

RECETARIO

Santa María

Recetas desarrolladas por
Patricia Gabriel



ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN
www.santamariaproductos.com.ar



PUNTOS A TENER EN CUENTA PARA COCINAR SIN GLUTEN

Limpiar todas las superficies a utilizar junto con los utensilios.

Asegurarse que toda la materia prima que se va a utilizar para la elaboración de las recetas sea certificada libre de gluten.

Conservar las preparaciones en recipientes herméticos o envueltos en papel film para evitar la contaminación cruzada en el momento del guardado.

Rotular las preparaciones indicando que no contienen gluten. Guardarlas siempre en los estantes de arriba de las alacenas, heladeras o freezers.

Encender el horno y ponerlo a la temperatura que indica la receta en el momento que comenzamos a cocinar.

Respetar los tiempos de descanso en la heladera que indique la receta.

Las masas de los panes son pegajosas, no amasables. Respetar la cantidad de premezcla que indica la receta, de lo contrario quedaran poco esponjosas y poca húmedas.



EQUIVALENCIAS A TENER EN CUENTA

1 taza de PREMEZCLA SANTA MARIA equivale a 160 gramos

1 taza de líquido equivale a 240 cm³.

1 taza de azúcar equivale a 200 gramos

1 cucharada de azúcar equivale a 15 gramos

1 cucharadita de azúcar equivale a 5 gramos

½ cucharadita de sal equivale a 4 gramos

¾ cucharadita de sal equivale a 6 gramos

1 cucharada de aceite equivale a 10 cm³.

35 gs. de levadura fresca equivale a 7 gramos de levadura deshidratada.

1 cucharada de polvo de hornear equivale a 10 gramos

1 cucharadita de polvo de hornear equivale a 3 gramos

GLUTEN FREE

TEMPERATURA DEL HORNO

Horno suave: 160 grados

Horno medio: 180 grados

Horno caliente: 200 grados

Horno muy caliente: 220 grados

Las temperaturas son aproximadas.

Recomiendo ante la duda usar el horno a 180 grados (medio).



IMPORTANTE

TODAS LAS RECETAS SE PUEDEN ELABORAR CON PREMEZCLA SANTA MARIA y PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA. Tener en cuenta en cada receta de hacer los reemplazos necesarios para evitar contaminación. La cantidad de líquido en las recetas es aproximada. Puede ocurrir que se utilice un poco más o un poco menos de cantidad según la humedad de los secos.



BIZCOCHUELO DE VAINILLA

Ingredientes

5 huevos

200 g de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

200 g de PREMEZCLA SANTA MARIA



Procedimiento

Prender el horno a 170 grados de temperatura.

Engrasar un molde circular de 24 cm. de diámetro.

Espolvorear con PREMEZCLA SANTA MARIA. Sacudir el exceso.

Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una preparación clara y espumosa (punto letra).

Agregar la PREMEZCLA SANTA MARIA tamizada mezclando con movimientos envolventes (utilizar espátula de goma o batidor de mano).

Volcar la preparación en el molde.

Cocinar por 60 minutos.

Retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de desmoldar.

Variantes de sabor

Chocolate: Reemplazar 40 g de PREMEZCLA SANTA MARIA por 40 g de cacao amargo LDG

Naranja / Limón: reemplazar la esencia de vainilla por ralladura de un cítrico deseado.

Nota

Cubrirlo con una bolsa o un recipiente hermético para mantener la humedad.

Se conserva en la heladera por 10 días.

Se conserva en el freezer por 4 semanas

Se conserva a temperatura ambiente 5 días

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. También tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa para el relleno.

Receta

Una vez que esté frío cortarlo en dos capas iguales, relleno con dulce de leche LDG y espolvorearlo con azúcar impalpable LDG.

BROWNIES

Ingredientes

110 g de manteca

170 g de chocolate

250 g de azúcar

3 huevos

200 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

1 cucharadita de polvo de hornear



Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.

Engrasar un molde rectangular de 20x25 cm. Cubrirlo con papel manteca y engrasarlo para que sea más fácil poder desmoldar.

Fundir en un bol a baño María o en el microondas el chocolate picado junto con la manteca.

Retirar del calor y agregar el azúcar mezclando con espátula o batidor de mano.

Agregar los huevos uno a uno y mezclar.

Tamizar la PREMEZCLA SANTA MARIA junto con el polvo de hornear.

Incorporar mezclando suave a la preparación de chocolate.

Volcar en el molde.

Picar las nueces y cubrir la preparación.

Cocinar por 40 minutos.

Retirar y dejar enfriar por completo para desmoldar.

Cortar cuadrados de 5x5 cm.

Nota

Se pueden reemplazar las nueces por chips de chocolate.

Se pueden introducir las nueces dentro de la preparación, incorporarlas con la premezcla.

Se puede utilizar la preparación como base para una torta, en ese caso usar un molde redondo de 26 cm. de diámetro.



CHEESECAKE



Masa: 225 g de GALLETITAS SANTA MARIA de vainilla / 45 g de azúcar / 60 g de manteca derretida.

Relleno: 500 g de ricota / 150 g de azúcar / 1 cucharadita de esencia de vainilla / ralladura de 1 limón / 200 cm³ de crema de leche / 1 huevo / 2 claras / 35 g de PREMEZCLA SANTA MARIA.

Procedimiento

Encender el horno a 170 grados de temperatura.

Masa:

Procesar las galletitas SANTA MARIA de vainilla. Agregar el azúcar y la manteca derretida. Mezclar.

Presionar la mezcla de galletitas sobre los bordes y la base del molde de torta desmontable de 24 cm. de diámetro. Reservar en la heladera.

Relleno:

Batir la ricota con el azúcar por 3 minutos. Agregar la esencia de vainilla, la ralladura de limón, la yema, la crema y la PREMEZCLA SANTA MARIA tamizada.

Batir las claras a nieve y agregar con movimientos envolventes sobre la mezcla de ricota.

Volcar la preparación sobre la base de galletitas y cocinar por 40 minutos en el horno.

Cuando la crema de queso este firme retirar del horno y dejar enfriar.

Reservar en la heladera por 6 horas. Luego desmoldar y volcar sobre el queso la mermelada.

Nota

Se puede utilizar otro sabor de GALLETITAS SANTA MARIA para la base de la torta.

Se puede reemplazar la ricota por queso crema.

Se puede conservar en la heladera por 5 días sin la mermelada.



CHURROS

Ingredientes

100 cm³ de agua

100 cm³ de leche

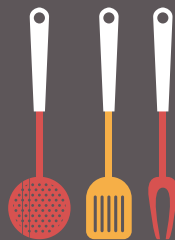
¼ cucharadita de esencia de vainilla

100 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

¼ cucharadita de polvo leudante

1 pizca de sal

Aceite para freír



Procedimiento

Hervir la leche con el agua.

Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con la sal y el polvo de hornear.

Volcar la leche caliente sobre la premezcla. Batir por 3 minutos a velocidad media hasta formar una masa suave, apenas pegajosa.

Poner la masa tibia en la churrera. Presionar para que salgan la masa con forma de churros. Cortar del tamaño deseado.

En una cacerola calentar abundante aceite a 175 grados. Freír los churros hasta que estén dorados. Escurrir en papel absorbente y pasar por azúcar mientras están tibios.

Nota

Es importante batir muy bien la masa y darle tiempo para que pierda temperatura. Así se evitarán complicaciones durante la cocción.

Rinde 6 churros tradicionales.

Se pueden cortar churros del tamaño que uno desee.

Se pueden conservar crudos en la heladera por 48 hs. Luego freírlos y disfrutarlos calentitos con una chocolata.



CUPCAKES

Ingredientes

100 g de manteca
100 g de azúcar
2 huevos
100 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
1 ½ cucharadita de polvo de hornear
¼ cucharadita de esencia de vainilla



Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.
Colocar dentro de cada molde de cupcake un pirotín de papel. Reservar.
Batir la manteca con el azúcar hasta que quede cremosa.
Agregar uno a uno los huevos.
Agregar la esencia de vainilla y dejar de batir.
Tamizar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear. Incorporar a la preparación con movimientos envolventes.
Rellenar los pirotines hasta ¾ su altura.
Cocinar por 25 minutos.

Nota

Rinde 6 cupcakes grandes.
La manteca y los huevos deben estar a temperatura ambiente.
Sacar de la heladera 30 minutos antes de comenzar con la receta.
Si en el momento de incorporar los huevos se corta la preparación, seguir adelante con la receta. Agregar 2 cucharadas de premezcla batiendo enérgicamente para unir el batido. Luego continuar la incorporación de la premezcla con movimientos envolventes.
Guardarlos en recipiente hermético.
Se conservan:
En heladera por 7 días
En freezer por 3 semanas
Temperatura ambiente por 4 días.



FETUCCINI DE ESPINACA

Ingredientes

140 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
1 huevo
1 cucharada de puré de espinaca
20 cm3 de agua aprox.



Procedimiento

Volar la premezcla en la amasadora. Agregar los huevos y el puré de espinaca.
Amasar hasta formar una masa suave y elástica. Agregar agua si es necesario.
Espolvorear la mesada con PREMEZCLA SANTA MARIA, dividir la masa en dos bollos iguales y estirar cada bollo de 0.3 milímetros con palo de amasar o con máquina.
Luego cortar cintas de 1 cm. de ancho y reservar.
En una cacerola calentar abundante agua con sal. Dejar que hierva y agregar los fetuccini. Cuando vuelve a romper hervor bajar el fuego y cocinar por 5 minutos más.
Colar y servir con salsa a gusto.

Nota

Rinde 1 porción.
Se puede utilizar esta masa para realizar todo tipo de cintas, moñitos, sorrentinos y raviolos.
Se pueden realizar con 24 hs. de anticipación. Reservarlos en la heladera.
Para hacerlos al huevo omitir la espinaca.
Para hacerlos de otro sabor reemplazar la espinaca por igual cantidad de puré de otro vegetal.
Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. También tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa para el relleno.



GALLETITAS DE QUESO

Ingredientes
150 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
 $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal
75 g de queso pategras
90 g de manteca
50 cm3 de crema de leche

Procedimiento

Encender el horno a 190 grados de temperatura.
Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA, la sal y el queso pategras rallado.
Agregar la manteca fría cortada en cubos. Formar una arenilla.
Agregar la crema de leche, mezclar hasta formar la masa tierna.
Espolvorear la mesada con premezcla. Estirar la masa de 0.5 cm de espesor con palo de amasar. Cortar las galletitas de 4x6 cm. de lado y poner sobre placa.
Cocinar por 15 minutos o hasta que aparezcan las pintitas del queso doradas en la superficie.



Nota

Se conservan en recipiente hermético por 10 días.
Se pueden usar como base de bocaditos salados para un copetín.

Receta

Pisar una palta con un chorrito de limón y sal. Hacer un puré. Agregar un copito de puré de palta sobre la galletita. Colocar una rodajita de tomate y decorar con tomillo fresco. Armar 10 minutos antes de servir para que no se humedezcan.

GRISINES

Ingredientes
280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
4 g de sal
3 cucharadas de orégano
15 g de levadura
50 g de crema de leche
1 huevo
100 cm3 aprox. de agua tibia

Procedimiento

Encender el horno a 200 grados de temperatura.
Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con la sal y el orégano. Agregar la levadura desgranada, la crema de leche, el huevo y el agua tibia.
Mezclar hasta obtener una masa suave y amasable.
Espolvorear la mesada con premezcla, estirar la masa hasta 0.3 milímetros de espesor con palo de amasar. Cortar tiras de medio centímetro de ancho y 25 cm. de largo.
Poner los grisines sobre placa engrasada y dejar levar por 30 minutos hasta que dupliquen su volumen.
Cocinar en horno por 15 minutos o hasta que estén dorados.
Dejar enfriar.
Guardar en recipiente hermético para mantenerlos crocantes.

Nota

Rinden 48 grisines de 20/25 cm. de largo.
Se pueden hacer neutros, en ese caso retirar el orégano de los ingredientes.
Se pueden saborizar con otro ingrediente reemplazando el orégano de la receta.
Se conserva en recipiente hermético por 15 días.



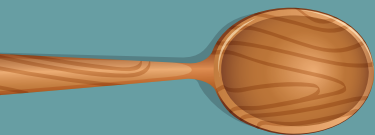
MASA DE EMPANADAS

Ingredientes

280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

1 huevo

25 cm³ de agua tibia, cantidad aproximada.



Procedimiento

Encender el horno a 220 grados de temperatura.

En la amasadora o procesadora de alimentos mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el huevo. Unir los ingredientes, agregar agua de a cucharadas hasta que se forme una masa suave y elástica.

Espolvorear la mesada con PREMEZCLA SANTA MARIA y volcar la masa.

Tomar pequeñas porciones de masa y estirar en forma circular con palo de amasar. Emparejar los círculos con cortante redondo del tamaño deseado.

Humedecer los bordes con agua y rellenar. Cerrar sin dejar aire en el interior de la empanada, hacer el repulgue, pintar con huevo.

Cocinar en horno bien caliente hasta que estén doradas.

Nota

Es importante que el horno este bien caliente al momento de la cocción.

Pueden pinchar con un tenedor la masa para evitar que se abran si el relleno lleva queso.

Se puede guardar la masa en film por 48 hs. en la heladera y luego estirla para hacer las empanadas.

Se conservan en la heladera 24 hs cubiertas con film o en recipiente hermético. Luego cocinarlas.

Se conservan en el freezer por 3 semanas.

Rinde 18 empanadas medianas.



MUZZARELLA EN CARROZA

Ingredientes

250 g de mozzarella

1 huevo

50 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

100 g de REBOZADOR SANTA MARIA

1/2 cucharada de orégano

1 pizca de sal

Aceite para freír cantidad necesaria



Procedimiento

Cortar la mozzarella de 1.5 cm de espesor.

Batir el huevo con la sal y el orégano.

Pasar la mozzarella por la premezcla. Luego por el huevo. Luego por el REBOZADOR SANTA MARIA. Volver a pasar la mozzarella por el huevo y luego por el REBOZADOR SANTA MARIA.

Reservar las mozzarellas tapadas en la heladera por 20 minutos.

En una cacerola o sartén colocar abundante aceite. Cuando el aceite alcance los 175 grados de temperatura sumergir las mozzarellas y cocinar por un minuto hasta que estén doradas.

Retirar y poner sobre papel absorbente.

Servir de inmediato con una ensalada verde o salsita de tomate casera.

Nota

Las mozzarellas deben estar frías cuando entran en el aceite y el aceite debe estar caliente (175 grados).

Freír 3 o 4 mozzarellas a la vez en la sartén. Deben estar sumergidas en aceite para obtener un excelente resultado.

Pueden guardarse en el freezer por 3 semanas. En ese caso no es necesario descongelarlas para freírlas. Solo tardará un minuto más la cocción.



PAN DE MOLDE

Ingredientes

280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

6 g de sal

30 g de azúcar

220 cm3 de leche

35 g de levadura fresca

15 g de aceite

2 huevos



Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.

Mezclar en la amasadora la PREMEZCLA SANTA MARIA, la sal, el azúcar y la levadura.

Agregar los huevos, el aceite y la leche tibia.

Batir por 3 minutos hasta que quede una masa suave y cremosa.

Aceitar una budinera de 25 cm. de largo y volcar la masa.

Tapar con lienzo. Dejar levar en ambiente cálido por 40 minutos o hasta que duplique su volumen.

Cocinar en horno por 40 minutos.

Desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.

Nota

Cortar en rodajas y guardar en el freezer por 3 semanas.

Descongelar las rodajas directo en la tostadora y hacer tostadas todos los días.

Se mantiene en la heladera por 10 días

Se mantiene a temperatura ambiente por 5 días.

Se puede agregar 50 g de semillas LDG durante el último minuto de batido para obtener un pan de molde con semillas.

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. Reemplazar también la leche por agua.

También tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa para el relleno.

La leche es aproximada, recuerden que la masa no es amasable, queda pegajosa.



PANCAKES



Ingredientes

140 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

15 g de azúcar

1 pizca de sal

2 cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 huevo

1 cucharada de aceite

1 cucharadita de esencia de vainilla

150 cm3 de leche

Procedimiento

Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA, el azúcar, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio en un bol.

Mezclar el huevo con el aceite, la vainilla y la leche.

Unir las dos preparaciones mezclando hasta que quede una pasta suave y cremosa.

Calentar una sartén en la hornalla, engrasar con rocío vegetal y poner una cucharada de la preparación. Cocinar a fuego bajo por 1 minuto de cada lado.

Nota

Rinden 8 unidades medianas. Servir tibio con dulce de leche, miel o mermelada.

Se conservan en la heladera por 48 hs, luego calentar en el microondas o en la tostadora en mínimo.

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. Reemplazar también la leche por agua.

También tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa para el relleno.



PANCITOS PARA SANDWICH



Ingredientes

280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA / 4 g de sal / 30 g de azúcar /
35 g de levadura / 1 huevo / 1 yema / 1 cucharada de aceite neutro /
240 cm3 de agua tibia

Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.

Mezclar en un bol la PREMEZCLA SANTA MARIA, la sal, el azúcar y la levadura.

Batir apenas el huevo con la yema. Agregar el aceite. Volcar todo en los secos.

Agregar por último la leche tibia. Batir por 3 minutos a máxima potencia. Quedará una mezcla pegajosa.

Engrasar una placa para horno. Volcar cucharadas de masa sobre la placa dejando 4 cm. entre un pancito y otro.

Dejar levar por 30 minutos en ambiente cálido.

Cocinar por 18 minutos.

Retirar del horno y enfriar.

Nota

Rinde 12 pancitos.

Se conservan en la heladera por 5 días.

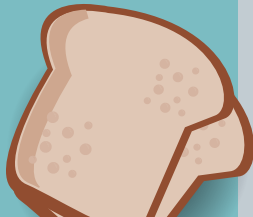
Se pueden guardar en el freezer por 3 semanas.

Ideales para comer en sándwich o presentarlos en la panera.

Se pueden saborizar con orégano (3 cucharadas), queso rallado (3 cucharadas), cebolla (1 unidad).

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. En ese caso tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa también para el relleno.

El agua es aproximada, recuerden que la masa no es amasable, queda pegajosa.



PANCITOS SABORIZADOS

Ingredientes

210 g de PREMEZCLA SANTA MARIA

25 g de levadura

20 g de azúcar

4 g de sal

170 cm3 de agua tibia aprox.

OPCIONES DE SABOR

40 g de aceitunas picadas

2 cucharadas de hierbas frescas picadas

1 zanahoria grande rallada

1 cebolla picada

50 g de jamón picado



Procedimiento

Encender el horno a 190 grados de temperatura.

En la amasadora o procesadora mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA, el azúcar, la sal y la levadura. Agregar el sabor opcional elegido y el agua tibia.

Mezclar por 3 minutos.

Engrasar un molde de baguette o pan francés. Colocar cucharadas de la masa de pan dejando 2 cm. entre una y otra. Cubrir y dejar levar en ambiente cálido hasta que duplique su volumen.

Cocinar por 20/25 minutos. Dejar enfriar.

Nota

Rinden 8 pancitos.

Se conservan en el freezer por 3 semanas.

Pueden comerlos en sandwichitos, como acompañante de un rico copetín o como pancito saborizado para la panera.

Puede cortarse en rodajas y tostarlo para hacer unas ricas bruschetas.

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. En ese caso tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa también para el relleno.

El agua es aproximada, recuerden que la masa no es amasable, queda pegajosa.



PANQUEQUES DULCES Y SALADOS



Procedimiento

Licuar la leche, los huevos, el aceite, la PREMEZCLA SANTA MARIA, el azúcar y la sal por 3 minutos. Luego colar.

Reservar 20 minutos antes de utilizar.

Sobre una sartén de teflón enmantecada volcar un cucharón de masa formando una capa finita sobre la sartén. Cocinar 1 minuto de cada lado. Cuando estén apenas dorados de los dos lados retirar del fuego y reservar sobre un plato.

Ingredientes

500 cm3 de leche

3 huevos

30 cm3 de aceite

110 g de PREMEZCLA

SANTA MARIA

10 g de azúcar

1 pizca de sal

Nota

Se pueden conservar 5 días en la heladera

Se pueden conservar 3 semanas en el freezer.

Siempre guardarlos envueltos en film o recipiente hermético.

Rinde 12 unidades

Receta apta para recetas dulces o saladas

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. Reemplazar también la leche por agua.

También tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa para el relleno.

Relleno Dulce:

Untar con dulce de leche, hacer rollitos y poner sobre una fuente enmantecada. Completar toda la fuente con los panqueques. Espolvorear con azúcar impalpable, cubrir con papel aluminio y calentar en horno fuerte, 200 grados. Retirar y servir calentitos.

Relleno salado:

Mezclar en un bol queso en hebras, albahaca fresca picada, tomatitos picados (concasse). Agregar sal y pimienta a gusto. Agregar queso crema y mezclar todo. Rellenar los panqueques formando paquetitos. Poner sobre una fuente enmantecada, rociar con un chorrito de crema y queso de rallar. Calentar en horno 200 grados hasta gratinar. Servir calentitos.

PASTA FROLA



Ingredientes

200 g de PREMEZCLA SANTA MARIA / ½ cucharadita de polvo leudante / 50 g de azúcar / 100 g de manteca / 1 huevo / ½ cucharadita de esencia de vainilla / 600 g de membrillo / Yema extra para pintar.

Procedimiento

Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear y el azúcar. Agregar la manteca fría cortada en cubos. Procesar hasta formar una arenilla.

Mezclar el huevo con la esencia de vainilla y agregar. Procesar hasta formar una masa tierna.

Descansar en la heladera por 30 minutos.

Espolvorear la mesada con premezcla y estirar ¾ de la masa utilizando un palo de amasar.

Volcar la masa en el molde de tarta de 24 cm. de diámetro y acomodarla para luego poder rellenar con el membrillo.

Colocar el membrillo en un bol, agregarle 3 cucharadas de agua (puede ser más cantidad dependiendo de la consistencia del dulce). Con la ayuda de un tenedor pisarlo hasta que quede cremoso.

Cubrir la masa extendiendo el dulce en forma pareja.

Espolvoreamos la mesada con premezcla y extendemos el ¼ de masa reservado. Cortamos tiras de 1 cm. de ancho y luego las vamos a colocar sobre el dulce formando un enrejado.

Pintar con yema.

Cocinar por 30 minutos. Dejar enfriar por completo para desmoldar.

Nota

Se puede utilizar dulce de batata, dulce de leche repostero o cualquier otro dulce que tenga consistencia firme.

Se puede utilizar un molde rectangular de 20 x 20 cm. y cortarla en cuadraditos.

Receta Extra PEPAS

Se puede utilizar esta masa para hacer pepitas. Hacer varios bollitos de 20 g, presionar con el dedo índice el centro haciendo un hueco y rellenar con el membrillo. Poner sobre placa enmantecada y cocinar por 12 minutos en horno 180 grados.



PIONONO

Ingredientes

4 huevos / 100 g de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
100 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
½ cucharadita de polvo de hornear

Procedimiento

Encender el horno a 200 grados de temperatura.
Cubrir una placa de 30 x 40 cm. con papel manteca. Engrasar el papel manteca. Reservar.
Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que quede una crema clara y espumosa (punto letra).
Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear. Tamizar e incorporar en forma pausada y con movimientos envolventes utilizando un batidor de mano o espátula al batido.
Volcar sobre el papel manteca cubriendo todo la superficie de la placa en forma pareja.
Cocinar por 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

Nota

Una vez frío se puede arrollar sobre el papel manteca y conservarlo en la heladera por 3 días envuelto en papel film.
Se puede utilizar para preparaciones dulces o saladas. Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. En ese caso tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa también para el relleno.

Receta dulce

Espolvorear un lienzo limpio con azúcar. Volcar el pionono sobre el lienzo. Con cuidado retirar el papel manteca. Cubrir toda la superficie con dulce de leche repostero y arrollar. Espolvorear con azúcar impalpable.

Receta Salada

Mezclar en un bol 300 g de queso crema, 1 lata de atún natural, 2 cucharadas de ciboulette fresco picado, 1 tomate perita cortado en cuadraditos, sal y pimienta. Reservar. Espolvorear un lienzo limpio con azúcar. Volcar el pionono sobre el lienzo. Con cuidado retirar el papel manteca. Cubrir toda la superficie con la crema de queso y arrollar. Decorar con tomatitos y ciboulette picado.

PIZZA

Ingredientes

Masa: 280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA / 35 g de levadura fresca
20 g de azúcar / 6 g de sal / 1 cucharada de aceite de oliva o neutro
240 cm3 de agua tibia.

200 cm3 de Salsa para pizza / 250 g de muzzarella / Orégano a gusto
Aceitunas verdes Opcionales

Procedimiento

Masa
Encender el horno a 200 grados de temperatura
Mezclar en la amasadora o procesadora la PREMEZCLA SANTA MARIA, el azúcar, la sal y la levadura fresca.
Agregar el aceite y el agua tibia.
Batir por 3 minutos hasta que se forme una masa lisa y cremosa.
Aceitar una pizzera de 30 cm. de diámetro.
Volcar la masa en el centro. Utilizar una cuchara mojada en agua para extender la masa sobre la pizzera. Dejar levar hasta que duplique su volumen.
Cocinar en la parte inferior de horno por 15 minutos para que dore la base.
Retirar del horno, cubrir con salsa y muzzarella. Llevar nuevamente al horno en la rejilla del medio y cocinar por 10 minutos más.
Retirar de horno, agregar las aceitunas y el orégano. Esperar 2 minutos para cortarla.

Nota

Se pueden hacer pre pizzas y guardarlas en el freezer. En ese caso cocinar 5 minutos la pizza en la parte inferior del horno, retirar, cubrir con salsa, cocinar 5 minutos más, dejar enfriar y freezezar.
Se conserva en el freezer 3 semanas.
Si se quiere una pizza finita hacer con la misma masa dos pizzas y dejarlas levar solo 15 minutos. Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa. En ese caso tener en cuenta utilizar ingredientes libres de lactosa también para el relleno.



RAVIOLES DE RICOTA

Ingredientes
Masa
280 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
½ cucharadita de sal
2 huevos

Relleno
250 g de ricota
100 g de muzzarella
50 g de queso de rallar
Sal, pimienta, nuez moscada
Salsa
50 g de manteca
Albahaca picada
3 Tomates frescos en cubos



Procedimiento

Masa

Mezclar en la amasadora o procesadora la PREMEZCLA SANTA MARIA con la sal. Agregar el huevo, el aceite y el agua, integrar hasta formar una masa elástica, suave y algo pegajosa.

Espolvorear la mesada con premezcla. Volcar la masa y darle forma de bollo. Agregar un poco de premezcla si es necesario. Dividir la masa en 4 y estirar con palote. Es una masa muy noble, se puedes estirar muy finita. Estirar toda la masa de 0.3 milímetros y reservar sobre la mesada intercalando masa y masa con separadores de freezer.

Colocar una de las masas estiradas en la raviolera. Agregar el relleno.

Humedecer con agua los bordes luego cubrir con otra de las masas. Pasar el palo de amasar para sellar. Desmoldar y reservar hasta cocinar. Repetir esta acción hasta terminar las masas.

Cocción

Poner en una cacerola abundante agua con sal. Cuando hierve volcar los ravioles. Esperar que vuelva a hervir, bajar el fuego y cocinar por 6 minutos más. Colar con espumadera, mezclar con la salsa y servir.

Relleno

Mezclar la ricota, la muzzarella rallada, el queso de rallar. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Hacer bolitas del tamaño de una cucharita de café. Colocar en el centro del raviol.

Salsa

En una sartén poner una generosa cantidad de manteca, cuando se derrite agregar el tomate picado, salpimentar. Agregar la albahaca fresca y los ravioles ya cocidos y colados. Dejar que se integren los sabores y servir inmediatamente con abundante queso para rallar.

Nota

La masa queda algo pegajosa al principio, pero toma el punto justo para poder trabajarla con la premezcla que le agregamos al momento de hacer los bollos para luego estirlarla.



TIRAMISU



Ingredientes
18 VAINILLAS SANTA MARIA
4 huevos
200 g de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
400 g de queso crema
400 g de crema de leche
½ litro de café
50 g de cacao amargo
Rulos de chocolate opcional



Nota

Se puede realizar con 48 hs de anticipación.
Rinde 8/10 porciones
El bol del baño María NO debe tocar el agua de la cacerola. La cocción se realiza a través del vapor.

Procedimiento

Colocar en un bol el azúcar y los huevos. Llevarlo sobre un baño María batiendo constantemente hasta llegar a punto letra, debe quedar una preparación pálida y espumosa.
Retirar y dejar enfriar.

Agregar la esencia de vainilla con movimientos envolventes.

Batir apenas el queso para que pierda estructura y agregarlo a los huevos con movimientos envolventes.

Batir la crema a ½ punto chantilly y agregarla a los huevos con movimientos envolventes. Reservar.

Embeber las VAINILLAS SANTA MARIA en el café. Deben quedar bien mojadas.

En una fuente rectangular de 25x15 cm. colocar una delicada capa de crema.

Luego colocar las vainillas embebidas en café.

Espolvorear apenas con cacao amargo y colocar una generosa capa de crema. Repetir esto hasta que queden tres capas de VAINILLAS SANTA MARIA y en la superficie crema.

Terminar con cacao amargo o rulos de chocolate.

Llevar a la heladera 6 hs. antes de consumir.

TORTA FRITA

Ingredientes
250 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
½ cucharadita de polvo de hornear
15 g de grasa
¼ cucharadita de sal
180 cm3 de agua caliente

Procedimiento

Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear.

Hervir el agua, agregar la sal y la grasa. Agregar a los secos.

Mezclar en amasadora o procesadora hasta que quede una masa suave y pegajosa pero no líquida.

Espolvorear la mesada con PREMEZCLA SANTA MARIA. Volcar la masa y estirla de 0.5 cm. de espesor con palo de amasar. Cortar cuadrados de 5x5 cm.

En una cacerola calentar aceite a 175 grados de temperatura. Freír los cuadrados 1 minuto de cada lado (hasta que estén dorados). Escurrir sobre papel absorbente. Comer tibias.

Nota

Es importante integrar muy bien la premezcla con el agua caliente para evitar complicaciones en el momento de freír.

Rinden 18 unidades

Ideales para acompañar con mate o te o café con leche
Se pueden espolvorear con azúcar o miel o simplemente comerlas solas.

Se pueden conservar los cuadrados de masa crudos en la heladera por 48 hs.

Puede utilizarse PREMEZCLA SANTA MARIA SIN LACTOSA para hacer la masa.



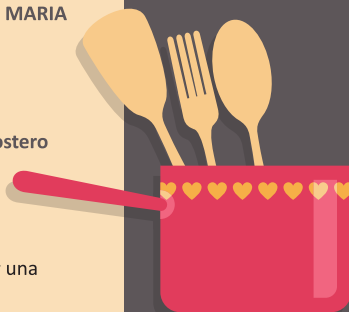
TORTA HAVANET



Ingredientes
 140 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
 20 g de cacao amargo
 15 g de azúcar
 80 g de manteca
 60 cm3 de leche
 250 g de dulce de leche repostero
 150 cm3 de crema de leche
 150 g de chocolate

Procedimiento

Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el cacao y el azúcar.
 Agregar la manteca fría cortada en cubos. Mezclar hasta formar una arenilla.
 Agregar la leche y mezclar hasta formar una masa tierna y suave.
 Reservar en la heladera por 20 minutos.
 Prender el horno a 180 grados de temperatura.
 Espolvorear la mesada con PREMEZCLA SANTA MARIA. Estirar la masa de 0.5 cm de espesor.
 Cubrir una tartera de 24 cm. de diámetro. Recortar los bordes sobresalientes, pinchar la base 3 o 4 veces con un tenedor. Reservar en la heladera por 15 Minutos.
 Cocinar por 20 minutos. Dejar enfriar y rellenar con dulce de leche.
 Hervir la crema de leche, apagar el fuego y agregar el chocolate picado.
 Dejar reposar 5 minutos. Mezclar hasta formar la ganache de chocolate.
 Dejar entibiar 15 minutos. Luego volcar sobre el dulce de leche.
 Llevar la heladera por 1 hora antes de servir.



Nota

Se puede reemplazar el dulce de leche por mermelada de frambuesa.
 Se puede hacer la masa de vainilla reemplazando el cacao amargo por PREMEZCLA SANTA MARIA.
 Se puede guardar en el freezer por 3 semanas la masa cruda estirada en la tartera y luego cocinarla directo en el horno.

TORTA INVERTIDA DE PERAS

Ingredientes
 200 g de azúcar para el caramelo / 1 lata de peras en almibar
 3 huevos / 200 g de azúcar / 200 cm3 de crema de leche
 1 cucharadita de esencia de vainilla / 230 g de PREMEZCLA SANTA MARIA / 1 cucharada de polvo de hornear

Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.
 Colocar el azúcar en un molde Savarin y hacer un caramelo sobre la hornalla. Reservar.
 Abrir la lata de peras. Colar el almibar. Colocar las peras boca abajo sobre el caramelo. Reservar.
 Batir el azúcar con los huevos hasta que queda una preparación clara y espumosa.
 Bajar la velocidad del batido y agregar la crema de leche junto con la esencia de vainilla.
 Tamizar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear e incorporar a la preparación mezclando con movimientos envolventes (suaves), para que el batido no se baje.
 Volcar la preparación sobre las peras.
 Cocinar en horno por 50 minutos.
 Dejar reposar 10 minutos, desmoldar tibia.

Nota

Se puede reemplazar las peras por duraznos o ananá en lata.
 Se puede realizar con 3 días de anticipación.
 Postre
 Pueden hacerse tortas individuales utilizando molde de cupcakes. En ese caso cortar las peras en cubos. La cocción será de 20 minutos. Servir tibia con bochita de helado de crema americana.



VOLCAN DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 huevos
2 yemas
40 g de azúcar
110 g de chocolate
110 g de manteca
35 g de PREMEZCLA SANTA MARIA



Nota

Rinde 4 unidades.
Es muy importante la temperatura del horno. Debe estar al máximo. Y el tiempo de cocción es muy corto. Según el horno puede variar el tiempo de cocción entre 2 o 3 minutos.
Acompañar con salsa de frambuesa y helado de crema americana
Acompañar con salsa de dulce de leche y garrapiñadas de almendras
Se puede realizar 24 horas antes de hornearlo. Reservarlo en la heladera.

Procedimiento

Encender el horno a 180 grados de temperatura.
Enmantecar y enharinar 4 moldes de flancitos individuales. Reservar.
Batir a blanco los huevos, las yemas y el azúcar.
Derretir el chocolate con la manteca.
Agregar al batido con movimientos envolventes.
Incorporar la PREMEZCLA SANTA MARIA tamizada.
Rellenar los moldes $\frac{3}{4}$ su volumen.
Cocinar en horno muy fuerte 220 grados por 6 minutos.
Dejar reposar 1 minuto fuera del horno y luego desmoldar.
Servir tibio.

WAFFLES

Ingredientes

2 huevos
400 cm3 de leche
100 g de manteca derretida
220 g de PREMEZCLA SANTA MARIA
1 cucharada de polvo de hornear



Procedimiento

Batir los huevos apenas para romper el ligue. Agregar la leche y la manteca derretida.
Mezclar la PREMEZCLA SANTA MARIA con el polvo de hornear. Tamizar y agregar al batido.
Mezclar hasta unir todos los ingredientes.
Calentar la wafflera. Engrasar. Volcar la mezcla en el centro y dejarla correr hacia los costados (no sobre cargar). Cerrar y esperar que este cocido para abrir y desmoldar.

Nota

Rinde 16 triángulos (4 waffles redondos).
Puede acompañarse con rellenos dulces o salados.
Puede elaborarse con 48 hs. De anticipación y calentarlos en la tostadora u horno para que queden como recién horneados.





Santa María - Ana Hernández Productos Alimenticios SRL
Dirección : Av. 44 Esq.22 La Plata Buenos Aires Argentina
TEL / FAX : (0221) 470-5221

*Santa
María*



Volver al comienzo