

## Tipografía 1 Cátedra Cosgaya

### p02 Aproximación a la composición tipográfica: textos

[Título]

#### **Budín de chocolate**

[Introducción]

Esta receta de budín de chocolate es muy, muy fácil y rendidora. Si se usa un chocolate que tenga al menos 60% de cacao, la preparación quedará como de pastelería. Una vez desmoldado, se puede cortar en rodajas finas y servir con una bocha de helado y algunas frutas rojas, para armar un postre llamativo.

[Ingredientes]

#### **Ingredientes**

- Harina común, 240 g
- Manteca, 150 g
- Huevos, 3
- Azúcar, 75 g
- Sal, una pizca
- Polvo leudante, una cucharadita
- Esencia de vainilla, una cucharadita
- Chocolate para taza, 100 g

[Preparación]

#### **Preparación**

Prendé el horno y precalentalo a fuego mínimo. Mientras se calienta, enmantecá y enhariná una budinera de 30 cm de largo.

Luego, en un bol, batí 100 gramos de manteca con la media taza de azúcar hasta que la preparación sea una crema bien blanca y suave.

Por otro lado, cortá el chocolate en trocitos y mezclalo en un bol con los otros 50 gramos de manteca. Derretí la preparación en el horno microondas o a baño María, con calor suave.

Una vez hecho, revolvelo hasta que se integre. Agregá uno por uno los huevos y no dejes de batir bien luego de cada adición. Cuando esté listo, agregá el chocolate derretido y mezclá bien.

En otro bol, tamizá la harina, la sal y el polvo de hornear para luego agregarlo al batido de chocolate, en dos veces, mezclando bien con espátula de goma. Para saborizar es recomendable utilizar vainilla o licor, y revolver bien luego de incorporarlo.

Cuando esté listo, poné la preparación en la budinera enharinada y cocinalo a horno mínimo por 40 minutos o hasta que al pincharlo con un escarbadietes este salga seco. No lo cocines de más ni en horno fuerte, ya que el chocolate se quema con mucha facilidad.

Desmoldalo y dejalo enfriar.

[Cita]

[Elegir una de la lista de citas que está al final de este documento e incorporarla a la puesta. En todos los casos, incluir el autor y la obra.]

[Título]

## **Pastelitos de membrillo**

[Introducción]

Las tardes de festejos patrios tienen sabor a mate con pastelitos, un bocadito hecho con una masa de hojaldre bastante rústica, rellenos de dulce y fritos. Tienen una forma de estrella que se hincha por el hojaldre al freírla. Los clásicos van bañados en almíbar y cubiertos en granas de colores.

[Ingredientes]

### **Ingredientes**

Harina común, 500 g

Manteca, 300 g

Agua, cantidad necesaria

Dulce de batata o membrillo, 500 g

Grasa para freír, 1 kg

Almíbar, 1 l

Granas de colores

[Preparación]

### **Preparación**

Amasá la harina con la mitad de la manteca, agregando agua si es necesario, hasta formar una masa lisa que no se pegue. Dejela reposar 30 minutos en la heladera.

Luego, derretí la manteca restante. Estirá la masa en una forma rectangular de 1 cm o 2 cm de espesor, untala con manteca derretida y espolvoreala con harina.

Seguidamente, doblá la masa en tres, llevando un extremo hacia un lado y el otro extremo por encima del doblez anterior. Volvé a estirar en forma rectangular y untá con la manteca derretida. Espolvoreá con harina y volvé a doblar en tres, igual que antes. Podés repetirlo para una masa más hojaldrada. Dejela reposar 30 minutos en la heladera.

Estirá la masa por porciones, dejándola lo más finita posible, de 2 mm o 3 mm. Cortá cuadrados del tamaño que quieras y armá los pastelitos: les ponés un cubito de dulce, humedecés el borde con agua, cubrís con otro cuadrado (haciendo que las puntas queden entre las puntas del cuadrado inferior) y después apretás los bordes para formar la estrella.

Una vez listos, calentá el aceite o grasa y freílos de a tandas, hasta que estén dorados.

Dejalos enfriar sobre papel absorbente y espolvorealos con azúcar impalpable o pasalos por almíbar y ponele granas de colores.

[Cita]

[Elegir una de la lista de citas que está al final de este documento e incorporarla a la puesta. En todos los casos, incluir el autor y la obra.]

[Título]

## **Panqueques esponjosos**

[Introducción]

Esta receta es para preparar panqueques esponjosos, tipo los *pancakes* norteamericanos. A diferencia de los panqueques que comemos en la Argentina, los *pancakes* son más pequeños y más gorditos, y se comen salseados con miel, jarabe de maple, o acompañados con fruta. También son muy ricos tibios y con helado.

[Ingredientes]

### **Ingredientes**

- Harina leudante, 240 g
- Azúcar, 75 g
- Sal, media cucharadita
- Bicarbonato, una cucharadita
- Huevos, 2
- Leche, 200 ml
- Esencia de vainilla, unas gotas
- Manteca, 50 g

[Preparación]

### **Preparación**

Poné a calentar sobre fuego mínimo una sartén o plancha de hierro de fondo plano.

Mientras, en un bol, mezclá la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Agregá a la preparación los huevos y mezclá hasta humedecer la harina.

Luego incorporá la leche de a poco, hasta tener una masa ni muy densa ni muy líquida, pero sí más densa que la de los panqueques clásicos. Tené cuidado de no mezclar de más: será suficiente cuando la masa empiece a hacer globitos.

Cuando esté lista, en la sartén derretí una cucharada generosa de manteca, volcala en la preparación y mezclá un poquito. No hay que mezclar mucho para que no se endurezca la masa.

Con un cucharón o cuchara grande, volcá cuidadosamente círculos de masa en la sartén caliente. Los círculos deben tener más o menos diez centímetros de diámetro. Cuando la masa se llena de burbujas y los bordes se comienzan a dorar, hay que dar vuelta los panqueques con una espátula y dejarlos uno o dos minutos más. A medida que se vayan cocinando, se pueden apilar en un plato, para que no se enfríen.

Entre tanda y tanda, se recomienda agregar un poquito más de manteca a la sartén, para que no se peguen al cocinarlos.

[Cita]

[Elegir una de la lista de citas que está al final de este documento e incorporarla a la puesta. En todos los casos, incluir el autor y la obra.]

[Título]

## **Alfajores de maicena**

[Introducción]

Los alfajorcitos de maicena son un clásico de las meriendas, y esta receta es ideal para preparar con la ayuda de los más chiquitos. Se pueden envolver individualmente con papel manteca para llevar como snack al colegio o al trabajo, o simplemente cocinarlos una tarde de lluvia y... ¡glup!

[Ingredientes]

### **Ingredientes**

- Harina, 200 g
- Maicena, 300 g
- Bicarbonato, 1 cucharadita
- Polvo de hornear, 2 cucharaditas
- Manteca, 200 g
- Azúcar, 150 g
- Yemas de huevo, 3
- Ralladura de limón
- Vainilla, 1 cucharadita
- Dulce de leche repostero, 500 g
- Coco rallado, 100 g

[Preparación]

### **Preparación**

Para la masa, tamizá en un bol la harina, la maicena, el bicarbonato y el polvo para hornear. En otro bol batí la manteca blanda con el azúcar y la ralladura del limón hasta obtener una crema esponjosa. Agregá las yemas, de a una por vez, batiendo muy bien después de cada adición. Perfumá con la vainilla.

Sumá la harina y uní hasta obtener una masa tierna. Volcala sobre la mesa enharinada y amasala ligeramente. Recordá que las masas de manteca no deben trabajarse demasiado. Si se pegotea, agregale un poquito más de maicena.

Estirá la masa por partes, sobre la mesa espolvoreada con maicena y dejala de 5 mm de espesor. Cortá discos de unos 7 cm de diámetro (o del diámetro que quieras). Levantá cuidadosamente los discos con una espátula y distribuilos, espaciados, sobre placas enmantecadas.

Cocinalos en horno caliente hasta que estén sequitos pero sin dorar (unos 7 minutos la primera tanda).

Retirá la placa del horno, dejá enfriar las tapitas y despegalas cuidadosamente con una espátula.

Una vez frías, unilas de a dos con dulce de leche de repostería, presioná apenas para que el dulce asome por los costados y hazelos rodar por coco rallado.

[Cita]

[Elegir una de la lista de citas que está al final de este documento e incorporarla a la puesta. En todos los casos, incluir el autor y la obra.]

[Título]

## **Galletitas Havreflarn**

[Introducción]

Aunque por su nombre no lo parezca, esta receta sueca es muy sencilla: se trata de unas galletitas de avena muy finitas bañadas en chocolate y espolvoreadas con cristales de sal marina. Otra forma de presentación es pincelar con chocolate derretido la base de una galletita y pegarla con otra. En ese caso, aumentá la cantidad de chocolate a 100 g / 125 g.

[Ingredientes]

### **Ingredientes**

- Manteca, 75 g
- Miel, 2 cucharadas
- Leche, 2 cucharadas
- Harina, 60 g
- Polvo de hornear, media cucharadita
- Avena arrollada, 45 g
- Azúcar, 90 g
- Esencia de vainilla, media cucharadita
- Chocolate semiamargo, 75 g
- Cristales de sal marina, c/n

[Preparación]

### **Preparación**

En primer lugar, precalentá el horno a 175 °C. Prepará dos placas de horno con papel manteca.

Luego derretí la manteca en una sartén, retirala del fuego, agregale la miel y la leche y mezclá muy bien para integrar los ingredientes líquidos.

En un bol aparte, combiná la harina con el polvo de hornear, avena arrollada y azúcar.

Agregá la manteca derretida a los ingredientes secos, incorporá la vainilla. Mezclá bien todo, debe quedar una preparación blanda y suave, sin grumos.

Colocá cucharadas de la mezcla sobre el papel manteca para formar las galletas, dejando mucho espacio entre una y otra para que no se peguen entre sí.

Horneá cada tanda de galletitas durante 6 a 8 minutos o hasta que las galletitas estén doradas en los bordes. Dejá enfriar completamente. Mientras tanto, en una ollita a baño María, derretí el chocolate (tratá de que el agua no toque el fondo de la olla), luego pincelá las mitades con chocolate derretido, espolvoreá el chocolate con la sal antes de que se enfríe y colocalas sobre un papel manteca para que se enfríen. Se recomienda comerlas el día que se preparan, acompañadas por un rico café o por una copa de champán bien frío.

[Cita]

[Elegir una de la lista de citas que está al final de este documento e incorporarla a la puesta. En todos los casos, incluir el autor y la obra.]

[Lista de citas]

«Todas las fotos de los libros de cocina, incluidas las honestas, nos dan falsas expectativas. Porque ahí está la ironía.»

«Cocinar es la transformación de una incertidumbre (la receta) en una certeza (el plato) por medio del ajetreo.»

«Cocinar consiste en apañarte con lo que tienes: infraestructura, ingredientes, nivel de competencia.»

«Nunca compres un libro por sus ilustraciones. Nunca jamás señales una foto en un manual de cocina y digas: "Voy a hacer esto". No puedes.»

«¿Por qué una palabra en una receta tendría que ser menos importante que en una novela? Una puede producir una indigestión física, la otra una mental.»

Julian Barnes, *El perfeccionista en la cocina*.