

COCINA EXQUISITA  
PARA TODA OCASIÓN

# Tartas

AGUILAR

COCINA EXQUISITA PARA TODA OCASIÓN

# Tartas

EDITOR GENERAL  
CHUCK WILLIAMS

RECETAS  
JOHN PHILLIP CARROLL

FOTOGRAFÍAS  
ALLAN ROSENBERG



AGUILAR, ALTEA, TAURUS, ALFAGUARA, S.A. DE C.V.,  
una empresa del  
Grupo Santillana (México)

WELDON OWEN INC.

Presidente: John Owen

Editora: Wendely Harvey

Directora editorial: Laurie Wertz

Consejero editorial: Norman Kolpas

Redactora: Sharon Silva

Diseño: John Bull, The Book Design Company

Producción: Stephanie Sherman

y Mick Bagnato

Fotografía: Allan Rosenberg

Fotógrafo asociado: Allen V. Lott

Producción culinaria: Sandra Griswold

Asistente de la producción culinaria:

Heidi Gintner

Accesorios para la producción: Karen Nicks

Ilustraciones del glosario: Alice Harth

COCINA EXQUISITA PARA TODA OCASIÓN

(WILLIAMS-SONOMA KITCHEN LIBRARY)

fue concebida y producida por

Weldon Owen Inc.

814 Montgomery St.,

San Francisco, CA 94133,

en colaboración con

Williams-Sonoma

100 North Point, San Francisco, CA 94133

Una producción de Weldon Owen

© 1992, Weldon Owen Inc.

814 Montgomery St., San Francisco CA 94133

ISBN 0-7835-0212-5

De esta edición:

D.R. © 1993, Aguilar, Altea, Taurus,

Alfaguara, S.A. de C.V.

Av. Universidad 767, Col. del Valle

C.P. 03100, México, D.F.

Tel. 688 8966

Traducción al español y tipografía:

Diagrama Casa Editorial, S.C.

Cuidado de la edición:

Julieta Arteaga (México) y

Fernando Olmeda (España)

ISBN 968-19-0171-1



#### **A Weldon Owen Production**

Copyright © 1992 Weldon Owen Inc.

Reprinted in 1992

All rights reserved, including the right of  
reproduction in whole or in part in any form.

Primera edición mexicana: abril de 1993

Todos los derechos reservados.

Esta publicación no puede ser reproducida ni en  
todo ni en parte ni registrada en o transmitida por  
un sistema de recuperación de información en  
ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico,  
fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico,  
por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso  
previo, por escrito, de la editorial.

Este libro se terminó de imprimir en Mandarin  
Offset, Hong Kong, en febrero de 1993.

Se tiraron 8000 ejemplares más sobrantes para  
reposición.

Impreso en Hong Kong/Printed in Hong Kong

# Contenido

*Introducción* 4    *Utensilios* 6    *Para hacer la tarta* 8



MASA BÁSICA PARA TARTAS 12



TARTAS DE VERANO 19



TARTAS DE INVIERNO 47



TARTAS PARA TODO EL AÑO 75

*Glosario* 104    *Índice* 108

# INTRODUCCIÓN

Para la mayoría de los aficionados a la cocina el arte de hacer tartas o pays puede ser cualquier cosa menos sencillo. Este libro pretende disipar el temor y la duda en la elaboración de tartas. Su premisa es que cualquiera que lo desee, sin importar su habilidad para cocinar o su experiencia, puede elaborar una deliciosa y atractiva tarta con gran facilidad.

En las páginas siguientes se encuentra la información necesaria para preparar cualquier tarta, desde algunos utensilios básicos hasta la preparación de masas, la confección, el relleno y el horneado. En cada sección damos instrucciones simples y garantizadas.

Las indicaciones van seguidas de 43 recetas fáciles de preparar, organizadas en tres capítulos: las características tartas preparadas con frutas frescas de la estación, las tartas de invierno y las clásicas recetas válidas todo el año. Cada una de estas recetas va acompañada de una fotografía para inspirar y guiar la preparación. Si nunca antes se ha preparado una tarta, permítanme un último consejo: se debe intentar ahora, sin vacilación y se verá lo fácil que resulta. Si no se cuenta con un molde especial para tarta, se usa un recipiente para hornear poco profundo. La idea de preparar la masa puede desanimar, pero ésta se compra también refrigerada (no congelada) en el supermercado. No hay que esforzarse ni preocuparse demasiado en adornar la masa para que se vea perfecta; una tarta imperfecta también puede ser bella. En realidad, no es necesario tener masa para hacer una tarta; simplemente se llena un molde con relleno de fruta y se le espolvorea una cubierta de migas. Consulte en el glosario que hay al final del libro cualquier ingrediente o término que desconozca.

Después puede empezar a practicar con las recetas de este libro.

¡Buena suerte!

*Clark Williams*





# UTENSILIOS

Desde las ruedas de pastelería hasta los rodillos, moldes para tartas y rejillas enfriadoras, los útiles sencillos y de buena calidad facilitan la labor.

Todo lo que realmente se necesita para preparar una tarta es un horno y algún tipo de molde para hornear. Sin embargo, algunos utensilios relativamente económicos son de gran ayuda para trabajar más eficazmente y obtener excelentes resultados.

Los moldes para tarta, de 23 centímetros de diámetro y con una capacidad de 4 1/2 tazas, se adaptan a la mayoría de las recetas. Los de metal, preferentemente de aluminio, son los que mejor conducen el calor y producen pastas más crujientes. Los moldes de vidrio refractario y porcelana también sirven y son atractivos para sacarse a la mesa.

No es esencial que su equipo sea igual al fotografiado aquí. La regla más importante a seguir es escoger los utensilios de mejor calidad y más funcionales disponibles. A la larga, las piezas de buena calidad ahorrarán dinero y servirán durante muchos años.

## 1. Molde para tarta de porcelana

Para tartas sin masa en el fondo. Como la porcelana conduce mal el calor, evita que los rellenos se quemen. Deben tener 5 centímetros de profundidad.

## 2. Rejilla enfriadora

Permite que el aire circule bajo la tarta horneada mientras se enfría en el molde, para que la masa del fondo quede quebradiza.

## 3. Tijeras de cocina

Para cortar la masa alrededor de los bordes del molde.

## 4. Rodillo

Permite extender la masa. Debe ser resistente, de madera dura de 30 centímetros de largo. Para evitar que se deforme, no se lava; se limpia con un trapo seco.



**5. Rueda o carretilla**

Corta tiras de masa con bordes planos.

**6. Rueda o carretilla acanalada**

Corta tiras de masa con bordes decorativos o rizados.

**7. Batidor de alambre**

Para mezclar los rellenos cremosos se usa un batidor pequeño y cerrado de 25-30 centímetros de largo y para batir claras de huevo, uno más abierto, tipo globo.

**8. Recogedor de masa**

Útil para levantar la masa de tarta y limpiar las superficies donde se trabajó. Se escoge uno resistente, de acero inoxidable con asa de metal o madera.

**9. Mezclador de pastelería**

Para reducir y mezclar la mantequilla o la manteca con la harina cuando se

prepara manualmente la pasta.

**10. Rodillo con asas**

Es el más común para trabajar la masa de tarta. Se selecciona uno con asas redondas y una superficie de madera dura, de 30 centímetros de largo.

**11. Espátula para servir**

Para cortar y servir la tarta. Se escoge una de acero inoxidable.

**12. Molde para tartas**

Molde de 23 centímetros de diámetro con fondo removible. Permite desmoldar fácilmente la tarta. Sus lados acanalados dan a la costra un borde firme y atractivo.

**13. Molde de metal para tartas**

El aluminio conduce bien el calor para una masa crujiente y dorada. El tamaño convencional es de 23 centímetros. Si se usa uno de hierro o de aluminio anodizado, que conducen mejor el calor, se reduce la temperatura del horno 15°C.

**14. Molde de vidrio para tartas**

Atractivo recipiente de vidrio refractario para hornear y servir la tarta. Conserva bien el calor para masas crujientes y doradas, pero al hornearlas, la temperatura del horno tiene que subirse 15°C.

**15. Brocha**

Para untar glaseados a las masas. Hay que tener una de fibras naturales, flexibles y no muy gruesas.

**16. Contorno para tarta**

Permite transferir fácilmente la tarta al plato de servir. Debe utilizarse sobre una bandeja para hornear. Son de acero inoxidable.

**17. Bandeja para hornear**

De aluminio o acero inoxidable, proporciona una superficie plana para los contornos de la tarta o las tartas de forma libre.



## PARA HACER LA TARTA

*Si bien difieren en sabor y apariencia, las tartas son fáciles de preparar y siguen los mismos procedimientos básicos*

Las fotografías ilustran la mayoría de los pasos básicos para moldear y decorar masas. Siguiéndolos con cuidado se dominarán rápidamente las técnicas. Las diversas masas para tartas (recetas en las páginas 12-16) pueden mezclarse manualmente, siendo ésta la mejor manera de familiarizarse con la preparación de masas. Un robot de cocina (procesador de alimentos) también es de utilidad, pero hay que tener cuidado de no batir en exceso la masa.

La masa se extiende sobre una superficie de madera o mármol ligeramente enharinada.

Algunas masas, sin embargo, no requieren extenderse. Las masas de migas (paso 9), por ejemplo, simplemente se acomodan en el molde con la mano, igual que la pasta enriquecida para tartas (receta en la página 14) y la de chocolate y nuez (receta en la página 16). Una vez que está la masa en el molde, puede requerir, según la receta, una cocción parcial o total antes de rellenarse.

Las tartas de doble masa pueden terminarse de varias maneras para lograr una presentación atractiva. La masa puede cortarse en tiras para tejer con ellas una cubierta tipo canasta (página 10) que muestre el relleno de frutas. También pueden cortarse adornos de masa con un cuchillo afilado o con moldes de hojas y otras formas, humedecerse con agua y colocarse sobre la masa de la cubierta de forma decorativa.



### **1. Mezclar la masa.**

Para mezclar a mano, en un recipiente se ponen juntos los ingredientes secos; se añade la manteca o mantequilla, presionando con el mezclador de masa hasta obtener migas gruesas.



### **2. Uso del robot (procesador).**

Se añade la grasa (aquí se usa mantequilla) a los ingredientes secos en el aparato y se batien hasta que la mezcla tenga una apariencia de toscas hojuelas y migas.





### 3. Añadir el líquido.

Poco a poco se añade el líquido con la máquina funcionando o revolviendo los ingredientes con un tenedor. Se añade líquido hasta que la masa forme una masa húmeda y áspera.



### 4. Amasado.

Con las manos enharinadas y en una superficie ligeramente enharinada, se amasa la masa hasta obtener una bola redonda y uniforme. Para tartas de doble masa se divide la masa en dos porciones, una un poco mayor que la otra.



### 5. Extendido de la masa.

La masa se puede utilizar en el momento o envolverse en una bolsa de plástico y refrigerarse hasta dos días. En una superficie enharinada se extiende con el rodillo hasta obtener un círculo de 5 centímetros más de diámetro que el del molde.



### 6. Forrado del molde.

Se transfiere el círculo al molde, presionándolo para que encaje en la forma de éste. En los moldes de tarta se dobla la masa que sobresale para hacer más gruesos los lados o se corta la masa con las tijeras dejando sobresalir 2.5 centímetros.



### 7. Decorado de la masa.

Para tartas de una sola capa de masa se pueden hacer canales en los bordes. Aquí, se presiona con el dedo pulgar en la pasta, a intervalos regulares. (Ver el glosario de la página 106 para otras técnicas.) Para las tartas de dos capas de masa se hacen canales sobre la capa superior, una vez colocada, para sellar juntos los bordes.



### 8. Precocción de la masa.

Para una masa parcial o totalmente cocida, se cubre la masa con una doble capa de papel de aluminio a la que se habrán hecho algunos orificios. Se cuece durante 8 minutos a 220°C (425°F). Se quita la hoja de papel y se cuece 4 minutos más para un horneado parcial. Para una masa totalmente cocida se hornea de 8 a 10 minutos más.



### 9. Como preparar masa de migas.

Se combinan las migas y los demás ingredientes siguiendo las instrucciones de la receta. Con los dedos se amasan y se presionan las migas en el molde, cubriendo el fondo y los lados uniformemente, teniendo cuidado de no hacer las paredes muy gruesas.





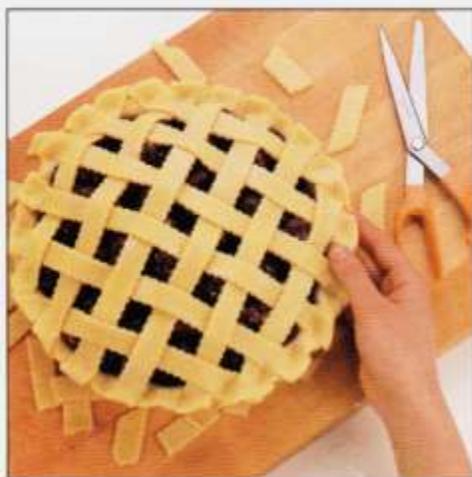
## CUBIERTA DE CANASTA

Una cubierta de canasta se elabora tejiendo tiras de masa directamente sobre una tarta rellena. Es una bonita manera de mostrar los rellenos de frutas.

1. Después de extender la masa de la capa superior, se cortan doce tiras, cada una de 2 centímetros de ancho. Las tiras serán de diferente longitud. Las más largas se colocarán en el centro de la tarta y las más cortas cerca de los bordes. Se cruzan las dos más largas sobre el centro, se coloca otra tira larga sobre la tira superior de la cruz hecha.



2. Se hace después una canasta como se muestra en la ilustración. Se dobla hacia atrás una tira y se coloca otra en forma de cruz; entonces se vuelve a poner en su sitio la tira doblada. Se continúa tejiendo de esta manera, trabajando desde el centro hacia los bordes, hasta que todas las tiras estén acomodadas.



3. Cuando todas las tiras estén en su lugar, se corta con las tijeras el sobrante de masa. Se barnizan los bordes ligeramente con agua y se presionan las tiras para sellarlas con la capa del fondo. Finalmente, se hacen canales alrededor del borde con el dedo pulgar.

## MASAS SENCILLAS PARA TARTAS

Las tartas sencillas no tienen capa superior; la del fondo puede rellenarse cruda, parcial o totalmente horneada, según la receta.

**MASAS SIN HORNEAR PARA TARTAS**  
Deben tener alrededor de 2.5 centímetros de sobrante alrededor del molde. Se doblan para formar un borde sobresaliente y se hacen canales con los dedos. Están listas para rellenarse y cocerse de acuerdo con la receta.

**MASAS PARA TARTAS PARCIAL Y TOTALMENTE HORNEADAS**  
Para una masa parcialmente horneada se pican el fondo y los lados de la misma con un tenedor. Para que la masa conserve su forma se corta un cuadro doble de papel de aluminio de 30 centímetros de lado, se hacen unos orificios y se presiona para ajustarlo en el molde. Se cuece en el horno precalentado a 220°C (425°F), 8 minutos. Se quita el papel y se hornea 4 minutos más o hasta que la pasta se vea seca pero no tostada. Si se infla mientras se hornea, se pica suavemente con un tenedor. Se saca del horno y se coloca en una rejilla hasta que se enfríe.

Para una masa totalmente cocida se procede igual, pero después de quitar el papel se hornea 8-10 minutos más, hasta que la pasta esté ligeramente dorada, quebradiza y seca. Se deja enfriar en una rejilla antes de rellenar.



## TARTAS DE DOBLE CAPA

Después de rellenar la tarta como lo indica la receta, se barniza el borde de la masa del fondo con agua. Se coloca la capa superior ya extendida encima y se acomoda para dejar 12 milímetros de sobrante. Se presiona firmemente el borde para sellar y juntar las dos masas. Se dobla el sobrante sobre sí mismo para formar un bor-

de sobresaliente alrededor de la tarta. Se hacen canales en ese borde y con un cuchillo se cortan 4 o 5 ranuras en la capa superior para que el vapor escape durante la cocción. Las tartas de doble capa generalmente se hornean a alta temperatura para cocer la pasta, después se reduce la temperatura para el

resto del horneado. Las tartas de frutas algunas veces hierven durante la cocción. Para asegurar un horno limpio se coloca una hoja grande de papel de aluminio en la rejilla por debajo de la tarta.

Si durante la cocción los bordes se tuestan demasiado, se saca la tarta del horno y cuidadosamente se cubren los bordes con tiras de papel de aluminio, moldeándolas para ajustarlas a la tarta, y entonces se continúa el horneado.



*En el sentido de las manecillas del reloj: doble capa, masa sencilla, masa de migas y cubierta de canasta*

## Masa básica para tarta

*Hojaldrada y crujiente, dos características de una buena masa para cremas y tartas de frutas frescas. Para elaborar con éxito la masa básica conviene seguir los siguientes consejos: no batir demasiado la mantequilla con la harina, agregar suficiente agua para asegurarse de que la pasta pueda extenderse con facilidad (es preferible poner agua de más que de menos) y manipular la pasta sólo lo necesario. Si se prefiere, se sustituye parcial o totalmente la margarina por mantequilla. La masa quedará más firme que si se elabora sólo con margarina.*

### PARA UNA TARTA DE 23 CENTÍMETROS:

1 ½ tazas (185 gramos) de harina  
½ cucharadita de sal  
½ taza (125 gramos) de margarina o mantequilla  
3-4 cucharadas de agua fría

### PARA UNA TARTA DE DOBLE CAPA DE 23 CENTÍMETROS:

2 ¼ tazas (280 gramos) de harina  
¾ de cucharadita de sal  
¾ de taza (180 gramos) de margarina o manteca vegetal  
6-7 cucharadas de agua fría.

**METODO MANUAL.** En un tazón se mezclan la harina y la sal. Se agrega la margarina. Con los dedos, dos cuchillos o un batidor de pasta, se mezclan los ingredientes rápidamente hasta que queden como migas de pan gruesas. Se agrega el agua cucharada a cucharada, removiendo suavemente con un tenedor. Se agrega sólo el agua necesaria para obtener una pasta tosca.

Con las manos enharinadas se moldea con la masa 1 capa —o 2 si se está elaborando una tarta doble. La masa está lista para usarse—. No es necesario enfriar esta pasta, aunque se recomienda refrigerarla durante 2 días envuelta en plástico.

**MÉTODO CON ROBOT (PROCESADOR).** Debido a que el robot (procesador) trabaja con cierta velocidad, es fácil que la pasta se pase de batido, lo que da como resultado una consistencia dura. Si se siguen con cuidado estas instrucciones no habrá problemas. Con las aspas del aparato en su lugar, se colocan la harina, la sal y la manteca, en un solo trozo, en el recipiente. Se mezcla con 15 rápidos impulsos de apagar y encender la máquina. La pasta se verá ligera y seca, tendrá la apariencia de hojuelas y migas irregulares. Se agregan dos cucharadas de agua (4 cucharadas si está haciendo una tarta doble) y se mezcla otra vez con 5 impulsos rápidos del aparato. Se agrega 1 cucharada más de agua (2 para una tarta doble) y se bate con 3 impulsos rápidos. Se verifica con la mano la consistencia de la pasta (sin tocar el aspa). En este punto la pasta debe tener la humedad necesaria para aglutinarse. De ser necesario se agrega más agua, cucharada a cucharada, batiendo brevemente después de cada adición. El tiempo total de batido es menos de un minuto; la masa no debe parecer una pelota sino tener una consistencia tosca. Se puede usar de inmediato o refrigerarse como se describe en el método anterior.

**EXTENDIDO DE LA MASA:** Se extiende la masa en una superficie enharinada (se usa la pieza más grande si es la base de una tarta doble), formando una capa de 3 milímetros de espesor y de 30 centímetros de diámetro, o 5 centímetros mayor que la tapa de la tarta. Se trata de que quede lo más redonda posible. Se coloca en el molde la base de la tarta. Se acomoda la masa a las orillas del molde para que tome la forma adecuada. Si se está haciendo una tarta doble, se extiende la masa restante para la tapa y se deja en reposo, sobre papel encerado.

## Masa para tartas

Este tipo de pasta contiene mayor proporción de mantequilla o grasa que la pasta básica para tarta. Por esta razón su consistencia es más firme y fácil de desmoronar. Se usa esta receta cuando se quiere realzar el sabor de la mantequilla. Se puede preparar con el robot (procesador) o manualmente.

- 1 ¼ tazas (155 gramos) de harina
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza (125 gramos) de mantequilla sin sal, fría
- 2 cucharadas o más de agua fría

**MÉTODO CON ROBOT (PROCESADOR):** Se colocan la harina, el azúcar y la sal en el recipiente del aparato. Se corta la mantequilla en cucharadas y se agrega. Se bate apagando y encendiendo la máquina hasta obtener una mezcla fragmentada, similar a los copos (hojuelas) de



avena. Se agrega 1 cucharada de agua y se bate 2 segundos. Se agrega otra cucharada de agua y se bate de nuevo. Se prueba la masa con la mano; su consistencia debe ser lo suficientemente húmeda para formar una masa tosca. Se agrega un poco más de agua, si fuera necesario, para obtener la consistencia necesaria.

Se pasa la pasta a una superficie de trabajo, se amasa y se moldea en forma de pastel. Esta pasta puede usarse inmediatamente, aunque se extiende con mayor facilidad si se refrigera, envuelta en plástico, durante 30 minutos.

**MÉTODO MANUAL.** Se combinan la harina, el azúcar y la sal en un recipiente. Se corta la mantequilla en cucharadas y se agrega al recipiente. Con los dedos, dos cuchillos o un batidor de pasta se mezclan los ingredientes hasta que se obtiene una mezcla fragmentada, de forma similar a los copos de avena. Se agrega 1 cucharada de agua y se bate suavemente con un tenedor. Se agrega otra cucharada de agua y se vuelve a batir. Se prueba la masa con la mano, su consistencia debe tener la humedad necesaria para formar una pasta tosca, pero no húmeda. Se agrega más agua si fuera necesario. Se pasa la masa a una superficie de trabajo, se amasa y se moldea en forma de pastel. Se usa de inmediato o se refrigera, como se describe arriba.

Se extiende la masa en una superficie enharinada hasta que tenga 3 milímetros de grueso y un diámetro de 28 centímetros, 5 centímetros más grande que un molde de tarta de 23 centímetros. Se procura que sea lo más redonda posible.

Se coloca la pasta extendida en el molde, se dobla al interior el sobrante y se aplasta para formar los lados de la tarta, que así quedan un poco más gruesos que el fondo. Se recortan los sobrantes. La tarta se puede rellenar sin hornear, o parcialmente o completamente horneada, dependiendo de la receta (ver la página 10).

*Se obtiene una masa para tarta de 23 centímetros*

## Pasta enriquecida para tartas

*Esta receta es más rica y dulce que la anterior. Su textura, similar a las galletas, recuerda a la tarta dulce con mantequilla. Aunque esta pasta también puede extenderse, resulta más fácil acomodarla con los dedos en el molde. Es ideal para los rellenos de fruta fresca.*

1 ¼ tazas (155 gramos) de harina  
¼ de cucharadita de sal  
3 cucharadas (45 gramos) de azúcar  
10 cucharadas (155 gramos) de mantequilla sin sal, fría  
1 yema de huevo  
1 ½ cucharadas o más de agua fría

**MÉTODO CON ROBOT (PROCESADOR):** Se colocan la harina, la sal y el azúcar en el aparato. Se corta la mantequilla en cucharadas y se agrega. Se bate encendiendo y apagando la máquina hasta obtener partículas similares a copos de avena. En un recipiente pequeño se baten la yema y 1 ½ cucharadas de agua. Con el robot (procesador) encendido se vierte la mezcla de huevo en el recipiente. Se para el procesador y se prueba la masa con la mano. Debe tener la humedad suficiente para formar una masa tosca. Si fuera necesario se agregan unas gotas más de agua. Se coloca la masa en una superficie y se forma una bola.

**MÉTODO MANUAL:** Se combinan la harina, la sal y el azúcar en un recipiente. Se corta la mantequilla en cucharadas y se agrega. Con los dedos, dos cuchillos o un batidor de pasta se mezcla hasta obtener una consistencia que recuerde los copos de avena. En un recipiente pequeño se baten la yema y 1 ½ cucharadas de agua. Se agrega la mezcla de huevo a la de harina y se revuelve suavemente con un tenedor hasta que quede una mezcla uniforme. Se prueba la consistencia de la pasta con la mano; debe tener la humedad necesaria para formar una masa tosca. Si está

muy seca, se agregan unas gotas más de agua. Se coloca la masa en una superficie y se le da forma de bola. Con los dedos se presiona y se forman piezas del tamaño de una nuez sobre el fondo de un molde para tarta de 23 centímetros. Es importante no dejar huecos. (Si se desea extender esta pasta, se envuelve en plástico y se refrigera una hora antes. Después se extiende en una superficie enharinada). La masa de tarta se puede rellenar sin hornear, o parcial o totalmente cocida, dependiendo de la receta (ver la página 10).

*Se obtiene una masa para tarta de 23 centímetros*

## Masa de migas

*Se elaboran las migas en un robot (procesador) o con un rodillo. Se pueden emplear galletas de canela o de jengibre, o barquillos de chocolate. (Si se escogieron barquillos de chocolate se usan 2 tazas [220 gramos] de migas). Hay que asegurarse de la frescura del ingrediente; las galletas rancias alterarían el sabor de la tarta.*



1½ tazas de migas (*ver nota anterior*)  
2 cucharadas de azúcar  
una pizca de sal  
½ taza (125 gramos) de mantequilla sin sal derretida

Se mezclan las migas, el azúcar y la sal en un recipiente. Se añade la mantequilla y se remueve vigorosamente, hasta que queda mezclada. Con los dedos se presiona y se da forma a la pasta en el fondo y a los lados de un molde de 23 centímetros, cuidando de no dejar los lados demasiado gruesos. Si se desea, se hornea la masa durante 8 minutos en el horno precalentado a 165°C (325°F). Después se deja enfriar completamente antes de rellenarla.

*Se obtiene una masa para tarta de 23 centímetros.*

## Cubierta de merengue

Este merengue permanece ligero y tierno. Es suficiente para cubrir una tarta de 23 centímetros con una capa gruesa. También se puede aplicar con una manga pastelera o duya para decorar el borde y formar líneas de adorno.

Una precaución: en los últimos años se ha dado un incremento de casos de salmonelosis, que se adquiere por consumir huevo crudo o ligeramente cocido. Algunas de las recetas de este libro, incluyendo ésta, se elaboran con huevos ligeramente cocidos. El riesgo es muy bajo, pero hay que tener especial cuidado con los ancianos, los niños y la gente con problemas de inmunodeficiencia, ya que son los más afectados por la intoxicación por alimentos. Una mezcla de huevo cocido a 75°C (165°F) es segura. Además, se recomienda refrigerar cualquier tarta que tenga huevo, relleno de crema o cubierta de merengue.

¾ de taza de claras de huevo (5 aproximadamente)  
½ taza (125 gramos) de azúcar  
½ cucharadita de cremor tártaro  
¼ de cucharadita de sal

Se precalienta el asador del horno. Se mezclan las claras y el azúcar en un recipiente grande. Se coloca este recipiente en otro más grande con agua hirviendo a fuego lento, al baño María. Se mezcla suavemente durante un minuto, hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla esté caliente. Se retira el recipiente del agua y se añaden el cremor tártaro y la sal. Se baten las claras a alta velocidad hasta obtener el punto de turrón. Se esparce suavemente el merengue sobre la tarta, cubriendo todo el relleno, hasta el borde. Se mete en el asador (horno), a 10 centímetros del calor directo, y se deja dorar 1-2 minutos.

*Se obtiene una cubierta para tarta de 23 centímetros*



## Pasta de chocolate y nuez

Esta pasta, al igual que la de la receta anterior, se coloca en el molde directamente con los dedos. Para un postre rápido, se hornea y se deja enfriar. Después, se rellena con helado reblandecido y se mete en el congelador para que vuelva a endurecerse. Se sirve con crema chantilly o salsa de chocolate.

- 1 taza (125 gramos) de harina
- ½ taza (60 gramos) de nueces molidas
- ⅓ de taza (45 gramos) de cacao (cocoa) sin azúcar
- ¼ de taza (60 gramos) de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza (125 gramos) de mantequilla sin sal, fría
- ¼ de taza o más de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

En un recipiente se mezclan la harina, las nueces, el cacao, el azúcar y la sal. Se agrega la mantequilla y se bate con los ingredientes secos con un batidor de pasta o con los dedos. Se agregan ¼ de taza de leche y la vainilla y se mezcla con un tenedor hasta que se forma una masa homogénea. Si la consistencia es muy seca, se agregan unas gotas de leche. La masa se extiende en el molde con los dedos hasta que quede uniforme. (Si se desea extender, se envuelve en plástico y se refrigera durante una hora. Se extiende sobre una superficie bien enharinada.) Se siguen las instrucciones de la página 10 para masas parcial y totalmente horneadas, dependiendo de la receta.

Se obtiene una masa para tarta de 23 centímetros.

## Nata (crema) batida

Es un buen remate para muchos tipos de tartas, y lleva muy poco tiempo agregar esta delicia a un postre ya listo. No sólo sirve, sin embargo, para adorno. Se puede rellenar una masa bien horneada con nata (crema) batida y frutas frescas como higos, fresas o melocotones para elaborar un postre rápido. La leche en polvo sirve como estabilizador para que la nata no pierda consistencia.

- 1 taza de nata (crema) para batir fría
- 4 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharada rasa de leche en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

En un recipiente se ponen la nata, el azúcar, la leche en polvo y la vainilla. Se bate hasta que la nata toma una consistencia de picos suaves. Si se quiere aplicar la nata con una manga pastelera o duya, se bate hasta que tenga una consistencia más firme.

Se obtienen aproximadamente 2 tazas

## Crema pastelera

La crema pastelera es deliciosa en una masa para tarta horneada y rellena con fresas maduras, rodajas de melocotón u otra fruta. Se le puede dar sabor a la crema con 30 gramos de chocolate amargo para repostería, coco rallado y tostado, o nueces tostadas y molidas.

- 1 taza de leche
- ¼ de taza (60 gramos) de azúcar
- 1 ½ cucharadas de fécula o harina de maíz
- una pizca de sal
- 2 yemas ligeramente batidas
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Se pone a hervir la leche en una cacerola gruesa. Mientras, en un recipiente se mezclan el azúcar, la harina y la sal. Se añade gradualmente la leche caliente, moviendo constantemente. Se devuelve la mezcla a la cacerola y se cocina a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que hierva y espese ligeramente, 7-10 minutos. Se agregan las yemas, y se bate para que espese un poco más, 2 minutos. Se retira del fuego y se agrega la mantequilla. Se bate.

Se deja enfriar a temperatura ambiente, mezclando de vez en cuando. Se agrega la vainilla, se tapa y se deja enfriar. La crema pastelera se conserva en el refrigerador, tapada, hasta tres días.

Se obtienen 1 ½ tazas



## Glaseado de albaricoque

El glaseado de albaricoque tibio, da una apariencia brillante. El método clásico da como resultado un glaseado transparente. El método con robot (procesador) es más rápido, pero el glaseado es menos brillante.

1 ½ tazas (500 gramos) de mermelada de albaricoque (chabacano)

**MÉTODO CLÁSICO:** Se pone a hervir la mermelada en una cacerola pequeña, mezclando constantemente. Se cuela. Con la parte de atrás de una cuchara se presiona la pulpa para que pase la mayor parte posible por el colador. La mermelada tamizada se devuelve a la cacerola y se recalienta antes de usarse.

Se obtiene 1 taza

**MÉTODO CON ROBOT (PROCESADOR):** Se pone la mermelada en el robot (procesador) hasta que se obtiene una consistencia lisa. Se hierva en una cacerola removiendo constantemente. El glaseado queda listo para usarse.

Se obtienen 1 ½ tazas

## Glaseado de grosella

El glaseado de grosella es más oscuro que el de albaricoque, pero es muy transparente.

1 taza (345 gramos) de mermelada de grosella roja  
1 cucharada de jugo de limón.

En una cacerola pequeña se hierven la mermelada y el jugo de limón, removiendo constantemente. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. El glaseado está listo para usarse. Si se espesa, se vuelve a calentar.

Se obtiene 1 taza



## Tarta de higos, arándanos y frambuesas

pasta enriquecida para tartas (*receta en la página 14*)

$\frac{1}{2}$  a  $\frac{2}{3}$  de taza de crema pastelera (*receta en la página 16*)

1 taza (125 gramos) de arándanos

1 taza (125 gramos) de frambuesas

6 higos cortados longitudinalmente

$\frac{1}{3}$  de taza (125 gramos) de mermelada de frambuesa roja

1 cucharadita de jugo de limón

*Esta tarta es muy lucida y más fácil de preparar que otras menos vistosas. Para simplificar, se puede sustituir la crema pastelera por nata (crema) batida. Se puede tener todo listo y confeccionar la tarta justo antes de servirla.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se coloca con los dedos la pasta en un molde para tarta de 23 centímetros (o se extiende con rodillo). Se hornea completamente la masa hasta que quede dorada y quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar completamente antes de rellenar.

Se esparce una capa delgada (6 milímetros) de crema pastelera en el fondo. Se acomodan las frutas en la forma deseada.

En un recipiente pequeño se mezclan la mermelada de frambuesa y el jugo de limón, removiendo constantemente. Se deja enfriar un momento; se aplica sobre la fruta con ayuda de una brocha. Esta tarta se debe servir recién hecha.

*6 a 8 personas*

## Tarta de mousse de mango

- 1 masa de migas, elaborada con galletas de canela (receta en la página 14)
- 2 mangos grandes maduros
- ¼ de taza de agua
- 1 sobre (1 cucharada) de gelatina sin sabor
- 5 huevos separados
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ taza (125 gramos) de azúcar
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ¼ de cucharadita de sal

*El mango tiene una frescura característica, diferente de cualquier otra fruta, que le da a esta tarta un rico sabor y una consistencia cremosa, aunque no lleva crema. Se puede sustituir el mango por papaya.*



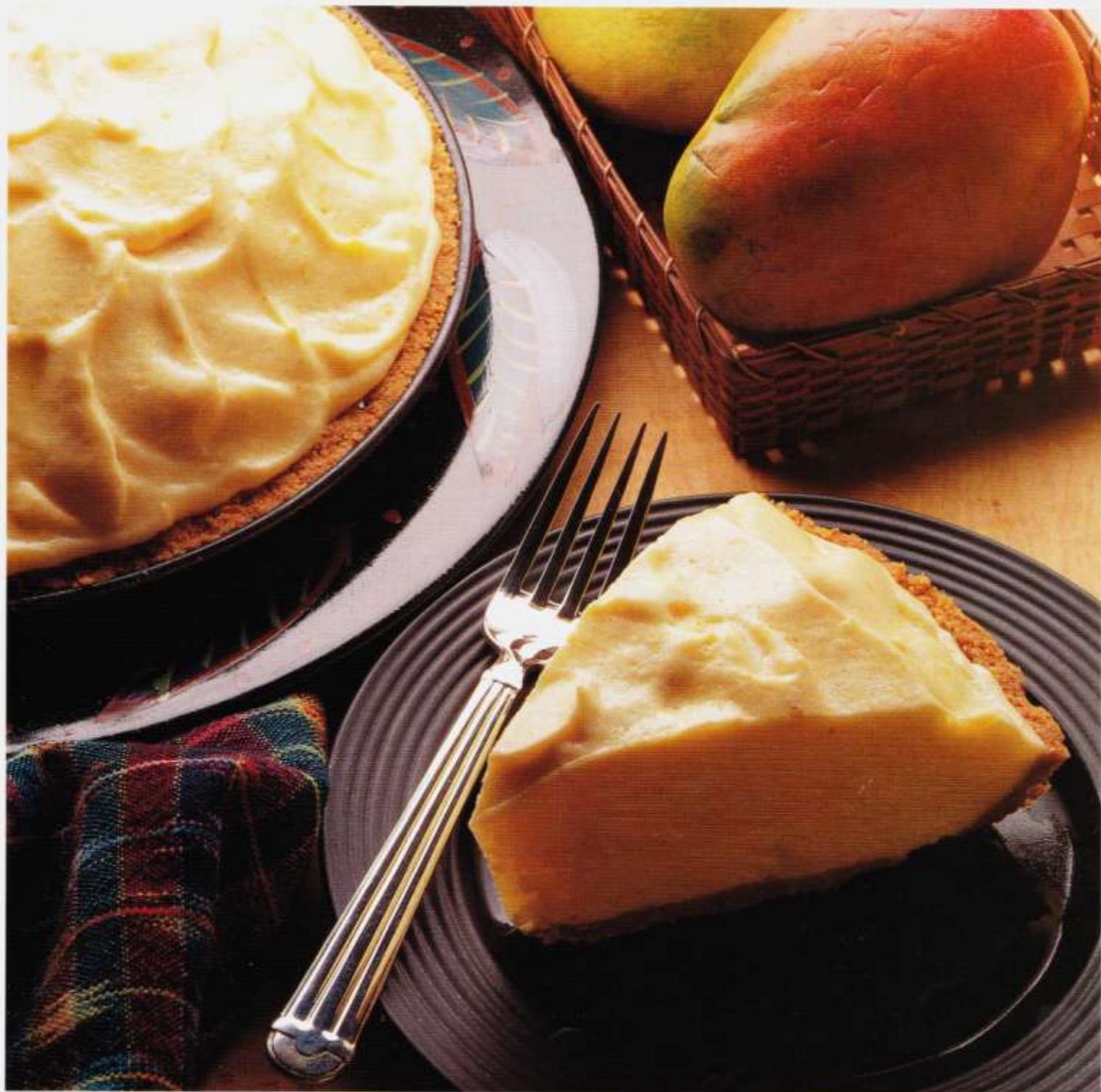
Se precalienta el horno a 165°C (325°F). Se acomoda la masa de migas en un molde de 23 centímetros y se hornea durante ocho minutos. Se deja enfriar antes de rellenar.

Se pelan los mangos y se separa la pulpa. Se hace puré la pulpa en el robot (procesador). Se necesitan 1 ½ tazas. Se reserva. En un recipiente pequeño se pone el agua con la gelatina y se deja reposar unos minutos.

Mientras, en una cacerola gruesa se mezclan las yemas con el jugo de limón y ¼ de taza (60 gramos) de azúcar. Se deja a fuego moderado cuatro minutos, revolviendo constantemente hasta que espese y haga espuma. No debe hervir. Se añade la gelatina remojada y se remueve al fuego durante 30 segundos más. Se vacía en un recipiente y se mezcla con el puré de mango y el jengibre. Se deja enfriar, se remueve de vez en cuando hasta que la mezcla tenga la consistencia de la clara de huevo sin batir y forme pequeños grumos cuando se deje caer de una cuchara.

Se baten las claras con la sal hasta obtener el punto de nieve. Se agrega el azúcar restante (¼ de taza) y se bate hasta que se obtiene una consistencia firme. Suavemente, se envuelven las claras con el mango. Se rellena la masa y se refrigera durante varias horas.

*6 a 8 personas*





## Tarta de cerezas y moras

masa para tarta de doble capa (*receta en la página 12*)

2 cucharadas de tapioca

¼ de cucharadita de sal

¾ de taza (185 gramos) de azúcar

3 tazas (375 gramos) de cerezas o guindas

3 tazas (375 gramos) de moras de cualquier tipo (frambuesas, zarzamoras, grosellas)

2 cucharadas de mantequilla sin sal

*Las cerezas y las moras de cualquier tipo permiten hacer deliciosas tartas con la única excepción de las fresas, que son mejores en su estado natural. Si se utilizan guindas se incrementa la cantidad de azúcar a una taza. Una cubierta en forma de canasta le dará un toque especial.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la pasta que servirá de capa inferior con un rodillo y se dispone en un molde de 23 centímetros. Aparte, se extiende la pasta que se utilizará para la tapa.

En un tazón grande se revuelven la tapioca, la sal y el azúcar. Se añaden las cerezas y las moras y se mezclan bien. Se vierte la mezcla sobre la pasta y se pone encima la mantequilla en trocitos. Se cubre con la tapa, se recortan y se sellan los bordes. Se deben hacer algunos orificios para que el vapor escape.

Se mete en el horno durante 25 minutos y entonces se reduce el calor a 180°C (350°F) y se espera a que el jugo esté burbujeante y la pasta esté dorada, aproximadamente 35 minutos más.

*6 a 8 personas*



## Tarta de crema tropical

masa de migas para tarta de 23 centímetros, hecha con galletas (receta en la página 14)

¼ de taza (30 gramos) de harina

⅔ de taza (155 gramos) de azúcar

¼ de cucharadita de sal

2 tazas de leche

2 huevos batidos

¼ de taza (60 gramos) de mantequilla sin sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 plátano grande maduro

1 papaya firme pero madura

1 cucharada de jugo de limón

*Un antiguo relleno de vainilla con trozos de plátano y papaya. Se sirve con nata batida.*



Se precalienta el horno a 165°C (325°F). Se coloca la masa de migas en un molde de 23 centímetros y se hornea durante 8 minutos. Luego se deja enfriar por completo antes de rellenar.

Se baten juntos la harina, el azúcar y la sal. En una cacerola gruesa se pone la leche a fuego lento. Se vierte lentamente la mezcla del azúcar en la leche, batiéndola constantemente para homogeneizarla. Se añaden los huevos y se mantiene a fuego moderado, batiendo constantemente hasta que hierva y se espese, 7-10 minutos. Se reduce el calor y se deja hervir durante 3 minutos sin dejar de mover. Entonces se retira del fuego y se añade la mantequilla sin dejar de batir.

Se agrega la vainilla y se mezcla todo. Se vierte en un tazón y se cubre con un plástico, que se presiona directamente sobre la superficie. Se deja enfriar hasta que cuaje.

Poco antes de servir, se pela el plátano y se corta en trozos pequeños de 6 milímetros de espesor que se colocan en un tazón grande. La papaya se corta a lo largo, en cuatro partes y se le quitan las semillas. Se corta también en trocitos de 6 milímetros de espesor. Se apartan algunos trozos de papaya para adornar la tarta y el resto se añade al plátano y se cubre con el jugo de limón. La fruta se agrega poco a poco al relleno ya frío. Se esparce la mezcla sobre la pasta y se adorna con la papaya que se guardó.

*6 a 8 personas*

## Tarta de verano simple

masa para tarta de doble capa de 23 centímetros (*receta en la página 12*)

azúcar

5-6 tazas (600-750 gramos) de fruta preparada (*ver nota a la derecha*)

1 taza de nata para montar (crema)  
o ¼ de litro de helado de vainilla

*Una tarta de pasta delgada y azucarada, cubierta con fruta fresca. Puede hacerse de la forma que se desee —redonda, rectangular, cuadrada o irregular—. La pasta, horneada por la mañana, puede cubrirse poco antes de servirse con moras enteras o trozos de melocotón (durazno), ciruelas o albaricoques, solos o combinados. En otoño, puede hacerse con trozos de pera y kiwi.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). La pasta se prepara como para un pastel sencillo y se extiende con un rodillo hasta que tenga un espesor de aproximadamente 3 milímetros, y se le da la forma que se desee. Se coloca en una bandeja de hornear, se pincha la parte superior con un tenedor y se doblan los bordes hasta formar un borde grueso, de 12 milímetros. Se hornea entre 15 y 20 minutos, hasta que se dore, se retira del horno, se espolvorea con 2 cucharadas de azúcar y se vuelve a meter en el horno 1 minuto; se saca, se deja enfriar en la bandeja durante 3 minutos y cuidadosamente se pasa a una rejilla y se deja enfriar por completo.

Para servir, se pasa la pasta fría a una bandeja grande o a una tabla. Se cubre con la fruta preparada en un arreglo tan informal o caprichoso como se desee. Si se trata de fruta ácida, se debe espolvorear con azúcar. En un tazón, se mezcla la nata con azúcar al gusto y se bate hasta que esté firme.

Se sirve la nata con la tarta o se acompaña ésta con helado de vainilla.

*6 a 8 personas*





## Tarta de queso y moras

masa de migas para tarta de 23 centímetros, hecha con galletas (receta en la página 14)

PARA LA BASE DE QUESO:

250 gramos de queso cremoso (crema) a temperatura ambiente  
 1/3 de taza (90 gramos) de azúcar  
 1 cucharadita de extracto de vainilla  
 2 huevos

PARA LAS MORAS:

2 tazas (250 gramos) de moras  
 1/2 taza de agua  
 1/3 de taza (90 gramos) de azúcar  
 1 1/2 cucharadas de harina (fécula) de maíz mezcladas con 2 cucharadas de agua

Éste es un postre similar al pastel de queso y moras pero más ligero. Como se utiliza pasta de migas, no hay que extenderla, y si hay prisa se pueden sustituir las moras por frambuesas enteras o trozos de fresas.



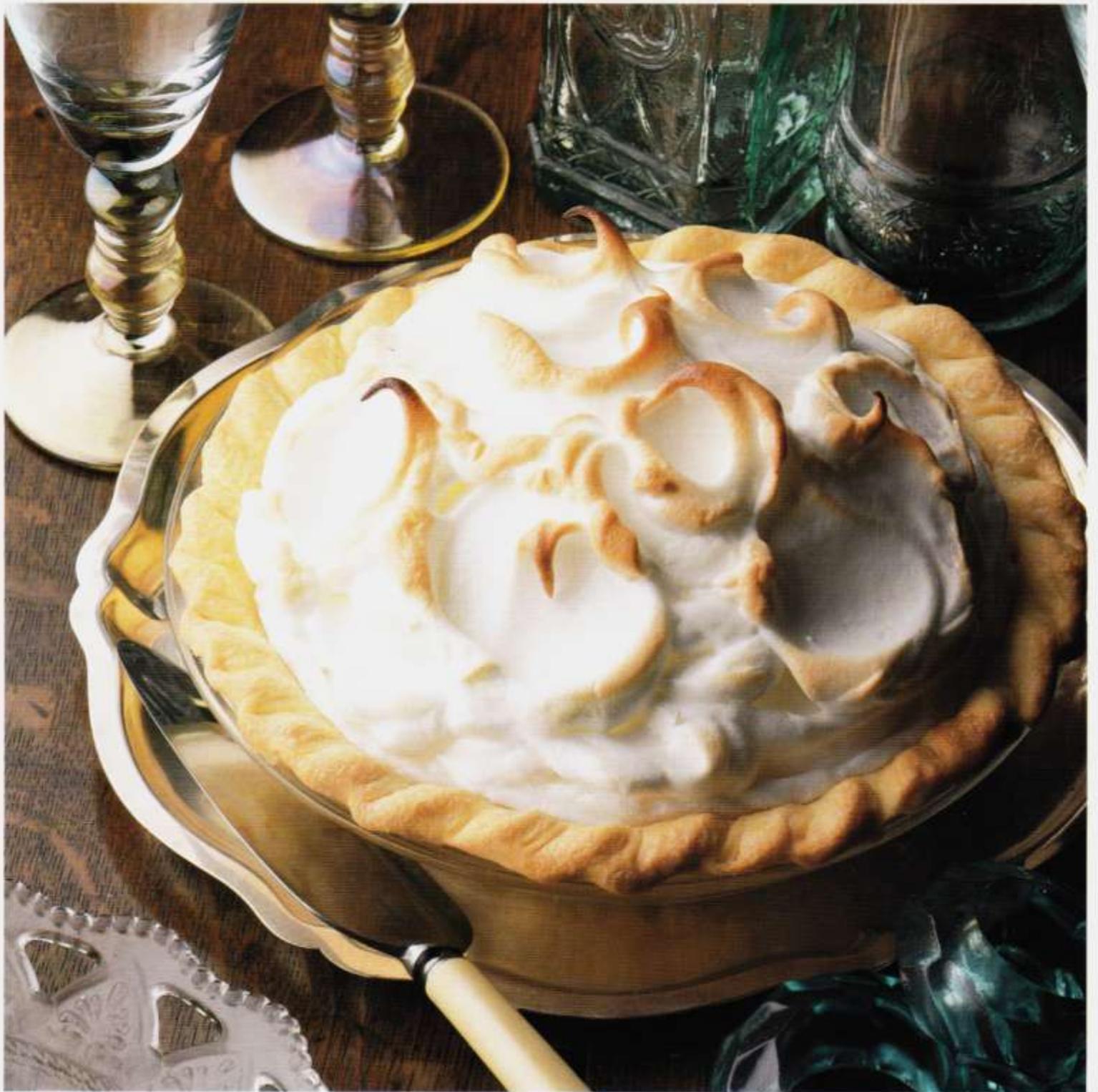
Se precalienta el horno a 165°C (325°F). La masa se coloca con la mano en un molde de 23 centímetros y se hornea durante 8 minutos; se deja enfriar antes de rellenar.

Mientras, se hace la base de queso: en un tazón se combinan el queso, el azúcar y la vainilla, se batan hasta que se mezclen por completo, se añaden los huevos, se bate todo bien. Con esto se rellena la masa y se hornea durante 25-30 minutos. Se saca del horno y se deja enfriar.

Mientras se hornea la base de queso, se mezclan las moras, el agua y el azúcar y se ponen a hervir en una cacerola. Se reduce el fuego y se dejan tapadas durante casi 5 minutos, moviendo una vez. Se retira del fuego, se añade la mezcla de agua y harina de maíz y se vuelve a poner al fuego, en donde se mantiene otro minuto, removiendo constantemente. Luego se quita de la lumbre y se deja enfriar hasta que esté tibio.

La mezcla se coloca a cucharadas sobre la base de queso. Se refrigera por lo menos una hora antes de servir.

6 a 8 personas



## Tarta de merengue y naranja

masa para tarta de 23 centímetros (*receta en la página 13*).

1/3 de taza (90 gramos) de azúcar

2 cucharadas de harina (fécula) de maíz

1/4 de cucharadita de sal

1 1/2 tazas de jugo de naranja

5 yemas de huevo

3 cucharadas (50 gramos) de mantequilla sin sal

1 1/2 cucharadas de ralladura de naranja cubierta de merengue (*receta en la página 15*)

*Una delgada capa de crema de naranja sobre una pasta de mantequilla cubierta con suave merengue. Una original forma de cambiar la tradicional tarta de limón.*



El horno se precalienta a 220°C (425°F). La masa se extiende y se hornea en un molde de 23 centímetros hasta que se dore (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar por completo antes de rellenar.

En una cacerola gruesa se mezclan el azúcar, la harina de maíz y la sal. Se añade el jugo de naranja y se mezcla todo bien. Se coloca a fuego moderado, agitando constantemente hasta que espese y hierva, 10-12 minutos. Se retira de la lumbre, se le añaden las yemas batidas y se vuelve a poner al fuego, donde se mueve constantemente durante 2 minutos. Se añaden la mantequilla y la ralladura de naranja y se vierte la mezcla sobre la masa fría.

Se precalienta el asador (horno). El merengue para la cubierta se prepara y se esparce con cuidado sobre el relleno, cubriéndolo por completo hasta los bordes. Se hornea como se indica en la receta de la página 15. Se saca del asador (horno) y se deja enfriar antes de servir.

6 a 8 personas

## Tarta de melocotones frescos

masa básica para tarta de doble capa de  
23 centímetros (receta en la página 12)  
6 tazas (625 gramos) de melocotones  
(duraznos) pelados, deshuesados y  
cortados en rodajas  
2 cucharadas de jugo de limón  
¼ de taza (30 gramos) de harina  
⅔ de taza (155 gramos) de azúcar  
¼ de cucharadita de sal  
una pizca de nuez moscada  
2 cucharadas de mantequilla sin sal

*Una de las mejores tartas que pueden prepararse, con un enrejado en lo alto que muestra su maravilloso relleno. Por alguna razón, los melocotones mejoran cuando se cocinan.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la pasta para la capa inferior y se coloca en el molde. Aparte, se extiende la capa superior y se corta en tiras de aproximadamente 2 centímetros de ancho.

Se colocan los melocotones en un tazón grande y se rocían con el jugo de limón hasta mojarlos bien. En un tazón pequeño se mezclan la harina, el azúcar, la sal y la nuez moscada y se añaden los melocotones, meneando para mezclarlos bien. La mezcla se coloca en la pasta que se halla en el molde y se esparce la mantequilla en trocitos.

Con las tiras de pasta se hace un enrejado (ver instrucciones detalladas en la página 10) y se juntan los bordes.

Se hornea durante 25 minutos, luego se reduce el calor a 180°C (350°F) y se hornea hasta que el jugo esté burbujeante y la pasta dorada, aproximadamente 25 minutos.

*6 a 8 personas*





## Tarta cuajada de fresas y limón

### PARA EL LIMÓN CUAJADO:

- 5 yemas de huevo
- ½ taza (125 gramos) de azúcar
- ¼ de taza de jugo de limón
- 2 limones, su ralladura
- 6 cucharadas (90 gramos) de mantequilla sin sal

masa para tarta de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

- 4 tazas (500 gramos) de fresas
- ⅓ de taza de glaseado de grosella caliente (*receta en la página 17*)

*Si las fresas dulces generosamente servidas sobre una masa permiten hacer una sabrosa tarta, una ligera capa de limón cuajado entre la pasta y las fresas transforma este postre en algo realmente especial. Con el limón cuajado puede hacerse también un delicioso pastel o relleno, que puede mantenerse en refrigeración más de 10 días. Se puede aligerar el limón cuajado incorporándole nata batida o claras de huevo.*



Para elaborar el limón cuajado se mezclan las yemas y el azúcar en una cacerola gruesa y se baten vigorosamente durante 1 minuto. Se añaden el jugo y la ralladura de limón y se bate 1 minuto más. Se pone la mezcla a fuego lento y se cocina, agitando constantemente hasta que se espese, evitando que se caliente demasiado porque las yemas se cocerán. Se retira de la lumbre, se añade la mantequilla y se mueve hasta que esté terso. Se deja enfriar, moviéndola de vez en cuando. Debe quedar aproximadamente una taza (345 gramos), que se pasa a un recipiente con tapa para que se enfríe antes de incorporarla a la tarta.

El horno se precalienta a 220°C (425°F). Se extiende la masa, y se forra un molde de 23 centímetros, en el que se hornea hasta que se dore (ver instrucciones en la página 10). Se saca del horno y se deja enfriar antes de rellenar.

Se esparce el limón cuajado en la tarta fría. Si las fresas son muy grandes, se cortan en dos o tres trozos cada una. Se disponen las fresas sobre la capa de limón cuajado y se barnizan con la grosella caliente. Se sirve inmediatamente.

6 a 8 personas



## Tarta de ruibarbo y frambuesa

masa para tarta de doble capa de 23 centímetros (*receta en la página 12*)  
 1 taza (250 gramos) de azúcar  
 3 cucharadas (30 gramos) de harina (fécula) de maíz  
 ¼ de cucharita de sal  
 625 gramos de tallos de ruibarbo pelados y cortados en piezas de 12 milímetros  
 2 tazas (250 gramos) de frambuesas  
 2 cucharadas de mantequilla sin sal

*Se selecciona un tipo de moras (las que haya disponibles); las zarzamoras o las frambuesas pueden servir, pero se necesita incrementar la cantidad de azúcar si están muy ácidas. El ruibarbo sirve perfectamente para rellenar tartas, porque con frecuencia es la primera floración del jardín primaveral. Hay que utilizar sólo los tallos, porque tanto las hojas como las raíces son tóxicas. Se sirve una porción de esta deliciosa tarta con una cucharada de crema o nata batida.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende con rodillo la masa para la capa inferior y se coloca en un molde. Aparte, se extiende la masa para la capa superior.

En un tazón grande se combinan el azúcar, la harina de maíz y la sal. Se añaden los tallos de ruibarbo y las frambuesas y se mezcla todo bien. La mezcla se coloca en el molde donde está la pasta y se esparcen trocitos de mantequilla. Se cubre con la capa superior, se presionan los bordes y se abren unos orificios para que escape el vapor.

Se hornea durante 20 minutos y entonces se reduce el calor a 180°C (350°F); y se hornea hasta que el jugo esté burbujeante y la pasta se haya dorado, 30-40 minutos.

*6 a 8 personas*

## Tarta de ciruelas

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

1 ½ tazas (375 gramos) de azúcar

¼ de taza (30 gramos) de harina

¼ de cucharadita de sal

8 tazas (1 kilo) de ciruelas peladas,  
deshuesadas y partidas (enteras son  
como 2 kilos)

1 cucharada de jugo de limón

3 cucharadas de mantequilla sin sal

1 cucharada de nata (crema) líquida

*La tarta de ciruelas se hace con gran cantidad de esta fruta, se hornea en moldes para soufflé y sólo tiene capa superior. La forma del molde no es decisiva, pero debe medir por lo menos 7.5 centímetros de altura, para que al hervir el jugo no se derrame. Ya que no tienen corteza inferior que se humedezca, las tartas de este tipo pueden resistir hasta el día siguiente.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se requiere un molde para hornear con capacidad para 8 tazas (2 litros) y 7.5 centímetros de profundidad. Se extiende la masa con rodillo hasta que quede 2.5 centímetros mayor que la boca del molde donde se cocinará.

En un tazón grande se mezclan el azúcar, la harina y la sal. Se agregan las ciruelas y el jugo de limón y se mezcla todo. Se coloca la fruta en el molde y se espolvorea con trocitos de mantequilla. Se cubre el molde con la pasta y los excedentes se doblan sobre sí mismos para formar bordes perfectamente cerrados, que se aplastan. Se barniza la pasta con la nata y se le hacen algunos cortes para que salga el vapor.

Se hornea hasta que la pasta esté dorada y la fruta tierna cuando se atraviesa con un cuchillo insertado en uno de los cortes, 50-60 minutos.

*6 a 8 personas*





## Tarta de fresas y moras

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

$\frac{2}{3}$  de taza (155 gramos) de azúcar

2 cucharadas de harina (fécula) de maíz

4 tazas (500 gramos) de fresas sin tallo

2 cucharadas de jugo de limón

2 tazas (250 gramos) de moras

$\frac{1}{3}$  de taza de glaseado de grosella  
o de albaricoque tibio (recetas en  
la página 17)

Al añadir nata batida, esta apetitosa tarta roja y azul se convierte en un postre atractivo.



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa, se coloca en un molde y se hornea completamente (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar antes de rellenarse.

En un cazo se mezclan el azúcar y la harina de maíz y se les añaden 2 tazas de fresas machacadas con el chino o pasapuré y el jugo de limón. Se pone la mezcla a fuego moderado y se cocina moviéndola. Se reduce entonces el calor y se mantiene 2 minutos más en la lumbre. Se quita del fuego y se deja enfriar hasta que se entibia, moviéndola de vez en cuando.

Se incorporan 1  $\frac{1}{2}$  tazas (190 gramos) de moras a la mezcla tibia y se esparce sobre la masa fría. El resto de las fresas se dispone en los bordes de la tarta y las demás moras se colocan en el centro; toda la cubierta se barniza con el glaseado.

6 a 8 personas

## Tarta de albaricoque y piña

masa básica para tarta doble capa de  
23 centímetros (receta en la página 12)

1 piña madura

$\frac{2}{3}$  de taza (155 gramos) de azúcar

2 cucharadas de tapioca

$\frac{1}{4}$  de cucharadita de nuez moscada

una pizca de sal

3 tazas (375 gramos) de albaricoques  
(chabacanos) cortados en cuartos

2 cucharadas de mantequilla sin sal

*Debido a una enzima que contiene, la piña fresca no tiene mucho éxito en repostería, aunque con ella se hace una tarta realmente buena. El relleno es generoso y jugoso, por lo que se debe hornear con cuidado, colocando debajo un recipiente para recoger las posibles salpicaduras. Esta tarta también puede adornarse con un enrejado que muestre su relleno.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa para la capa inferior y se dispone en un molde.

Aparte, se extiende la masa para la capa superior.

Se pela la piña y se eliminan todos los nudos. Se corta longitudinalmente en cuatro partes y se retiran los corazones de cada pieza, la cual, a su vez, se parte en dos mitades que se cortan en trozos de  $\frac{1}{2}$  centímetro de espesor.

En un tazón grande se mezclan el azúcar, la tapioca, la nuez moscada y la sal. Se añaden la piña y los albaricoques, se mezcla todo bien, se coloca en el molde donde está la pasta y se ponen encima trocitos de mantequilla. Se cubre con la capa superior y se adornan y sellan los bordes. Se le hacen orificios para que escape el vapor.

Se hornea durante 25 minutos y entonces se reduce el calor a 180°C (350°F) y se deja hasta que el jugo esté burbujeante y la pasta se haya dorado, 30-40 minutos.

6 a 8 personas



## Tarta de almendras y cerezas

masa básica para tarta de doble capa de  
23 centímetros (*receta en la página 12*)  
 $\frac{1}{3}$  de taza (60 gramos) de almendras  
tostadas  
 $\frac{2}{3}$  de taza (155 gramos) de azúcar si se  
usan cerezas dulces, o  $1\frac{1}{3}$  tazas (310  
gramos) si se usan cerezas ácidas  
3 cucharadas (30 gramos) de harina  
(fécula) de maíz  
5 tazas (625 gramos) de cerezas  
deshuesadas  
 $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal  
2 cucharadas de mantequilla sin sal

*Las cerezas son muy aconsejables para hacer tartas, pero en algunos lugares son difíciles de encontrar. Las almendras añaden textura al relleno y complementan el sabor de las cerezas. Una cubierta de canasta mostrará el colorido relleno.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa para la capa inferior y se coloca en un molde. Aparte, se extiende la masa para la capa superior y se corta en tiras de 2 centímetros de ancho.

En un robot (procesador) se mezclan las almendras, el azúcar y la harina de maíz hasta que se pulvericen las almendras. Se colocan las cerezas en un tazón grande, se añade la mezcla de almendras y la sal, se mezcla todo hasta que esté homogéneo, se vierte en el molde que contiene la pasta y se esparcen encima trocitos de mantequilla.

Con las tiras de pasta se forma un enrejado (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se recortan y sellan los bordes.

Se hornea durante 25 minutos y entonces se reduce el calor a 180°C (350°C) y se deja hasta que el jugo esté burbujeante y la pasta se haya dorado, alrededor de 35 minutos más.

*6 a 8 personas*





## Tarta de manzana y pera

masa básica para tarta de doble capa de 23 centímetros (*receta en la página 12*)  
 3 peras grandes y firmes pero maduras, peladas, sin corazón y en rodajas  
 3 manzanas peladas, sin corazón y en rodajas  
 2 cucharadas de jugo de limón  
 ½ taza bien comprimida (90 gramos) de azúcar morena  
 3 cucharadas de harina  
 ½ cucharadita de canela  
 ¼ de cucharadita de sal  
 3 cucharadas de jerez seco o dulce  
 2 cucharadas de mantequilla sin sal  
 1 cucharada de nata (crema espesa)  
 1 cucharada de azúcar sin refinar o granulada

*Peras y manzanas hacen una combinación especial y una mezcla con jerez y canela aumenta el sabor de las frutas. Esta tarta va muy bien con una rebanada de roquefort.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende con un rodillo la masa para la capa inferior y se coloca en el molde. Aparte, se extiende la masa para la capa superior.

En un tazón grande se mezclan las peras y las manzanas y se les añade el jugo de limón de manera que se moje toda la fruta. En un tazón pequeño se mezclan el azúcar morena, la harina, la canela y la sal, se agregan a la fruta y se mezcla todo bien, agregando también el jerez. La mezcla de frutas se dispone sobre la masa y se esparcen trocitos de mantequilla. Se cubre con la capa superior. Se recortan y sellan los bordes y se le abren orificios para que salga el vapor. Se barniza con la nata y se espolvorea con el azúcar granulada.

Se hornea durante 30 minutos, entonces se reduce el calor a 180°C (350°F) y se deja hasta que la pasta se dore y la fruta esté tierna al introducir un cuchillo por uno de los orificios, alrededor de 35 minutos.

*6 a 8 personas*

## Tarta de manzana

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)  
4 manzanas grandes, de ser posible del  
tipo Golden  
3 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de mantequilla sin sal  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
½ taza (60 gramos) pistachos pelados  
½ taza de glaseado de albaricoque (receta  
en la página 17) tibio

No todas las tartas se hornean en moldes. Ésta se hace de forma libre, con sólo manzanas azucaradas horneadas en rectángulos de pasta.



Se extiende la masa en forma de rectángulo, se envuelve en plástico y se refrigera durante 30 minutos. Se engrasa con mantequilla una hoja de papel de aluminio y con ella se cubre una bandeja para hornear.

Se extiende la pasta en un rectángulo de aproximadamente 45 centímetros de largo por 15 de ancho y se hacen bordes gruesos. Se igualan los bordes y las esquinas. Se traslada la masa a la bandeja para hornear. Se barnizan los bordes con agua fría y se doblan ½ centímetro hacia abajo, para formar un borde grueso. Se presiona éste firmemente con las yemas de los dedos o con los dientes de un tenedor; se refrigera.

Se precalienta el horno a 200°C (400°F). Las manzanas se pelan, se parten por la mitad y se les quita el corazón. Se corta cada mitad de manzana en rodajas de ½ centímetro de ancho, con forma de media luna. Se acomodan a lo largo de la masa, extendiéndolas ligeramente en abanico. Se espolvorean con azúcar, se salpican con trocitos de mantequilla y luego se rocían con la vainilla. Se esparcen los pistachos por encima. Se mete la tarta en el horno hasta que la fruta esté tierna al traspasarla con un cuchillo y la masa esté dorada, aproximadamente 45 minutos.

Se deja enfriar un momento, se pone la tarta sobre un plato y se barniza con el glaseado de albaricoque tibio.

6 a 8 personas





## Tarta de ruibarbo

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

### PARA EL RELLENO:

750 gramos de tallos de ruibarbo  
¼ de taza de agua  
3 cucharadas de harina  
¾ de taza (185 gramos) de azúcar

### PARA LA CUBIERTA:

¼ de taza (60 gramos) de mantequilla a  
temperatura ambiente  
½ taza (125 gramos) de azúcar  
½ taza (60 gramos) de harina  
½ taza (60 gramos) de copos (hojuelas)  
de avena  
½ cucharadita de cardamomo molido

*Aquí está una de las mejores maneras de utilizar el ruibarbo fresco. Se vuelve suave, pero no pastoso, y su sabor ácido se complementa con la cubierta.*



Se precalienta el horno a 180°C (350°F). Se extiende la pasta y se acomoda en un molde para tarta. Se reserva.

Se cortan los tallos de ruibarbo en trozos de 2.5 centímetros; se debe disponer de 5 tazas (625 gramos) aproximadamente. Se colocan en una cacerola con agua. En un recipiente pequeño se mezclan la harina y el azúcar y se agregan al ruibarbo. Se calienta hasta que suelte el hervor, luego se reduce el fuego y se cuece a fuego lento, parcialmente tapado, hasta que apenas esté tierno, aproximadamente 5 minutos; no debe sobrecocerse porque queda pastoso. Se reserva el ruibarbo mientras se prepara la cubierta.

Se combinan la mantequilla, el azúcar, la harina, los copos de avena y el cardamomo en un recipiente. Se amasan los ingredientes con las yemas de los dedos hasta que se asemejen a las migas.

Se acomoda el ruibarbo en el molde y se esparce la cubierta. Se hornea hasta que el jugo esté burbujeante y la masa dorada, alrededor de 40 minutos.

6 a 8 personas



## Tarta de piña fresca

2 tazas (250 gramos) de piña fresca  
cortada en cubos  
½ taza de jarabe de arce (miel de maple)  
masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)  
⅓ de taza (90 gramos) de azúcar  
5 cucharadas (45 gramos) de harina  
(fécula) de maíz  
¼ de cucharadita de sal  
2 ½ tazas de leche  
4 yemas de huevo  
¼ de taza (60 gramos) de mantequilla sin  
sal a temperatura ambiente  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
cubierta de merengue (receta en  
la página 15)

*La piña fresca cocida en jarabe de arce y combinada con crema de vainilla constituye un delicioso relleno para tartas.*



Se combinan la piña y el jarabe de arce en una cacerola. Se pone a hervir a fuego moderado. Se tapa y se cuece suavemente hasta que la fruta esté tierna, aproximadamente 10 minutos. Se retira del fuego y se deja reposar 30 minutos. Se vacía en el recipiente del robot (procesador) y se pica hasta desmenuzar toscamente. Se reserva.

Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se coloca en el molde. Se hornea completamente hasta que se dore y tenga una consistencia quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar completamente antes de rellenar.

En una cacerola de base sólida se mezclan el azúcar, la harina de maíz y la sal. Se agrega la leche y se mezcla todo hasta que quede una masa uniforme. Se pone a fuego moderado, sin dejar de mover hasta que suelte el hervor. Se cuece durante 2 minutos; se retira y se mezcla con las yemas. Se devuelve al fuego y se sigue moviendo 2 minutos más. Se añade la piña con el jarabe de arce y se cocina 1 minuto más. Se retira del fuego y se añaden la mantequilla y la vainilla. Se deja enfriar 20 minutos y se esparce en la masa ya fría.

Se precalienta el asador (horno). Se prepara la cubierta de merengue y se cubre con ella el relleno de la tarta hasta el borde. Se deja dorar como se indica en la receta de la página 15.

6 a 8 personas

## Tarta de pera cocida

### PARA LAS PERAS:

- 2 tazas de vino tinto seco
- $\frac{3}{4}$  de taza (185 gramos) de azúcar
- 1 raja de canela de 5 centímetros
- 3 clavos enteros
- 5 peras maduras

pasta enriquecida para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 14*)

$\frac{1}{2}$  taza de glaseado de albaricque (*receta en la página 17*) tibio

$\frac{1}{3}$  de taza de nata montada (crema espesa)

- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de leche en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o
- 2 cucharadas de licor de pera.

*A todo el mundo le gusta esta tarta de pera. También queda perfecta en una base de merengue (receta en la página 76).*



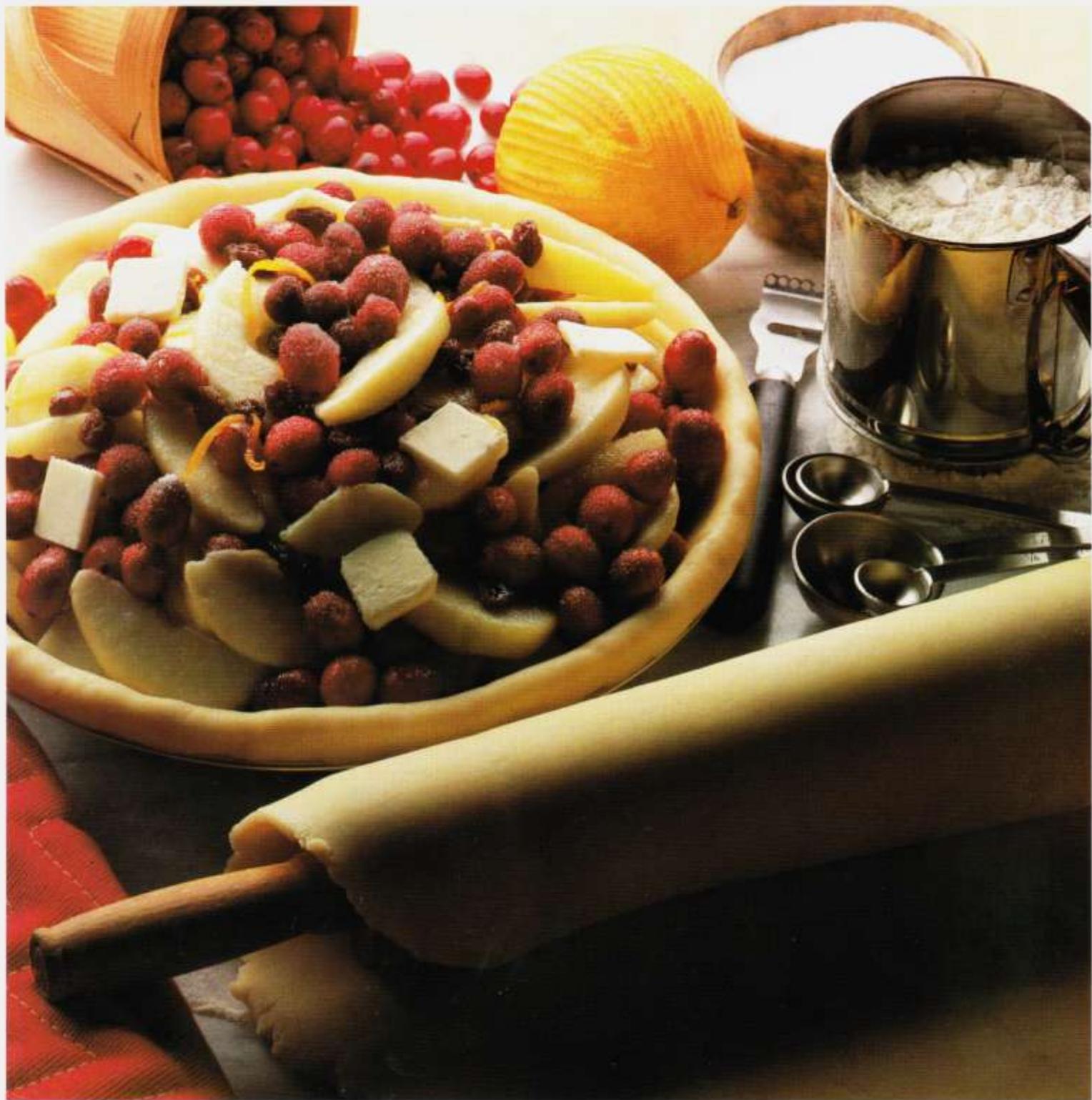
Se mezclan el vino tinto, el azúcar, la canela en raja y los clavos en una cacerola mediana y se dejan hervir. Se reduce el calor y se dejan 5 minutos, parcialmente tapados. Se pelan las peras, se parten por la mitad y se les quita el corazón. Se colocan en el líquido hirviendo; se añade agua, si es necesario, para cubrir las completamente. Se dejan cocer 15 minutos, hasta que estén tiernas. Se quitan del fuego y se dejan enfriar durante dos horas o varios días en el refrigerador.

Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se acomoda con los dedos la pasta en el molde (o se extiende). Se hornea completamente, hasta que se dore y esté quebrada (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar antes de rellenar.

Se sacan las peras del líquido donde se cocieron y se secan. Se aplica, con la brocha, una delgada capa de glaseado de albaricque en el fondo de la pasta fría. En un recipiente se mezclan la nata, el azúcar y la leche en polvo y se baten hasta que la mezcla esté firme. Se añade la vainilla. Se esparce la nata montada en una capa delgada sobre la pasta. Se acomodan los trozos de pera encima. Se barniza con glaseado de albaricque. Se sirve de inmediato.

*6 a 8 personas*





## Tarta de manzanas y arándanos

masa básica para tarta de doble capa de 23 centímetros (receta en la página 12)  
 1 taza (250 gramos) de azúcar  
 2 cucharadas de harina  
 ¼ de cucharadita de sal  
 2 tazas (250 gramos) de arándanos  
 ½ taza (90 gramos) de pasas  
 4 manzanas peladas, sin corazón y cortadas en rodajas finas  
 1 naranja, su ralladura  
 2 cucharadas de mantequilla sin sal

*El fresco sabor de las rodajas de manzana, combinado con el color y la acidez del arándano, hacen que esta receta sea apropiada para los días de fiesta. Las manzanas pueden sustituirse por peras.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa para formar la capa inferior de la tarta y se coloca en un molde. Se extiende la masa para la capa superior y se reserva.

En un recipiente grande se mezclan el azúcar, la harina y la sal. Se agregan los arándanos, las pasas, las manzanas y la ralladura de naranja. Se mezcla todo muy bien. Se coloca la fruta sobre la pasta del molde y se ponen encima trocitos de mantequilla. Se cubre con la capa y con un tenedor o con la mano se le da forma a los bordes. Se cortan unos cuantos orificios para permitir que escape el vapor.

Se hornea durante 20 minutos, se reduce el calor a 180°C (350°F) y se hornea hasta que la masa se dore y la fruta esté tierna, aproximadamente 40-50 minutos más. Se prueba insertando un cuchillo en un trozo de fruta a través de uno de los orificios.

*6 a 8 personas*

## Tarta de membrillo

masa para tarta de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

2 ½ tazas de agua

1 ½ tazas (375 gramos) de azúcar

1 raja de canela de 5 centímetros

1 cucharadita de ralladura de limón

3 membrillos

½ taza (155 gramos) de mermelada de albaricoque (chabacano)

*El membrillo natural tienen un sabor áspero mas, cuando se hierva en almíbar, su sabor se torna dulce y delicado.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se coloca en un molde. Se hornea completamente hasta que se dore y quede crujiente (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar bien antes de rellenar.

En una cacerola se mezclan el agua, el azúcar, la canela en rama y la ralladura de limón. Se deja hervir a fuego moderado, moviendo constantemente hasta que se disuelva el azúcar. Se deja a fuego muy bajo mientras se prepara la fruta.

Los membrillos se pelan, se trocean y se les quita el corazón. Cada mitad se corta en cuatro trozos. Se colocan en el almíbar hirviendo y se cuecen, parcialmente tapados, hasta que estén tiernos, pero no hechos puré, 15-20 minutos. Se retiran del fuego y se dejan enfriar. Los membrillos se separan del almíbar, que se reserva, y se secan con papel absorbente. Cada trozo se corta longitudinalmente en 2-3 rebanadas y se reservan.

En una cacerola pequeña se mezcla la mermelada de albaricoque con ¼ de taza del almíbar de membrillo. Se coloca a fuego alto, se deja hervir hasta que espese y se cuele. Con una brocha se aplica una delgada capa de este glaseado sobre el fondo de la masa fría. Se colocan los membrillos de manera atractiva. Con cuidado, se aplica con la brocha el resto del glaseado. Se sirve de inmediato.

*6 a 8 personas*





## Tarta de compota de manzana con especias

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

### PARA EL RELLENO:

4 manzanas peladas, sin corazón y cortadas en trozos pequeños  
 ¼ de taza de agua  
 ½ taza (125 gramos) de azúcar  
 2 huevos batidos  
 ¾ de taza de nata (crema espesa)  
 1 ½ cucharadita de canela en polvo  
 2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida  
 ¼ de cucharadita de sal

### PARA LA CUBIERTA:

3 cucharadas de mantequilla sin sal  
 ½ taza (90 gramos) de azúcar morena  
 ½ taza (60 gramos) de copos de avena sin cocer  
 ⅓ de taza (45 gramos) de harina  
 ½ taza (60 gramos) de almendras blanqueadas y toscamente picadas  
 una pizca de sal

Una clásica tarta rellena de manzana con especias, realzada con la textura de una cubierta crujiente.



Se extiende la masa y se coloca en el molde. Se hornea la pasta parcialmente, hasta que se ve seca (ver instrucciones detalladas en la página 10).

Para el relleno se colocan las manzanas y el agua en una cacerola. Se ponen a fuego moderado, tapadas, y se revuelven de vez en cuando, hasta que se obtiene una salsa de manzana espesa, 20-30 minutos. No tiene importancia si se forman algunos grumos. Se retira del fuego y se vacía en un recipiente. Se deja enfriar 10 minutos.

Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se agregan el azúcar, los huevos, la nata, la canela, la mantequilla y la sal a la salsa de manzana y se bate vigorosamente. Se vacía la mezcla en la masa y se hornea. Mientras se prepara la cubierta.

En un recipiente mediano se ponen la mantequilla, el azúcar, la avena, la harina, las almendras y la sal. Con los dedos, se mezclan los ingredientes hasta que la pasta parezca migas. Después de hornear la tarta 15 minutos, se cubre rápidamente con la cubierta, se reduce el calor a 180°C (350°F) y se hornea hasta que el relleno esté bien cocido, aproximadamente 30 minutos más.

6 a 8 personas



## Tarta de nuez y manzana

masa para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

¼ de taza (60 gramos) de mantequilla sin sal

⅓ de taza (90 gramos) de azúcar

3 manzanas grandes, de preferencia Golden, peladas, sin corazón y cortadas en cubos de 1 centímetro.

PARA LA NATILLA DE NUECES:

¼ de taza (30 gramos) de nueces molidas más ½ taza (60 gramos) de nueces toscamente picadas

1 huevo

2 cucharadas de azúcar

½ taza de nata (crema espesa)

1 cucharadita de extracto de vainilla o 1 cucharada de Calvados

¼ de cucharadita de sal

⅓ de taza de glaseado de albaricoque caliente (*receta en la página 17*)

*Esta tarta de manzanas caramelizadas sobre una dulce base de nuez representa un poco más de trabajo que las anteriores, pero bien vale la pena hacerla para una ocasión especial. También puede elaborarse con pera.*

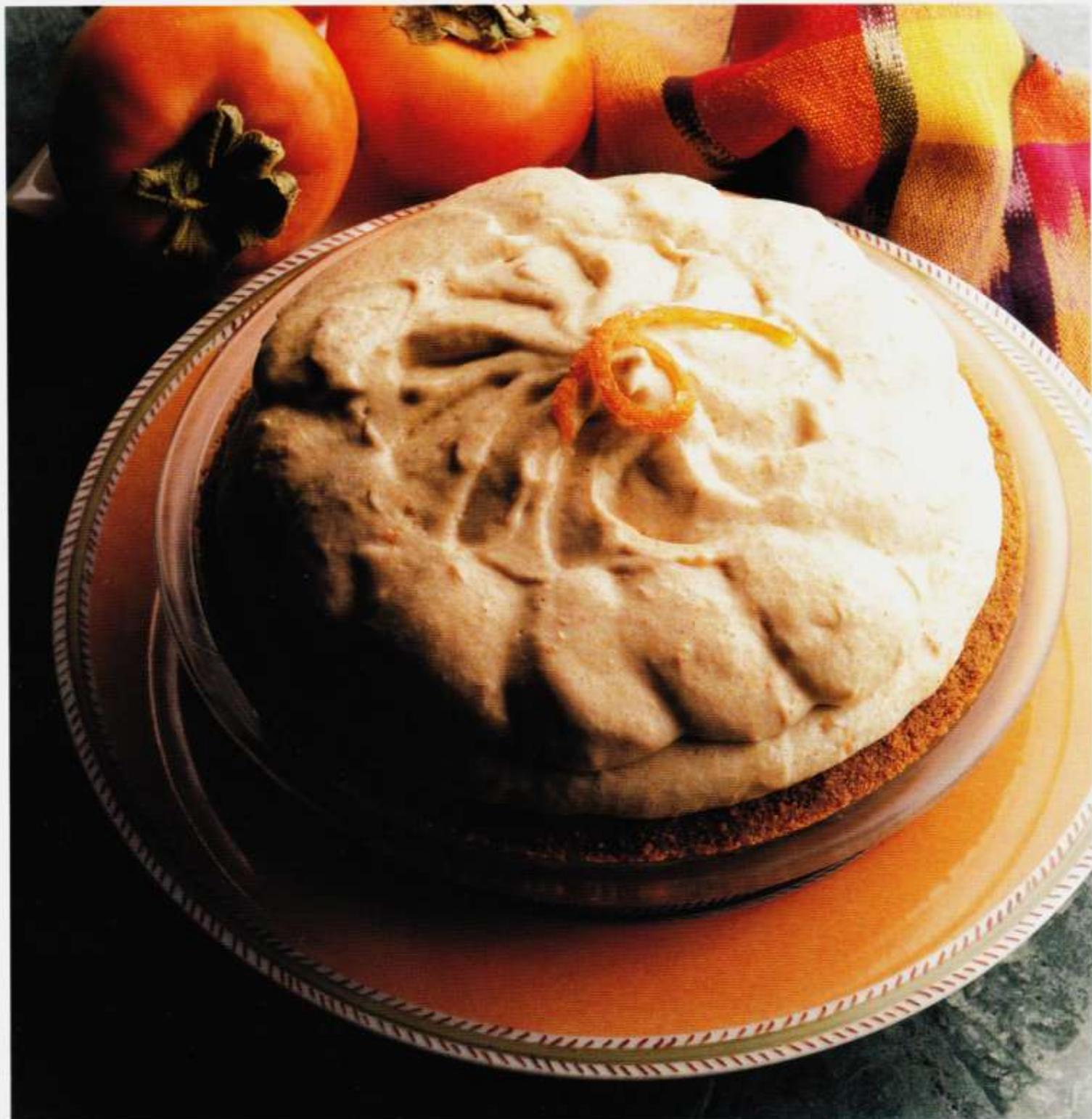


Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se acomoda en un molde. Se hornea completamente, hasta que se dore y quede quebradiza (ver la página 10 para instrucciones detalladas). Se deja enfriar bien antes de rellenar. Se reduce el calor a 180°C (350°F).

Se mezclan la mantequilla y el azúcar en una sartén. Se cocinan a fuego moderado, removiendo constantemente hasta que se derritan y estén burbujeantes; se deja 2 minutos más, sin dejar de mover. Se agregan las manzanas y se mezclan hasta que adquieran un color dorado y el líquido se evapore, aproximadamente 8 minutos. La mezcla de manzana se esparce en la masa ya fría.

Se ponen en un recipiente las nueces molidas, el huevo, el azúcar, la nata, la vainilla o el Calvados, y la sal. Se vierten sobre las manzanas. Se agregan las nueces toscamente picadas y se hornea hasta que la natilla esté lista, aproximadamente 25 minutos. Se retira del fuego y se deja enfriar 30 minutos. Con una brocha se aplica el glaseado de albaricoque.

6 a 8 personas



## Tarta de mousse de caqui (pérsimo)

masa de migas, elaborada con galletas de jengibre, de 23 centímetros (*receta en la página 14*)

3 caquis (pérsimos) grandes y maduros  
1 sobre (1 cucharada) de gelatina sin sabor  
¼ de taza de agua  
4 huevos separados  
1 taza (250 gramos) de azúcar  
1 cucharadita de canela molida  
1 cucharadita de jengibre molido  
½ cucharadita de nuez moscada molida  
¼ de cucharadita de sal  
1 taza de nata (crema espesa)

*La mayoría de los postres con caqui tienen consistencia de budín. Esta tarta es ligera, especiada y con un buen sabor a caqui.*



Se precalienta el horno a 165°C (325°F). Se acomoda con la mano la masa de migas en el molde y se hornea 8 minutos. Se deja enfriar bien antes de rellenar.

Se cortan los caquis en mitades y se saca la pulpa. Se hace un puré en el robot (procesador). Deben obtenerse 1 ¼ a 1 ½ tazas de puré. Se reserva. En un pequeño recipiente se pone a remojar la gelatina con el agua durante unos minutos. En una cacerola gruesa se ponen las yemas y se baten un momento. Se agregan ¾ de taza (185 gramos) de azúcar, la canela, el jengibre, la nuez moscada, la sal y el puré de caqui. Se cuece a fuego moderado, moviendo constantemente, hasta que la mezcla espese, 5-10 minutos. No se deja hervir.

Se agrega la gelatina remojada y se cuece 1 minuto más, moviendo constantemente. Se vacía en un recipiente y se refrigera, removiendo de vez en cuando hasta que se forma espuma y adquiere la consistencia de clara de huevo sin batir, aproximadamente 1 hora.

Se bate la nata hasta que esté firme. En otro recipiente, con un batidor limpio, se baten las claras punto de nieve. Se agrega lentamente el azúcar restante y se continúa batiendo. Se revuelve la clara batida con la nata y la mezcla de caqui. Se rellena la masa. Se deja enfriar durante varias horas.

6 a 8 personas

## Tarta de uvas

pasta enriquecida para tartas de 23 centímetros (receta en la página 14)  
 750 gramos de uvas rojas y verdes, sin semilla  
 ½ taza de glaseado de albaricoque tibio (receta en la página 17)  
 ⅓ de taza de nata (crema espesa)  
 2 cucharaditas de azúcar  
 1 cucharada de kirsch o brandy

*Esta receta sorprende por su delicioso sabor y porque es fácil de preparar. Se usa una mezcla de uvas verdes y rojas y se confecciona para comerse inmediatamente.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se acomoda con los dedos la pasta en el molde (o se extiende). Se hornea completamente, hasta que se dore y quede quebrada (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar antes de rellenar.

Se lavan las uvas, se les quitan los tallos, se desechan las que no estén firmes y se secan muy bien sobre papel absorbente.

Con una brocha se aplica una capa delgada de glaseado de albaricoque a la pasta ya fría. En un recipiente se mezclan la nata, el azúcar y el kirsch o brandy. Se bate hasta que la nata se monte (esté firme). Se esparce una capa de nata batida sobre la pasta. Se colocan las uvas de una forma atractiva. Con cuidado se aplica con la brocha el resto de glaseado de albaricoque.

*6 a 8 personas*





## Tarta de manzana desmenuzada

### PARA LA CUBIERTA:

- 1 taza (125 gramos) de harina
- ½ taza (125 gramos) de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- 6 cucharadas (90 gramos) de mantequilla sin sal fría

### PARA LA MASA Y EL RELLENO:

- masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)
- ⅓ de taza (90 gramos) de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida
- 7 manzanas grandes peladas, sin corazón y cortadas en rodajas finas
- ½ taza (90 gramos) de pasas
- 1 cucharada de jugo de limón

Esta tarta lleva una cubierta de migas, dulce y crujiente, en lugar de una capa de masa. Se puede elaborar cierta cantidad de cobertura y guardarla durante meses en el congelador. Se recomienda también sobre melocotones y albaricoques.



Se precalienta el horno a 230°C (450°F). Para la cubierta se combinan la harina, el azúcar y la sal en un recipiente. Se mezclan. Se corta la mantequilla en porciones de una cucharada y se agrega a la mezcla de harina. Con los dedos o con un batidor de pasta se mezcla bien, hasta obtener una especie de migas irregulares. Se reserva.

Se extiende la masa y se coloca en un molde. Se mezclan el azúcar, la harina, la canela y la nuez moscada. Se agregan las manzanas, las pasas y el jugo de limón. Se acomoda la mezcla de fruta en la masa y se esparce la cubierta por encima.

Se mete en el horno durante 20 minutos, se reduce la temperatura a 180°C (350°F) y se hornea hasta que la masa se dore y las manzanas estén tiernas, 35-45 minutos más.

6 a 8 personas

## Tarta de naranja

masa para tarta de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

3 naranjas, a ser posible sin semillas

1 taza (250 gramos) de azúcar

¼ de taza de miel o miel de maíz clara

1 taza de agua

1 raja de canela de 5 centímetros, partida en pedazos

4 clavos

½ taza de crema pastelera (*receta en la página 16*)

½ taza (155 gramos) de mermelada de naranja

1 cucharada de ralladura de naranja

*Deliciosas rodajas de naranja, glaseadas, acomodadas sobre crema pastelera en una masa para tartas. Simple y succulenta.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se coloca en un molde. Se hornea completamente, hasta que se dore y quede quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se ponen las naranjas en una sartén grande y se agrega agua hasta cubrirlas. Se deja hervir y se reduce el calor, se cuecen hasta que estén tiernas, pero sin desbaratarse, 15-20 minutos. Se les quita el agua y se dejan enfriar. Se cortan en rodajas de ½ centímetro o menos. Se quitan las semillas.

Se mezclan el azúcar, la miel, el agua, la canela en rama y los clavos. Se ponen a fuego alto y se dejan hervir 5 minutos. Se agregan las rodajas de naranja y se reduce el fuego. Se deja hervir suavemente, girando la olla de vez en cuando, hasta que la miel espese y la naranja se suavice, sin que se rompa la fruta, aproximadamente 1 hora. Se retira del fuego y se deja enfriar.

Con mucho cuidado se separan las naranjas de la miel. La miel se reserva. Se esparce la crema pastelera en la masa para tarta y se acomodan las rodajas de naranja. Se mezcla ¼ de taza de la miel que se reservó con la mermelada. Se pone a hervir en una cacerola pequeña a fuego alto, hasta que espesa, unos minutos. Se cuele para separar la pulpa. Se agrega la ralladura de naranja al glaseado y se mezcla. Se aplica el glaseado con una brocha sobre las naranjas y se sirve de inmediato.

*6 a 8 personas*





## Tarta de crema de coco

masa para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

2 ½ tazas (225 gramos) de coco rallado

1 taza de agua hirviendo

½ taza (125 gramos) de azúcar

1 cucharada de harina (fécula) de maíz

¼ de cucharadita de sal

1 taza de leche

4 yemas de huevo batidas

6 cucharadas (90 gramos) de mantequilla sin sal

1 cucharadita de extracto de vainilla  
crema batida (*receta en la página 16*)

*El coco que se vende seco y rallado es bueno, pero generalmente está endulzado. Se le puede quitar un poco el dulce lavándolo con agua corriente y comprimiéndolo para que se seque.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se coloca en un molde. Se hornea bien hasta que se dore y quede quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar antes de rellenar. Se reduce la temperatura a 180°C (350°F).

Se ponen 1 ½ tazas (140 gramos) del coco rallado en un recipiente con agua hirviendo y se deja reposar la mezcla durante 30 minutos. Se cuela, presionando con una cuchara para separar bien la pulpa, que se desecha. Mientras el coco se remoja, se esparce la taza (90 gramos) de coco restante en una bandeja y se tuesta en el horno, moviéndolo de vez en cuando hasta que toma un color dorado, 20 minutos. Se reserva.

En una cacerola se mezclan el azúcar, la harina de maíz y la sal. Se agregan la leche y el líquido de coco. Se deja hervir a fuego moderado, moviendo constantemente. Se retira del fuego. Se le añaden las yemas y se vuelve a poner al fuego, removiendo, 3 minutos más. Se retira del fuego y se mezcla con la mantequilla y la vainilla. Se agrega a la preparación ¾ de taza (60 gramos) de coco tostado y se deja enfriar hasta que esté templada. Se rellena la masa y se deja enfriar bien.

Se adorna con la crema batida y se espolvorea con el resto del coco tostado.

6 a 8 personas



Pumpkin Pecan Pie  
1/2 cups pumpkin puree  
1 cup toasted pecans  
2 eggs  
1/2 cup sugar

## Tarta de calabaza y nuez

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

1 ½ tazas (500 gramos) de puré de  
calabaza

½ taza (45 gramos) de nueces tostadas

4 huevos batidos

¾ de taza (185 gramos) de azúcar

¼ de taza de ron

1 cucharadita de canela molida

1 cucharadita de jengibre molido

½ cucharadita de clavo molido

1 ½ tazas de nata (crema espesa)

*Esta tarta lleva una generosa cantidad de relleno; es posible que algunos moldes no sean lo suficientemente hondos. Se forma con la pasta un borde alto, y si de todas maneras sobra relleno, se hornea en moldes individuales. La mezcla de calabaza, nuez tostada y ron es suave, cremosa y de sabor delicado. Se sirve con nata batida.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se coloca en un molde. Se reserva.

Para el relleno, en el recipiente del robot (procesador) se mezclan el puré de calabaza y las nueces. Se bate hasta que queda suave. Se pone la mezcla de calabaza en otro recipiente y se le añaden los huevos, el azúcar, el ron, la canela, el jengibre y el clavo; se bate muy bien. Se agrega la nata y se mezcla muy bien.

Se vacía la mezcla de calabaza en la masa. Se hornea durante 10 minutos, se reduce el calor a 150°C (300°F) y se hornea hasta que, al introducir un cuchillo ligeramente fuera del centro, salga limpio, aproximadamente 40 minutos. Se sirve tibio o a temperatura ambiente.

6 a 8 personas

## Tarta de merengue

### PARA LA BASE DE MERENGUE:

- 4 claras de huevo
- ½ cucharadita de cremor tártaro
- una pizca de sal
- 1 taza (250 gramos) de azúcar

### PARA EL RELLENO:

- 1 taza de nata (crema espesa)
- 1 taza de limón cuajado (receta en la página 35) frío

### PARA LA CUBIERTA:

- 1 taza de nata (crema espesa)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de leche en polvo
- 8-10 fresas enteras o ½ taza (60 gramos) de frambuesas

*La tarta de merengue tradicional se compone de una base de merengue crujiente, sobre la que se esparce una mousse de limón, cubierta con nata batida. En esta receta se reemplaza la mousse de limón por otra aligerada con nata batida, con lo que el relleno es irresistible. Generalmente esta tarta se adorna con fresas, pero las frambuesas y las rodajas de melocotón también son un buen complemento del relleno. También se puede decorar con jengibre confitado o violetas o incluso con ralladura de chocolate.*



Se precalienta el horno a 135°C (275°F). Se engrasa generosamente con mantequilla un molde de 23 centímetros de diámetro, de vidrio refractario. Para la base, en un recipiente mediano se mezclan las claras, el cremor tártaro y la sal. Se baten a punto de nieve. Se agrega poco a poco el azúcar, sin dejar de batir, hasta obtener el punto de turrón. Se esparce el merengue en el molde, haciendo bordes de 2.5 centímetros de grosor, sobre el borde del molde. Se hornea hasta que se dore y quede firme, 1 ¼ horas. Se apaga el fuego y se deja enfriar dentro del horno con la puerta ligeramente abierta.

Para hacer el relleno se bate la nata y se mezcla suavemente con el limón cuajado. Se esparce la mezcla sobre la base de merengue.

Para la cobertura, en un recipiente se mezclan la nata, el azúcar y la leche en polvo. Se bate y se esparce sobre la tarta.

Si se desea, se adorna con moras o fresas.

6 a 8 personas



## Tarta de mousse de mantequilla de cacahuete (cacahuete)

masa de migas de 23 centímetros,  
elaborada con galletas de canela o  
chocolate (receta en la página 14)  
1 sobre de gelatina sin sabor  
¼ de taza de agua  
4 huevos separados  
1 taza (250 gramos) de azúcar  
1 taza (250 gramos) de mantequilla de  
cacahuete (cacahuete) suave  
1 taza de leche  
½ taza de nata (crema espesa)  
¼ de taza (30 gramos) de cacahuetes  
(cacahuates) toscamente picados  
(opcional)

Los rellenos de mousse son ligeros y delicados, pero tienen el cuerpo que les da la gelatina sin sabor. A los niños les agrada especialmente esta tarta, y los adultos que gustan de la mantequilla de cacahuete quedarán igualmente satisfechos.



Se precalienta el horno a 180°C (325°F). Se acomoda con los dedos la masa de migas en el molde y se hornea 8 minutos. Se retira del horno y se deja enfriar antes de rellenarse.

En un recipiente pequeño se pone a remojar en agua la gelatina sin sabor unos minutos. Mientras, se ponen las yemas en una cacerola mediana y se baten. Se agrega ¾ de taza (190 gramos) de azúcar, la mantequilla de cacahuete y la leche. Se pone a fuego medio, batiendo constantemente, hasta que la mezcla espese, pero sin hervir. Se retira del fuego y se agrega la gelatina remojada, moviendo hasta que se disuelva. Se vacía en un recipiente y se refrigera; se mueve de vez en cuando hasta que forma grumos y se enfría, 1 hora aproximadamente.

Se bate la nata hasta que se ponga firme. En otro recipiente se baten las claras a punto de nieve. Se agrega el azúcar restante a las claras y se siguen batiendo hasta obtener el punto de turrón. Suavemente, se mezclan las claras batidas con la mezcla de crema de cacahuete hasta que esté homogénea. Se coloca la mezcla en la masa y se esparcen los trocitos de cacahuete. Se deja enfriar durante varias horas antes de servirse.

6 a 8 personas



## Tarta de azúcar

masa para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

3 huevos

$\frac{3}{4}$  de taza (185 gramos) de azúcar

2 cucharadas de harina (fécula) de maíz

1 cucharada de vinagre de sidra

$\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal

7 cucharadas (110 gramos) de mantequilla sin sal derretida

PARA LA CUBIERTA:

$\frac{1}{3}$  de taza (90 gramos) de azúcar

1 cucharada de mantequilla sin sal fría

$\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida o nuez moscada

*Una delicada tarta con sabor a mantequilla, azúcar y nata. La masa, crujiente y condimentada, contrasta deliciosamente con el relleno.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se acomoda en un molde. Se hornea completamente, hasta que se dore y quede quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar bien antes de rellenar. Se reduce la temperatura del horno a 165°C (325°F).

En un recipiente se ponen los huevos, el azúcar, la harina de maíz, el vinagre, la sal y la mantequilla. Se bate la mezcla hasta que esté suave. Se coloca en la masa y se hornea hasta que apenas esté cuajada y el centro esté suave, 30 minutos.

Mientras, en un recipiente pequeño se mezclan el azúcar, la mantequilla y la canela o la nuez moscada. Se mezclan los ingredientes con los dedos; debe quedar una mezcla seca y ligera. Cuando la tarta lleve 30 minutos en el horno, se retira cuidadosamente del fuego y se añade la cubierta. Se vuelve a meter en el horno hasta que cuaje bien el relleno y la cubierta se haya derretido un poco, aproximadamente 10 minutos más.

*6 a 8 personas*





## Tarta de mousse de chocolate y ron

masa de migas de 23 centímetros,  
elaborada con galletas de chocolate  
(receta en la página 14)  
1 sobre de gelatina sin sabor  
1 taza de café preparado, a temperatura  
ambiente  
½ taza de leche  
60 gramos de chocolate amargo picado  
½ taza (125 gramos) de azúcar  
¼ de cucharadita de sal  
3 huevos separados  
2 cucharadas de ron  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1 taza de nata (crema espesa)

*El sabor del chocolate y el ron resulta especialmente satisfactorio después de una rica comida. Se puede elaborar esta tarta sin la masa, simplemente horneando el relleno en un molde para tarta engrasado y sirviéndolo con galletas azucaradas.*



Se precalienta el horno a 180°C (325°F). Se acomoda la masa de migas presionando en un molde y se hornea durante 8 minutos. Se deja enfriar antes de rellenar.

Se espolvorea la gelatina en el café y se deja reposar unos minutos. Mientras, en una cacerola se mezclan la leche y el chocolate. Se calienta a fuego lento, moviendo constantemente hasta que se derrita el chocolate. Se retira del fuego y se agrega ¼ de taza (60 gramos) de azúcar, la sal y las yemas, y se bate hasta que se mezcle. Se pone a fuego lento, moviendo sin cesar, hasta que la mezcla empiece a espesar, 5 minutos; no debe hervir. Se agrega la gelatina y se remueve sobre el fuego durante 1 minuto. Se vierte la pasta de chocolate en un recipiente y se refrigera, removiendo de vez en cuando, hasta que espese y tenga la consistencia de la clara de huevo sin batir, 1 hora. Se agregan el ron y la vainilla.

Se monta o bate la nata hasta que espese. En otro recipiente y con batidores limpios, se baten las claras a punto de nieve. Lentamente se agrega el azúcar restante, mientras se continúa batiendo. Se integran la nata y las claras en la mezcla de chocolate y se vierten en el molde. Se enfría durante varias horas antes de servir.

6 a 8 personas

## Tarta de nueces y coco

masa para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

½ taza (125 gramos) de mantequilla sin sal

¾ de taza (185 gramos) de azúcar

½ taza de nata (crema espesa)

2 cucharaditas de ralladura de limón

1 taza (90 gramos) de nueces, de ser posible de Macadamia, en trozos gruesos

½ taza (45 gramos) de ralladura de coco ligeramente tostada

3 cucharadas de bourbon o ron

*Esta fantástica tarta es ideal para ocasiones muy especiales y no es difícil de hacer. El relleno se vuelve dorado y se carameliza en el horno. Si las nueces son saladas, se enjuagan y se ponen a secar esparciéndolas sobre servilletas de papel antes de picarlas.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se cubre el molde. Se hornea la masa parcialmente, hasta que se vea seca pero pálida (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar por completo antes de rellenarla. Se baja la temperatura del horno a 180°C (350°F).

Se derrite la mantequilla a fuego lento en un cazo mediano. Se agrega el azúcar y se dejar hervir durante 2 minutos, moviendo constantemente. Se retira del fuego y se agregan la nata, la ralladura de limón, las nueces y el coco sin dejar de batir. Se deja la mezcla hasta que hierva, luego se retira del fuego y se agregan el bourbon (o el ron) y la vainilla.

Se vierte la mezcla sobre la pasta ya fría. Se hornea hasta que el relleno esté espeso y la tarta dorada, alrededor de 30 minutos. Se deja enfriar aproximadamente 5 minutos.

Se retira la tarta del molde mientras aún esté tibia; puede ser difícil sacarla cuando esté fría.

*6 a 8 personas*





## Tarta blanco y negro

pasta de chocolate y nuez de 23 centímetros (receta en la página 16)

PARA LA PASTA DE CHOCOLATE:

½ taza (125 gramos) de mantequilla sin sal  
125 gramos de chocolate semiamargo cortado en trozos  
2 huevos  
⅔ de taza (155 gramos) de azúcar  
¼ de taza (30 gramos) de harina  
¼ de cucharadita de sal  
½ taza (30 gramos) de nueces picadas

PARA LA MEZCLA DE QUESO:

250 gramos de queso cremoso (crema) a temperatura ambiente  
⅓ de taza (90 gramos) de azúcar  
1 huevo  
1 cucharadita de extracto de vainilla

Es una rica tarta que se hace con queso cremoso batido dentro de una pasta de chocolate. Inspirada en los brownies blanco y negro hechos por el chef Emily Luchetti en el restaurante Stars de San Francisco.



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se cubre con la pasta un molde para tarta (o se extiende). Se hornea la pasta parcialmente (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar por completo antes de rellenar. Se reduce la temperatura del horno a 180°C (325°F).

Para hacer la pasta de chocolate se mezclan la mantequilla y el chocolate calentados al baño María a fuego lento, hasta que se funden, alrededor de 5 minutos, y se reservan. En un tazón se baten los huevos, se añaden el azúcar, la harina y la sal y se siguen batiendo hasta que se mezclen bien; se agregan el chocolate fundido y las nueces. Se reserva ½ taza y el resto se esparce sobre la pasta.

Para hacer la mezcla de queso cremoso se bate éste en un tazón hasta que se suaviza y después se le agregan el azúcar, el huevo y la vainilla hasta mezclarlos bien. Se esparce sobre la pasta de chocolate que se halla en el molde —sin preocuparse por dejarlo totalmente uniforme— y con una cuchara se deja caer la mezcla de chocolate reservada encima. Se trazan círculos con un cuchillo para crear el efecto de marmoleado. Se hornea hasta que el relleno está firme, alrededor de 40 minutos. Se sirve a temperatura ambiente o frío.

6 a 8 personas



## Tarta de limón

pasta enriquecida para tartas de 23 centímetros (receta en la página 14)  
 6 limones  
 2 tazas (500 gramos) de azúcar  
 ½ taza de agua  
 2 huevos  
 ½ taza de nata (crema espesa)  
 una pizca de sal  
 ½ taza (155 gramos) de mermelada de albaricoque (chabacano)

*Una tarta poco común, pues en ella se emplean trozos de limón en almíbar sobre una delicada mousse de limón.*



El horno se precalienta a 220°C (425°F). Se prepara un molde con la pasta. Se hornea hasta que esté dorada y quebradiza (ver detalles en la página 10) y se deja enfriar por completo.

Se ralla la cáscara de 2 limones y se exprimen, pues se necesitará cerca de ⅓ de taza de jugo. Se reservan. Con un cuchillo se pelan los limones sobrantes de manera que pueda retirarse toda la membrana blanca, se cortan en trozos de ½ centímetro de ancho y se quitan todas las semillas.

Se mezclan 1 ½ tazas (375 gramos) de azúcar con el agua en una cacerola a fuego lento y se remueven hasta que se disuelva, entonces se sube la lumbre hasta obtener el punto de bola suave, 115°C (238°F) en el termómetro. Se añaden los trozos de limón y se cuecen a fuego lento. Se retiran del fuego y se dejan enfriar por lo menos 1 hora.

Se precalienta el horno a 180°C (350°F). Se baten el jugo de limón con la ralladura, el azúcar sobrante y los huevos; se añaden la nata y la sal. Se vierte la mezcla en la pasta fría y se hornea hasta que se endurece, 20 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.

Con cuidado se retiran los trozos de limón del almíbar y se colocan sobre el relleno. En una cacerola se mezclan ¼ de taza del almíbar con la mermelada y se cuecen hasta que espesan. Se cuele para quitar la pulpa y se barniza la tarta. Se sirve inmediatamente.

*6 a 8 personas*

## Tarta de jengibre y zanahoria

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)

1 ½ tazas (375 gramos) de puré de  
zanahorias sin sazonar

3 huevos

⅓ de taza (90 gramos) de azúcar

⅓ de taza (125 gramos) de miel

1 naranja, su ralladura

2 cucharadas de jengibre confitado en  
trozos

1 cucharadita de nuez moscada molida

½ cucharadita de canela molida

¼ de cucharadita de allspice molido

½ cucharadita de sal

1 taza de nata (crema espesa)

*Incluso a quienes les disgustan las verduras, les encantará esta tarta. Es aromática y dulce, y aunque el sabor de la zanahoria sea sutil, aquí resulta delicioso.*



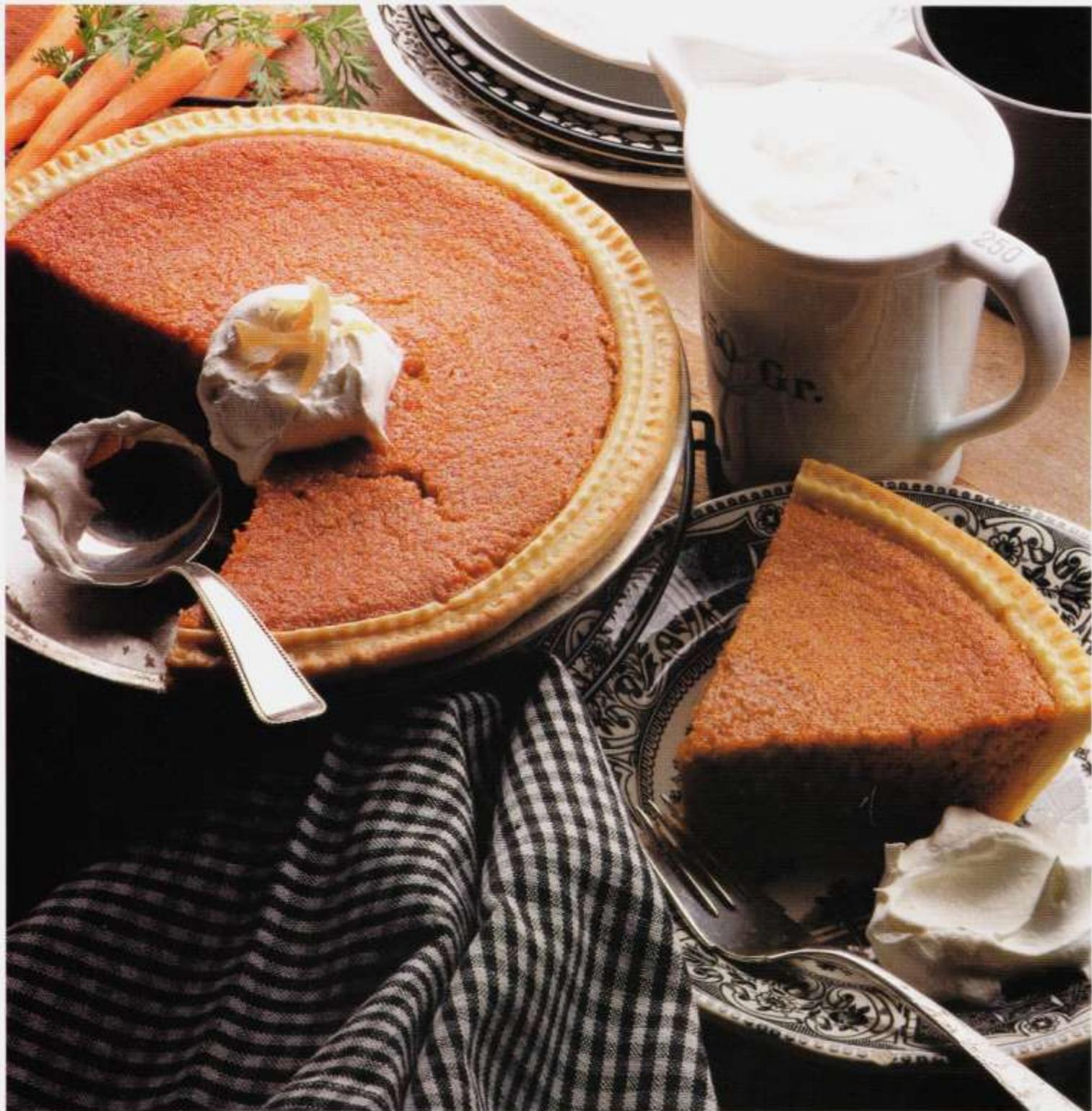
**E**l horno se precalienta a 220°C (425°F). Se extiende la masa con rodillo y se coloca en el molde.

En un recipiente grande se mezclan el puré de zanahorias, los huevos, el azúcar, la miel, la ralladura de naranja, el jengibre, la nuez moscada, la canela, el allspice y la sal, y se batan hasta suavizar la mezcla. Se añade la nata y se bate hasta que se incorpore; después se coloca en el molde preparado con la masa.

Se hornea durante 15 minutos y se reduce la temperatura a 150°C (300°F) para seguir horneando alrededor de 30-40 minutos, hasta que el relleno esté duro cerca de los bordes y un cuchillo insertado ligeramente fuera del centro salga limpio.

Se sirve tibio o a temperatura ambiente.

*6 a 8 personas*





## Tarta de fondo negro



masa para tartas de 23 centímetros (*receta en la página 13*)

2 cucharaditas de gelatina sin sabor

¼ de taza de agua

1 ¼ tazas de leche

2 huevos separados

½ taza (125 gramos) de azúcar

1 cucharada de harina (fécula) de maíz

¼ de cucharadita de sal

30 gramos de chocolate amargo derretido

1 cucharadita de extracto de vainilla

¼ de taza de ron añejo

PARA LA CUBIERTA:

½ taza de nata (crema)

2 cucharaditas de azúcar

1 cucharada de chocolate amargo rallado

El horno se precalienta a 220°C (425°F). Se extiende la masa con rodillo y se coloca en el molde. Se hornea por completo, hasta que se dore y esté quebradiza (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar por completo antes de rellenar.

Se remoja la gelatina en el agua y se deja reposar durante algunos minutos. La leche se calienta en una cacerola y luego se vierte lentamente sobre las yemas ya batidas ligeramente, removiendo constantemente. Se retira del fuego y se reserva.

Se mezclan ⅓ de taza (90 gramos) de azúcar, la harina de maíz y la sal, se añaden la mezcla lechosa y la gelatina y se mueven hasta que todo esté bien incorporado. Se pone la mezcla a fuego moderado, moviendo constantemente, hasta que el flan se espesa levemente y alcanza apenas a cocerse, alrededor de 10 minutos, sin permitir que hierva. Se retira del fuego. En un tazón se mezcla ½ taza de la mezcla con el chocolate derretido y se esparce sobre la masa. La vainilla y el ron se vierten en la mezcla restante y se deja enfriar hasta que, al dejarla caer de una cuchara, la mezcla caiga de golpe, al cabo de 1 hora.

Se montan o baten las claras a punto de nieve. Lentamente se les añade el azúcar restante y se siguen batiendo hasta obtener el punto de turrón; se incorporan a la mezcla reservada. Se esparce dicha mezcla sobre el chocolate.

Para hacer la cubierta, se baten la nata y el azúcar hasta que espesan y se coloca a cucharadas sobre la tarta, después se espolvorea con el chocolate rallado.

6 a 8 personas

## Tarta de chocolate y avellanas

pasta chocolate y nuez de 23 centímetros  
(receta en la página 16)

3 cucharadas de mantequilla sin sal

60 gramos de chocolate amargo cortado  
en trozos

3 huevos

1 taza de miel (de maíz ligera)

½ taza (125 gramos) de azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

¼ de cucharadita de sal

1½ tazas (185 gramos) de avellanas  
peladas y ligeramente tostadas

*No es una tarta de avellanas común, sino una doble dosis de chocolate —en la pasta y el relleno— con textura húmeda y parecida a la de los brownies. Tal combinación se sirve con helado de vainilla o con nata batida sin endulzar.*



El horno se precalienta a 220°C (425°F). La pasta se presiona dentro del molde (o se extiende después de 1 hora de refrigerada) y se reserva.

Se mezclan la mantequilla y el chocolate al baño María, meneando hasta que se funde y suaviza la mezcla, 5 minutos aproximadamente. Se retira de la lumbre y se reserva.

En un tazón se baten los huevos, se añaden la miel, el azúcar, la vainilla y la sal. Se vierten en la mezcla del chocolate y se agregan las avellanas.

La preparación se coloca sobre la pasta y se hornea durante 20 minutos; se reduce el calor a 180°C (350°F) y se sigue horneando alrededor de 25 minutos más, hasta que el relleno esté sólido en los bordes y el centro tiemble ligeramente.

*6 a 8 personas*



## Tarta Banbury

masa para tartas de 23 centímetros  
(receta en la página 13)

1 ½ tazas (250 gramos) de pasas  
1 taza de agua  
⅔ de taza (155 gramos) de azúcar  
4 galletas saladas finamente molidas  
2 cucharaditas de ralladura de limón  
2 cucharadas de jugo de limón  
1 huevo batido

PARA LA CUBIERTA:

½ taza (90 gramos) de harina  
3 cucharadas de mantequilla sin sal  
2 cucharadas de azúcar  
¼ de cucharadita de sal

*Una copia de las tartas individuales de pasas, originales de Banbury, Inglaterra. Tiene una cubierta de migas y su oscuro relleno es una delicia.*



Se precalienta el horno a 200°C (400°F). Se extiende la masa con rodillo y se coloca en el molde. Se hornea parcialmente, hasta que esté seca pero aún pálida (ver instrucciones detalladas en la página 10). Se deja enfriar por completo antes de rellenar.

En una cacerola gruesa se mezclan las pasas, el agua, el azúcar, las galletas y la ralladura de limón y se ponen a hervir a fuego alto. Se reduce el calor y se cuecen hasta que la mezcla esté ligeramente espesa, alrededor de 10 minutos. Se retira del fuego y se le añaden el jugo del limón y el huevo. Se reserva.

Para la cubierta se mezclan la harina, la mantequilla, el azúcar y la sal en un recipiente pequeño. Con las puntas de los dedos se mezclan bien los ingredientes hasta obtener una fina pasta de migas.

Se vierte la mezcla de las pasas en la masa y se salpica con las migas. Se hornea hasta que se dora ligeramente la cubierta, alrededor de 35 minutos.

*6 a 8 personas*





## Tarta soufflé de batata (camote)

masa básica para tarta de 23 centímetros  
(receta en la página 12)  
1 ½ tazas (375 gramos) de batata (camote)  
cocida y machacada  
¾ de taza bien apretada (125 gramos) de  
azúcar morena  
3 huevos separados  
1 cucharadita de canela en polvo  
1 cucharadita de jengibre molido  
½ cucharadita de nuez moscada o macis  
molido  
¼ de cucharadita de sal  
1 ½ tazas o más de leche o nata (crema)  
2 cucharadas de azúcar

*La batata y el boniato se pueden usar indistintamente en esta tarta. El relleno tiene una textura áspera, pero no seca, y las claras batidas le dan ligereza. La cantidad de relleno es generosa, así que hay que preparar una tarta con bordes altos.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se acomoda en el molde. Se reserva.

En un recipiente grande se mezclan la batata, el azúcar morena, las yemas, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la sal. Se baten hasta que la mezcla esté homogénea. Se añaden 1 ½ tazas de leche o nata. La masa debe tener la consistencia de un cereal caliente; si está muy espesa, será difícil incorporar las claras. Si es necesario se añade más nata o leche para obtener la consistencia deseada.

En otro recipiente se baten o montan las claras a punto de nieve. Suavemente se añade el azúcar, batiendo constantemente hasta obtener el punto de turrón. Se mezcla una cucharada de las claras en la mezcla de batata para aligerarla; después se incorporan las claras restantes.

Se vacía la mezcla de batata en la masa. Se hornea 15 minutos; se reduce el calor a 150°C (300°F) y se hornea hasta que el relleno cuaje y un cuchillo insertado ligeramente fuera del centro salga limpio, aproximadamente 65 minutos. Se apaga el fuego, se deja la puerta del horno entreabierta y se deja enfriar durante 20 minutos. Se retira del horno. Se sirve tibia.

6 a 8 personas

## Tarta de mousse de lima

masa de migas de 23 centímetros,  
elaborada con galletas de canela (receta  
en la página 14)

1 sobre de gelatina sin sabor  
 $\frac{1}{3}$  de taza de agua  
 1 taza (250 gramos) de azúcar  
 $\frac{2}{3}$  de taza de jugo de lima  
 5 huevos separados  
 1 cucharada de ralladura de lima  
 2 cucharadas de tequila (opcional)

*Antes de que las batidoras se popularizaran, todo lo que llevaba clara batida requería de un gran esfuerzo. Esta receta es una adaptación de las tartas que eran populares décadas atrás, cuando las batidoras eléctricas estaban apareciendo en el mercado para relevar a los cocineros de la ardua labor de batir claras. El relleno se puede hacer también con jugo de limón y, como su nombre indica, es ligero y distinguido.*



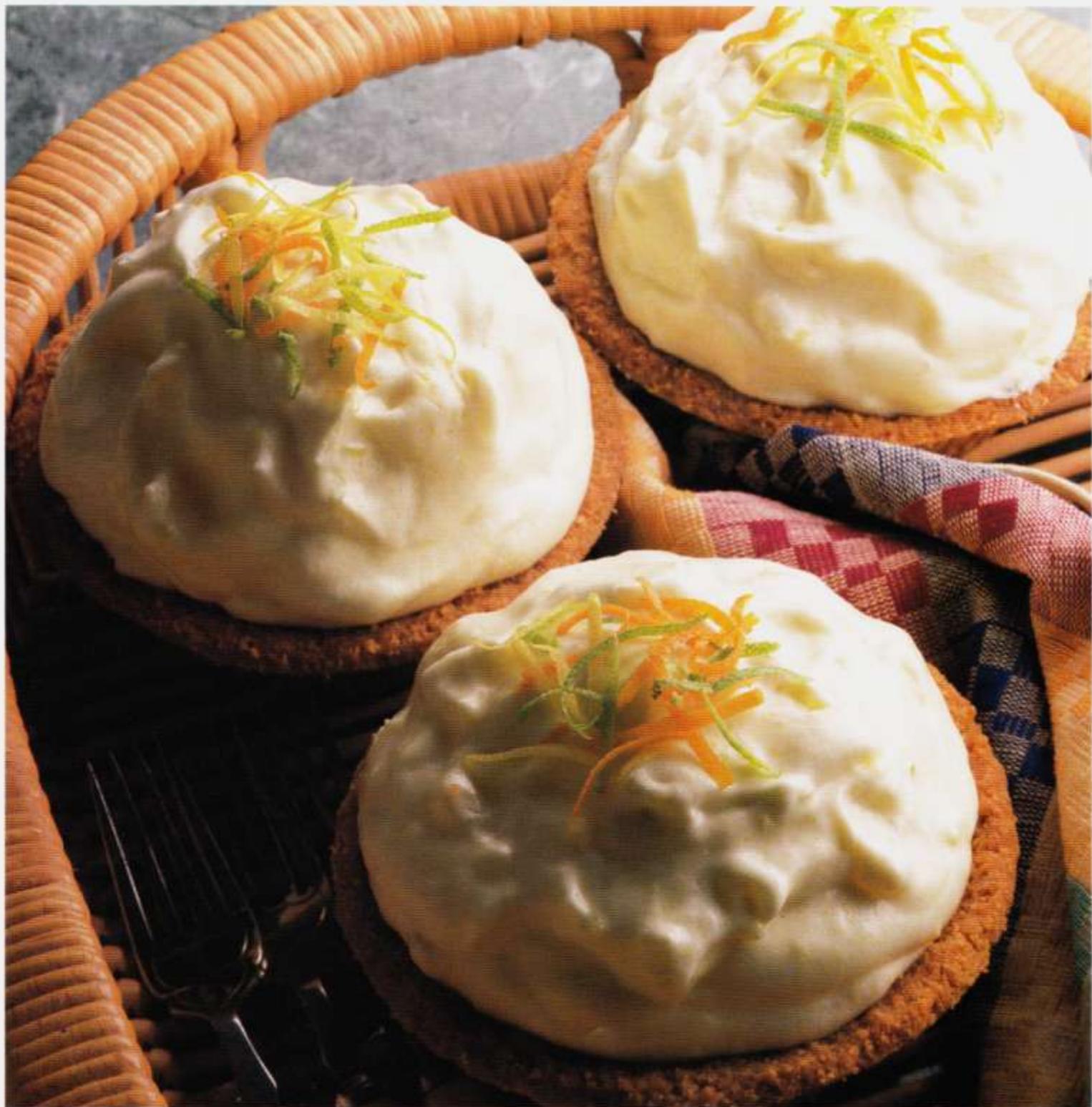
Se precalienta el horno a 180°C (325°F). Se acomoda con los dedos la masa en el molde y se hornea 8 minutos. Se deja enfriar completamente antes de rellenar.

En una cacerola se mezclan la gelatina y el agua y se dejan reposar durante unos minutos. Se agregan  $\frac{1}{2}$  taza (125 gramos) de azúcar y el jugo de lima. Se mezclan bien. Se añaden las yemas y se revuelve hasta que la mezcla esté uniforme.

Se pone a fuego moderado, moviendo constantemente hasta que espese ligeramente, pero sin que hierva, 5-10 minutos. Se añade la ralladura de lima. Se vacía en un recipiente y se refrigera hasta que caiga de golpe cuando se prueba con una cuchara y adquiera la consistencia de la clara de huevo sin batir, 1 hora aproximadamente. Se le agrega el tequila.

En un recipiente mediano se baten las claras a punto de nieve. Gradualmente se agrega el azúcar restante y se sigue batiendo hasta obtener el punto de turrón. Suavemente se mezclan con la crema de lima y se rellena la tarta. Se deja enfriar durante varias horas antes de servir.

6 a 8 personas



## Tarta de nueces

masa para tartas de 23 centímetros (receta en la página 13)

3 huevos

1 taza de jarabe de arce (miel de maple)

¼ de taza de miel (de maíz oscura)

¼ de taza (60 gramos) de azúcar

¼ de taza (60 gramos) de mantequilla sin sal derretida

1 cucharadita de extracto de vainilla

¼ de cucharadita de sal

1½ tazas (155 gramos) de nueces partidas por la mitad

*Esta tarta es ideal para acompañar el café o el té de la tarde. Se puede servir con chantilly. Las nueces equilibran el ligero sabor del jarabe de arce y, aunque se puede elaborar con cualquier tipo de masa, se recomienda especialmente el sabor a mantequilla de la masa para tarta.*



Se precalienta el horno a 220°C (425°F). Se extiende la masa y se acomoda en el molde. Se reserva.

En un recipiente grande se baten los huevos. Se añaden el jarabe de arce, la miel (de maíz), el azúcar, la mantequilla, la vainilla y la sal. Se bate todo hasta que esté uniforme. Se añaden las nueces y se mezcla bien.

Se vacía la mezcla en la masa. Se hornea 15 minutos; se reduce el calor a 180°C (350°F) y se hornea hasta que el relleno se cuaja en los bordes, pero el centro sigue tierno, 25 minutos más. Se sirve tibio o a temperatura ambiente.

*6 a 8 personas*



# Glosario

El siguiente glosario define específicamente los términos utilizados en las recetas para tartas. Incluye los ingredientes más importantes y los menos comunes, el equipo esencial y las técnicas básicas.

## ACARAMELAR

Hacer que el azúcar presente en frutas y otros alimentos se torne dorada mediante el calor, lo que da a la tarta un rico sabor.

## ALLSPICE

Una especia dulce originaria del Caribe, cuyo nombre proviene de su sugerente sabor, una mezcla de canela, clavo y nuez moscada. Puede comprarse entera en forma de bayas parecidas a la pimienta o ya molida.



## ALUMINIO, PAPEL DE

Se usa como un forro para dar forma a la tarta, cuando se va a hornear parcial o totalmente sin rellenarse. Se usa un trozo doble, al que se le hacen pequeños orificios. Se presiona hacia abajo y hacia los lados de la bandeja.

## ANILLO PARA TARTA

Un círculo de metal sin fondo —puede ser circular, rectangular o de cualquier otra forma— que se utiliza para dar forma a una tarta que se horneará en una bandeja.

## ASPECTO QUEBRADIZO

Las tartas y otros postres de fruta horneados con cubierta dulce de masa de migas —elaboradas normalmente con copos de avena— que se quiebran en el horno.

## BAÑO MARÍA

Artefacto y procedimiento diseñado para cocinar en la cocina (estufa) con muy poco calor. Consta de dos recipientes. El de abajo contiene agua que se calienta hasta que hierve, y entonces se baja el calor. La parte de arriba, más pequeña y delgada, se ajusta a la anterior y permite un cocimiento por medio del calor suave del agua.

Para improvisar un baño María, se llena una cacerola grande o mediana con agua hasta un cuarto de su capacidad. Se hace hervir el agua y se ajusta el calor a los requerimientos de la receta. Se coloca dentro una cacerola más pequeña, de manera que su fondo no toque el agua caliente.

## BOLA SUAVE, A PUNTO DE

Describe un estado del almibar, cuando se ha hervido hasta que al introducir una cuchara mojada en agua fría se forma una suave pelota pegajosa. Calor equivalente a los 112-116°C (234°-240°F) de un termómetro para dulces.

## CALVADOS

Licor seco de origen francés, destilado de manzanas, con sabor y aroma característicos. Puede sustituirse por un aguardiente de manzana seco.

## CANASTA O ENREJADO, CUBIERTA DE

Ornato en forma de tejido hecho con tiras entrecruzadas de masa, que se coloca encima del relleno de algunas tartas.

## CANELA

Una de las especias más populares, para dar sabor a las frutas. La aromática corteza de un árbol siempre verde que se compra en tiras enteras —canela en rama— o ya molida.



## CAPA DOBLE

Se refiere a las tartas hechas con masa abajo y arriba.

## CAPA SENCILLA

Se refiere a las tartas hechas sólo con la masa de abajo.

## CAQUI (PERSIMO)

Fruta con pulpa suave de color naranja y un sabor dulce y aromático. Es más suave la variedad americana que la asiática.

## CARDAMOMO

Especia exótica de sabor dulce que se utiliza en tartas de manzana y de calabaza. Su vaina pequeña encierra las semillas. Se puede comprar entera o en polvo.



## CLAVO

Rica y aromática especia del este de África cuya forma molida se utiliza en la elaboración de tartas, y entera sirve para hacer almibar de frutas.

## ADORNAR Y SELLAR LOS BORDES

Ya sea para sellar a lo largo del borde la masa de una tarta de doble capa o para decorar los bordes de una masa simple, se pueden usar varios métodos:

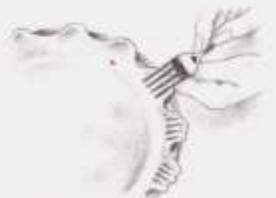
*Se colocan las yemas de los dedos pulgar e índice de una mano en la parte de afuera del borde y con el pulgar de la otra se oprime el borde por el lado de adentro, de tal manera que se forme un pliegue.*



*También se puede colocar el pulgar sobre el borde de la masa y con el índice en la parte inferior del mismo se presiona el pulgar hacia abajo como si fuese una engrapadora.*



*También se puede presionar el borde con la parte plana de los dientes de un tenedor.*



**COCO**

Aunque puede usarse seco para hacer tartas, el coco fresco es superior. Para escoger un coco maduro hay que agitarlo para oír el líquido del interior.

Se sujeta y con una broca, se perforan con cuidado las tres depresiones carnosas que se encuentran en uno de sus extremos y se dreña el líquido. Con una cuchilla se parte con cuidado el coco, lo más cerca posible del otro extremo. Con un cuchillo afilado se separa la carne blanca de la cáscara (si esto resultara difícil se secan las piezas en el horno a una temperatura de 180°C (350°F) durante 15 o 20 minutos). Se quita la cascarilla de color café a la carne del coco. Se ralla con un rallador manual o en el robot.

**CREMA PASTELERA**

Espesa crema usada generalmente como relleno de tartas, que con frecuencia es una base para cubiertas de fruta fresca.

**CRÈME FRAÎCHE**

Crema fresca de estilo francés, ligeramente ácida y espesa que se utiliza en ocasiones en la cubierta o adorno de las tartas hechas sólo con capa sencilla y fruta. De creciente disponibilidad en los supermercados, aunque un producto similar se puede preparar en casa mezclando dos cucharaditas de nata líquida (crema ácida) con 1 taza de nata batida (crema espesa). O, para elaborar su propia crême fraîche, se mezcla 1 cucharadita de suero de la leche con 1 una taza de nata montada (crema espesa). Se cubre y se deja a temperatura ambiente, aproximadamente 12 horas, hasta que se espesa. Se refrigera hasta poco antes de servirse. Dura una semana.

**CREMOR TÁRTARO**

Polvo ácido que se extrae durante la elaboración del vino y que se utiliza en las tartas como aditivo para el **merengue**. Sirve tanto para estabilizar las claras de huevo como para incrementar su tolerancia al calor. También se utiliza como levadura y en combinación con bicarbonato de sodio constituye el polvo para hornear comercial. Como ingrediente en el almibar de azúcar, previene su cristalización.

**CHOCOLATE**

Para hacer una tarta se compra el chocolate para repostería de mejor calidad que se encuentre, semiamargo o amargo, según lo indique la receta.

**Ralladura de chocolate.**

Es muy simple y muy útil en la decoración de tartas cuyo relleno incluye este ingrediente. Para rallar se utiliza un pelador de frutas sobre uno de los bordes del bloque de chocolate.

**Chocolate fundido.**

Se debe tener cuidado para fundir el chocolate sin quemarlo. El baño María en el que se derrite la ralladura de chocolate —en ocasiones con nata (crema), mantequilla, ron u otro licor— asegura que el calor sea el apropiado.

**CUBIERTA DE MASA DE MIGAS**

Las tartas y otros postres de frutas cubiertos con una fina mezcla esparcida que al hornearse se quiebra y se desmorona.

**ESPATULA**

Herramienta de cocina con una hoja rectangular de metal resistente y un mango en uno de sus lados, que se utiliza para dejar la superficie donde se trabaja limpia de masa y de migajas.

*Se pone agua en la parte de abajo hasta cubrir la cuarta parte. Se añade el chocolate y cualquier otro ingrediente en la parte alta y se coloca sobre la parte que está en la lumbre, asegurándose que el fondo de la parte alta no toque el agua.*



*Con una paleta o cuchara de madera se mueve el chocolate constantemente, hasta que la mezcla esté fundida por completo y suave.*

**FORMA LIBRE, TARTA DE**

Tarta que se hornea en una bandeja sin utilizar un **anillo para tarta** y con la forma que el cocinero desee. Es un método comúnmente empleado para tartas de frutas frescas.

**GELATINA**

La gelatina comercial sin sabor da un delicado cuerpo a los rellenos de **mousse**. Se vende en sobres de 1 cucharada, cada uno de los cuales basta para cuajar dos tazas de líquido.

**GLASEADO**

Ligera y dulce cubierta, hecha generalmente de frutas, que se aplica como un atractivo abrillantador y da un sabroso toque final a las tartas. Debe también barnizarse con el la tapa de las masas totalmente horneadas antes de rellenarlas, para sellarlas y que queden quebradizas.

**HARINA**

Para hacer masa de tartas no es necesaria ninguna harina especial. Se puede usar la común, blanca, mezcla de trigo fuerte y suave, que se vende en cualquier supermercado.

**HORNEADO PARCIAL**

Término usado para referirse a la masa de tarta que fue horneada brevemente antes de añadirle un relleno parcialmente cocido, pues luego, al hornearse, ambos procesos se completarán simultáneamente.

**JARABE DE ARCE O MIEL DE MAPLE**

Almibar derivado de la savia del arce, de inimitable sabor e intensa dulzura. Es preferible conseguirlo puro, mucho mejor que mezclado.

**HUEVOS**

**Separar los huevos.** Muchas recetas de tarta exigen separar las yemas y las claras de los huevos. Para llevar esto a efecto, se casca un huevo golpeándolo suavemente contra el borde de un tazón y se termina de romper con los dedos. Se toman las mitades del cascarón y, por encima del tazón, se traslada la yema completa de una a otra mitad, con cuidado de no pincharla y dejando que caiga toda la clara. Se coloca la yema en otro recipiente.

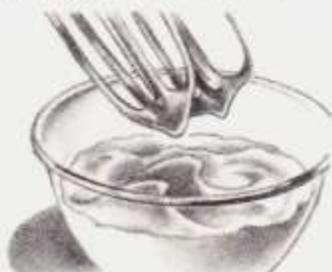
Otra forma consiste en verter con cuidado el huevo a una mano dispuesta en forma de copa y colocada por encima de un recipiente. Se deja que la clara caiga entre los dedos al tazón, mientras que la yema se mantiene en la mano. La misma función básica ofrecen los separadores de huevo de aluminio, cerámica o plástico, que mantienen la yema completa en su centro en forma de copa, y permiten la caída de la clara, hacia un recipiente situado debajo, a través de una o más ranuras.

**Batido de huevos**

Mediante una inocua reacción química, un tazón de media esfera de cobre permite que las claras de huevo logren al batir-

se una consistencia mejor y un volumen mayor. Si se carece de este utensilio, un poco de **cremor tártaro** les da la misma consistencia, aunque no aumenta su volumen.

*Se colocan las claras de huevo en un tazón grande. Con un batidor mecánico o eléctrico a media velocidad, se baten en un amplio barrido, procurando incorporar tanto aire como sea posible. Cuando se espesan y comienzan a cambiar de color, se dejan de batir. Si se comienzan a formar suaves puntas, habrán alcanzado el punto de nieve.*



*Para alcanzar el punto de turrón, se continúa batiendo las claras hasta que las puntas quedan inmóviles cuando se retira el batidor.*

**JENGIBRE**

La raíz de la planta tropical del mismo nombre, posee un fuerte sabor dulce y especiado. Puede conseguirse la raíz completa; asimismo se pueden encontrar piezas de raíz cristalizadas, glaseadas o en conserva. El jengibre deshidratado y molido se halla

generalmente entre las especias.

**KIRSCH**

Licor claro, seco, que se obtiene de la destilación de cerezas negras y se utiliza por su exclusivo aroma y sabor. No confundirlo con la crema de kirch, un licor dulce de cerezas.

**MAIZ, HARINA (FÉCULA) DE**

Fina harina en polvo extraída del endospermio del maíz —el blanco corazón del grano— y que se utiliza como un agente espesador de sabor neutro en varios rellenos de tartas.

**MAIZ, MIEL DE**

De color claro u oscuro y sabor neutro, se extrae del maíz.

**MANGO**

Fruta tropical con una jugosa pulpa amarilla. Los mangos maduros ceden ante una ligera presión de los dedos. Para madurar los que aún están muy firmes, se dejan a temperatura ambiente envueltos en papel o en bolsas de plástico. Con un cuchillo, la cáscara puede quitarse fácilmente. La pulpa se corta con un cuchillo para separarla del hueso, largo y aplanado.

**MANTEQUILLA**

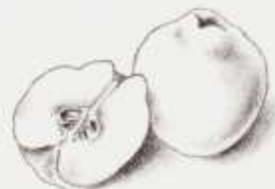
Para hacer una tarta, una mantequilla comercial de buena calidad, sin sal, es preferible, pero no indispensable.

**MASA DE MIGAS**

Una masa simple para tarta hecha con galletas de harina desmenuzadas, azúcar, sal y mantequilla, y presionada a mano en el molde. Se utiliza con frecuencia para rellenos espesos, como son los de queso o las mezclas de **mousses**.

**MEMBRILLO**

Fruta verde amarillenta parecida a la pera, con una pulpa dura de sabor áspero y ácido cuando está cruda. Cuando se cocina con almibar adquiere un delicado sabor dulce.

**MERENGUE**

Cubierta de claras de huevo batidas y azucaradas ligeramente dorada. También se utiliza horneado como base quebradiza de algunas tartas de fruta o rellenos.

**MEZCLADOR DE PASTA**

Utensilio de cocina hecho de varias bandas paralelas de alambre firme que se utiliza para cortar la mantequilla o la manteca dentro de la harina cuando la masa se hace a mano.

**MEZCLAR O ENVOLVER**

Combinar dos mezclas de diferente consistencia —con frecuencia las claras de huevo o la nata (crema) batida con mezclas más es-

pesas. Para mezclar las claras batidas sin que pierdan volumen, se utiliza una espátula de plástico con la que se colocan dentro de la otra mezcla. Se añade luego la parte sobrante y se remueve la combinación con un movimiento envolvente hasta que se funden. Se debe cuidar de no mezclar de más porque la mezcla pierde la ligereza.

#### MOLDE PARA TARTA

Recipiente de metal, generalmente de 23 centímetros, en el cual se hornean las tartas. Los que tienen el fondo removible son mejores, pues permiten que la tarta salga completa antes de servirse. Estos moldes no tienen bordes.

#### MOUSSE

Crema muy ligera y esponjosa, hecha con claras de huevo y **gelatina**.

#### NATILLAS

Mezcla dulce, rica y espesa —muy popular como relleno de tartas— que se logra al cocer juntos yemas de huevo, leche o nata (crema), y en ocasiones otros sabores añadidos.

#### NUEZ MOSCADA

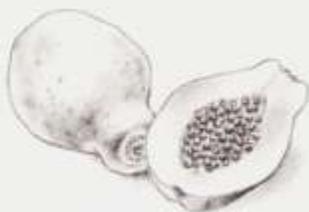
Popular especia para platos horneados. Es el hueso duro de la fruta del nogal. Se compra ya molida o, de preferencia, entera, para molerse cuando se necesite, con un rallador fino o con un molinillo especial.



#### PAPAYA

Fruta tropical con la forma de una pera alargada, que contiene una

pulpa anaranjada delicada y dulce, más sutil que el **mango** y con una piel suave. Cuando está madura, la papaya cede a la simple presión de los dedos. Las verdes se maduran dejándolas reposar a temperatura ambiente. Se parte por la mitad a lo largo y se le quitan las semillas negras antes de pelarla.



#### PESAS PARA TARTA

Pequeñas bolitas de metal parecidas a una judía (frijol) tradicionalmente usadas para que la pasta que se **hornea parcial** o totalmente sin relleno no se infle. La masa debe colocarse en el molde con **papel de aluminio** antes de añadir las pesas. Se pueden utilizar garbanzos secos en vez de pesas de metal. Una doble cubierta de papel de aluminio, con algunos orificios, que presiona hacia abajo la pasta sirve al mismo propósito que las pesas.

#### RODILLO

Importante utensilio de cocina con el cual se extiende la masa. Debe reunir algunas condiciones básicas: ser de madera dura y medir por lo menos 30 centímetros de largo. Los más sólidos ofrecen un mejor control. No debe lavarse sino limpiarse con un trapo.

#### RUIBARBO

Planta perenne cuyos tallos alargados, de color salmón, se

parecen mucho a los del apio. Aunque es un vegetal, se suele comer cocido y endulzado con azúcar, y con frecuencia se combina con fresas o frambuesas. Las raíces y las hojas son tóxicas.



#### TAPIOCA

Hojuelas molidas de la mandioca tropical, una planta seca de raíz feculosa. Se utiliza como espesador para rellenos. Se puede sustituir por harina (fécula) de maíz.

#### TERMÓMETRO PARA DULCES

Termómetro diseñado especialmente para registrar temperaturas en el rango de los 110-177°C (230-350°F), en el cual se adquieren los diferentes puntos del almibar: hebra: 110-112°C (230-234°F), bola suave: 112-116°C (234-240°F), bola firme: 118-120°C (244-248°F), bola dura: 121-130°C (250-266°F), caramelo suave: 132-143°C (270-290°F) y caramelo duro: 149-154°C (300-310°F).

#### VAINILLA

La vaina aromática y seca de una variedad de orquídea, es uno de los más populares saborizantes en la elaboración de postres. Más comúnmente usada como un extracto con base de alcohol (esencia).



#### RALLADURA

Delgada, brillante y colorida, la capa exterior de un cítrico contiene sus aromáticos aceites, una rica fuente de sabor para el relleno de una tarta. Las ralladuras pueden obtenerse usando uno de estos dos fáciles métodos:

1. Se usa un rallador y se pasa su afilada cuchilla por la piel de la fruta, para retirar la cáscara en tiras delgadas.
2. Se toma un cuchillo con el filo hacia donde uno se encuentra y se coloca en posición casi paralela a la fruta. Con cuidado, se corta la cáscara en delgadas tiras, teniendo cuidado de no cortar la capa blanca.



*Se pica finamente en una tabla para picar.*



# Índice

Introducción 4  
Utensilios 6

Para hacer la tarta 8  
Cubierta de canasta 10  
Masas sencillas para tartas 10  
Tartas de doble capa 11  
Masa básica para tarta 12  
Masa para tartas 13  
Pasta enriquecida para tartas 14  
Masa de migas 14  
Cubierta de merengue 15  
Pasta de chocolate y nuez 16  
Nata (crema) batida 16  
Crema pastelera 16

Glaseado de albaricoque 17  
Glaseado de grosella 17

Tartas  
Banbury 96  
blanco y negro 87  
cuajada de fresas y limón 35  
de albaricoque y piña 42  
de almendras y cerezas 44  
de azúcar 80  
de calabaza y nuez 75  
de cerezas y moras 23  
de chocolate y avellanas 94  
de ciruelas 38  
de compota de manzana con especias 61  
de crema de coco 73  
de crema tropical 25

de fondo negro 93  
de fresas y moras 41  
de higos, arándanos y frambuesas 19  
de jengibre y zanahoria 90  
de limón 89  
de manzana 48  
de manzana desmenuzada 69  
de manzana y arándanos 57  
de manzana y peras 47  
de melocotones frescos 32  
de membrillo 58  
de merengue 76  
de merengue y naranja 31  
de mousse de caqui (pérsimo) 65  
de mousse de chocolate y ron 83

de mousse de lima 100  
de mousse de mango 20  
de mousse de mantequilla de cacahuete (cacahuete) 78  
de naranja 70  
de nueces 102  
de nueces y coco 84  
de nuez y manzana 63  
de pera cocida 54  
de piña fresca 53  
de queso y moras 29  
de ruibarbo 51  
de ruibarbo y frambuesa 37  
de soufflé de batata (camote) 99  
de uvas 66  
de verano simple 26

Glosario 104

## AGRADECIMIENTOS

A las siguientes personas, que gentilmente prestaron artículos de mesa para la realización de las fotografías:

Iris Fuller, Stephanie Greenleigh, Sue Fisher King, Lorraine & Judson Pickett, Sue White y Chuck Williams.

## COCINA EXQUISITA PARA TODA OCASIÓN

### Tartas

La exquisitez de sus platos no está limitada por el tiempo de que disponga para hacerlos ni por el costo de sus ingredientes. **Cocina Exquisita Para Toda Ocasión** le ofrece sorprendentes y sencillas recetas para satisfacer a todos.

Los títulos de **Cocina Exquisita Para Toda Ocasión** proporcionan toda la información que se necesita para cocinar; desde los utensilios y técnicas básicas hasta un glosario completo.



*Tarta de ruibarbo,*  
página 51



*Tarta de calabaza y nuez,*  
página 75

Cada una de las recetas está ilustrada con una atractiva fotografía en color, a página completa, que muestra al detalle cómo lucirá el plato terminado.

“Para la mayoría de los aficionados a la cocina, el arte de hacer tartas o pays puede ser cualquier cosa menos sencillo. Este libro pretende disipar el temor y la duda en la elaboración de tartas.”

*Clark Williams*

Otros títulos publicados en la colección  
**Cocina Exquisita Para Toda Ocasión:**  
*Entremeses y canapés, Parrilladas,*  
*Pollo, Pastas y Ensaladas*

Peabody & LTC

