



LUCIANO GARCÍA

DULCE DE LECHE

— LUCIANO GARCÍA —

DULCE
— DE —
LECHE

— FOTOGRAFÍA PABLO BARACAT —

 Planeta

ÍNDICE

13/

LA NANA DEL DULCE DE LECHE JORDI ROCA I FONTANÉ

17/

PRÓLOGO OSVALDO GROSS

19/ DULCE DE LECHE, PASIÓN NACIONAL 22/ EL DULCE DE LECHE EN MI PASTELERÍA

23/ DE QUÉ HABLAMOS CUANDO DECIMOS DULCE DE LECHE

25/ DE CALIDAD 26/ PASADO Y PRESENTE

30/ DULCE DE LECHE CASERO 36/ TIPOS DE DULCE DE LECHE

37/ CATA 37/ ELECCIÓN

40/ EN LA COCINA, USOS Y DESTINOS

41/ COMBINACIONES 41/ PARA TENER EN CUENTA

RECETAS

43/ CLÁSICOS

- 44 / ALFAJORES SANTAFESINOS GLASEADOS
- 50 / ALFAJORES DE MAICENA
- 51 / ALFAJORES DE ALMENDRA
- 54 / ALFAJORES DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE
- 60 / COOKIES DE CHOCOLATE RELLENAS
- 61 / LUNETTES DE DULCE DE LECHE
- 62 / MACARONS DE CACAO Y DULCE DE LECHE
- 68 / MACARONS DE COCO Y DULCE DE LECHE
- 69 / CANELLÉS
- 70 / TURRÓN DE DULCE DE LECHE Y ALMENDRAS
- 73 / TRUFA CON CORAZÓN DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE
- 78 / MALVAVISCOS CON SALSA DE DULCE DE LECHE
- 79 / BOCADITO DE RON Y DULCE DE LECHE
- 81 / BOMBÓN DE DULCE DE LECHE DE CABRA
- 82 / TABLETAS TIPO VAUQUITA
- 85 / TABLETA DE CHOCOLATE BLANCO Y DULCE DE LECHE
- 88 / CARAMELOS DE DULCE DE LECHE
- 89 / TEMPLADO DE CHOCOLATE

93 / HORNEADOS

- 94 / BUDÍN DOBLE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE
- 100 / BUDÍN DE DULCE DE LECHE
- Y CUBIERTA DE CHOCOLATE CROCANTE
- 101 / BIZCOCHO HÚMEDO MARMOLADO CON DULCE DE LECHE
- 106 / BUDÍN MARMOLADO DE NARANJA
- Y FONDANT DE DULCE DE LECHE
- 107 / CARROT CAKE CON FROSTING DE QUESO Y DULCE DE LECHE
- 108 / TORTA TIPO ALEMANA
- 111 / TORTA DE DURAZNO
- 112 / ROSCA DE NUEZ Y DULCE DE LECHE
- 115 / CUPCAKES DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y AVELLANAS
- 120 / CAKES DE LIMÓN, DULCE DE LECHE Y ALMENDRAS
- 121 / FINANCIERS DE DULCE DE LECHE Y COCO
- 122 / HÚMEDOS DE CHOCOLATE Y QUINOTOS CONFITADOS
- 125 / MADELEINES CÍTRICAS
- 125 / DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE
- 128 / CAÑONCITOS

131/ TORTAS

- 132 / ROGEL
- 135 / TORTA HOJALDRADA DE FRUTA FRESCA
- 138 / TORTA DE NUECES Y BANANAS CARAMELIZADAS
- 144 / TORTA BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y MERENGUE
- 145 / CREMOSO DE COCO Y DULCE DE LECHE
- 149 / SAVARIN DE CHOCOLATE BLANCO
- 156 / PAVLOVA DE PISTACHO
- 157 / BAVAROISE CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE
- 159 / CHEESECAKE CLÁSICA
- 162 / SAVARIN DE CHOCOLATE NEGRO
- Y BRETONA DE NUEZ PECANA
- 166 / SAVARIN CARAMELO

169/ TARTAS

- 170 / TARTA CARAMELO
- 178 / TARTA DE MANGO
- 179 / TARTA DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y AVELLANAS
- 184 / TARTA TODO CHOCOLATE
- 185 / TARTA BRULEADA DE NARANJA Y CHOCOLATE BLANCO
- 187 / HOJALDRE DE DAMASCO
- 188 / TARTA DE FRUTOS SECOS, CARAMEL Y DULCE DE LECHE
- 194 / TARTA HORNEADA DE HIGOS
- 195 / TARTA HORNEADA DE DURAZNOS Y ALMENDRAS
- 197 / BRETONA DE FRUTILLAS
- 198 / TARTA DE RICOTA Y DULCE DE LECHE
- 202 / TARTA INDIVIDUAL DE CHOCOLATE BLANCO
- 205 / CRUMBLE DE COCO Y BANANAS CARAMELIZADAS

207/ BOLLERÍA

- 208 / ROLLS DE CANELA, NUEZ Y DULCE DE LECHE
- 211 / DONUTS DE FONDANT DE DULCE DE LECHE
- 216 / BOLAS DE FRAILE RELLENAS DE DULCE DE LECHE
- 217 / BRIOCHE SAINT-GENIX DE DULCE DE LECHE
- 218 / BERLINESAS RELLENAS
- 221 / CHURROS RELLENOS

224 / PAN DE LECHE Y MANÍ

227 / MEDIALUNAS DE MANTECA CON DULCE DE LECHE

232 / CROISSANTS DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

235/

PASTELERÍA INDIVIDUAL

236 / ÉCLAIRS DE MANÍ Y FONDANT DE DULCE DE LECHE

242 / MIL HOJAS DE DULCE DE LECHE

243 / ÓPERA DE DULCE DE LECHE

245 / MIL HOJAS DE BISCUIT Y DULCE DE LECHE

248 / LINGOTES CON PRALINÉ Y DULCE DE LECHE

252 / RELIGIOSOS DE CHOCOLATE Y MANÍ

256 / LINGOTES DOBLE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

260 / CUADRADOS DE RICOTA Y DULCE DE LECHE

263 / ESFERAS DE MOUSSE DE DULCE DE LECHE

266 / DOMOS DE CAFÉ Y DULCE DE LECHE

272 / CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE

273 / MOELLEUX RELLENO CON DULCE DE LECHE

275/

POSTRES, VASOS Y HELADOS

276 / PARFAIT DE DULCE DE LECHE EN PALETAS

282 / HELADO CASERO DE DULCE DE LECHE Y SALSA AL WHISKY

283 / SEMIFREDDO DE PRALINÉ, NARANJA Y DULCE DE LECHE

286 / TRUFA HELADA

292 / VASO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

293 / VASO TROPICAL

295 / CAFÉ HELADO DE DULCE DE LECHE

298 / PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE

301 / VASO DE CREMA DE MANÍ Y MERENGUE CROCANTE

302 / VASO DE QUESO MASCARPONE, LIMÓN SUTIL Y FRUTOS

305 / PROFITEROLES DE DULCE DE LECHE

306 / CANNOLI DE DULCE DE LECHE Y NUEZ

312 / CRÈME BRÛLÉE DE DULCE DE LECHE

313 / PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

315 / VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

316 / MERENGUES DE CACAO Y FRUTOS ROJOS

319 / MERENGUES DE ALMENDRA Y CREMA DE DULCE DE LECHE

324 / CLAFOUTIS DE DULCE DE LECHE, CEREZAS Y NUECES

325 / SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE

327/

PARA LOS MÁS CHICOS

328 / VASO PARA COCINAR CON AMIGOS

331 / TRUFAS DE COCO Y DULCE DE LECHE

334 / TORTA HELADA

337 / CREMA HELADA

338 / ARROLLADO DE CHOCOLATE

CON CORAZÓN DE DULCE DE LECHE

342 / CHUPETINES DE COLORES

345/

ALACENA

346 / ANILLOS DE MAICENA

352 / COQUITOS BAÑADOS

353 / MERENGUITOS CON DULCE DE LECHE

354 / SABLÉS VIENNOIS

357/

ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES

359 / TARTAS

360 / BOLLERÍA - POSTRES

363 / MERENGUES - TERMINACIONES

364 / PASTELERÍA MODERNA

367/

ÍNDICE POR TÉCNICAS

PRÓLOGO

OSVALDO GROSS *

Siempre que asisto a la publicación de un nuevo libro de pastelería me asalta la emoción y el orgullo por el crecimiento del número de recetas disponibles para seguir ejerciendo nuestra profesión. Nuevas técnicas, puntos de vista y resultados felices en cada nueva obra editada.

Cuán inagotable es la creatividad de los profesionales en concebir mil y una versiones de esa comunión primaria de los cuatro pilares de la pastelería: harina, azúcar, huevos y manteca. Todo gira alrededor de estos cuatro ingredientes. Ellos, en una progresión geométrica, dan paso a tentadoras preparaciones: cakes, tortas, minipastelería, cookies y postres.

Las recetas pueden ser indescifrables o de fácil comprensión. En este punto es donde descubrimos la faceta docente del autor.

Luciano revela todos sus secretos al momento de explicar los procedimientos en pos de una comprensión total por parte del lector, para así facilitar en... “manos a la obra o a la masa”.

La pastelería se presta poco a la intuición y fuertemente a la precisión. Pero es en las explicaciones de Luciano donde vemos el camino correcto para poder realizar las técnicas y armados a fin de obtener el resultado exitoso.

Hace una década que conozco a García y sigo su evolución profesional. Lo descubro con gran placer, porque es inquieto, intuitivo y muy luchador para desarrollar al máximo la pastelería y optimizar todos sus logros. Ambos coincidimos en dirigir los departamentos de “Pastelería” en instituciones educativas y somos responsables de la formación de las nuevas generaciones de pasteleros. Él en la escuela OTT, donde además hace poco tiempo abrió el deli café. Allí, frente a la estación de tren de Acassuso, las recetas cobran vida. Se pueden ver y, a su vez, disfrutar de la dedicación de cada receta hecha por el equipo de Luciano. Compartir cucharada a cucharada su pasión culinaria.

Qué lindo poder saborear la pastelería de Luciano García y llevarnos su libro de dulce de leche a casa, para intentar obtener esa receta también en casa. Confío en que su lectura será de agrado para los debutantes, alumnos y fanáticos de lo dulce. Que servirá de ayuda esclarecedora para alumnos y profesionales. ¡A cocinar rico! Es mi lema y espero, queridos lectores, que se contagien y apasionen de la misma manera que yo.

¡Felicitaciones, Luciano García, por esta obra hermosa!



* Director del área Pastelería del Instituto Argentino de Gastronomía



DULCE DE LECHE, PASIÓN NACIONAL

El dulce de leche es uno de los muchos caminos posibles que permiten recorrer el mapa de la gastronomía argentina, quizás el más transitado cuando se habla de dulce. Los argentinos lo comen de a cucharadas y cuando alguno parte al exterior, lo primero que busca es un lugar donde comprarlo y, si no lo encuentra, pide la fórmula para cocinarlo. Porque el dulce de leche es “el dulce”: el primero que se prueba cuando la golosina entra en el mundo de todos los días. Una sensación que ya no se abandona, tanto que sus seguidores —sin distinción de edades o de sexo— rechazan a quienes no se sumen a sus filas. Quizás por algunas de esas razones la Secretaría de Cultura de la Nación solicitó que este producto sea considerado Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico Argentino. El pedido también lo hizo el país hermano de Uruguay, pero para que el dulce de leche sea considerado patrimonio del Río de la Plata. Mientras tanto, la ciudad de Buenos Aires proclamó al dulce de leche “patrimonio cultural alimentario y gastronómico”.

Para reafirmar los elogios se podría hacer una encuesta popular o rastrear algunas afirmaciones y letras famosas como las de Jorge Luis Borges. El escritor le confesó al periodista Esteban Peicovich que el dulce de leche era su pecado de gula. También, en una de las tantas charlas con Adolfo Bioy Casares, su amigo y compañero de andanzas (hay que recordar que la escritura a dúo la iniciaron, casi de casualidad, redactando la publicidad de los lácteos La Martona, de los Casares), Borges le dijo en forma tajante a Bioy: “Uno no puede casarse con alguien que no sabe lo que es un poncho o lo que es el dulce de leche”. Y para reafirmar la pasión, se dice

que el dulce de leche fue el postre que Borges eligió para su última comida en la Argentina, la noche previa a su partida hacia Suiza junto a María Kodama.

Cortázar aportó lo suyo a este amor nacional. En la novela *Los Premios*, de 1960, el Río de la Plata se muestra casi como una metáfora de este dulce, aunque el autor no elige el de cualquier marca. Como un guiño a Borges y Bioy, Cortázar le hace decir a Persio: “El río ahí afuera parece dulce de leche La Martona”.

Las mujeres nativas no quedaron fuera del hechizo. María Elena Walsh, en una entrevista publicada en el diario *La Nación*, aseguraba: “Y así como se quieren ir, ya van a volver. No se puede vivir sin el dulce de leche toda la vida”. Y la escritora Silvina Ocampo: “En quintas con glorietas y en las noches/ vuelo de pájaros azul marinos, tu canto de piedritas y de coches/me ha regalado infancias prolongadas, dulce de leche y siestas develadas, verdes y embalsamados picaflores” (*Enumeración de la patria y otros poemas*, 1942). Así, populares o famosos se igualan al común de la gente ante una de sus cucharadas, es que el dulce de leche despierta pasión de multitudes.

La magia se quiebra cuando se trata de otorgarle ciudadanía nativa. Allí asoma la polémica, un deporte tan nacional como este dulce, porque existen diferentes versiones acerca de su origen. La leyenda rastreada por la experta Emmy de Molina —quien investigó el tema durante años—, ubica el día del dulce de leche el 17 de junio (otros textos dan como fecha el 24 de junio y hay más), por conmemorarse el Pacto de Cañuelas. El motivo de esa elección, según Emmy, fue que la historia del manjar criollo comenzó un día de junio de 1829

en Cañuelas, cuando el general Lavalle fue al encuentro de Rosas. Al llegar al campamento y no encontrar a su interlocutor, Lavalle se habría recostado a dormir la siesta sobre el camastro de Rosas, actitud que espantó a la mulata de Rosas, quien olvidó sobre unos carboncitos la lechada con azúcar que estaba calentando para el mate con el que recibiría a su general. En síntesis: la lechada se recocinó y, al enfriarse, se espesó, tomando el color dorado y la textura con el que se lo conoce. Lo cierto es que el dulce de leche debe revolverse para adquirir su color y textura, pero ese detalle no forma parte de ese cuento.

Otros dicen que ese dulce era la especialidad de la Perichona —esposa de Thomas O’Gorman y amante del virrey Liniers—, quien lo elaboraba en una olla de cobre especial. Una tercera versión ubica el día para celebrar este bocado el 12 de octubre, Día de la Conquista, también conocido como Descubrimiento, porque se trata de un dulce que se conoce en toda América. Apoyando esa teoría, algunos historiadores de la cocina creen que nació en Perú, en los conventos franciscanos de Arequipa, donde las monjas de clausura lo preparan —aún hoy— con una antigua receta y lo llaman “arequipa” o “manjar duro”. En Colombia se le agrega un huevo a la misma receta y se lo conoce con el nombre de “arequipe” (como en Venezuela) o “manjar”. En Bolivia, se le dice “manjar blanca”. En Nicaragua, “bollo de leche” o “dulce de leche” y si es sólido, “cajeta de leche”.

En Chile y Panamá, lo conocen como “manjar”. En el país trasandino, hallaron registros de su consumo desde fines del 1600. En Ecuador, lo lla-

man “manjar de leche” y se caracteriza por incluir mucha canela. En México, hay que pedirlo como “cajeta quemada” o simplemente “dulce de leche”, “cajeta de vainilla”, si lleva vainilla, o “cajeta envidada” si le agregan algún toque alcohólico. ¿Por qué cajeta? Su nombre deriva de las cajas de madera que se utilizaban para empacarlo. Pero esa denominación cambia cuando se elabora con leche de cabra, allí pasa a ser “chicloso”. En Cuba, el dulce de leche es grumoso. Cuando lo preparan, a veces, le suman huevos batidos, y al de leche condensada lo conocen como “fanguito”. En Brasil, hay que buscarlo como “doce de leite”, nombre que también lleva en Portugal, porque Europa también lo incluyó en su cocina. En Francia, se lo conoce como “confiture de lait” y son famosos los “toffee” ingleses o los “milk caramel”, caramelos de leche.

Dejando las disputas anteriores de lado, americano o internacional, lo cierto es que a esta altura y con los años ya no hay quien discuta que este dulce forme parte de la mesa argentina. Cualquiera sea la teoría adoptada, en el mundo se lo conoce como típicamente argentino. En las provincias lo preparan de manera especial, con diferentes texturas, y lo sirven solo o lo emplean como ingrediente básico en pastelería y hasta en licores. Por eso, no hay nadie que se atreva a negar que al probarlo en la niñez se inicia un viaje que se asocia a los sentidos que se van apropiando del paladar, a la golosina, a una sensación que se lleva grabada por siempre. Entonces, quizás, para muchos, una cucharada de un buen dulce de leche sea el mejor de los remedios para la melancolía.





EL DULCE DE LECHE EN MI PASTELERÍA

Armar una pastelería en la Argentina y no tener el dulce de leche como protagonista es un desafío, porque desde chicos, quienes nacen en esta tierra asocian lo dulce... al dulce de leche. Como mucho, suman chocolate y punto. Cuando era chico, en mi Entre Ríos natal, mi abuela preparaba pan de campo que horneaba en latas de dulce de batata, eran panes con mucha miga, los cortaba en rebanadas y los untaba con manteca y dulce de leche casero (muy cristalizado). Eran tiempos en donde no había cultura de comprar tortas. Las tortas se hacían en las casas y en la mía se preparaba una especie de streusel, con base de masa fermentada, dulce de leche y cubierta granizada.

Las calles del barrio delataban lo que se cocinaba en las casas. En mi cuadra vivía Piruca, una vecina famosa por sus alfajores de manteca rellenos con dulce de leche y cubiertos con coco, chocolate oscuro o blanco. El aroma de la casa de Piruca invadía todo y delante de su puerta se formaban colas para comprarlos.

Con ese dulce de leche nací y me crié. Por eso, cuando abrí mi primer espacio, se me planteó un desafío: aplicar los principios de pastelería, lograr sa-

bor y equilibrio entre los ingredientes, y demostrar a su vez que con el dulce de leche se podían alcanzar los mismos objetivos. Es que el dulce de leche puede integrarse con otros productos, no ser un único ingrediente o tapar el resto en un conjunto. Se lo puede integrar, bajando su intensidad. Si se prueba una de las clásicas tortas con base de brownie, kilos de dulce de leche por encima y merengue, el chocolate de la base puede ser muy malo. Pero ¿quién detecta la calidad con todo lo que le ponen arriba? Ese tipo de arreglos deteriora la pastelería nacional. Queda claro que el dulce de leche condiciona el paladar argentino, que nos criamos con eso. Yo lo tengo grabado al dulce, a mi abuela y a la Piruca.

El pastelero es un alquimista y para trabajar con dulce de leche (o con cualquier otro ingrediente), recomiendo elegir el que más convenga a la receta, exactitud en el gramaje de los ingredientes para que el dulce no se cristalice (y sí, hay que recurrir a la balanza), para que no se congele o lo haga, según la preparación. Y que posea la textura adecuada. Trabajar con exactitud, regla de oro de la repostería en cualquier lugar del planeta.



DE QUÉ HABLAMOS CUANDO DECIMOS DULCE DE LECHE

Cuando se dice dulce de leche, hay que tener claro que se elabora con leche, azúcar y extracto de vainilla. Se le suele agregar una pizca de bicarbonato de sodio, para acelerar la caramelización de los azúcares. Y si bien el dulce original se prepara con leche de vaca, también puede elaborarse con leche de cabra, de oveja y hasta de búfala.

En la Argentina, el Código Alimentario Argentino estipula y exige los requisitos mínimos para que un producto pueda llamarse “dulce de leche”:

“Este es el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche bovina cruda o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteos y/o crema, y adicionado de sacarosa (azúcar de caña tipo A), con o sin adición de otras sustancias alimenticias, como jarabe de glucosa, bicarbonato de sodio y vainilla o vainillina”.

Sin perjuicio a lo indicado en el C.A.A., para que un dulce de leche sea considerado de calidad premium se aclara que deberá cumplir con atributos adicionales diferenciadores contemplados en el mismo, vinculados al producto, al proceso y eventualmente al envase.





DE CALIDAD

Debido a que uno de los ingredientes principales del dulce de leche es la leche obtenida por el ordeño de bovinos, la forma de extraerla y su calidad resulta ser un factor diferencial. Lo mismo ocurre con el resto de ingredientes que lo componen. Así, lo básico que debe contemplarse para saber que se está en presencia de un buen dulce es:

- Método de obtención de la leche
- Leche de bovinos criados a pastura
 - Características de la leche
 - Edulcorantes empleados
 - Proceso de elaboración
 - Producto final
(composición y características organolépticas)

El tradicional, elaborado en el país, lleva según esas cláusulas: leche de vaca, azúcar, chaucha de vainilla (o esencia artificial de vainilla) y una pizca de bicarbonato de sodio, aunque cada vez más se conocen y consumen los elaborados con otras leches. Entonces, el dulce de leche puede ser casero o realizarse a gran escala, a nivel industrial, característica que no debe alejarlo de su esencia:

- No poseer conservantes artificiales
 - No poseer colorantes
- Debe ser un producto obtenido a partir de la caramelización de la leche y el azúcar, con un porcentaje de bicarbonato de sodio, que aporta color amarronado, baja la acidez y evita que se queme la leche



PASADO Y PRESENTE

Cuando quiero dar un ejemplo de lo que para mí es un buen dulce de leche industrial, recorro al que elaboran en el Instituto Don Bosco de Uribelarrea, Cañuelas, provincia de Buenos Aires. Allí producen todos los tipos de dulce de leche, incluido uno con chocolate. Que la brújula de esta búsqueda me haya llevado hasta allí no es una casualidad. ¿Emoción? ¿Reencuentro? Cuando atravesé la tranquera del instituto me transporté en el tiempo, a mi pasado, a mi propia escolaridad. Pero también es mi presente, mi vida actual, como docente.

Fue también en un Instituto Don Bosco, en el de Paraná, donde me formé. Mi infancia y adolescencia (primaria y secundaria) las viví allí. Fue en esas aulas donde aprendí lo básico de la escolaridad y donde me transmitieron el trabajo en equipo, con alumnos y docentes, en un ámbito campestre, entendiendo desde las raíces cuando se habla de productos y productores.

Allí, desde muy chico supe de qué hablábamos cuando decíamos dulce de leche. Porque luego de ordeñar las vacas lo elaborábamos y, por supuesto, cuando nadie nos veía, metíamos el dedo en las grandes tinajas: placer total. Sentía el mismo placer que vivía cuando raspaba el fondo de la olla de mi abuela Lela. En aquella escuela aprendimos, de a poco, las bases de lo que es armar un pequeño gran emprendimiento. Además de elaborar el dulce desde la base, después lo vendíamos junto con la yerba (a dos federales el kilo), el vino de Mendoza, licores y productos que nos enviaban de otros establecimientos de la misma congregación salesiana.

Todos esos recuerdos se hicieron presentes al recorrer los diferentes espacios del establecimiento Don Bosco de Uribelarrea. Un camino que me produjo orgullo al saber que para Jordi Roca, uno de los mejores pasteleros del mundo, el dulce que allí elaboran es uno de los mejores.

Los expertos del instituto no me dieron la fórmula exacta, sólo la generalidad, pero me contaron que no hay dos partidas iguales. La base de esta norma es que utilizan leche recién ordeñada y, por lo tanto, no puede hablarse de uniformidad (unos 1500 litros por semana, 500 en cada partida). Lo que no se modifica son los controles de temperatura y la cocción de la caldera, puesto que apenas un cambio provoca una transformación en el gusto; el resto varía, según las palabras de los maestros del dulce de leche.

Y desde mi infancia me traslado al presente, al día a día, con mis alumnos del Ott College, donde pude poner en marcha una pastelería-escuela que tiene algo de aquella que viví en Entre Ríos. En ella, los participantes, durante el proceso de formación, tienen la posibilidad de realizar una práctica en un ámbito real, como en el que yo viví de chico. Conocen desde el comienzo a diferenciar lo que es una buena materia prima, su respeto y el cuidado por el proceso cuando la utilizan (seguro que cuando me doy vuelta, también prueban. Si no fuese así, estaría preocupado).

Pero el recorrido por Cañuelas aportó más. Al llegar a esa zona me transporté a esas diferentes





vivencias de mi vida, las que me incentivaban a conocer más y más. Por eso, no pude dejar de recorrer la granja Goñi, de Horacio Martínez y su esposa. Él, exalumno de Don Bosco, cría cabras de raza anglo nubian con pasturas naturales. Con su leche, la pareja elabora un dulce de leche delicioso, que sorprende: es suave, ligeramente ácido, nada empalagoso, con brillo y un sabor muy natural, de esos en los que una

cucharada pide otra más. No es un producto exótico, ni proviene de un lugar inalcanzable. La granja está apenas a una hora del Obelisco. La experiencia de tomar contacto con productores argentinos que realizan las cosas con calidad es lo que me asegura que ustedes, que están leyendo estas páginas, puedan conseguir la materia prima necesaria, parte básica para el éxito de las recetas que les propongo preparar.





DULCE DE LECHE CASERO

INGREDIENTES

Leche entera (la mejor es la recién ordeñada) 2 litros

Azúcar 700 g

Glucosa 300 g

Bicarbonato de sodio 1 cdita. (cumple la doble función de neutralizar el ácido láctico presente en la leche para que no se corte al concentrarla e incrementa su color)

Vaina de vainilla 1 (o extracto de vainilla 1 cdita.)



1/ VERTER LA LECHE EN UNA CACEROLA DE COBRE ESTAÑADO.



2/ INCORPORAR EL AZÚCAR.



3/ AGREGAR EL BICARBONATO DE SODIO.



4/ CUANDO LA PREPARACIÓN LLEGUE A LOS 70 °C, AÑADIR LA GLUCOSA.



5/ AÑADIR LA VAINA DE VAINILLA (ABIERTA AL MEDIO)
O EL EXTRACTO.



6/ AGREGAR BOLITAS DE VIDRIO (CAÑICAS) O DE PORCELANA.



7/ COCINAR UNA HORA A FUEGO BAJO REVOLVIENDO DE TANTO EN TANTO CON UNA CUCHARA DE MADERA O CON UNA RAMA DE HIGUERA O DE NARANJO.



8/ CONTINUAR LA COCCIÓN A FUEGO LENTO, SIN DEJAR DE REVOLVER. SE DEBE TENER PACIENCIA. LA PREPARACIÓN IRÁ ADQUIRIENDO UN COLOR MARRÓN OSCURO.



9/ CUANDO EL DULCE ESTÉ LISTO, SERÁ EL MOMENTO DE RESCATAR LAS CAÑICAS.



10/ PARA ALCANZAR EL PUNTO DESEADO, SE NECESITARÁ UNA COCCIÓN DE MEDIA HORA LARGA O UNA HORA.



11/ CUANDO AL PASAR UNA CUCHARA DE MADERA POR EL FONDO QUEDE EL SURCO DESCUBIERTO, RETIRAR LA CACEROLA DEL FUEGO.

CLÁSICOS

ALFAJORES SANTAFESINOS GLASEADOS

24 unidades

INGREDIENTES

Masa

Harina 0000 500 g

Sal 5 g

Yemas 5

Agua 100 cc

Licor de anís o semillas
de anís 1 cda.

Grasa de cerdo o manteca,
blanda, 100 g

Relleno

Dulce de leche repostero 400 g

Glaseado de azúcar

Agua 80 cc

Azúcar 200 g

Clara 1

Azúcar impalpable 200 g

Jugo de limón 1 cda.

SECRETOS

Si el glaseado resulta demasiado sostenido, se pueden agregar unas gotas de jugo de limón o de agua hirviendo para que fluya con más facilidad sobre los alfajores.

PROCEDIMIENTO

1. Colocar en un bol grande (o sobre la mesada) la harina tamizada. Agregar la sal y formar una corona. Incorporar en el centro las yemas, el agua y el licor. Comenzar a amasar tomando de a poco la harina.

2. A medida que se van incorporando los ingredientes, añadir la grasa blanda y amasar hasta obtener un bollo liso.

3. Sobar el bollo durante 10 minutos, estirando con un palo a amasar y plegándolo sobre sí mismo. Es útil saber que se trata de una masa firme, que ejercerá resistencia. Envolverla bien y dejarla reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

4. Pasado el tiempo, estirar la masa con un palo de amasar (o máquina para estirar pasta) hasta lograr 3 mm de espesor. Reservar en la heladera 15 minutos. Picar la masa con un tenedor y cortarla con un cortapasta de 5 cm de diámetro.

5. Disponer las tapas sobre bandejas para horno.

6. Precalentar el horno a 200 °C y cocinar las tapas 5-7 minutos, deben ampollarse y dorarse parejas.

7. Colocar el dulce de leche en una manga de repostería y rellenar los alfajores de a tres o cuatro tapas. Reservar los alfajores sobre una rejilla de repostería.

8. **Para el glaseado**, colocar en una cacerola el agua y el azúcar, llevar a hervor hasta alcanzar los 118 °C (observar cuando haya burbujas densas en la base y en la superficie del almíbar).

9. Por otro lado, colocar en un bol la clara, el azúcar impalpable tamizada y el jugo de limón. Batir hasta lograr un glaseado fluido. Continuar batiendo a velocidad baja y agregar el almíbar caliente en forma de hilo constante y generoso.

10. Una vez integrado todo el almíbar, retirar de inmediato el glaseado y cubrir de manera generosa cada alfajor con la ayuda de una espátula para asegurarse que todo el lateral quede cubierto.









