relleno excepto el agua. Pon el relleno en una olla grande a fuego medio y cocina hasta que las manzanas estén calientes y el azúcar burbujee por los bordes; agrega el agua. Lleva la mezcla a ebullición y reduce a fuego lento. Cocina, removiendo frecuentemente, hasta que las manzanas se ablanden y los jugos estén espesos, unos 6 a 8 minutos. Retira del fuego, y lleva el relleno a un tazón grande y poco profundo para hornear y enfría durante 10 minutos antes de continuar.

Precalienta el horno a 400°F, con la rejilla en el centro.

4. **Montar la tarta:** Transfiere los recortes de masa y la masa restante a una superficie ligeramente enharinada. Con un cortador de masa ondulado, corta el rectángulo en tiras a lo largo y luego corta la mitad de las tiras por la mitad para crear las tiras del tamaño adecuado para la tarta rectangular. Rellena la bandeja con la masa con el relleno de manzana enfriada y forma el enrejado por encima. *(Consulta las instrucciones que aparecen al principio de este paquete de recetas para tejer la masa.)* Estira los recortes de masa según sea necesario para añadir tiras adicionales.

5. Una vez completado el enrejado, dobla los bordes de la corteza sobre los bordes del enrejado y pellizca para crear un borde decorativo. Pincela la parte superior de la tarta con el huevo batido y hornea durante 35 minutos, o hasta que el relleno este burbujeante y la parte superior esté dorada. Transfiere a una rejilla de alambre, espolvorea con almendras y enfría.

MASA DE TARTA HOJALDRADA

Producción: 1, 9" masa de tarta

Esta receta produce una corteza sencilla y ligeramente endulzada que se puede usar con todo tipo de rellenos. Puedes preparar la masa con anticipación, envolverla en plástico y refrigerarla hasta 3 días o congelarla hasta 3 meses. Descongela la masa durante 24 horas en el refrigerador antes de usarla. Para cualquier enrejado o trenza, duplica la receta para asegurarte de tener suficiente masa.

1 1/4 tazas (6 1/4 onzas) de harina todo uso sin blanquear
2 cucharadas de azúcar
1/2 cucharadita de sal kosher fina
4 onzas de mantequilla fría, sin sal, cortada en cubos de 1/2"
3 a 4 cucharadas de agua con hielo

1. **Para preparar la masa:** Coloque la harina, el azúcar y la sal en el tazón de un procesador de alimentos o en un tazón grande para mezclar. Pulsando o con un cortador de repostería, corta la mantequilla en la harina hasta que la mantequilla tenga el tamaño de guisantes pequeños.

2. **Para trabajar la masa:** Espolvorea agua con hielo, una cucharada a la vez, sobre la mezcla de harina. Pulsa o remueve la mezcla hasta que se formen grumos grandes. Cuando se haya añadido suficiente agua para que la masa se mantenga unida, transfiere a una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Reúne la masa para formar una bola. Aplana la masa en un disco de unos 15 cm de ancho, cúbreala con plástico y guárdala en el refrigerador durante 30 minutos antes de usarla.

CÓCTEL SIN ALCOHOL MULA CALIENTE

Producción: 2 raciones

Entra en calor con nuestra mula de cerveza de jengibre sin alcohol. Querrás comercializar el olor en tu cocina mientras hierve a fuego lento en la cocina.

12 onzas de cerveza de jengibre sin alcohol

1 taza de zumo de naranja roja o zumo de naranja recién exprimido

2 palitos de canela

2 anís estrellado entero

1 naranja

1 cucharadita de clavo entero

1. **Para preparar las rondas de naranja:** Con un cuchillo de chef, corta la naranja en rodajas de 2 1/4 de pulgada. Entierra varios clavos en la pulpa de cada rodaja de naranja.

2. En una olla pequeña, añade la cerveza de jengibre, zumo de naranja, palitos de canela, anís estrellado y rondas de naranja, y lleva a fuego lento. Deja hervir a fuego lento hasta que la mula esté caliente y las especias sean fragantes, unos 8 minutos.

3. Divide el cóctel en dos tazas. Decora cada taza con una ronda naranja y una barra de canela.

Variaciones de la receta:

- Añade a cada mula 1 onza y media de vodka, ginebra o tequila.
- Sustituye el zumo de naranja por zumo de arándanos.