

BASTA OSVALDO DE DULCE!



MÁS DE 100
RECETAS
PARA ROMPER
EL MOLDE



OSVALDO GROSS

BASTA DE DULCE!

Diseño gráfico: Valeria Boquete

Corrección de textos: Gisela Miliani

Retoque digital: Juan Gargiulo

Retoque digital foto de tapa: Damián Del Grippo

Fotografía: Alejo Rébora

Estilismo y ambientación: Jimena Labraña

Asistencia técnica y de producción: Daniela Giménez

www.idea-fija.com

Sumario

1 Cócteles

Introducción	11
Waffles salados	19
Combinaciones exitosas de waffles	20
Locatellis	22
Hojaldre francés	24
Fosforitos	26
Lunitas	28
Traviatas	29
Rombos del bosque	30
Palmeritas de queso azul y nueces	32
Palmeritas de tomates secos, aceitunas y parmesano	36
Sacramentos para rellenar	38
Anillos de queso	42
Cookies crocantes de queso	43
Chipa	44
Empanadas criollas	48
Empanadas fritas de pollo	50
Empanadas de Pascua	54
Choux gougères	58
Triángulos de masa filo y queso	59
Carolinas de jamón	60
Profiteroles de queso azul	61
Rugelach de zapallos, nueces y salvia	64
Pigs in a blanket	66

2

Actuales

Tarta de parmesano y palmitos	70
Tarteletas de champiñones y queso azul	72
Tarta de peras y espárragos	74
Tarta de espárragos y tomates confitados	78
Tarteletas de kale y huevo	80
Tarta fría de palta y centolla	82
Tarta de endibias braseadas y queso de cabra	86
Tarta de hummus y vegetales	90
Tourte de espinaca y salmón	91
Empanada gallega de bacalao y pasas	92
Tarta fina de champiñones, nueces y echalotes	96
Tarta de chorizo y huevo	98
Tarta reina Ana de alcauciles	102
Tarta de maíz y lomito ahumado	106
Baklava de atún y piñones	107
Tarta de zucchini y pavita	110
Tarta de hinojos, salmón y vieiras	112
Tarta de cebollas coloradas y queso brie	116
Tarta soufflé de espárragos y queso	118

3

Clásicos

Tarta de puerros y langostinos	123
Empanada gallega como en Oviedo	128
Quiche lorraine	130
Tarta pascualina	134
Tarta provenzal de verduras	138
Tarta alemana de salchichas Gross	140
Tarta de cebollas caramelizadas y 4 quesos	144
La pissaladière	146
Tourte alta de pavo con arvejas, zanahoria y azafrán	150
Tarta soleil de pesto y piñones	152
Pastel de carne con masa	156
Flamiche aux poireaux (pastel de puerros)	158
Tarta alta de jamón, queso, huevo duro y tomates confitados	162
Tarta de zapallitos	166
Crostata de berenjenas y ricota con cajú	169
Cuadrado de verduras provenzal con queso de cabra	170

4

Levadura

Chips	174
Pletzalej	175
Pan lactal de molde	178
Canapés austríacos en pan de miga o lactal	179
Croque monsieur	180
Masa de brioche	182
Saucisson de Lyon (salchicha de Lyon briochada)	183
Brioche hojaldrada al pesto de tomates secos	184
Involtini de jamón, rúcula y tomates	187
Pan libro provenzal	188
Ciabatta	192
Pan troquelado de atún, ricota y espinaca	193
Focaccia clásica	196
Focaccia con poolish	197
Focaccia di patate	198
Empanadas árabes o fatay	200
Cremonas	202

5

Actuales

Strudel de cebolla y queso	208
Subereg (pastel de queso estilo armenio)	210
Tarta florentina de vieiras	214
Borek (espiral de espinaca y queso feta)	215
Flammekueche (tarta flambeada de Alsacia)	218
Bouchée à la reine (vol-au-vents a la reina)	220
Pastella de ave marroquí	224
Cheesecake con verduras asadas	226
Panqueques	227
Pan de jamón	229
Pithiviers de lomo, cebolla y espinaca	230
Arrollado de Navidad	232
Vol-au-vent de ave y champiñones	234
Vol-au-vent de mar	238
Milhojas de salmón y dill	240
Crostata di mascarpone, asparagi e prosciutto	243
Kouloubiac de salmón	
(pastel ruso de pescado, espinaca y hongos)	246
Camembert en abrigo de hojaldre 2	248



Scons & Muffins

Scons clásicos	254
Scons sin gluten	255
Scons de salmón y eneldo	258
Scons tiernos de crema	259
Scons de zapallo	261
Scons tiernos piamonteses	262
Scons de higos y queso gruyer	263
Muffins de jamón, brie y mostaza	265
Cake salado de jamón, queso y aceitunas	266
Scons de kale y cheddar	268
Minicakes de huevo, salchicha y queso	269
Muffins de queso azul y peras	272
Muffins de maíz con panceta y cebolla	273
 Gracias	 279



La liberación de lo cotidiano

La pastelería forma parte de mis últimos treinta años de vida profesional. Con ella transité los caminos de la enseñanza, los viajes, el armado de menús en hoteles y restaurantes, los sets televisivos y radiales y, sobre todo, la formación de tres generaciones de pasteleros profesionales y amateurs que son quienes hoy lideran los espacios dulces.

Y ahí comenzamos, la pastelería, ¿solo se dedica a productos azucarados?

La respuesta es no.

Existe, sin darnos cuenta, todo un abanico de preparaciones saladas que se sirven de masas pasteleras y panaderas para su armado y confección. Rápidamente pensemos en tartas, empanadas, arrollados, focaccias, sándwiches y hojaldres.

Mis ciclos televisivos llamados *Sucré salé*, dulce y salado, fueron muy exitosos, y las respuestas y los mensajes de la audiencia me alentaban a que escribiera más sobre el tema salado y, sobre todo, de las tartas, que son un productos que a diario nos sacan de apuros por la simple confección y la facilidad de transporte y consumo.

Y me pregunté, ¿por qué no?

Como yo cocino cada día platos salados en casa, y muy ricos, dicen los comensales, me animé entonces a recopilar esos éxitos de mi hogar y llevarlos a las páginas de un libro. Fue un trabajo de los últimos cinco años que hoy ve la luz. Notas, recetas y observaciones traídas de viajes y luego ensayadas fueron el material. Una vez tamizadas por la criba capricorniana, emergió este *Basta de dulce*.

No como una expresión de hastío glucémico, sino como una liberación a mostrar las recetas más cotidianas y que doy por descontado que forman parte de muchas cocinas y hogares. Y además, seguramente, a muchos lectores esos títulos les traerán recuerdos de madres, abuelas o bodegones ya ausentes, y hallarán aquí una faz de resurgimiento y un despertar a los sabores olvidados.

Como en todos los ámbitos profesionales donde me destaqué, acerco mis recetas con pesos y medidas de “balanza”, “regla” y “termómetro”. Porque aunque parezca imposible, se pueden obtener los sabores maternales dejando de lado “las tazas”, “los puñados” y “las pizcas”.

Los ingredientes siempre tienen que tener óptima calidad. Comenzando por los pilares de las masas: harinas, materias grasas, huevos y rellenos de vegetales, fiambres y quesos.

En la mayoría de las recetas de tartas podremos intercambiar las masas y los rellenos, y, en estos salados, podemos improvisar y tener ideas más creativas sobre combinaciones que nos resulten agradables en el paladar. No podremos nunca variar en las recetas de las masas, porque no saldrían bien, pero sí cambiar las masas entre sí variando las posibilidades.

En esta obra, los profesionales hallarán productos para servir en un cóctel o armar una mesa de buffet, sea esta campestre o lujosa. Con muchas ideas para “brunchar” o merendar, términos tan actuales y buscados por tantos comensales en el mundo.

Los amateurs esperen a poner en práctica estas recetas y a escuchar elogios de los invitados. Y a variar la rutina de ese repertorio ya transitado, trajinado y aburrido.

¿Por dónde comenzar a practicar mis recetas? Sin duda por las masas básicas. Hacerlas, dejarlas reposar, forrar los moldes y hornear. Practicar y dominar las masas con levadura que siempre tienen vida propia y a veces no son fáciles de amoldarse a nuestro deseo. Y, finalmente, tomarnos en serio la fabricación del hojaldre. Armándose de paciencia y detalle para lograr la perfección en esos milhojas.

Al inicio, es mejor elegir moldes de bordes bajos o individuales y luego lanzarse a las grandes medidas: tartas y pasteles de bordes altos y de cocciones prolongadas.

Es importante conocer nuestro horno y sus mañas, cómo calienta, si reparte bien el calor en toda la cavidad y si cocina parejo.

Por suerte contamos con la ventaja que la mayoría de las masas se pueden y deberían hacerse con antelación y mantenerse en reposo. Los rellenos se pueden adelantar. Entonces el armado y la cocción nos permitirá hacerlo con detalles y sin olvidar ninguna etapa.

Este BDD viene a formar parte de mis libros queridos haciéndose valioso en lo original y confiable de su contenido.

Lo van a disfrutar plenamente y me agradecerá recibir los comentarios de vuestros progresos.

Manos a la obra entonces y como siempre les digo... ¡A cocinar rico! Y ahora, además, salado.

Muchas gracias.

Oswald





Rombos del bosque

INGREDIENTES

400 g de masa de hojaldre francés (ver pág. 24)
 300 g de hongos frescos surtidos (champiñones, portobellos, shiitakes)
 1 diente de ajo
 50 g de manteca
 200 g de ricota o queso crema
 Tomillo o ciboulette fresca, c/n
 Sal y pimienta, c/n

Opcional

150 g de queso gruyere (para el relleno)

PROCEDIMIENTO

Relleno

1. Cortar los hongos en láminas y picar el ajo. Saltear en una sartén caliente con la manteca. Condimentar con sal y pimienta. Mantener la cocción hasta que los hongos estén dorados. Reservar.

2. Ablandar la ricota y condimentar con sal, pimienta y las hierbas. Reservar.

Armado y cocción

1. Estirar la masa de hojaldre con un palote, en la mesa apenas enharinada, hasta obtener 5 mm de espesor.

2. Cortar cuadrados de 10 x 10 cm con un cuchillo filoso. Trazar dos incisiones en forma de V, pero sin llegar a cortar la masa, de manera que se dibuje un rombo dentro del cuadrado. Tomar la masa desde dos puntas y plegar los bordes hacia adentro usando las líneas marcadas. Nos quedará un rombo de bordes elevados. Pincelar con huevo.

3. Picar con un tenedor la base de los rombos. Cubrir con papel de aluminio, agregar material de carga (arroz, garbanzos) y reservar en el freezer por 15 minutos.

4. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos. Retirar el papel con la carga y continuar la cocción a 160 °C por algunos minutos más hasta que todo se vea dorado y bien cocido.

5. Rellenar los rombos con una capa fina de ricota y por encima ubicar los hongos. Antes de servir, calentar en el horno por 3-5 minutos.



Tarta fría de palta y centolla

INGREDIENTES

Masa

250 g de harina 0000
180 g de manteca
50 cc de leche
3 g de sal fina
1 yema

Relleno

300 g de paltas maduras
30 cc de jugo de naranja
Salsa Tabasco, c/n
5 g de gelatina sin sabor
25 cc de jugo de naranja
200 cc de crema de
leche
100 g de tomate
1 cda. de ciboulette
Carne de centolla, c/n
Granos de maíz
amarillo, c/n
Gajos de naranja, c/n

Tartera de 24 cm de
diámetro

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Integrar la harina con la manteca fría cortada en cubos hasta lograr un arenado.
2. Disolver la sal en la leche fría. Armar una corona con la mezcla de harina y agregar en el centro la yema y la leche.
3. Formar la masa sin amasar. Cubrir con papel film y enfriar en la heladera por una hora.
4. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada hasta obtener unos 3 mm de espesor.
5. Forrar la tartera y pinchar la masa con un tenedor. Enfriar 30 minutos en la heladera, sin cubrir, para que se forme una costra.
6. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos) para evitar que se deforme durante la cocción.
7. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté cocida a blanco. Retirar el material de carga y el papel de aluminio, y completar la cocción hasta que toda la masa resulte bien dorada.

Tip.

*Si queremos, podemos
agregar gajos de palta en
la decoración.*



Relleno

1. Procesar las patas con el jugo de naranja y la salsa Tabasco. Hidratar la gelatina con los 25 cc de jugo de naranja y fundir unos segundos en el microondas. Unir al puré de palta.

2. Batir la crema de leche a medio punto (solo debe tomar cuerpo) y agregarla a la preparación.

3. Integrar el tomate picado en conca-sée y la ciboulette también finamente picada.

Armado

1. Rellenar la tarta y enfriar en la heladera por una hora. Decorar con la centolla, el maíz y los gajos de naranja.

Tarta alemana de salchichas Gross

INGREDIENTES

Masa de mostaza

150 g de manteca
5 g de sal
300 g de harina 0000
1 huevo
1 cda. de mostaza
50 cc de agua fría

Relleno

600 g de salchicha
parrillera
1 cebolla
50 g de manteca
600 g de repollo
1 manzana verde
2 cdas. de vinagre de
manzana
Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Procesar la manteca fría con la sal y la harina hasta formar un arenado fino.

2. Agregar el huevo, la mostaza y el agua. Unir rápidamente hasta formar un bollo, cubrir con papel film y enfriar una hora en la heladera.

3. Estirar la masa, con un palote, en la mesada apenas enharinada. Forrar el molde y picar la masa con un tenedor.

4. Cubrir la masa con papel de aluminio y agregar material de carga (canicas, porotos). Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 20 minutos. Retirar el material de carga y el papel.

Relleno

1. Colocar la salchicha en forma de espiral sobre una sartén de fondo grueso, uniéndola con palitos de brochette para que no se pierda la forma. Cocinar hasta dorar y desgrasar.

2. Rehogar la cebolla picada en una sartén caliente con la manteca hasta que esté transparente. Condimentar con sal y pimienta.

Ligue

300 cc de crema

de leche

3 huevos

1 cda. de mostaza

en grano

100 g de queso gruyer

Molde de 26 cm de

diámetro y 4 cm de

altura

3. Agregar el repollo cortado en juliana y la manzana rallada. Mezclar. Cuando haya tomado temperatura, añadir el vinagre y cocinar hasta que el repollo esté blando. Condimentar con sal y pimienta. Retirar y escurrir el líquido que se pueda desprender.

4. Hacer el ligue uniendo la crema de leche, los huevos, la mostaza y el queso rallado.

Armado

1. Disponer el relleno sobre la masa precocida, arriba ubicar la salchicha (retirar antes los palillos) en forma espiralada y, finalmente, verter el ligue.

2. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C por 30-40 minutos.



