

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Funcionamiento del curso

En mis 12 años dedicada a la pastelería he dedicado la mayor parte de mi tiempo a aprender sobre el mundo de la repostería americana, una repostería que me apasiona y me fascina. En este curso encontrarás 17 recetas icónicas de la repostería americana. que se han convertido en imprescindibles para cualquier amante de las tartas. Para comenzar te recomiendo que veas los videos de Herramientas/moldes e ingredientes. Después puedes lanzarte directamente con la tarta que más te guste ya que todas están explicadas paso a paso y desde cero.





Curso de tartas americanas

con Alma Obregón

Ingredientes

Verás que en muchas ocasiones hago referencia a “cucharada” y “cucharadita”. Lo hago porque las cucharitas medidoras son muy útiles para medir aquellas cantidades pequeñas que a veces la báscula no consigue pesar. Recuerda que son medidas de volumen (el peso variará en función de lo que estemos midiendo) y que la “cucharadita” es la de 5ml y la cucharada es la de 15 ml.

Harina de trigo: puedes usar harina común de supermercado o harina de repostería (pero revisa que no tenga el impulsor incorporado). Lo ideal es que sea una harina “floja” (en torno a 9% de proteína)

Bicarbonato y levadura: Tanto la levadura como el bicarbonato sirven para hacer que las masas “suban”. Sin embargo, aunque pudiera parecerlo, no son intercambiables: la levadura química (tipo Royal) está formada por dos componentes (ácido y base) que reaccionan a la humedad y el calor generando gas. El bicarbonato sódico, sin embargo, no contiene el componente ácido por lo que ha de ser siempre incorporado en recetas que lo combinen con un ácido. Su uso proporciona bizcochos más jugosos y es mucho más potente que la levadura.

Cremor tártaro: es el bitartrato potásico. Tiene múltiples funciones, en este curso lo usaremos como estabilizante para nuestras claras en varias recetas (mantiene el volumen y les da firmeza).

Cacao: en el curso usaré cacao alcalinizado, que es el cacao que ha sido tratado para reducir su acidez y mejorar su color y su sabor. Por ejemplo, el de Valor de la lata redonda o el de Mercadona de la lata redonda son cacaos alcalinizados. El de Hershey's es cacao natural. Puedes usarlo también. Ojo, lo que no debes usar son los preparados para elaborar bebidas de cacao (que llevan azúcar, espesantes...) ya que la receta saldrá un desastre.

Huevo: en todas las recetas uso huevos camperos. Si no puedes tomar huevo puedes sustituir su peso por el mismo peso de plátano machacado o de calabaza cocida. Otra alternativa es preparar un huevo vegano: mezcla una cucharada de semillas de lino trituradas con tres cucharadas de agua hirviendo (haz esa mezcla por cada huevo sustituido) y deja reposar unos 5-10 minutos antes de usarlo para sustituir al huevo.



Curso de tartas americanas

con Alma Obregón

Ingredientes

Mantequilla: en este curso usaremos siempre mantequilla sin sal 82% materia grasa.

Chocolate: que no te engañe su presentación en “gotas”. El chocolate que uso en este curso es un chocolate del 54% de cacao presentado en ese formato porque facilita la tarea de fundirlo (yo uso uno de la marca Callebaut) pero no son “chips” resistentes al horneado (que tienen otro tratamiento y composición y no quedarían bien para nuestros ganaches ni bizcochos). Es, realmente, como si cogieras una tableta de chocolate postres y la trocearas finamente.

Glucosa: la usaremos líquida (no en polvo) para evitar la cristalización y para que nuestras preparaciones tengan mayor brillo. Si no encuentras puedes usar sirope de maíz o miel en su lugar.

Vainilla: Verás que utilizo unas veces vainilla en pasta y otras en extracto. Ambas son equivalentes. Lo que no es equivalente es el aroma (que es artificial) cuya intensidad y calidad es mucho menor. Ante la duda, compra la vainilla en rama y aprovecha todas sus semillas.

Pecanas: son las nueces frutos del pecano, un árbol que nativo del sur de Estados Unidos y del norte de México que se cultiva en los estados del sur de Estados Unidos. Se usan muchísimo para repostería por su sabor dulce e intenso y en este curso las vamos a usar un montón.

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Herramientas y moldes

En este curso vamos a utilizar principalmente moldes de 22 cm. Mi recomendación es que compres dos ya que casi todas las hornearemos por capas, en dos moldes. Es cierto que algunas necesitan tres, pero como en un horno doméstico no caben 3 moldes de 22 cm a la vez, si alguna receta requiere hornear tres capas, podrás hornear primero dos, después desmoldar y usar uno de ellos de nuevo para la tercera capa. Por supuesto, si sólo tienes un molde de 22 cm puedes hornear cada capa por separado.

Los moldes de 22 cm no desmontables que uso en el curso son de Nordic Ware (los plateados y dorados) y de PushPan (los de colorines con la banda de silicona).

Además, uso un molde desmontable de 20 cm de diámetro para el cheesecake y un molde de 18 cm desmontable para el boston cream pie, aunque tienes las instrucciones para adaptarlo a otros tamaños de molde en su pdf.

El molde que usaremos para el Angel Food cake es un molde de tubo con "patitas" y es el que se usa para el chiffon cake también. En este sentido, te sirve cualquier molde de tubo siempre que no sea antiadherente.

Para los sheet cakes puedes usar un molde metálico o de vidrio o cerámica de 25x35 cm.



Otros utensilios útiles:

Rejilla de enfriado
Base giratoria
Espátulas
Manga pastelera con boquilla 1M, 2ª, 4B
Spray desmoldante
Termómetro (recomendable de sonda digital)

New York Cheesecake

1. La base

Un poquito de historia.

El origen del New York Cheesecake, un cheesecake cremoso con base de Graham Crackers y un toque de vainilla y limón, se atribuye a Arnold Reuben, que habría desarrollado la receta en los años 20 como parte del menú de su restaurante Reuben's Restaurant and Delicatessen. Desde entonces son cientos las versiones que se conocen del mismo pero todas buscan lo mismo: un cheesecake espectacular que se deshace en la boca y que se sirve sólo o acompañado por una salsa de fresas o frutos rojos en su versión más clásica. Es, además, la base para innumerables sabores y combinaciones que hoy se preparan en forma de cheesecake. bien. Refrigeraremos siempre antes de trabajar con nuestros bizcochos.



Ingredientes

Para un molde desmontable de 20 a 22 cm de diámetro

- ⦿ 250 g de galletas tipo digestive (lo ideal serían Graham Crackers)
- ⦿ 125 g de mantequilla



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos nuestro molde con spray desmoldante. Ponemos un papel en la base si no es desmontable. Trituramos las galletas hasta que parezcan pan rallado. Las mezclamos con la mantequilla, fundida y las usamos para cubrir la base y los laterales hasta, al menos, unos 2'5 / 3 cm de altura. Horneamos durante 10 minutos y dejamos enfriar por completo.

No te pierdas el video de moldes y herramientas en el que te explico cómo forrar el molde si no tienes los forros que utilizo yo.

Las bolsas para el slow cooker que uso para el baño maría son estas: <https://amzn.to/3Ma2wi5>

2. El relleno y el horneado



Ingredientes

Para un molde desmontable de 20 a 22 cm de diámetro

- ⦿ 900 g de queso de untar
- ⦿ 160 g de azúcar
- ⦿ 2 cucharadas de harina
- ⦿ 4 huevos camperos
- ⦿ 160 ml de nata de montar*
- ⦿ 1 cucharadita de vainilla en pasta
- ⦿ 1 cucharadita de zumo de limón
- ⦿ Ralladura de limón

*Si encuentras Sour cream, puedes usarla para sustituir la nata y el zumo de limón.



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Mientras se enfría la base, preparamos el relleno. Rallamos el limón sobre el queso. Mezclamos la nata con el zumo de limón y dejamos reposar. Batimos el queso a la mínima velocidad con el azúcar y la harina hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la vainilla y los huevos, uno a uno. Finalmente, añadimos la nata (tendrá sensación de estar “cortada”) y mezclamos de nuevo para lograr homogeneidad. Sacamos la base de la nevera y la rellenamos con esta mezcla.

Si vamos a hornear al baño maría:

Bajamos el horno a 160 - 165°. Colocaremos nuestro molde (bien forrado para evitar fugas de agua) en otro molde más grande y lo llenaremos unos 3 dedos de ancho con agua hirviendo. Hornaremos en torno a 1h 30 / 1h45 o hasta que veamos que está asentado por toda su superficie pero aún se mueva al agitar el molde. En mi caso, me gusta dejarlo blanquito, pero puedes dejarlo dorar si así lo prefieres. Dejaremos enfriar sin sacar del baño maría durante unos 45 minutos más. Después dejamos enfriar por completo en una rejilla y pasamos a la nevera durante, al menos 6 horas (o, como manda la tradición, ¡dos días!).

Si no vamos a usar baño maría:

Horneamos durante 15 minutos a 180° y después bajamos la temperatura a 120° y seguimos horneando al menos 60 - 70 minutos, o hasta que toda la superficie haya cuajado y sólo quede el centro un poco húmedo.

Dejamos enfriar dentro del horno y cuando esté a temperatura ambiente lo metemos en la nevera durante, al menos 6 horas (o, mejor aún, toda la noche).

3. La salsa y el montaje



Ingredientes

- ⦿ 400g de frutos rojos variados, frescos o congelados
- ⦿ 80g de azúcar blanco
- ⦿ 60ml de agua
- ⦿ 1 cucharada de maicena

Nota: si los frutos rojos son congelados, déjalos descongelar previamente sobre un colador para evitar un exceso de agua.

Para preparar la salsa, coloca los frutos secos con 40ml de agua y el azúcar en un cazo y cuece a fuego medio hasta que comience a hervir. Baja el fuego y mezcla, en un bol, la maicena con el resto del agua, hasta que no tenga grumos. Incorpora esta mezcla a las fresas y remueve muy bien hasta que se integre. Cuece cinco minutos más, o hasta que el líquido se haya densificado.

4. *Desmoldado y decoración*

Desmolda siempre en frío para evitar accidentes.

Acompaña con la salsa.

Conserva en nevera. También puedes congelarlo antes de decorar y después descongelar en nevera.



Carrot cake

1. Los bizcochos

Un poquito de historia.

La zanahoria entró en la repostería como una forma barata y sencilla de endulzar los postres. Existen numerosas alusiones a pasteles con zanahoria a lo largo del s.XVIII en los recetarios ingleses y, sin duda, esta tradición llega a Estados Unidos de la mano de los primeros colonos. Siempre acompañada por pasas (que también servían para endulzar aún más la mezcla) se populariza en Estados Unidos sobre todo durante la segunda guerra mundial, momento en el que el azúcar se racionaba a unos 200g por semana, obligando así a buscar recetas que usaran otros métodos para endulzar. Después, la receta ha ido modificándose y evolucionando hasta convertirse en lo que conocemos ahora, un bizcocho jugoso que lleva, además, zanahoria y (cada vez más raramente) pasas.



Curso de tartas americanas

con Alma Obregón



Ingredientes

Para 2 moldes de 22cm de diámetro

- ⦿ 240 ml de aceite
- ⦿ 100 g de azúcar blanco
- ⦿ 200g de azúcar moreno
- ⦿ 4 huevos
- ⦿ 350 g de zanahorias
- ⦿ 100g de nueces pecanas troceadas
- ⦿ 300 g de harina
- ⦿ 2 cucharaditas de levadura química
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ 2 cucharaditas de canela
- ⦿ 1 pizca de clavo
- ⦿ ½ cucharadita de jengibre
- ⦿ 1 pizca de nuez moscada





Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Comenzamos tostando las pecanas durante 10-15 minutos en el horno a 150°. Dejamos enfriar por completo.

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno. Rallamos o picamos la zanahoria. Reservamos.

En otro bol, batimos los huevos con el azúcar y el aceite. Incorporamos la harina, tamizada con las especias y la levadura y el bicarbonato reservamos. Con ayuda de una espátula, incorporamos la zanahoria y las pecanas. Repartimos la masa equitativamente entre los moldes.

Horneamos 35 minutos o hasta que un palillo salga limpio.

2. La crema



Ingredientes

- ⦿ 125 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ⦿ 280 g de azúcar glas
- ⦿ 200 g de queso de untar tipo philadelphia o mascarpone
- ⦿ 1 cucharadita de canela

Elaboración

Tamizamos el azúcar glas la canela. A continuación, lo batimos con la mantequilla a velocidad máxima hasta que se integre. Una vez la mezcla es blanca y esponjosa, añadimos el queso, que ha de estar frío, y batimos, primero a velocidad baja y luego aumentando la velocidad hasta que la mezcla sea homogénea y cremosa. Cuanto más batamos, mayor consistencia tendrá la crema. Ha de conservarse en frío.

3. Pecanas caramelizadas



Ingredientes

- ⦿ 200g de pecanas
- ⦿ 60g panela
- ⦿ 25ml agua
- ⦿ ½ sal
- ⦿ 1 cucharadita de canela

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes en un cazo y comenzamos a calentar hasta que tengamos una especie de salsa. Cuando comience a hervir retiramos del fuego y añadimos las pecanas. Repartimos por una bandeja y dejamos enfriar por completo.

4. Montaje y decoración

No es obligatorio igualar los bizcochos, yo lo hago para que veáis cuál sería el proceso (sobre todo por si os han quedado muy irregulares) pero no es obligatorio.

La boquilla que utilizo es la 1M de Wilton.

Puedes conservar esta tarta a temperatura ambiente hasta 72h aunque tiene más duración en nevera por lo que, si no la vas a comer, es recomendable refrigerar (sobre todo si estás en verano o temperaturas cálidas). Sirve siempre a temperatura ambiente.

Boston cream pie

1. Los bizcochos

Un poquito de historia.

Esta tarta es una de las más clásicas de Estados Unidos. Originalmente se basa en el “pudding cake pie” americano, muy popular entre los primeros colonos de Estados Unidos. La receta tal y como la conocemos se empieza a servir por primera vez en Boston, en el Omni Parker House Hotel, desde su apertura en 1856. Hay cientos de versiones de la misma, aunque la clave es un bizcocho esponjoso y ligero que no aplaste la crema pastelera con su peso, un relleno de crema pastelera delicioso y una buena ganache como decoración.

Nota: esta receta es para un molde de 18 cms alto, Para hacerlo en un molde de 20 cms alto, multiplica todos los ingredientes por 1'5. Para hacerlo en un molde de 22 cms alto multiplica todos los ingredientes de la receta x2.

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón



Ingredientes

Bizcocho

- ⦿ 120g azúcar
- ⦿ 120g harina
- ⦿ 4 huevos
- ⦿ ½ cucharadita de sal
- ⦿ 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Elaboración

Precalentamos el horno a 170/180° con calor arriba y abajo. Engrasamos un molde alto de 18cms.

En la batidora, batimos con las varillas a velocidad media los huevos junto con el azúcar y la sal durante aproximadamente 10 minutos (añadimos también el extracto, si lo estamos usando). Los huevos triplicarán su volumen.

Tamizamos la harina sobre los huevos y mezclamos con mucho cuidado con una espátula, con movimientos envolventes, para que no se bajen.

Vertemos la masa en el molde y horneamos 35 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio. No abrimos el horno antes de pasados unos 30 minutos.

2. La crema



Ingredientes

- ⦿ 250 gr. de leche
- ⦿ 50 gr. de azúcar blanco
- ⦿ 2 yemas
- ⦿ 20 gr. de maicena
- ⦿ 2 cucharaditas de vainilla

Elaboración

En un cazo calentamos la leche con la mitad del azúcar. Mientras tanto, batimos enérgicamente las yemas con el resto del azúcar y la maicena, hasta que no haya ni un grumo. Cuando la leche empiece a humear, la vertemos sobre las yemas sin dejar de remover. Cuando esté todo disuelto, vertemos la mezcla en el cazo y calentamos de nuevo sin dejar de remover hasta que empiece a espesar. Cuando comience a hervir retiramos del fuego de inmediato. Reservamos filmada a piel.

3. Glaseado



Ingredientes

- ⦿ 80g de chocolate negro
- ⦿ 80ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 35g de glucosa

Elaboración

Troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. En un cazo, calentamos la nata con la glucosa hasta que comience a hervir. La vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que se deshaga el chocolate y el ganache esté brillante.

4. Montaje

Corta el bizcocho por su parte central utilizando una lira o un cuchilo de sierra.

Bate de nuevo la crema pastelera para que esté cremosa y rellena tu bizcocho con ella.

Decora con el glaseado.

¡A comer!



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Coconut-lime cake

Un poquito de historia.

Esta tarta, es muy popular en el sur de Estados Unidos y tiene su origen en el pasado esclavista de este país. Se sabe que la introducción del coco como sabor en los postres en Estados Unidos está muy ligada a la esclavitud y que fueron precisamente cocineras de origen africano esclavizadas las que comenzaron a preparar por primera vez bizcocho de coco.

Años más tarde, hay una bonita historia ligada a esta receta, la de "The Club from Nowhere", una asociación creada por Gerogia Gilmore (afroamericana nacida en Alabama) que vendía tartas de coco (horneadas en casa por las mujeres del club) para apoyar el boycott a los autobuses de Montgomery que luchó por acabar con la segregación racial.

Esta receta se prepara muy amenudo rellena de lima o piña que le da un toque tropical y que añade acidez a un postre que podría resultar demasiado empalagoso.

1. Los bizcochos



Ingredientes

Para 2 moldes de 22cm de diámetro

- ⊙ 345g de harina
- ⊙ 2'5 cucharaditas de levadura química
- ⊙ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⊙ 150g de mantequilla
- ⊙ 350g de azúcar blanco
- ⊙ 6 claras de huevo
- ⊙ 80ml de nata de montar 35%mg
- ⊙ 1 cucharadita de zumo de limón
- ⊙ 200ml de leche de coco (de lata)
- ⊙ 80g de lascas de coco
- ⊙ Opcional: aroma de coco



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Mezcla la nata con el zumo de limón. Deja reposar.

Por otro lado, monta las claras a punto de nieve y reserva.

Tamiza la harina con la levadura y el bicarbonato. Incorpora el coco rallado.

Bate la mantequilla con el azúcar, cuando estén integrados, incorpora la leche de coco y la nata cortada. Después, añade los ingredientes secos y, cuando la mezcla sea homogénea, combina con las claras montadas.

Horneamos 35 minutos o hasta que un palillo salga limpio.

2. El relleno



Ingredientes

- ⦿ 4 yemas
- ⦿ 100ml de zumo de lima (puedes hacerlo igual pero con jugo de piña)
- ⦿ 100 g de azúcar
- ⦿ 80g de mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 3 hojas de gelatina

Elaboración

Hidrata la gelatina en agua fría.

En primer lugar, batimos las yemas enérgicamente con el azúcar. Incorpora el zumo de lima y bate de nuevo, hasta tener una mezcla homogénea. Calienta la mezcla hasta que empiece a espesar un poco. Una vez engorde retiramos del fuego y añadimos primero la mantequilla y después la gelatina escurrida. Removemos hasta que se incorpore por completo. Vertemos en un bol y dejamos enfriar cubierto con un film a piel hasta que tenga una textura más densa. Una vez frío podéis guardarlo en el frigorífico. Si se ha enfriado demasiado y está muy firme, usa tu batidora o tu picadora para recuperar la textura inicial.

3. El merengue



Ingredientes

- ⦿ 4 claras
- ⦿ 360g

Elaboración

Calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover, hasta que la mezcla alcance 60 °C (sin termómetro lo sabrás porque el azúcar estará totalmente disuelto. Por seguridad, recomiendo usar termómetro y vigilar que llegue a 74°). Pasamos esta mezcla a un bol y montamos a punto de nieve.

4. La decoración

Usaremos el merengue recién preparado.

La crema de relleno tendremos que batirla de nuevo si ha quedado demasiado firme.

Hacemos una barrera con el merengue y después rellenamos con la crema. Cubrimos los laterales con una capa sujetamigas (crumb-coat) y finalmente decoramos con la espátula o la manga pastelera. Tostamos con el soplete o grill.

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Angel food cake

Un poquito de historia.

Los bizcochos hechos a base de claras tienen una larga tradición pero es, sin duda, con la llegada de los primeros batidores rotativos de varillas manuales cuando comienza a popularizarse el Angel Food Cake. En 1880 se menciona ya como tal en el New York Times y en 1884 aparece publicado en el recetario "Boston Cooking School Cook Book". Con ya casi 150 de historia, son innumerables las versiones que se conocen del mismo, así como las técnicas para prepararlo y los sabores del mismo.



Ingredientes

Para un molde de Angel Food Cake de 18 cms

- ⦿ 5 claras de huevos camperos
- ⦿ 50g de harina
- ⦿ 170g de azúcar blanco
- ⦿ 3/4 cucharadita de cremor tártaro
- ⦿ 1 cucharadita de vainilla en pasta



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 165° y NO engrasamos nuestro molde de Angel Food cake. Es ESENCIAL que no esté engrasado. Colocamos en el bol de la batidora las claras con el crémor tártaro y comenzamos a batir a velocidad media - alta. Cuando empiecen a hacer espuma añadimos poco a poco el azúcar, cucharada a cucharada, y finalmente la vainilla. Batimos hasta tener un merengue bien firme y brillante.

Tamizamos encima la harina y mezclamos con una espátula de forma envolvente con mucho cuidado de que no se baje. Es muy importante seguir mezclando hasta que toda la harina se integre, y que no quede ningún resto de harina suelta. Repartimos la masa en el molde con cuidado de no dejar burbujas hasta arriba y horneamos durante 40 minutos. No abriremos el horno para comprobar que está hecho antes de pasados 35 minutos o corremos el riesgo de que se baje.

Nada más sacarlo del horno, colocaremos el molde boca abajo, de forma que se sujete por las patitas que incorpora. Una vez frío tenemos que sacarlo con cuidado. Para eso deslizaremos una espátula por los bordes del molde, despegando el bizcocho con cuidado. Después ya podremos darle la vuelta, desmontar el molde y despegarlo también de la parte superior.

- ⦿ Para hacerlo en el molde Angel Food grande (25cm): doblamos todas las cantidades. No debemos abrir el horno antes de pasados 40/45 minutos.
- ⦿ La miga se puede teñir y queda ESPECTACULAR. Puedes usar colorantes en pasta o gel.
- ⦿ Puedes añadir tu saborizante favorito en lugar de la vainilla. No dudes en añadir aroma de algodón de azúcar y teñirlo de un suave tono rosa pastel...



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Para decorar

Podemos utilizar nata de montar, nata vegetal, merengue o, sencillamente, un poquito de azúcar glas. Podemos rellenar el tubo central de lemon curd, mermelada, salsa de frutos rojos...

Yo he usado:

- ⦿ 200ml de nata de montar
- ⦿ 30g de azúcar glas

Montamos la nata bien fría hasta que empiece a estar firme. Después decoramos nuestro angel food.

Orange chiffon cake

1. El bizcocho

Un poquito de historia.

Los bizcochos estilo "gasa" son muy populares en Asia (de hecho, en Singapur tienen el Pandan Chiffon Cake, preparado con extracto de hojas de pandan, que es todo un icono nacional). Sin embargo, en Estados Unidos aparece por primera vez en 1927, año en el que Harry Baker comienza a prepararlo en Los Ángeles y a venderlo en el Brown Derby Restaurant. Durante años, la receta fue secreta y no es hasta 1947 cuando General Mills le compra la receta a Baker, publicándola en 1948 en la revista Better Homes and Gardens Magazine. A partir de 1950 se populariza tanto que son infinitas las versiones del mismo.



Ingredientes

- ⦿ 90g harina
- ⦿ 120g azúcar
- ⦿ 1/2 cucharadita de levadura química
- ⦿ 1/2 cucharadita de crémor tártaro
- ⦿ 4 yemas
- ⦿ 3 claras
- ⦿ 45ml de aceite suave
- ⦿ 75ml de zumo de naranja
- ⦿ Ralladura de una naranja



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Pre calentamos el horno a 165° y preparamos un molde de tubo SIN engrasar. Comenzamos montando las claras a punto de nieve junto con el crémor tártaro. Cuando empiecen a montar, incorporamos un tercio del azúcar. Batimos hasta que estén bastante firmes.

Por otro lado, en un bol colocamos el resto del azúcar con la harina y la levadura. Mezclamos bien. Incorporamos las yemas, el aceite, el zumo de naranja y la ralladura.

Añadimos las claras usando movimientos envolventes para evitar que se bajen. Vertemos la masa en el molde ¡¡¡sin engrasar!!!

Horneamos 40 minutos o hasta que al pinchar con un palillo sala limpio. No abrimos el horno antes de pasado ese tiempo.

2. La decoración

Podemos utilizar nata de montar, 7-minute frosting, nata vegetal, merengue o, sencillamente, un poquito de azúcar glas.

- ⦿ Para hacerlo en el molde Angel Food grande (25cm): doblamos todas las cantidades. No debemos abrir el horno antes de pasados 45 minutos.
 - ⦿ Puedes hacerlo de cualquier otro cítrico cambiando el zumo de naranja por el que más te guste (limón, mandarina, naranja sanguina...)
 - ⦿ Para hacerlo de vainilla u otro sabor, sustituye el zumo por agua y añade vainilla o tu aroma favorito.
-



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Red velvet

Un poquito de historia.

Los pasteles de estilo “terciopelo” tienen su origen en la época Victoriana pero no es hasta 1943 cuando se menciona por primera vez el bizcocho “Red Velvet” en un recetario (en concreto en el “Joy of Cooking” de Irma S Rombauer). El tono rojizo venía originalmente de la reacción que se producía entre los ingredientes ácidos y el cacao natural sin procesar, pero después se acentuó mucho por el uso de la remolacha para endulzar el bizcocho durante el racionamiento del azúcar durante la segunda guerra mundial. Las remolachas no solo endulzaban sino que daban color y además mantenían el bizcocho más jugoso más tiempo. Hoy en día, ante la dificultad de encontrar un cacao que no haya sido procesado, se utiliza colorante rojo así como vinagre para aportar esa acidez necesaria. Sin duda, la versión más conocida y más cercana a la que es popular hoy en día es la del Hotel Waldorf Astoria de Nueva York aunque, sin duda, su éxito más reciente viene de su aparición en varias películas y series de los 90 y es uno de los sabores más conocidos de la Magnolia Bakery.

La crema que vamos a preparar es la tradicional, el glaseado “armiño” pero puede prepararse con la crema de queso.

1. Los bizcochos



Ingredientes

Para dos moldes de 22cms de layer cake

- ⦿ 180 ml de aceite de oliva suave
- ⦿ 480 g de azúcar
- ⦿ 3 huevos
- ⦿ 3 cucharadas rasa de cacao sin azúcar
- ⦿ 1 cucharadita de colorante en pasta rojo (Sugarflair Extra Red o Rojo extra de Azucren)
- ⦿ 3 cucharaditas de extracto de vainilla
- ⦿ 375 ml de leche
- ⦿ 2 cucharaditas de zumo de limón
- ⦿ 450 g de harina
- ⦿ 1'5 cucharadita de bicarbonato sódico
- ⦿ 3 cucharaditas de vinagre blanco



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Batimos aceite, azúcar y huevos hasta que están bien integrados. Añadimos la vainilla. En otro bol, tamizamos la harina con el cacao. Batiendo a velocidad baja, añadimos la harina con cacao a la mezcla anterior, alternándola con la leche. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos el colorante rojo. Así, podemos ajustar la cantidad necesaria para lograr la intensidad deseada. Finalmente, en un vasito, mezclamos el vinagre con el bicarbonato de soda y cuando burbujee lo añadimos a la mezcla anterior. Esto hará que la reacción química esté en su mejor momento al entrar en nuestra masa y, además, nos permitirá comprobar que nuestro bicarbonato está en plena forma. Pesamos la masa y la repartimos equitativamente entre los moldes.

Horneamos 35 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio. Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

2. Ermine icing



Ingredientes

- ⦿ 55g harina
- ⦿ 330 ml. de leche
- ⦿ 225 gr. de azúcar
- ⦿ 375 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ Opcional: 2 cucharaditas de vainilla en pasta o extracto.

Elaboración

Mezclamos la harina con la leche tibia y el azúcar hasta que no haya ningún grumo. Calentamos sin dejar de remover hasta obtener una bechamel un poco gordita. Lo ideal es alcanzar los 74° como mínimo, para eliminar cualquier problema de riesgo alimentario. Seguiremos removiendo hasta tener una bechamel espesa. Dejamos enfriar, cubierta con un film "a piel" hasta que vuelva a temperatura ambiente. Mientras tanto, batimos la mantequilla con el azúcar superfino con las varillas hasta que se aclare y esté bien aireada. Bajamos la velocidad y vamos añadiendo la bechamel poco a poco hasta lograr una crema suave y sedosa. En este punto podemos añadir la vainilla si la queremos usar.

3. El montaje de la tarta

Igualaremos uno de los bizcochos para “salvar” unas migas y decorar nuestra tarta.

La cantidad de crema está calculada para rellenar y decorar la parte superior con rosas. Si quieres rellenar y cubrir la tarta entera tendrás que hacer un poquito más de crema.

El bizcocho del red velvet es más ligero que el de zanahoria, por lo que no es necesario refrigerar la base con la crema antes de colocar el bizcocho superior.

Para la decoración usaremos la 1M de Wilton.



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Mississippi mud cake

Un poquito de historia.

Inspirado en los barros del río Mississippi y aparece por primera vez en recetarios en los años 70. Consiste en un delicioso y jugoso bizcocho de chocolate cubierto por nubes o crema de nubes y bañado por salsa de chocolate. Podéis prepararla usando mininubes, crema de fluff o, en su lugar, merengue italiano.





Curso de tartas americanas

con Alma Obregón

1. El bizcocho



Ingredientes

Para una fuente de vidrio o molde metálico de unos 25x35cm (o en dos moldes de 22cm):

- ⊙ 180ml aceite
- ⊙ 200g azúcar blanco
- ⊙ 100g de panela
- ⊙ 2 huevos
- ⊙ 240g de harina
- ⊙ 75g cacao
- ⊙ 2 cucharaditas levadura química
- ⊙ 1 cucharadita bicarbonato
- ⊙ ½ cucharadita de sal
- ⊙ 90ml leche
- ⊙ 80ml nata
- ⊙ 250ml agua hirviendo
- ⊙ 1 cucharadita de canela



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Engrasamos nuestra fuente de o nuestro molde metálico. Si vamos a querer desmoldar, colocamos un papel en la base.

Comenzamos mezclando el aceite con los dos tipo de azúcar y añadimos los huevos. Tamizamos encima la mitad de la harina con el cacao, la levadura, el bicarbonato y la sal. Añadimos la nata. Tamizamos el resto de los ingredientes secos. Incorporamos la leche. Finalmente añadimos el agua hirviendo.

Vertemos la masa en el molde. Horneamos durante 25 - 30 minutos y dejamos enfriar un poco antes de decorar con el fluff.







Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

2. Para decorar

Podemos usar

- ⦿ Mini nubes (y meteremos de nuevo el bizccho al horno unos minutos bajo el grill)
- ⦿ Merengue italiano (tenéis el video como extra)
- ⦿ Fluff (necesitarás dos botes)

Puedes encontrar el fluff en tiendas de repostería o en tiendas de productos americanos online (como Taste of America o My American Market).

3. Glaseado de chocolate



Ingredientes

- ⦿ 150g chocolate negro 54% troceado
- ⦿ 45g de mantequilla
- ⦿ 60g de glucosa o sirope de maíz (o miel)
- ⦿ 45ml de agua
- ⦿ 1 vainilla

Elaboración

Calentar todos los ingredientes en un cazo hasta tener una mezcla homogénea.
Conserva con un film a piel. Si se endurece, puedes calentarlo al microondas o baño maría.

4. Merengue italiano



Ingredientes

Utiliza esta alternativa si no encuentras el fluff.

- ⦿ 3 claras
- ⦿ 180 g de azúcar
- ⦿ 50ml de agua
- ⦿ 1 cucharada de sirope de maíz o glucosa

Elaboración

Mezclamos el azúcar con el agua y la glucosa en un cazo y lo ponemos a calentar hasta que la temperatura del termómetro de azúcar alcance los 118°. Mientras tanto, montamos las claras a punto de nieve. Cuando el almíbar haya alcanzado la temperatura indicada, lo echamos sobre las claras muy poco a poco, sin dejar de batir, como si fuera un hilillo (con cuidado de que no caiga el almíbar en las varillas de la batidora). Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante.

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

German chocolate cake

Un poquito de historia.

Aunque su nombre de lugar a error, la receta no tiene nada de alemana. Este bizcocho debe su nombre al uso de un tipo de chocolate específico de la marca Baker: el "German chocolate", que debe el nombre a su inventor, Sam German. Se publica por primera vez en 1957 y tiene un procedimiento bastante extraño (¡fundir el agua con el chocolate!) pero enseguida se popularizó debido a la combinación deliciosa de chocolate con un relleno de coco espectacular y no hay bakery americana que no lo tenga en su menú.



1. El bizcocho



Ingredientes

Para 3 moldes de 22 (podrías hacerlo en dos moldes si prefieres unos bizcochos más gruesos, aunque la textura me parece que es mejor horneando en tres, y cabe más relleno):

- ⦿ 115g de chocolate 54%
- ⦿ 125ml de agua
- ⦿ 280g de harina
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ 1 cucharadita de sal
- ⦿ 400g de azúcar
- ⦿ 230g mantequilla
- ⦿ 4 huevos, separados
- ⦿ 250ml leche + 1 cucharadita de limón
- ⦿ 2 cucharaditas de vainilla



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Fundimos el chocolate con el agua al baño maría y reservamos. Mezclamos la leche con el limón y reservamos. Monta las claras, reserva. Tamiza la harina con el bicarbonato y la sal y reserva.

Bate la mantequilla con el azúcar. Incorpora las yemas y la vainilla. Incorpora el chocolate fundido. Alterna la harina, tamizada con la sal y bicarbonato con la leche.

Incorpora las claras montadas.

Horneamos 35 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio. Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

2. El relleno



Ingredientes

- ⦿ 3 yemas
- ⦿ 200g de azúcar
- ⦿ 115g de mantequilla
- ⦿ 250ml leche evaporada
- ⦿ 120g pecanas
- ⦿ 180g de copos de coco

Elaboración

Cocinar todo en un cazo a fuego lento, menos las pecanas y el coco, removiendo frecuentemente hasta que esté espeso, unos 10 minutos. Incorporar las pecanas y el coco y dejar enfriar en una bandeja o bol cubierta con film a piel, hasta que tenga una textura cremosa.

3. *La decoración*

De forma adicional he preparado un poco de ganache siguiendo la receta del Devils Food Cake usando estas cantidades:

100 chocolate 54%
100 nata
50 mantequilla

Se prepara la ganache mezclando la nata hirviendo con el chocolate troceado. Se añade la mantequilla hasta que esté toda integrada. Se deja enfriar hasta que esté con la textura adecuada.

El montaje es muy sencillo, sólo debes tener en cuenta que los bizcochos son bastante frágiles. Para la ganache he usado la boquilla 1M de Wilton.



Devil's Food cake

Un poquito de historia.

La primera receta publicada del Devil's Food Cake data de 1902 (aparece en el libro de Sarah Tyson Rorer "Mrs. Rorer's New Cook Book"). Preparado originalmente con chocolate de tableta, desde hace décadas se ha generalizado su elaboración con cacao en polvo con ese toque especial que le da el uso del agua caliente (o el café) para que la jugosidad sea extrema. Es el bizcocho de chocolate más delicioso que he probado.



1. El bizcocho



Ingredientes

Para dos moldes de 22 cm.

- ⦿ 300g de harina
- ⦿ 90g de cacao natural
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ 1,5 cucharaditas de levadura química
- ⦿ ½ cucharadita de sal
- ⦿ 200g de azúcar blanco
- ⦿ 200g de azúcar moreno
- ⦿ 150ml de aceite
- ⦿ 250ml de leche
- ⦿ 1 cucharadita de zumo de limón
- ⦿ 250ml de café recién hecho o agua hirviendo
- ⦿ 2 huevos
- ⦿ 1 vainilla



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos los moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Mezclamos la leche con el zumo de limón y dejamos reposar.

En un bol, colocamos todos los ingredientes secos. No olvides tamizar bien la harina con el cacao, la sal y los impulsores.

En otro bol, mezclamos el aceite con los huevos, la vainilla y la leche. Incorporamos esto a los ingredientes secos y mezclamos con unas varillas. Una vez la mezcla es homogénea, incorporamos el agua caliente (o café caliente) y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

Horneamos 35 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio. Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

2. La crema



Ingredientes

- ⦿ 425g de chocolate negro 54%
- ⦿ 400ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200g de mantequilla



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos que vuelva a temperatura ambiente y tenga la textura adecuada. Si la refrigeramos y se pone demasiado dura, podemos ablandarla con el microondas o al baño maría.

3. El montaje

Elaboración

Rellenamos y cubrimos nuestra tarta usando la crema. Es importante que la crema tenga la textura adecuada, debe estar similar a una nutella ya que si está muy dura no podrás decorarla porque arrancará la capa exterior del bizcocho.

Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Hummingbird cake

Un poquito de historia.

La receta más popular y conocida de la “tarta colibrí” apareció publicada en la revista Southern Living en 1978 y su autora era L.H. Wiggins of Greensboro, Carolina del Norte, aunque es una receta que tiene una larga tradición en los estados del sur y que bebe de los bizcochos de plátano y piña que se elaboran en el caribe.





Curso de tartas americanas

con Alma Obregón

1. El bizcocho



Ingredientes

Para 3 bizcochos de 22cms

- ⦿ 150g de pecanas
- ⦿ 380g de harina
- ⦿ 350g de azúcar
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ 1 cucharadita de sal
- ⦿ 3 huevos
- ⦿ 375ml de aceite
- ⦿ 225 piña en su jugo troceada sin escurrir
- ⦿ 400g de plátano
- ⦿ 80g coco rallado o en copos
- ⦿ 1 cucharadita de canela



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Comenzamos tostando las pecanas a 150° durante unos 10 minutos. Dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos nuestros moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Por un lado, mezclamos el aceite con el azúcar. Incorporamos los huevos. Reservamos.

Por otro lado, mezclamos la piña levemente triturada con el plátano machacado (podemos triturar todo junto en una picadora). Lo incorporamos. Finalmente, tamizamos la harina con el bicarbonato, la sal y la canela y lo incorporamos. Una vez tenemos una mezcla homogénea añadimos el coco rallado y las pecanas. Repartimos la masa entre los tres moldes.

Horneamos entre 25 y 35 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio. Si estamos horneando en 2 moldes el tiempo de horneado será superior. Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

2. La crema



Ingredientes

- ⦿ 185g mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 420g azúcar glas
- ⦿ 300g queso mascarpone

Elaboración

Comenzamos batiendo a máxima velocidad con las varillas la mantequilla con el azúcar glas. Una vez la mezcla sea homogénea y se haya aclarado, incorporamos el queso mascarpone y batimos de nuevo hasta que la mezcla se aclare y esté esponjosa y aireada.

3. *El montaje*

Elaboración

Para decorar uso nueces pecanas caramelizadas, tienes la receta en el video de la tarta de zanahoria.

Rellenamos y cubrimos nuestra tarta usando la crema. Es importante que la crema tenga la textura adecuada. Si la hemos refrigerado, será importante que vuelva a temperatura ambiente y que la batamos bien con varillas.



Vanilla sheet cake

Un poquito de historia.

El bizcocho de vainilla es uno de los más populares y utilizados en la repostería americana. Aunque lo más habitual a día de hoy es elaborarlo a partir de una mezcla ya preparada (los preparados para bizcochos son súper utilizados en EEUU), nosotros vamos a prepararlo desde cero o, como dicen ellos "from scratch". Como curiosidad, las mezclas de bizcocho se crearon en 1933 pero fue en los años 50 cuando se popularizaron, siendo las marcas más conocidas General Mills, Duncan Hines y Pillsbury. Por otro lado, la crema que utilizaremos, el "7 minute frosting" es una de esas cremas características de la repostería americana que data de principios del siglo XX y que es una especie de merengue suizo un tanto modificado.



1. El bizcocho



Ingredientes

Para un molde de 25x35cms o dos moldes de 22cms de diámetro

- ⊙ 220g de mantequilla
- ⊙ 275g de azúcar
- ⊙ 3 huevos
- ⊙ 350g de harina
- ⊙ 1 cucharadita de levadura química
- ⊙ ½ cucharadita de bicarbonato
- ⊙ ½ cucharadita de sal
- ⊙ 200ml de leche
- ⊙ 130ml de nata
- ⊙ 1 cucharadita de zumo de limón
- ⊙ 1 cucharada de vainilla



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Comenzamos mezclando la nata con el zumo de limón y dejamos reposar.
Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla se aclare. Incorporamos la vainilla. Añadimos los huevos.

Tamizamos la harina con los impulsores y la sal. Lo añadimos a nuestra mezcla de mantequilla alternando primero con la leche y después con la nata.

Engrasamos nuestro molde. Vertemos la masa y horneamos en torno a 45 minutos en función del molde utilizado. Dejamos enfriar por completo antes de decorar.

2. La crema (*Whipped american buttercream frosting*)



Ingredientes

- ⦿ 200g mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 325g de azúcar glas
- ⦿ 130ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 2 cucharaditas de vainilla

Elaboración

Batimos la mantequilla con el azúcar glas hasta que la mezcla se aclare y esté esponjosa. Incorporamos la nata fría y batimos de nuevo hasta que esté bien aireada. Incorporamos la vainilla y ya está listo para usar.

3. El montaje

Elaboración

He utilizado la boquilla 2ª de Wilton. Lo más importante, para elaborar esta decoración, es no levantar ni mover la boquilla hasta que hayamos hecho la "bolita" de crema. Paramos de apretar la manga y en ese momento ya podemos moverla.



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Pumpkin spice cake

Un poquito de historia.

Aunque muchas veces se habla de esta tarta como una de esas recetas que surgieron tras la Segunda Guerra Mundial, lo cierto es que hay, por lo menos una primera referencia en un número del Chicago Tribune de 1912 en el que Marion Harland publica su receta de bizcocho de calabaza y lleva, no solo bien de calabaza, sino una ración muy generosa de especias. El bizcocho es espectacular.



1. El bizcocho



Ingredientes

- ⊙ 240ml de aceite
- ⊙ 4 huevos
- ⊙ 200g panela
- ⊙ 150g de azúcar blanco
- ⊙ 425g de puré de calabaza*
- ⊙ 250g de harina
- ⊙ 2 cucharadita de levadura química
- ⊙ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⊙ ½ de sal
- ⊙ 1 cucharadita y media de canela
- ⊙ 2 cucharaditas de especias de tarta de Calabaza (Pumpkin Pie spices **)



Curso de tartas americanas
con Alma Obregón

Elaboración

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos y enharinamos nuestros moldes o los rociamos con spray desmoldante. Si no son desmontables, forramos la base con papel de horno.

Comenzamos mezclando el puré con el aceite y los huevos. Tamiza la harina con la levadura, el bicarbonato, la sal y las especias e incorpóralo a la mezcla anterior. Repartimos la masa entre los tres moldes.

Horneamos entre 25 y 35 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio.

Nota: la panela a veces dejar “manchas” en los bizcochos. Esto se debe a

* Puedes hacer tu propio puré asando calabaza: necesitas medio kilo de calabaza pelada y cortada en dados. Métela al horno a 180° hasta que esté bien blandita. Espera a que se enfríe por completo y tritura con una picadora. Después, escurre bien el puré para evitar que tenga un exceso de agua.

**Para hacer tu pumpkin pie spice casero (especias de tarta de calabaza) mezcla: 4 cucharadas de canela + 2 cucharada de jengibre en polvo + 1 cucharadita de clavo molido + 1/2 de cucharadita de de nuez moscada

2. La crema (*Whipped american buttercream frosting*)



Ingredientes

- ⦿ 200g mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 325g de azúcar glas
- ⦿ 130ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 2 cucharaditas de vainilla

Elaboración

Batimos la mantequilla con el azúcar glas hasta que la mezcla se aclare y esté esponjosa. Incorporamos la nata fría y batimos de nuevo hasta que esté bien aireada. Incorporamos la vainilla y ya está listo para usar.

3. El montaje

Elaboración

He utilizado la boquilla 2ª de Wilton. Lo más importante, para elaborar esta decoración, es no levantar ni mover la boquilla hasta que hayamos hecho la “bolita” de crema. Paramos de apretar la manga y en ese momento ya podemos moverla.



Pineapple upside down cake

Un poquito de historia.

Esta tarta tan kitsch y un poco viejuna es una verdadera delicia. La apariencia nos transporta a los años 20, década en la que se popularizó después de que la marca de piña enlatada, "Dole", lanzara un concurso de recetas y más de 2500 personas (de las 60000 que participaron) mandaran versiones de su propia tarta invertida de piña (siendo una de ellas ganadora del concurso). Mi recomendación: aunque te parezca un poco horrerilla, no dudes en llevarla a cabo, ¡está DE MUERTE!



1. Para la base del molde:



Ingredientes

- ⦿ 60g de mantequilla
- ⦿ 85g de azúcar moreno
- ⦿ 1 lata de piña en su jugo
- ⦿ Un puñado de cerezas al maraschino o guindas

Elaboración

Comenzamos cubriendo toda la base del molde de 22cms con la mantequilla fundida. Es esencial que no sea desmontable. Aprovechamos para pintar las paredes del molde con la misma. Espolvoreamos por encima azúcar moreno y coloramos la piña en rodajas y las cerezas con el diseño clásico. Refrigeramos mientras preparamos la masa.

2. Para el bizcocho:



Ingredientes

- ⦿ 90g de mantequilla
- ⦿ 150 azúcar
- ⦿ 2 huevos
- ⦿ 180 harina
- ⦿ 1 levadura
- ⦿ 1/2 bicarbonato
- ⦿ 100 leche
- ⦿ Una cucharadita de zumo de limón

Elaboración

Comenzamos mezclando la leche con el zumo de limón. Reservamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que aclare. Incorporamos los huevos.

Tamizamos la harina con los impulsores y mezclamos muy bien. Añadimos la leche poco a poco o alternamos harina y leche. Cuando la masa sea homogénea la vertemos sobre el molde que habíamos preparado en el paso anterior.

Horneamos 45-50 minutos a 180° con calor arriba y abajo. Dejamos enfriar 5 minutos antes de desmoldar.