



LOS POSTRES DE ELSA

TESOROS FAMILIARES

LUISA GONZÁLEZ P.

SOBRE ESTE RECETARIO

Este recetario es el abrebocas a un proyecto que tengo muy cerca de mi corazón y que representa un largo trabajo de recolección, clasificación, estandarización y preparación de las recetas de postres de mi madre, Elsa.

Reproducir estos platos y retroceder en el tiempo al probarlos, ha sido una experiencia única y multisensorial. Los recuerdos se agolpan en el pecho y vuelven en estampida esas ganas de estar con la familia, reunidos en torno a nuestra mesa, invadidos por los aromas que salían de la cocina y esperando ansiosos el momento estelar de los dulces.

En nuestra casa todos somos “dulceros” y Elsa supo siempre complacer y consentir a toda la familia y amigos con sus postres. Por ello, cada una de estas recetas representa un momento mágico, una anécdota, un cumpleaños, una tradición, una muestra de amor; y les puedo asegurar que, aunque parezcan sencillos y tal vez tradicionales, estos postres son elegantes y deliciosos.

No puedo imaginar una mejor forma de rendir homenaje a alguien tan maravilloso y especial cómo mi mamá, que a través de la divulgación de sus recetas y viendo cómo en cada rincón del mundo, los que la conocimos, reproducimos esos sabores que nos hicieron y nos hacen infinitamente felices.

INDICE

01 TORTA DE MANDARINA

02 TORTA DE QUESO ESTILO
AMERICANO (CHEESECAKE)

03 TORTA DE ZANAHORIA
CON NUECES

04 POLVOROSAS

TORTA DE MANDARINA

INGREDIENTES

380 g de mantequilla con sal

500 g de azúcar

8 huevos (400-440 g)

550 g (4 tazas) de harina de trigo todo uso

2 cdtas (9 g) de polvo de hornear

116 g (1/2 taza) de jugo de mandarina

La ralladura de una mandarina

Esta torta es sencilla y deliciosa, de consistencia muy suave y nuestra favorita para llevar en viajes de carretera o con un buen cafecito.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. En un envase, crema la mantequilla con el azúcar hasta que se unan completamente.
3. En otro envase, bate las claras de huevo a punto de nieve y luego se siguen batiendo para agregar las amarillas una a una hasta quedar como un ponche.
4. Une los huevos con la mantequilla y el azúcar de forma envolvente.
5. Agrega la harina cernida junto con el polvo de hornear, alternando con el jugo de mandarina y la ralladura, mezclando en forma envolvente.
6. Vierte esta mezcla en un molde engrasado y enharinado.
7. Lleva el molde al horno por aproximadamente 60 minutos o hasta que, al pinchar la torta con un cuchillo o palillo en su parte central, éste salga limpio.
8. Deja enfriar la torta y desmolda.
9. Si quieres que la torta tenga un toque diferente, al engrasar el molde se puede agregar azúcar o puedes preparar un glaseado con jugo de mandarina y azúcar pulverizada y cubrir la torta luego de horneada.



TORTA DE QUESO ESTILO AMERICANO (CHEESECAKE)

INGREDIENTES

Para la corteza:

1 taza de galletas de vainilla o dulces (tipo María) trituradas (aprox. 4 paquetes)
2 cdas. de azúcar
2 cdas. de mantequilla con sal derretida

Para el relleno:

675 g (3 paquetes) de queso crema, a temperatura ambiente
1 taza de azúcar
3 huevos
2 cdtas. de ralladura de limón
1 frasco de mermelada de fresas (u otra fruta de tu preferencia)

Esta receta tiene la virtud de servir de base para múltiples combinaciones de sabores.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. En un envase, mezcla las galletas trituradas con el azúcar y la mantequilla derretida. Pon esa pasta en el fondo de un molde desarmable y presiona la mezcla en el fondo.
3. Crema el queso con una batidora e incorpora el azúcar lentamente, luego agrega los huevos uno a uno y la rayadura de limón.
4. Mezcla todo hasta que se unan los ingredientes y viértelo sobre la base de galletas en el molde.
5. Lleva al horno durante aproximadamente 30 a 45 min, hasta que veas los bordes dorados. No te asustes si se hunde en el centro, es normal y te permitirá colocar la mermelada.
6. Deja enfriar y luego cubre con la mermelada de fresas o del sabor que prefieras.
7. Si te gusta el chocolate, puedes cubrir con Nutella o inclusive con dulce de leche.



TORTA DE ZANAHORIA CON NUECES

INGREDIENTES

1 taza de zanahoria rallada
4 huevos (200 g)
380 g de azúcar
1 taza de nueces trituradas
250 ml de aceite de maíz o
canola
1/2 cdta. de clavo de olor
molido
1/2 cdta. de nuez moscada en
polvo
1/2 cdta. de canela en polvo
130 g de harina todo uso sin
leudante

Esta torta de zanahoria no se parece a ninguna otra que haya probado antes. Es suave, esponjosa, con un sabor adictivo y de preparación rápida y sencilla.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350°F.
2. Raya las zanahorias por el lado grueso del rallo.
3. Coloca en un bowl la zanahoria rayada, los huevos, la harina, el azúcar, el aceite, las nueces y las especias y únelas muy bien con ayuda de una paleta o cuchara de madera.
4. En un molde engrasado y enharinado, vierte tu preparación y hornéala por espacio de 45 min a 1 hora o hasta que, al pinchar la torta con un cuchillo o palillo en su parte central, éste salga limpio.
5. Deja enfriar y desmolda.
6. Puedes cubrir con azúcar pulverizada.



POLVOROSAS

(Receta de Gladys López Fuenmayor “la Memé”)

INGREDIENTES

1 kg de harina todo uso sin
leudante
1 caja (454 g) de manteca
vegetal
700 g de azúcar
1 pizca de sal

En la mayoría de las casas tenemos recetas prestadas o heredadas de algún familiar, amigo, tía, primo, que se convierten en propias. Este es el caso de estas polvorosas, tan ricas y suaves que se disuelven en la boca.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 300° F.
2. Luego derrite la manteca en un recipiente y déjala enfriar un poco.
3. Coloca todos los sólidos en un envase de batidora y agrega, poco a poco, la manteca derretida. Mezcla bien hasta obtener una pasta homogénea.
4. Para la confección de las polvorosas, haz bolitas en la palma de tu mano o con la cuchara de servir helados y luego, con un cuchillo haz 3 rallitas en la superficie.
5. Coloca las polvorosas en una bandeja cubierta con papel para hornear.
6. Llévalas al horno por aproximadamente 25-30 minutos o hasta dorar.





Luisa González P.
PHOTOGRAPHE

Soy originaria de Caracas, Venezuela, donde ejercí una profesión fascinante: la oftalmología pediátrica.

En 2008 di el salto al norte y me enamoré de la ciudad de Montreal, donde construí un pequeño nido acogedor con mi familia y encontré el coraje para seguir una pasión que tuve durante mucho tiempo: la fotografía. Inicé mis estudios en 2008, en la escuela de Roberto Mata en Caracas y en 2011 seguí la formación como fotógrafo comercial en el "Centre de Formation Professionne de Lachine", Canadá.

Apasionada por la fotografía documental y gastronómica, seguí formándome con fotógrafos experimentados y muy reconocidos en la materia:

2013: Fotografía de alimentos: Un enfoque natural, taller. Centro Internacional de Fotografía, NY, USA. Instructora: Susie Cushner.

2014: Fotografía de comida y "still life", 2315 Western Ave, Suite 207, Seattle, Washington. Instructor: Aran Goyoaga (Canela y Vainilla) y Luisa Brimble

2017: Food Photography & Styling Workshop, Sunday Suppers, Brooklyn, NY, 11249, USA. Instructor: Beth Kirby

Mis fotografías son un reflejo de mis pasiones y elegí la fotografía de alimentos y productos porque me encanta todo lo relacionado con la comida y la cultura alimentaria y porque en este campo tengo espacio para la creatividad, para crear historias alrededor de la mesa y hacer visible la belleza de la vida cotidiana.

3 gemas
3 sobres de crema espesa Nestlé
175 gr. de almendras
1 1/2 taza de azúcar
1/4 " " " " agua
2 paquetes de galletitas
1 cucharada



plantilla
mantequilla

doras en
almendras
ruid. Al
triturar
s yemas
al fregar
e condes
mez en

Prepara
Tale las
agua hir
doras en
doradas
Se pare
ba'tala
al paño
la cual
uando

esfesa y mezcle con la leche con
cada puñada la cucharada de man
quilla. Engrase un molde propi
blemente desarmable cubralo con