

ESTEFI COLOMBO

100% *dulce*

**Golosinas, tortas, galletitas, budines
y más de cien recetas deliciosas**



100%
dulce

Índice

1

Galletitas

Merengadas **P. 10** / Pepitos XL **P. 12** / Rumba **P. 14** / Megagalle de chocolate blanco **P. 16** / Oreo en casa **P. 18** / Tentaciones **P. 20** / Chocolinas **P. 22** / Anillitos glaseados **P. 24** / Sonrisotas **P. 26** / Brownie cookies **P. 28** / Pepas de membrillo **P. 30**

2

Cuadrados

Megasándwich helado **P. 36** / Tres leches banana split **P. 38** / Dalmita **P. 40** / Bocaditos de frambuesa rayados **P. 42** / Infalibles choco-avena **P. 44** / Brownie de la capita crocante **P. 46** / Deleli **P. 48** / Ricotitos **P. 50** / Pastafrola haragana **P. 51** / Lemonies **P. 54** / Chocotorta alimonada **P. 56** / Frutitorta **P. 58** / Chocotorta poderosa **P. 59** / Pastel *impossible* de coco **P. 60** / Cocoliche **P. 62** / Lingote carrot cake **P. 64** / Choco-pasión **P. 66** / Mi Teodelina **P. 68** / Falso Snickers **P. 70** / NY Chessecake **P. 72** / Sticks de avena, coco, miel y naranja **P. 74** / Capricho de naranja quemada **P. 76** / Seducción de chocolates **P. 78**

3

Tortas

Torta cumple **P. 82** / Kinder bueno **P. 84** / Lemon pie perfecto **P. 86** / Pavlova marshmallow **P. 90** / Pastelera soft con frutos rojos **P. 92** / Cake de limón y arándanos **P. 94** / Postre chajá **P. 96** / Torta Cabsha **P. 98** /

La Faustina **P. 100** / Torta de nueces y café **P. 102** / Going banana **P. 104** / Marquise merengada **P. 106** / Matilda Bruce Bruce Bruce **P. 108** / Sablée de almendras **P. 110** / Triple de nuez **P. 114** / Cheesecake salted caramel **P. 116** / Rocher irresistible **P. 118** / Pochoclo manía **P. 120** / Raffaello **P. 122** / Cookie milhojas **P. 124** / Chocoalmendras **P. 126** / Mousse de dulce de leche **P. 128** / Rogel fiacoso **P. 130** / Torta Argentina de Dolores **P. 132** / Tarta de manzana de mi abuela Lela **P. 134** / Tiramisú argento **P. 136** / Almendrado con toffee **P. 138**

4

Batidos pesados

Blondies con frutos del bosque **P. 142** / Red velvet **P. 143** / Budín marmolado **P. 146** / Budín de banana **P. 148** / Explosivo de dulce de leche y garrapiñada **P. 149** / Pancakes esponjosos **P. 150** / Bizcocho mágico de leche caliente **P. 152** / Coco lima-limón **P. 154** / Budín de naranja en licuadora **P. 156** / Budín de limón húmedo **P. 157** / Choco-café **P. 158** / Cinnamon rolls **P. 160** / Bombitas de crema **P. 162** / Budín de yogur **P. 164** / Budín suave de vainilla **P. 166**

5

Golosinas

Cremacoas **P. 170** / Marroc **P. 172** / Bocadito Cabsha **P. 173** / Toblerone **P. 176** / Dos corazones **P. 178** / Barritas Kinder **P. 179** / Vauquita **P. 180** / Mantecol **P. 182** / Bon o Bon **P. 183** / Havanna **P. 186** / Alfajor block **P. 188** / Alfajor blanco & negro **P. 189** / Alfajor Capitán del Espacio nevado **P. 190** / Alfacoco **P. 192** / Alfajorcitos de manteca **P. 194** / Alfanez **P. 195** / Tabletón block-shot **P. 196** / Tita **P. 198** / Habanitos de chocolate **P. 199** / Bananita Dolca **P. 202** / Medallones de menta **P. 202** / Caramelos de miel **P. 204** / Caramelos Butter toffees **P. 206** / Franui **P. 208** / Gomitas sin azúcar **P. 210** / Cadbury de frutilla **P. 212**

1

Galletitas





Pepitos XL

INGREDIENTES

MANTECA NOISETTE

120 g de manteca

MASA

250 g de harina 0000

Pizca de sal

1 cdtita. de bicarbonato
de sodio

170 g de azúcar rubia

60 g de azúcar blanca

1 huevo

1 yema

100 g de chocolate picado

1 cda. de leche

PROCEDIMIENTO

PARA LA MANTECA NOISETTE. Calentar en una olla a fuego medio la manteca hasta que se derrita y comience a sentirse aroma a avellana (se desprende inmediatamente). Reservar hasta que esté a temperatura ambiente. Se usa todo, incluso lo que queda en el fondo de la olla (no está quemado).

PARA LA MASA. Mezclar la harina tamizada con la sal, el bicarbonato, los dos tipo de azúcar, el huevo, la yema y la manteca noisette (a temperatura ambiente, nunca caliente). Por último, agregar el chocolate picado groseramente y la leche.

Formar la masa y obtener pelotitas del mismo tamaño (60 g cada una). Disponerlas en una placa cubierta con papel manteca bien separadas entre sí porque crecerán durante la cocción. Aplastarlas apenas.

COCCIÓN. Cocinar las galletitas en el horno precalentado a 180 °C por 5 minutos. Retirarlas, golpear la placa con fuerza en todos los lados y continuar la cocción por 5 minutos más hasta que estén apenas doradas.

Retirar del horno, golpear la bandeja nuevamente para que se forme el craquelado y dejar enfriar.

CONSERVACIÓN. Guardarlas en un recipiente hermético.



Este tip

SI QUERÉS QUE SE VEA EL CHOCOLATE, APENAS SALEN DEL HORNO, COLOCÁ DOS O TRES PEDACITOS, QUE CON EL CALOR RESIDUAL QUE QUEDA EN EL HORNO SE FUNDEN Y QUEDAN INCORPORADOS A LAS GALLETITAS.



2

Cuadrados





Megasándwich helado

PARA 6 PORCIONES

INGREDIENTES

BIZCOCHO

4 huevos
300 g de azúcar blanca
200 g de azúcar rubia
1 cdita. de esencia
de vainilla
200 g de harina 0000
40 g de cacao amargo
160 g de manteca

HELADO DE VAINILLA

EXPRES

330 cc de crema de leche
200 cc de leche condensada
1 vaina de vainilla
(o 1 cdita. de pasta
de vainilla o esencia)

BAÑO

400 g de chocolate negro
o con leche
50 g de manteca
Almendras tostadas y
fileteadas, c/n

Placa con bordes
de 30 x 40 cm

PROCEDIMIENTO

PARA EL BIZCOCHO. Batir los huevos con los dos tipos de azúcar por 5 minutos o hasta lograr un batido bien aireado. Perfumar con la esencia de vainilla.

Agregar la harina y el cacao tamizados en tres veces, con movimientos suaves y envolventes. Integrar, por último, la manteca derretida.

COCCIÓN. Esparcir la masa en la placa cubierta con papel manteca. Cocinar en el horno precalentado a 170 °C por 20-25 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio. Retirar y cubrir el bizcocho con papel film. **Refrigerarlo al menos una hora en el congelador, para que luego resulte más fácil de cortar.**

PARA EL HELADO DE VAINILLA EXPRES. Batir la crema con la leche condensada y la vainilla abierta al medio y con las semillas raspadas hasta obtener una crema ligera. Refrigerar en el congelador unos minutos (no debe endurecerse).

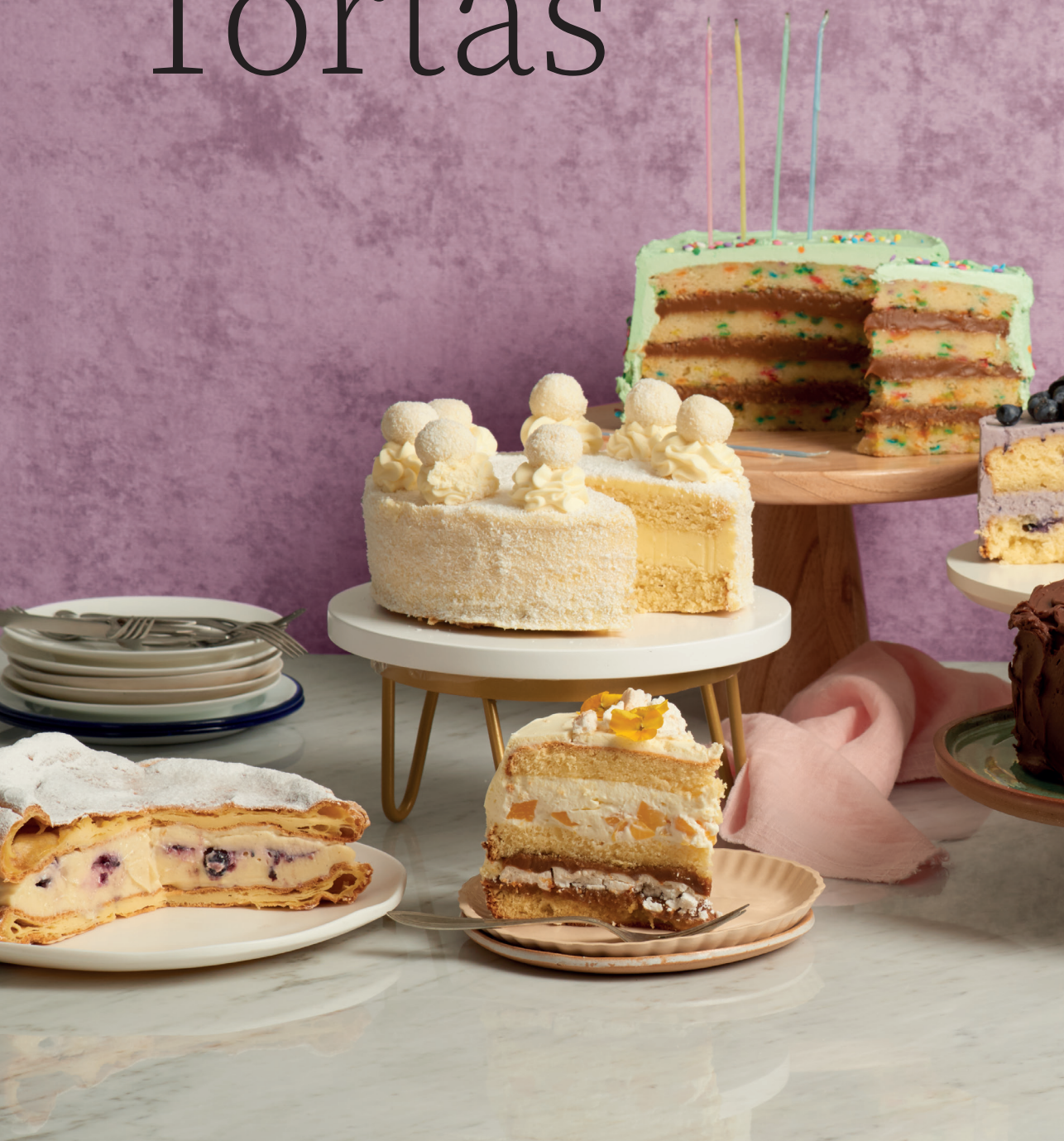
ARMADO. Cortar el bizcocho a la mitad para obtener dos rectángulos. Extender el helado de vainilla en un rectángulo y tapar con el otro. Congelar por al menos 4 horas (ideal hasta el día siguiente). Cortar 6 porciones de sándwiches de helado. Colocarlos en una tabla y reservarlos en el congelador mientras se elabora el baño.

PARA EL BAÑO. Derretir el chocolate picado a baño María con la manteca hasta que resulte brillante. **Colocar el baño en un vaso largo y sumergir un extremo de cada sándwich de helado.** Colocar los sándwiches de helado sobre papel manteca y espolvorearlos con almendras tostadas y fileteadas.



3

Tortas





PARA 14-16 PORCIONES

INGREDIENTES

BASE DE GALLETITAS

150 g de galletitas de vainilla
70 g de manteca
70 g de chocolate con leche

CREMA DE QUESO

200 g de queso crema firme
60 g de azúcar impalpable
1 cdita. de esencia de vainilla
150 g de crema de avellanas
250 cc de crema de leche
20 g de chocolate con leche
cobertura
30 g de cereales sin azúcar,
barquillos picados u obleas

GANACHE BLANCA

300 g de chocolate
cobertura blanco
150 cc de crema de leche

GANACHE DE AVELLANAS

150 g de pasta de avellanas
100 cc de crema de leche

DECORACIÓN

Barquillos bañados
en chocolate

Molde de 22 cm de diámetro



Estefi tip

PUEDEN DECORAR ESTA TORTA
CON LAS BARRITAS KINDER DEL
CAPÍTULO GOLOSINAS.

Kinder bueno

PROCEDIMIENTO

PARA LA BASE DE GALLETITAS. Moler las galletitas hasta obtener un polvo. Derretir la manteca con el chocolate picado a baño María. Mezclar con el polvo de galletitas hasta obtener una masa uniforme.

Disponer la mezcla en la base del molde enmantecado. Presionar bien la masa para que resulte compacta. Reservar en la heladera.

PARA LA CREMA DE QUESO. Batir el queso crema con el azúcar impalpable, la esencia y la crema de avellanas hasta que resulte una crema lisa.

Batir la crema de leche a medio punto y agregarla con movimientos envolventes a la mezcla anterior.

Derretir el chocolate con leche picado a baño María y mezclarlo con los cereales. **Esperar a que el chocolate se solidifique y picar groseramente.** Añadir a la mezcla anterior.

Colocar la mezcla sobre la base de galletitas y reservar en el freezer por 5 horas o hasta que esté firme.

PARA LA GANACHE BLANCA. Calentar la crema de leche hasta que rompa el hervor y volcar inmediatamente sobre el chocolate bien picado. Dejar reposar 5 minutos y luego mezclar hasta que resulte una ganache lisa. Tapar y reservar en la heladera 30 minutos hasta que tome cuerpo. Cubrir la torta con la ganache blanca.

PARA LA GANACHE DE AVELLANAS. Calentar la crema de avellanas con la crema de leche hasta que estén completamente integradas y resulte una preparación brillante. Tapar y reservar en la heladera por una hora.

Una vez fría batir a alta velocidad hasta que esté bien montada y con una textura suave. Cubrir la torta con la ganache de avellanas. Dejar enfriar en la heladera y decorar a último momento con barquillos bañados.

