

A top-down view of a round chocolate tart with a crumbly crust, topped with fresh figs, raspberries, and pistachio shavings. The tart is centered on a dark blue, textured surface. Surrounding the tart are decorative elements: a small branch with green leaves on the left, a piece of dark chocolate and dried orange slices on a slate tile at the top, and more chocolate and fig slices on the right. A silver fork is partially visible on the left side of the tart.

# Recetario de Cocina

2025

Colegio logosófico

# ÍNDICE

Introducción	1	 Bakery	19
Palabras de la chef	2	<i>Crumb cookies</i> .....	20
 Teóricas fundamentales	3	Medialunas exprés.....	21
Seguridad e higiene en la cocina.....	3	Bizcochuelo tipo <i>genoise</i> (batido liviano).....	22
Batidos livianos y pesados en pastelería.....	5	 Mini pastelería y técnicas	23
 Cocina del mundo	7	<i>Cupcake brownie</i> .....	24
Baos al vapor.....	8	Volcán de chocolate.....	35
<i>Dumplings Gyozas</i> .....	9	 Tortas y tartas	27
<i>Coxinhas</i> brasileras.....	10	Torta <i>matera</i> de manzana.....	28
Chocolate estilo Dubái.....	11	Torta <i>Banoffee</i> .....	29
Tallarines caseros a la carbonara.....	12	<i>Key Lime Pie</i> .....	30
 Panadería	13	Tiramisú.....	31
Pan de queso brasílero.....	14	Tarta de frutillas.....	32
Pan montaña rusa.....	15	<i>Red velvet</i> .....	33
Pan <i>brioche</i> .....	16	Concurso de cocina	35
Pizzas artesanales.....	17	Encuesta a los alumnos	37
Masas base de tartas saladas.....	18	Fotos de los chefs	39

# Introducción Año 2025 “Naturaleza humana: un tesoro por descubrir”.

Desde hace ya 57 años, el Colegio Logosófico González Pecotche en todos sus niveles —inicial, primario y secundario— fundamenta su acción educativa en la pedagogía logosófica que, a la par de brindar los contenidos curriculares, completa la educación de los alumnos y las alumnas nutriéndolos conceptualmente para desarrollar su vida consciente, propiciando el conocimiento de sí mismos y el cambio como herramienta para superarse día a día.

Este undécimo recetario fue gestado por los dos niveles del Taller de Cocina del Colegio Logosófico González Pecotche, perteneciente a la Fundación Logosófica de Buenos Aires. Nuestro Taller nació en el 2006 en el marco de la pedagogía logosófica, que sustenta nuestro proyecto educativo.

El Taller estuvo a cargo de la chef Jimena Ferrato. Se trabajó en dos niveles integrados por alumnos de 1° a 5° año. La profesional de la gastronomía desplegó en su tarea cotidiana una profunda vocación, brindando la oportunidad de adquirir conocimientos sobre el arte de la cocina e incluso de inspirar en algunos su futuro profesional.

Este año el trabajo de los dos niveles de nuestro Taller de Cocina se alineó con el eje anual de la agenda institucional 2025: “Naturaleza humana: un tesoro por descubrir”. Tuvieron la hermosa oportunidad de cultivar valores que se desprenden de este eje, tales como el trabajo en equipo, la colaboración, la generosidad, la gratitud, la paciencia, la capacidad de realizar cambios positivos de forma consciente, el respeto, el trato agradable y los buenos modales.

Los cocineros y las cocineras también se animaron al desafío de participar de la quinta edición de nuestro Concurso de Cocina, escenario de grandes aprendizajes que abrió una ventana al Taller, ya que se invitó a participar como jurados a docentes y directivos del colegio. Saber cocinar permite aprovechar la gran oportunidad de dar, que es, a la vez, el poder más grande.

Este libro está dividido en cinco partes: Cocina del mundo, Panadería, *Bakery*, Mini Pastelería y técnicas, y Tortas y tartas. Cada una de las recetas se ilustran con atractivas fotografías que seguramente motivarán a nuestros lectores a elaborarlas.

Seguidamente, nuestra chef Jimena Ferrato compartirá con nosotros su experiencia culinaria y docente en el colegio.

También hemos incluido interesantes reflexiones de los alumnos en torno a los aprendizajes que el Taller les permite realizar.

Finalmente, la Coordinadora de Talleres Angelina Ballerini profundizará en la riquísima experiencia del Concurso 2025.

Los invitamos a probar nuestras recetas y a disfrutar de estos platos junto a sus familiares y amigos.

“Aliméntate.

Haz que se nutra tu cuerpo; que sea vigoroso y flexible.  
Todo tu organismo debe vitalizarse día a día”

Carllós B. González Pecotche

## Prof. Valeria Inés Oreiro



- Rectora del Nivel Secundario del Colegio Logosófico González Pecotche (C.L.G.P) (2014-presente).
- Especialización en *Language Teaching* realizada en Eurocenter, Bournemouth, Inglaterra.
- Abogada (U.B.A.).
- Profesora en Ciencias Sociales (Instituto Lasalle).
- Maestría en Gestión de Proyectos Educativos (C.A.E.C.E.), Tesis en curso.
- Profesora de inglés en el C.L.G.P. (1989-1997).
- Coordinadora de inglés del C.L.G.P. (1997-2013).
- Directora de Estudios del Nivel Secundario C.L.G.P. (2006-2013).
- Rectora del Colegio de Cocineros Gato Dumas (2003-2005).
- Ejercicio independiente de la Abogacía (1994-2000).
- Estudiante de Logosofía (1988-presente).

# Palabras de la Chef

Desde muy joven, la cocina ha sido para mí un espacio de descubrimiento, de aprendizaje y de conexión. Con los años entendí que cocinar no se trata solo de preparar alimentos, sino de construir confianza, de aprender a escuchar los tiempos, de trabajar con paciencia y de disfrutar el proceso.

Como docente, me propuse transmitir eso mismo a mis alumnos: que la cocina puede ser una herramienta poderosa para la vida. Un lugar donde se mezclan no solo ingredientes, sino también valores, emociones y experiencias que dejan huella.

El taller de cocina no solo enseña recetas, sino también valores y habilidades para la vida. Cada clase es una oportunidad para que los alumnos descubran su potencial, aprendan a confiar en sí mismos y entiendan que cocinar es mucho más que seguir pasos: es un proceso de aprendizaje, de creatividad y de crecimiento personal.



A través de cada preparación, trabajamos la paciencia, la organización, la cooperación y el respeto. En la cocina se aprende a escuchar, a esperar, a probar, a equivocarse y volver a intentar. Se aprende que los errores también enseñan y que con dedicación y actitud todo se puede mejorar.

Cocinar despierta la curiosidad, la sensibilidad y el sentido de logro. Cada plato terminado es una pequeña victoria que refleja esfuerzo, compromiso y amor por lo que uno hace. En cada clase, más que cocinar, entrenamos la actitud para la vida: de animarse, perseverar y disfrutar del proceso tanto como del resultado.

## Chef Jimena Ianina Ferrato



- Chef profesional especialista en Arte Culinario, egresada del International Buenos Aires Hotel Restaurant School (I.B.A.H.R.S.).
- Pastelera profesional graduada con honores en el Colegio de Cocineros Gato Dumas.
- Instructora de cocina, graduada de la Unión Docentes Argentinos (U.D.A.).
- Chef profesional, Recruiter de "La Maison Des Artistes" Restaurant-Café (nov. 2000-jun. 2001).
- Chef profesional, Jefa de Cocina de "Azahar" Restaurant-Café (jun. 2001-feb. 2002).
- Chef profesional, Encargada de Cocina y Pastelería de "Epicureos" Restaurant-Vinoteca (feb. 2002-ene. 2004).
- Pastelera profesional en Emperador Hotel Buenos Aires (mar. 2004-mayo 2005).
- Chef Pastelera de BASHO, Deli-Resto (jun. 2005- feb. 2006).
- Dueña de Ferrato Delicias (jun. 2006-actualidad).
- Profesora Suplente del Taller de Cocina del Colegio Logosófico González Pecotche (sept. 2011-dic. 2011).
- Profesora del Taller de Cocina del Colegio Logosófico González Pecotche (ago. 2012-actualidad).
- Ha realizado numerosos cursos de capacitación en el Colegio de Cocineros Gato Dumas y con Marcela Capó.

# Manipulación de alimentos

## Higiene alimentaria (Buenas Prácticas de Manufactura)



El objetivo es comprender los conceptos centrales de la contaminación de los alimentos e identificar los tipos de contaminación y peligros: físico, químico y biológico, así como las puertas de entrada de la contaminación: manipuladores, materias primas, medio ambiente de trabajo, materiales y métodos.

El Código Alimentario Argentino (CAA) establece las reglas para la producción de alimentos que se debe conocer para elaborar comidas.

### Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETAs)

La contaminación puede ser provocada por la presencia de cualquier agente sea de origen químico, físico o biológico, que comprometa la inocuidad del alimento al ser consumido por una persona. Si esta materia prima o comida elaborada presenta contaminación, podría producir una Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETAs).

### Tipos de contaminación

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) pueden ser producidas por diferentes agentes: físicos, químicos y biológicos. Estos agentes, que constituyen los peligros, se clasifican de la siguiente manera:

1. **Peligro Químico:** Presencia de materiales y sustancias tóxicas para el organismo.

Los contaminantes pueden provenir de agentes externos o ser parte de nuestros elementos de trabajo: detergentes, productos de limpieza, desinfectantes, materiales de uso no permitido en cocina, etc.

2. **Peligro Físico:** Incorporación, accidental o no, de cuerpos extraños ajenos al alimento: vidrios, escombros, objetos de uso personal de los cocineros y los mozos: botones, cadenas, anillos, piercings y muchos materiales ajenos a la comida.

3. **Peligro Natural:** La contaminación natural se produce cuando se emplea una materia prima que puede contener una toxina que puede provocar una ETA: hongos, frutas, carnes, etc., no aptos para el consumo.

4. **Peligro Biológico:** La contaminación biológica es la causa más común de las enfermedades de origen alimentario. Estos agentes biológicos pueden ser bacterias, hongos, virus y parásitos.

### Riesgos de contaminación según los alimentos

- **Alto riesgo** (alto contenido proteico; alto % de humedad; ph alcalino)
  - o Carnes crudas, rojas y blancas
  - o Carnes cocidas, rojas y blancas
  - o Huevos y productos de huevos
  - o Pescados y mariscos
  - o Leche y productos lácteos
  - o Papas y Arroz cocidos
- **Bajo riesgo** (bajo % de humedad; ph ácido)
  - o Pan, galletitas, cereales
  - o Snacks, azúcar
  - o Harinas

## Temperatura

- **Mayor a 60 °C:** La cocción adecuada garantiza un alimento inocuo y sano
- **Entre 5 °C a 60 °C:** Alimentos con riesgo de contaminación
- **Menor a 5 °C:** La refrigeración adecuada retrasa el crecimiento y multiplicación de las bacterias

## RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es muy importante la capacitación, para que los manipuladores conozcan, desarrollen, apliquen y comuniquen los métodos de trabajo adecuados para lograr comidas elaboradas y servidas, seguras e inocuas, que no produzcan ETAS. Las buenas prácticas de trabajo son un factor clave que contribuye a evitar enfermedades por contaminación bacteriana.

## Peligros en la manipulación de alimentos

- Selección, lavado y desinfección de alimentos y utensilios: Cuidar la higiene de manos, utensilios, alimentos; potabilidad del agua empleada.
- Corte y mezclado de ingredientes: Cuidar la higiene de manos, utensilios y superficies, eliminación de residuos; evitar la contaminación cruzada.
- Preparación y servicio: Cocinar a temperaturas y tiempos suficientes para que no queden partes crudas y se destruyen los microorganismos, conservar refrigerados los alimentos que se consumen después de un tiempo o fríos; nunca recongelar, si hay que recalentar, llevar a no menos de 70°C.

## Limpieza de mesas, tablas, cuchillos

Cuando se inicia o cambia la actividad:

1. Quitar suciedad con papel
2. Rociar con desinfectante y dejar actuar
3. Secar con papel

Al finalizar la jornada:

1. Limpiar con agua caliente y jabón
2. Aclarar con agua
3. Rociar con desinfectante
4. Dejarlo impregnado

## Contaminación cruzada

- Evitar cruces en mesas, de útiles o de manos, entre vegetales, alimentos crudos o envases y alimentos elaborados listos para el consumo.
- No ubicar envases sobre mesas donde se manipulan alimentos.
- No cortar alimentos crudos donde se manipulan los cocidos.

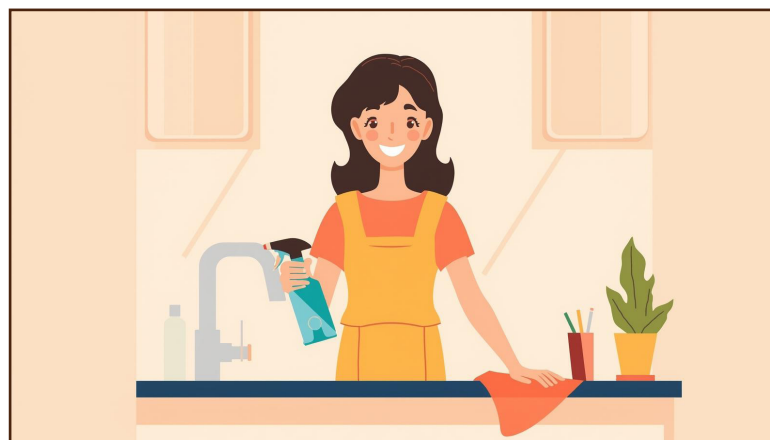
## Control de temperaturas de comidas calientes

Regeneración térmica: 75 °C

Mantener a más de 65 °C

Velocidad de enfriado:

- De 50 °C a 21 °C: Máximo 2 horas
- De 21 °C a 3 °C: Máximo 4 horas



## Clase Especial:

# Batidos Livianos y Pesados en Pastelería

### BATIDOS EN PASTERÍA: TÉCNICAS Y CONCEPTOS

**Objetivo:** Comprender las diferencias entre batidos livianos y pesados, cómo se forman sus estructuras y cómo la química de los ingredientes afecta el resultado final.

En pastelería, un **batido** es la mezcla de huevos, azúcar y, a veces, grasa y harina, que se bate para incorporar aire y lograr textura, volumen y esponjosidad en los bizcochuelos y masas. La técnica y la proporción de ingredientes determinan si un batido será **liviano** o **pesado**.

### 1. Batidos livianos

**Definición:** Preparaciones muy aireadas, en las cuales la estructura se logra principalmente gracias al aire incorporado al batir huevos y azúcar.

**Qué pasa a nivel químico:**

- Al batir huevos y azúcar se forma una espuma de proteínas: las proteínas del huevo se desenrollan y atrapan aire, dando volumen y estabilidad.
- La harina se incorpora al final suavemente para no romper las burbujas de aire.
- El calor del horno coagula las proteínas y gelatiniza el almidón, fijando la estructura y manteniendo la esponjosidad.

**Características:**

- Muy esponjoso, ligero y tacto suave.
- Suele ser más seco que un batido pesado, porque tiene menos grasa, pero más esponjoso.
- Ideal para capas de torta y roulades.

**Ingredientes clave:** Huevos, azúcar, harina, aromatizantes opcionales.

**Técnica:**

1. Batir huevos y azúcar a punto letra/cinta.
2. Incorporar harina tamizada con movimientos envolventes.
3. Hornear rápido para fijar la estructura.

**Ejemplos:** *Génoise, angel food cake.*

### 2. Batidos pesados

**Qué son:** Preparaciones densas y húmedas, con mayor contenido de grasa y azúcar, que dan estructura y sabor intenso.

**Qué pasa a nivel químico:**

- La grasa (manteca o aceite) recubre las proteínas y las partículas de harina, limitando la formación de gluten y dando textura tierna y húmeda.
- El azúcar no solo endulza, también retiene humedad y ayuda a la caramelización, aportando sabor y color.
- El batido moderado incorpora aire suficiente para que la preparación no sea demasiado compacta, pero mantiene la densidad.

**Características:**

- Denso y húmedo.
- Sabor concentrado.
- Mayor estabilidad y consistencia al cortar.
- Ideal para tortas de varias capas y muffins.

**Ingredientes clave:** Manteca o margarina, azúcar, huevos, harina, leche o jugos, polvo de hornear.

**Técnica:**

1. Cremar manteca con azúcar hasta que esté pálida.
2. Agregar huevos de a uno, batiendo bien.
3. Alternar harina y líquidos suavemente.
4. Hornear a temperatura media.

**Ejemplos:** *Brownie, cuadrado de limón, pound cake, butter cake.*

### Cuadro Comparativo: Batido Liviano vs Pesado

Característica	Batido Liviano (Genoise)	Batido Pesado (Cuadrado de Limón / Butter Cake)
Definición	Masa aireada y delicada; depende del aire incorporado en huevos y azúcar.	Masa densa y estable; incluye grasa y a veces lácteos, con miga húmeda.
Ingredientes clave	Huevos, azúcar, harina, aromatizantes opcionales.	Manteca o margarina, azúcar, huevos, harina, leche o jugos, polvo de hornear.
Técnica principal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batir huevos y azúcar a punto letra/cinta.</li> <li>2. Incorporar harina tamizada con movimientos envolventes.</li> <li>3. Hornear rápido para fijar la estructura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cremar manteca con azúcar hasta pálida y esponjosa.</li> <li>2. Agregar huevos de a uno, batiendo bien.</li> <li>3. Alternar harina y líquidos suavemente.</li> <li>4. Hornear a temperatura media.</li> </ol>
Textura	Ligera, esponjosa, aireada.	Densa, húmeda, compacta.
Color	Capas de torta, roulades, bases de postres rellenos.	Tortas de varias capas, muffins, postres que requieren estabilidad.
Usos	Capas de torta, roulades, bases de postres rellenos.	Tortas de varias capas, muffins, postres que requieren estabilidad.
Tip clave	Incorporar aire sin perderlo, no añadir grasa en el batido inicial.	Mantener equilibrio entre ingredientes; la grasa aporta humedad y estructura.

### Consejos generales:

- La clave del batido liviano es el **aire incorporado**, mientras que en el pesado es **la grasa y la mezcla equilibrada**.
- Siempre tamizar harinas para evitar grumos y favorecer la incorporación de aire.
- Hornear a la temperatura adecuada asegura la estructura y evita que el batido se hunda o quede seco.
- Ajustar tiempos y técnicas según la textura deseada y el tipo de postre.

### Tip:

- **Liviano** = aireado, delicado, fácil de cortar y doblar.
- **Pesado** = denso, húmedo, resistente a rellenos y decoraciones.





Cocina del mundo

# Baos al vapor (versión cerrada)

Con rellenos de carne picada y veggies

## Ingredientes

### Para la masa:

Harina 0000 | 500 g  
Agua tibia | 200 cc  
Azúcar | 2 cucharadas  
Levadura seca | 5 g  
Bicarbonato de sodio | 1 cucharadita  
Manteca | 50 g  
o aceite de girasol  
Sal | 1 cucharadita

### Relleno de carne:

Carne picada | 500 g  
Salsa de ostras | 2 cucharadas  
Salsa de soja | 30 ml  
Cebolla de verdeo | 3 varas

### Vegetarianos:

Zanahoria rallada | 1 unidad  
Repollo blanco picado | 1 puñado  
Cebolla de verdeo picado | 2 varas  
Morrón rojo picado cocido | 1 unidad  
Salsa de soja | 2 cucharadas  
Aceite de sésamo | ½ cdita  
Semillas de sésamo | 1 cda  
Jengibre rallado | a gusto

## Procedimiento

1. Disolver la levadura en el agua tibia con el azúcar. Dejar reposar 10 minutos hasta que espume.
2. Tamizar la harina, agregar la sal y el bicarbonato y mezclar. Unir la levadura previamente disuelta con los secos y sumar la manteca blanda. Amasar hasta lograr una masa lisa y suave.
3. Dejar leudar la masa en un bowl tapado con film o repasador por una hora, hasta que duplique su tamaño.
4. Dividir la masa en porciones (10 a 12 bollitos). Estirar cada bollo en forma circular de unos 10 cm.
5. Armado: Colocar el relleno en el centro y cerrar el bao (se pueden hacer pliegues o simplemente cerrarlo bien apretado).
6. Colocar los baos cerrados sobre papel manteca dentro de la vaporera, tapar y dejar leudar 20 minutos más.
7. Cocinar al vapor por 10 a 12 minutos sobre agua hirviendo. No destapar mientras se cocinan.



# Dumplings Gyozas

## Ingredientes

### Relleno

Carne picada de cerdo o de res | 500 g  
Repollo blanco picado fino | 100 g  
Cebolla de verdeo | 3 varas  
Ajo picado | 1 diente  
Jengibre Rallado | 1 cucharadita  
Aceite de sésamo | ½ cucharada  
Salsa de soja | 6 cdas  
Mirin o vinagre de arroz o de alcohol | 50 g  
Pimienta negra | cant. nec.

### Masa

Harina | 500 g  
Sal | 1 cucharadita  
Aceite neutro | 15 cc  
Agua bien caliente | 200 cc aprox.

### Salsa de dumplings

Salsa de soja | 6 cucharadas  
Vinagre de arroz | 6 cucharadas  
Miel | 1 cucharadita  
Verdeo picado

## Procedimiento

### Masa

Mezclar todo los secos y luego en el centro colocar el aceite y el agua bien caliente. Amasar hasta formar una masa tierna. Dejar descansar tapada durante treinta minutos. Luego estirar los bollitos con el palo de amasar y la fécula de maíz o harina para que no se pegue en la mesada. Cortar discos y reservar tapados.

### Relleno

Mezclar la carne picada con el repollo blanco picado y el verdeo picado fino. Añadir la salsa de soja, el ajo picado, el jengibre rallado, el vinagre, el aceite de sésamo y por último la pimienta negra molida.

### Armado

Colocar en el centro de los discos de masa el relleno, cerrar con pequeños dobleces humedeciendo con un poco de agua. Cocinar en vaporera o en sartén con un poquito de aceite, y una vez que estén dorados por debajo añadir agua hasta la mitad y tapar. Cocinar aproximadamente durante ocho minutos hasta que el relleno y la masa estén completamente cocidos y se haya evaporado el agua. Servir acompañado con la salsa.



# Coxinhas brasileiras

Porciones: 16 unidades

## Ingredientes

### Para el relleno:

Pechuga de pollo | 250 g  
Sal | c/n  
Perejil | 2 ramas  
Pimiento rojo | ½ unidad  
Pimiento verde | ½ unidad  
Cebolla | 1 unidad  
Ajo | 1 diente  
Aceite de oliva suave | 30 ml  
Tomate triturado | 100 ml  
Pimentón dulce | 1 cucharadita

### Para la masa:

Harina de trigo 0000 | 250 g  
Caldo de pollo | 300 cc  
(caldo donde hemos cocido la pechuga)  
Leche | 100 cc  
Manteca | 30 g  
Sal | 2 cucharaditas

### Para el rebozado y la fritura:

Huevos | 2 unidades  
Pan rallado | 200 g  
Abundante aceite para freír  
Perejil picado para decorar  
Salsa de tomate para acompañar

## Procedimiento

**Relleno:** Colocar una pechuga de pollo en una olla y cubrirla con caldo. Llevar la olla al fuego y cuando comience a hervir, dejar que se cocine durante treinta minutos o hasta que se cocine por completo. Dejar enfriar un poco y desmenuzar la pechuga. Reservar. Lavar todos los vegetales. Cortar el ajo, la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde en brunoise. Picar el perejil.

En una olla sofreír las verduras picadas, reservando un poco de perejil para decorar el plato. Cuando estén casi transparentes, añadir el tomate triturado, la sal, el pimentón dulce y dejar cocinar durante diez minutos. Luego incorporar el pollo desmenuzado. Reservar.

**Masa:** Calentar en una olla 300 ml de caldo de pollo en una olla, 100 ml de leche, 30 g de manteca y salpimentar, cuando rompa a el hervor añadir los 250 g de harina de trigo poco a poco y sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que obtener una masa consistente que se desprege de las paredes de la olla. Retirar del fuego y pasar la masa a un bol para que se enfríe un poco. Amasarla hasta que esté suave y elástica.

**Formar las coxinhas:** Tomar porciones de masa de unos 50 g, o menos si queremos hacer las coxinhas más pequeñas, formar bolitas y aplanar en la palma de la mano formando un cuenco. Colocar en el centro una cucharadita del relleno de pollo. Cerrar la masa alrededor del relleno, dándole la forma característica.

**Para el rebozado:** Batir en un bol los huevos y en un recipiente aparte el pan rallado. Primeramente pasar por el huevo batido y luego por el pan rallado, asegurándose que queden bien rebozadas y selladas por todas partes.

**Cocción:** Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y crocantes por todos lados. Irlas retirando para un plato forrado con papel absorbente de cocina. Servir acompañadas de una salsa de tomate y perejil picado.



# Chocolate estilo Dubái

## Ingredientes

### Clásico (versión viral):

Chocolate con leche o semiamargo cobertura  
| 200 g

Masa *kataifi* | 100 g

(o cabellos de ángel como reemplazo)

Manteca | 50 g

Pasta de pistacho | 100 g

(podés usar marca importada o casera)

Tahini (opcional, potencia el sabor) | 1 cda

Sal fina | 1 pizca

### Sin gluten:

Chocolate sin TACC (certificado) | 200 g

Fideos de arroz bien finos sin TACC | 100 g

Manteca o aceite de coco sin TACC | 50 g

Pasta de pistacho sin TACC | 100 g

Tahini sin TACC (opcional) | 1 cda

Sal fina sin TACC | 1 pizca



## Procedimiento

### Clásico (versión viral):

1. Desarmar y cortar la masa *kataifi* y tostar en sartén con la manteca hasta que esté dorada y crocante. Si se usa cabello de ángel, primero blanquear en agua por unos minutos, luego colar y dorar con manteca en horno.

2. Mezclar el *kataifi* tostado con la pasta de pistacho y el tahini. Reservar.

3. Derretir el chocolate al baño María o en microondas en tandas cortas de 30 segundos.

4. En un molde de silicona o fuente con papel manteca, colocar una capa de chocolate y enfriar 5 min.

5. Sumar la mezcla de pistacho y *kataifi*, presionando suavemente.

6. Cubrir con el resto del chocolate.

7. Llevar a heladera 30 min – 1 hora, desmoldar y cortar.

### Sin gluten:

1. Hidratar los fideos de arroz en agua caliente como indica el paquete por aproximadamente 10 minutos. Luego tostar con la manteca hasta que esté dorado y crujiente.

2. Mezclar con la pasta de pistacho y tahini.

3. Fundir el chocolate sin TACC.

4. Armar en capas igual que en la receta clásica: chocolate relleno chocolate.

5. Enfriar en heladera, desmoldar y cortar.



# Tallarines caseros a la carbonara

Rinde para 4 porciones

## Ingredientes

### Masa Clásica:

Harina 0000 | 400 g

Huevo | 4 unidades

Aceite (opcional) | 2 cdas

Sal | ½ cda

Harina extra para estirar o semolín

\* Si quisiéramos hacerlo de masa verde podemos colocarle espinaca fresca y procesarla agregándolo al resto de los ingredientes de la pasta.

### Salsa Carbonara:

Panceta | 1.8 kg

Ajo | 1 diente

Huevos grandes | 2 unidades

Queso parmesano | 6 cdas

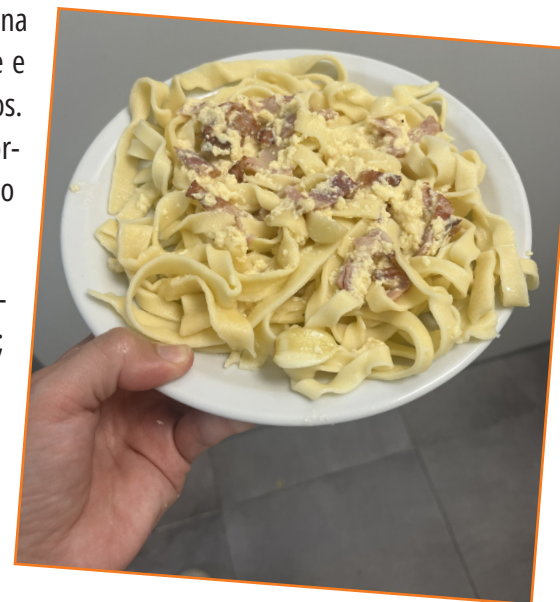
Pimienta molida negra



## Procedimiento

**Masa clásica:** Realizar una corona con la harina y la sal, luego mezclar los huevos con el aceite e ir tomando la masa del centro hacia los costados. Dejar reposar por treinta minutos. Estirar y cortar. Se puede realizar la masa en procesadora o amasadora.

**Carbonara:** Picar la panceta ahumada en lardones, dorar en sartén sin nada de materia grasa; añadir el ajo machacado, dorar y retirar el ajo. Incorporar de a poco agua de cocción de la pasta, agregar la pasta cocida y añadir el huevo batido con el queso rallado, mezclar rápido con más agua de cocción. Mezclar y servir con más queso y pimienta.





# Panadería

# *Pão de Queijo* (Pan de queso brasileiro)

## Ingredientes

Almidón de mandioca (fécula de tapioca) | 250 g  
Leche | 100 ml  
Agua | 50 ml  
Aceite de girasol | 50 ml  
Sal | 1 cucharadita  
Huevo | 1 unidad  
Queso rallado (tipo pategrás, parmesano o un mix) | 100 a 150 g



## Procedimiento

1. Calentar la leche, el agua, el aceite y la sal en una olla hasta que rompa el hervor.
  2. Colocar el almidón de mandioca en un bol grande. Verter encima la mezcla caliente y mezclar con cuchara hasta que baje un poco la temperatura.
  3. Agregar el huevo y mezclar bien.
  4. Incorporar el queso rallado y amasar hasta lograr una masa uniforme y algo pegajosa.
  5. Formar bolitas del tamaño de una nuez con las manos aceitadas.
  6. Colocar en una placa para horno (con papel manteca o apenas aceitada).
  7. Hornear a 180°C durante 20 a 25 minutos, hasta que estén inflados y apenas dorados.
- (Se pueden freezar antes o después de hornear)

# Pan montaña rusa

## Ingredientes

Huevos | 3 unidades  
Leche | 1 taza (240 ml)  
Aceite neutro | ½ taza (120 ml)  
Fécula de mandioca | 2 tazas (240 g)  
Sal | ½ cucharada  
Queso rallado (mozzarella, *reggianito*, *raclette*  
o mezcla de quesos que fundan bien) | 70 g



## Procedimiento

1. Precalentar el horno a 180°C (moderado).
2. En una licuadora o bol grande con batidor de mano, colocar los huevos, la leche, el aceite, la sal y la fécula de mandioca.
3. Procesar o mezclar bien todos los ingredientes hasta obtener una preparación homogénea, sin grumos.
4. Verter la mezcla en una fuente, molde o placa para horno, previamente aceitado, que sea alto porque crece.
5. Espolvorear el queso rallado por encima y llevarlo a hornear.
6. Cocinar en horno durante 18 a 20 minutos, o hasta que el pan esté inflado, dorado y con una costra crocante.
7. Retirar, dejar enfriar apenas y cortar en porciones.

### Nota:

- Se pueden usar distintos quesos: combinar *mozzarella* con parmesano, *reggianito* o cualquier queso que funda bien.
- También se pueden sumar hierbas secas, pimienta o un toque de ají molido a la mezcla.



# Pan *brioche*

## Ingredientes

Leche | 50 cc  
Azúcar | 50 g  
Huevos | 3 unidades  
Harina 0000 | 500 g  
Levadura fresca | 25 g  
Manteca | 200 g  
Sal | 10 g

### Sin gluten:

Harina sin gluten (mezcla de todo uso)  
| 500 g  
Levadura fresca sin gluten | 25 g  
Huevos (L, temperatura ambiente) |  
2 unidades  
Miel | 1 cucharada sopera  
Sal | 5 g (1 cucharadita de café)  
Leche | 180 cc  
Manteca derretida | 60 g  
Azúcar | 80 g  
Goma xántica sin gluten | 1 cdita  
de café colmada (4 g)



## Procedimiento

1. Colocar en un bol grande la leche, el azúcar y la levadura desmenuzada. Mezclar con un tenedor o batidor hasta integrar bien. Agregar la mitad de la harina y mezclar hasta formar una pasta algo espesa. Incorporar el resto de la harina en otro bol y formar una corona. Colocar sal en los bordes y los huevos en el centro. Añadir la mezcla anterior junto con la levadura, y comenzar a amasar dentro del bol hasta que los ingredientes empiecen a unirse.
2. Pasar la masa a la mesada y amasar hasta formar un bollo tierno. Incorporar la manteca atemperada en trozos pequeños, amasando con movimientos de pliegue y presión para que se absorba. Continuar amasando hasta que la manteca se integre completamente y la masa quede suave, elástica y apenas húmeda, pero sin pegarse a las manos ni a la mesada.
3. Formar un bollo y colocarlo en un bol limpio. Cubrir con film o paño húmedo y dejar levar hasta que duplique su volumen. Desgasificar presionando suavemente. Formar bollos de 50 g y colocarlos en moldes para muffins. Dejar levar nuevamente hasta que dupliquen su tamaño. Colocar un pequeño bollito de masa encima de cada uno.
4. Pincelar con doradura (huevo batido con una pizca de sal o leche). Hornear a 180 °C durante 20 min., hasta que estén dorados.

### Sin gluten:

1. Precalentar el horno a 180 °C (calor arriba y abajo).
2. En un bol grande, colocar la leche tibia, el azúcar y la levadura desmenuzada. Mezclar hasta disolver completamente la levadura.
3. Agregar los huevos ligeramente batidos, la manteca derretida y la miel. Mezclar hasta integrar.
4. Incorporar la harina, la goma xántica y la sal. Mezclar con espátula hasta obtener una masa homogénea, algo pegajosa pero manejable.
5. Volcar la masa sobre la mesada apenas aceitada y trabajar unos minutos con las manos para darle elasticidad.
6. Dividir la masa en porciones de aproximadamente 80–85 g y formar bollos. Colocarlos dentro del molde preparado, formando una corona.
7. Dejar levar durante 45 minutos. Luego cocinar durante 15 minutos, hasta que el brioche esté dorado.
8. Retirar del horno y, en caliente, frotar la superficie con un trozo de manteca fría para darle brillo. También se puede pintar con huevo antes de meter al horno.



# Pizzas artesanales

## Ingredientes

### Masa clásica

Harina 0000 | 1 kg  
Levadura fresca | 30 g  
Azúcar | 2 cdas  
Sal | 20 g  
Agua | 550 cc  
Aceite de oliva

### Toppings

Salsa de tomates  
Mozzarella  
Jamón cocido  
Morrón  
Ajo  
Orégano  
Aceitunas

## Procedimiento

**Fermento:** Disolver la levadura con el azúcar y agua tibia. Reservar.

Formar una corona con la harina, incorporar la sal en los bordes, añadir el fermento en el centro y comenzar a trabajar la masa hasta formar un bollo tierno. Dejar descansar tapado en un lugar cálido hasta que alcance el doble de su volumen.

Desgasificar, formar los bollos y estirar, incorporar la salsa de tomates y hornear hasta blanquear. Retirar del horno e incorporar los ingredientes a gusto. Cocinar hasta dorar. Servir.



# Masas base de tartas saladas

## Ingredientes

### Masa Brisée

Harina 0000 | 250 g  
Sal | 1 cucharadita  
Pimienta | A gusto  
Aceite neutro (girasol o maíz) | 50 cc  
Agua fría | 150 cc

### Masa Brisée Integral

Harina integral fina | 250 g  
Sal | 1 cucharadita  
Pimienta | A gusto  
Aceite neutro (girasol o maíz) | 50 cc  
Agua fría | 150 cc

### Masa Brisée Sin Gluten

Harina sin gluten (mezcla panificable  
o base de arroz y maíz) | 250 g  
Goma xántica | 1 cucharadita  
(solo si la mezcla no la incluye)  
Sal | 1 cucharadita  
Pimienta | A gusto  
Aceite neutro | 50 cc  
Agua fría | 150 cc

## Procedimiento

### Masa Brisée

En un bol, colocar la harina junto con la sal y la pimienta. Mezclar bien los ingredientes secos. Incorporar el aceite y comenzar a integrar con una cuchara o con las manos hasta formar una textura arenosa. Agregar de a poco el agua fría mientras se mezcla, hasta obtener una masa suave y homogénea. Formar un bollo, envolver en film y dejar descansar en heladera durante 15 a 20 minutos.

Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta lograr el grosor deseado. Forrar el molde para la tarta, pinchar la base con un tenedor y cocinar en horno recalentado a **170 °C por 15 minutos** o hasta que esté apenas dorada. Retirar, enfriar y rellenar según la preparación elegida.

**Tip:** Podés reemplazar parte del agua por un huevo si querés una masa más firme y dorada.

### Masa Brisée Integral

1. En un bowl, mezclar la harina integral con la sal y la pimienta.
2. Incorporar el aceite y frotar con los dedos o un tenedor hasta que la mezcla quede arenosa.
3. Agregar el agua de a poco hasta formar una masa suave, sin amasar en exceso.
4. Dejar descansar 15 minutos en heladera, tapada.
5. Estirar, forrar el molde, pinchar la base y hornear a **170 °C por 15 minutos** o hasta que esté apenas dorada.

**Tip:** Podés combinar mitad harina integral y mitad harina común para una textura más liviana.

### Masa Brisée Sin Gluten

1. Mezclar en un bowl la harina sin gluten, la goma xántica, la sal y la pimienta.
2. Incorporar el aceite y arenar con los dedos.
3. Añadir el agua fría de a poco hasta lograr una masa maleable (puede requerir un poco más o menos según la mezcla).
4. Formar un bollo, tapar y dejar reposar 15 a 20 minutos.
5. Estirar entre dos papeles manteca para evitar que se pegue.
6. Colocar en el molde, pinchar la base y hornear a **170 °C por 15 minutos**.





Bakery

# Crumbl cookies (Galletas americanas fáciles)

Rendimiento: 12 unidades.

## Ingredientes

Manteca pomada | 150 g  
Azúcar rubia | 90 g  
Azúcar blanca | 90 g  
Huevos | 2 unidades  
Harina leudante | 350 g  
Bicarbonato de sodio | 1 cdtita

### Para saborizar

Chips de chocolate negro | 100 g  
Chips de chocolate blanco | 100 g  
Galletas Oreo picadas | ½ paquete  
Color mix red velvet | 1 cda  
Cacao amargo | 50 gr aprox.

### Rellenos

Nutella | 100 g  
Pasta de Bon o bon | 200 g  
Dulce de leche repostero | 100 g  
Galletitas Oreo | 1 paquete grande

### Frosting de queso

Manteca pomada | 150 g  
Azúcar impalpable | 150 g  
Queso crema | 250 g  
Crema de leche (opcional) | 50 cc  
Esencia de vainilla | unas gotas

## Procedimiento

Crema la manteca con los azúcares, añadir de a uno los huevos. Luego incorporar la harina tamizada tres veces hasta formar una masa homogénea. No amasar.

Dividir la preparación en diferentes bowls y elegir qué sabores colocar en cada uno.

Enfriar la masa y formar bolitas de 40 gramos cada una. Tomar cada una y rellenar las *cookies* a gusto. Llevar al freezer durante 30 minutos o hasta que estén completamente frías. Hornear a 170°C por 18 minutos. Dejar enfriar para desmoldar y... ¡a disfrutarlas!



# Medialunas exprés

## Ingredientes

### Masa

Harina 0000 | 500 g  
Manteca pomada | 175 g  
Huevos | 1 unidad  
Leche | 125 cc aprox.  
Azúcar | 100 g  
Sal | 1 cucharadita  
Esencia de vainilla | 1 cucharadita  
Ralladura de 1 limón  
Levadura seca | 10 g (si es fresca 25 g)

### Doradura

Huevo | 1 batido

### Almíbar :

Agua | 200 cc  
Azúcar | 200 g



## Procedimiento

### Fermento:

1. Colocar en un bol chico 120 cc de agua tibia y disolver la levadura con una cucharadita de azúcar y una de harina, revolver y dejar que se haga una esponja (se active la levadura).
2. En un bol formar una corona con la harina, en el centro colocar el azúcar y parte de la leche tibia. Luego añadir el fermento, la ralladura y la esencia. Tomar la masa. Por último, colocar la manteca pomada y amasar bien hasta que quede lisa y homogénea. Volver a colocar en un recipiente y tapar con film, dejar reposar hasta que duplique su volumen.

### Almíbar para pintar las medialunas ya cocidas:

3. En una olla pequeña colocar el azúcar y el agua, cocinar hasta lograr burbujas sostenidas, aproximadamente 5 minutos desde que está a punto de ebullición. Retirar y dejar enfriar.

### Armado de las medialunas:

4. Florear con harina la mesada, volcar la masa y estirar con palo de amasar, debe quedar a medio centímetro de espesor. Cortar para dejar un rectángulo y luego en triángulos que serán las medialunas. De la parte más ancha apenas estirar y comenzar a enrollar, formando las medialunas. Estibar en placa y dejar leudar.
5. Pintar con huevo y llevar a horno previamente pre calentado a 180° (medio). Cocinar de 20 a 25 minutos o hasta que se vean doradas. Retirar y pincelar con el almíbar.



# Bizcochuelo tipo *genoise*

(batido liviano)

## Ingredientes

### Genoise (bizcochuelo) de chocolate

Huevos | 6 unidades  
Azúcar | 200 g  
Cacao amargo | 30 g  
Harina 0000 | 120 g  
Almidón de maíz | 30 g  
Manteca fundida (derretida) | 50 g

### Genoise (bizcochuelo) de vainilla

Huevos | 6 unidades  
Azúcar | 180 g  
Harina 0000 | 150 g  
Almidón de maíz | 30 g  
(podemos reemplazar la fécula por harina:  
180 g de harina en total)

## Procedimiento

Batir a punto letra los huevos con el azúcar. Tamizar los secos e incorporarlos al batido de huevos en dos o tres veces de manera envolvente para evitar que se baje.

Luego separar un poco de preparación en un bol más pequeño e incorporar la manteca fundida derretida pero no caliente, mezclar y luego añadir al resto de la preparación.

Colocar la mezcla en un molde de 24 cm de diámetro enmantecado previamente.

Cocinar en horno 170°C a 180°C (moderado) por 25 a 30 minutos aproximadamente o al pincharlo con un palito salga seco, sin preparación pegada.

Batir a punto letra los huevos con el azúcar. Tamizar los secos e incorporarlos al batido de huevos en dos o tres veces de manera envolvente para evitar que se baje.

Luego separar un poco de preparación en un bol más pequeño e incorporar la manteca fundida derretida pero no caliente, mezclar y luego añadir al resto de la preparación.

Colocar la mezcla en un molde de 24 cm de diámetro enmantecado previamente.

Cocinar en horno 170°C a 180°C (moderado) por 25 a 30 minutos aproximadamente o al pincharlo con un palito salga seco, sin preparación pegada.





# Mini Pastelería y Técnicas

# Cupcake brownie con frosting cremoso

## Ingredientes

### Base Brownie

Chocolate semiamargo | 200 g  
Manteca | 200 g  
Huevos | 6 unidades  
Azúcar | 340 g  
Harina 0000 | 170 g  
Cacao amargo | 30 g

### Butternache

Baño de chocolate blanco | 400 g  
Crema de leche | 150 g  
Manteca pomada | 300 g

### Sabores

*Buttercream* de dulce de leche, chocolate, óreo, frutilla, *nutella*, crema de maní, bananita...

## Procedimiento

1. En un bol mezclar los huevos con el azúcar con batidor de mano (no batir). Aparte, picar el chocolate y fundir con la manteca. Unir estas dos preparaciones y agregar los secos tamizados.
2. Colocar en moldes molde para muffins y hornear a 180°C durante 10 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar por completo hasta que coloquemos el *frosting* elegido.

### *Butternache*

3. Realizar una *ganache* con la crema y con el chocolate blanco. Luego colocar la mezcla en un bol y comenzar a batir con batidora eléctrica hasta que quede cremosa.

A continuación colocar de a poco la manteca, que debe estar pomada, seguir batiendo hasta incorporar por completo; añadir la esencia a gusto y el sabor que le queramos dar.

4. Colocar en manga y decorar.



# Volcán de chocolate

## Ingredientes

Chocolate cobertura semiamargo o para taza | 180 g  
Manteca | 160 g  
Huevos | 3 unidades  
Yemas de huevo | 2 unidades  
Azúcar | 60 g  
Harina | 60 g

## Procedimiento

Precalentar el horno precalentado a 180- 200° C (horno fuerte).

Enmantecar los moldes individuales.

1. Fundir el chocolate con la manteca y dejar atemperar.
2. Por otro lado, mezclar los huevos y las yemas con el azúcar hasta espumar, con batidor de mano.



3. Incorporar a mano a la preparación de huevos el chocolate derretido en forma de hilo con un batidor. Por último, añadir la harina tamizada e integrar bien.
4. Colocar la preparación en los moldes y hornear por 12 minutos. Cuando estén listos se inflarán en el centro. Deben conocer su horno y hacer previamente una prueba para evitar desperdicios.
5. Dejar estacionar por unos minutos y desmoldar invirtiéndolos en un plato.
6. Decorar con azúcar impalpable. Se sugiere acompañar con helado de crema americana.





Tortas y Tartas

# Torta matera de manzana

(versión simple y húmeda)

## Ingredientes

Manzanas medianas (verdes o rojas) | 4 unid.  
Azúcar blanca | 100 g  
Leche entera | 200 ml  
Huevos | 4 unidades  
Aceite de girasol | 40 ml  
Harina 0000 | 140 g  
Polvo para hornear | 2 cucharadas  
Canela en polvo | 1 cucharadita



## Procedimiento

1. Preparar las manzanas: pelar y cortar las manzanas en finas rodajas. Reservarlas previamente rociadas con jugo de limón.
2. Mezclar los ingredientes líquidos. En un bol, batir los huevos con el azúcar, la leche y el aceite hasta que esté todo bien integrado.
3. Agregar los ingredientes secos: incorporar la harina, el polvo de hornear y la canela. Mezclar hasta que no queden grumos.
4. Sumar las manzanas: agregarlas a la mezcla y revolver bien para distribuirlas de forma pareja.
5. Para hornear, volcar la preparación en un molde enmantecado y enharinado (tipo budinera grande o molde redondo de 24 cm).
6. Espolvorear con un poco de azúcar extra y canela antes de hornear para que forme una costra crocante arriba.
7. Llevar al horno precalentado a 180°C por unos 40-50 minutos, o hasta que al pinchar con un palito salga seco.



# Torta *Banoffee*

(sin horno)

## Ingredientes

### Para la base:

Galletitas de vainilla o chocolate | 200 g  
Manteca derretida | 100 g

### Para el relleno:

Bananas maduras | 2 unidades  
Dulce de leche tradicional | 100 g  
Dulce de leche repostero | 100 g  
Crema de leche | 200 cc  
Azúcar impalpable | 2 cucharadas  
Esencia de vainilla  
Chocolate rallado para decorar



## Procedimiento

1. Procesar las galletitas hasta que queden bien molidas. Mezclalas con la manteca derretida hasta formar una pasta. Forrar con esta mezcla la base de un molde desmontable de 20 cm, presionando bien para que quede compacta. Llevá a la heladera por 30 minutos para que se endurezca.
2. Cortar las bananas en rodajas y colocarlas sobre la base ya fría. Cubrir con las bananas con el dulce de leche, distribuyendo de manera uniforme.
3. Batir la crema de leche con el azúcar impalpable y unas gotas de esencia de vainilla hasta que esté firme. Extender la crema batida sobre el dulce de leche.
4. Espolvorear con chocolate rallado por encima.
5. Llevá la torta a la heladera por al menos 2 horas antes de servir.



# Key Lime Pie

Molde de 18 a 20 cm

## Ingredientes

### Base

Paquetes de galletitas de vainilla | 220 g  
Manteca | 100 g

### Relleno

Leche condensada | 395 ml  
Jugo de 4 limas  
Ralladura de 2 limas  
Yemas | 3 unidades  
Huevo | 1 unidad

### Decoración: crema chantillí

Crema de leche | 150 cc  
Azúcar impalpable | 1 cucharada  
Esencia de vainilla



## Procedimiento

**Base:** Procesar las galletitas con la manteca derretida. Colocarlas sobre la base del molde. Reservar.

**Relleno:** En un bol colocar la leche condensada, las yemas, la ralladura de lima y el jugo; mezclar con el batidor de mano. Verter la preparación sobre el colchón de galletitas procesadas. Hornear hasta que solidifique aproximadamente 15 minutos.

Una vez fría llevar a la heladera por al menos 4 horas. Desmoldar y decorar con crema batida a punto chantillí y unas rodajas de lima.



# Tiramisú

## Ingredientes

### Crema de queso

Crema de leche | 400 cc

Yemas | 7 unidades

Azúcar | 180 g

Queso mascarpone o algún otro tipo "Finlandia"  
| 450 g

Gelatina sin sabor | 1 cucharadita

Vainillas | 18 unidades

Café instantáneo | 200 cc

Cañac (opcional) | c/n

### Decoración

Cacao amargo (o chocolate picado) | c/n



## Procedimiento

1. **Crema de queso:** Batir la crema a  $\frac{1}{2}$  punto y reservar en la heladera.

2. Hidratar la gelatina sin sabor con agua y calentarla, luego agregar a la preparación anterior.

3. **Café:** Preparar el café instantáneo. Incorporar el cañac (opcional)

4. Por otro lado, preparar un almíbar colocando el azúcar en una olla chica cubierta apenas por agua. Mientras el almíbar se cocina, comenzar a batir las yemas hasta que empiecen a espumar; cuando el almíbar haya alcanzado su punto de  $118^{\circ}\text{C}$  volcarlo en forma de hilo sobre las yemas y continuar batiendo hasta que se enfríe la preparación.

5. Luego incorporar el queso mascarpone y por último la crema batida. Añadir la gelatina sin sabor hidratada tibia en un poco de mezcla aparte para equiparar densidades. Luego incorporar a la mezcla con batidor de mano.

6. **Armado:** pasar las vainillas por el café intercalar con la crema de queso.

7. Espolvorear el tiramisú con cacao amargo una vez frío.



# Tarta de frutillas

## Ingredientes

### Para la masa:

Harina 0000 | 150 g  
Harina leudante | 150 g  
Azúcar impalpable (o común fina) | 120 g  
Manteca fría | 150 g  
Huevo | 1 unidad  
Esencia de vainilla | 1 cucharadita  
Ralladura de limón o naranja (opcional) | ½ u  
Pizca de sal

### Masa SIN TACC

Manteca | 100 g  
Azúcar | 100 g  
Huevo | 1 unidad  
Harina premezcla | 250 g

### Para la crema pastelera (rinde para 6 tarteletas de 12 cm):

Leche | 250 g  
Esencia de vainilla | 1 cucharadita  
Azúcar | 65 g  
Yemas | 3 unidades  
Fécula de maíz | 30 g

### Para la crema chantilly:

Crema de leche | 200 g  
Azúcar impalpable | 70 g

### Para la decoración y gelatina:

Frutillas cortadas en rodajas | 5 grandes  
Gelatina sabor frutilla | 1 sobre (10 g)  
Agua caliente | 50 g  
Agua fría | 50 cc

## Procedimiento

### Masa

- En un bowl mezclar las harinas, el azúcar y la sal.
- Agregar la manteca fría en cubos y frotar con las manos o con un cornet hasta obtener una textura arenosa. Incorporar el huevo, la esencia de vainilla y la ralladura.
- Unir sin amasar, solo hasta formar un bollo. Envolver en film y llevar a la heladera 30 minutos.
- Estirar la masa de 3–4 mm de espesor y forrar un molde de 24 cm. Pinchar la base con un tenedor.
- Hornear a 180°C durante 15 a 18 minutos, hasta que esté apenas dorada. Dejar enfriar completamente.

### Crema pastelera:

- Llevar a hervor la leche con la mitad del azúcar y la esencia de vainilla.
- En otro bowl, mezclar las yemas, la fécula y el resto del azúcar.
- Incorporar de a poco la leche caliente sobre la mezcla de yemas, batiendo.
- Volver todo a la olla y cocinar a fuego mínimo hasta que rompa hervor.
- Cocinar un minuto más, retirar y tapar con film en contacto.
- Dejar enfriar completamente.
- Antes de usar, batir un poco para alisar la textura.

**Crema chantilly:** Batir la crema de leche con el azúcar impalpable hasta que esté bien firme. Reservar en heladera.

**Gelatina y frutillas:** Disolver la gelatina en el agua caliente. Agregar el agua fría y dejar enfriar hasta que esté tibia. Cortar las frutillas en rodajas y reservar.

**Armado:** Rellenar la base ya fría con la crema pastelera. Distribuir las frutillas en forma pareja sobre la superficie. Con una cuchara, verter la gelatina tibia sobre las frutillas, cubriendo todos los bordes. Llevar a la heladera hasta que la gelatina solidifique (mínimo 1 hora).



# Red Velvet (Terciopelo rojo)

## Ingredientes

### Bizcochuelo rojo

Huevos | 4 unidades  
Manteca | 150 g  
Aceite de girasol | 100 cc  
Harina leudante (puede ser harina 0000 con 1 cucharadita de polvo de hornear) | 200 g  
Azúcar | 200 g  
Esencia de vainilla | a gusto  
Colorante rojo en gel, líquido o en pasta  
Cacao amargo | 3 gr (1/4 cucharada)  
Crema de leche (se puede reemplazar por leche entera) | 80 cc  
Vinagre blanco | 1/2 cucharada  
Jugo de limón | 2 cucharadas

### Frosting de queso

Queso crema | 250 g  
Crema | 300 cc  
Manteca | 150 g  
Azúcar impalpable | 150 g  
Esencia de vainilla | 5 g



## Procedimiento

**Bizcochuelo rojo:** Mezclar el colorante con el jugo de limón, la crema de leche y el vinagre. Reservar hasta que espese.

Batir la manteca, aceite y el azúcar a blanco, añadir el cacao en polvo. Colocar los huevos de a uno. Seguir batiendo y saborizar con la esencia de vainilla.

Añadir la mitad de la harina tamizada, luego sumarle la mezcla anterior de colorante con la crema y los cítricos. Terminar con el resto de los secos sin batir demasiado.

Colocar en tres moldes de 16 cm con rocío vegetal y en la base forrar con papel manteca.

Hornear a 170°C durante 40 min o hasta que al introducir un palito salga limpio.

**Frosting:** Batir la manteca pomada con el azúcar impalpable a blanco, añadir el queso crema, integrar con espátula y por último la crema batida a medio punto. Unir los tres discos untando con el frosting de queso crema. Cubrir el exterior y conservar en la heladera.





# Concurso de Cocina: *Buscando al Mejor Foodie 2025*



**Angelina Ballerini**  
Coordinadora de Talleres  
(nivel secundario)

Por quinto año consecutivo se realizó en el Taller de Cocina del Nivel Secundario el Concurso *Buscando al Mejor Foodie*, del cual participaron dos equipos, rojo y verde, en sus respectivos días y horarios asignados.



La propuesta culinaria consistió en elaborar platos previamente seleccionados con el desafío de que cada equipo pudiera darle una impronta propia y original. Se contó con la participación de tres jurados por fecha, quienes observaron todo el proceso de trabajo, dentro y fuera de la cocina. También degustaron con mucho entusiasmo el producto final, formulando luego una devolución con sus apreciaciones al finalizar la jornada.

Dentro de los criterios para la puntuación se tuvieron en cuenta aspectos propiamente culinarios aprendidos durante el año, tales como: cumplimiento de la receta, división de tareas, presentación del plato, equilibrio en los sabores y texturas, normas de seguridad alimentaria, orden, etc. Sin embargo, también se puso en juego de qué manera lograron poner en práctica muchos de los valores que se fueron trabajando en el Taller: trabajo en equipo, entusiasmo y compromiso, buena disposición para generar un ambiente positivo, paciencia activa e inteligente, orden, conciliación, confianza en sí mismos y asimismo conceptos como el de considerar el error como principio de acierto para futuras actuaciones.





Para los alumnos participantes también fue una oportunidad de ponerse a prueba individualmente, de experimentar el cultivo del valor, animarse, exponerse frente a otros, lograr superar dificultades individuales y colectivas, mejorar en cada instancia para avanzar en el esfuerzo común por lograr el objetivo. Se evidenció cómo se fueron superando en su tarea en cada desafío nuevo que el concurso les planteaba.



Una vez cumplidas las tres instancias, se dieron a conocer el equipo ganador y el mejor *Foodie* del año. Recibieron premios "gastronómicos" y compartieron en grupo unas delicias dulces y saladas preparadas por ellos mismos. ¡Hermosa y sabrosa experiencia! No se pierdan de participar el próximo año ¡los esperamos!



# Encuesta: Taller de COCINA 2025

## ¿Qué aprendiste este año en el taller, tanto desde lo técnico como en tu superación personal?

- Mucho más sobre técnicas y lo cuidadoso que hay que ser en la cocina.
- Sobre cocina sin gluten.
- A ser más organizado.
- Sobre Bromatología.
- A hacer *dumplings*.
- A mejorar las recetas que ya había hecho.
- Habilidades técnicas como el aparato bomba y la generación de gluten.
- A manejarme en la cocina con mayor responsabilidad.
- A hacer varias recetas que me interesaban.
- A prestar más atención a los detalles.
- A mantener una mejor higiene.
- A manejarme en la cocina de manera segura.
- A cocinar nuevos platos.
- A seguir instrucciones.
- A que todo toma su tiempo.
- Tomé mayor conciencia sobre los riesgos que puede generar una mala cocción.
- A saber cocinar para mi familia como regalo o para una merienda.

- A que si me concentro en lo que estoy haciendo me puede salir todo bien.
- Técnicas para cortar.
- Muchas técnicas, desde pastelería hasta cocina de restaurante.
- A poder hacer la presentación prolija y creativa de un plato.
- Aprendí a hacer cookies rellenas ya diferenciar entre batidos líquidos y secos.
- A compartir el espacio de forma responsable con mis compañeros.
- A trabajar de manera eficaz y a manejar momentos estresantes.
- ¡Aprendí un montón de cosas!

## ¿Por qué elegiste cursar el Taller de Cocina?

- Porque me gusta mucho cocinar.
- Porque iban mis amigos.
- Me encanta cocinar, lo disfruto mucho.
- Quería probar algo nuevo.
- Quería aprender a cocinar recetas diferentes.
- Siempre quise saber cocinar.
- Me pareció interesante.
- Porque en mi casa la cocina es muy importante y desde chica me gusta cocinar.

- Siempre me apasionó la cocina.
- Me divertí mucho con mis compañeros y me gusta competir.
- Porque me gusta aprender y comer.
- Para cocinar platos más elaborados.

## ¿Qué valores te permitió cultivar el Taller de Cocina en general y en relación al eje anual propuesto por la agenda institucional: «Naturaleza humana: un tesoro por descubrir» (conciliación, colaboración, gratitud, tolerancia, generosidad, respeto, trabajo en equipo, entre otros)?

- Trabajo en equipo.
- Liderazgo y compañerismo.
- Me permite cultivar el respeto y la amabilidad.
- El valor de la limpieza.
- A ser paciente.
- Sentí que me superé a mí mismo.
- Tolerancia.
- La perseverancia.

- Respeto.
- Rapidez.
- Tranquilidad.
- Prestar atención.
- Tomar mayor conciencia sobre las precauciones y responsabilidades que conlleva la cocina.
- Disciplina.
- Generosidad.
- Administración de tareas.

### ¿Por qué pensás que en el Colegio existen Talleres de Cocina?

- Para aprender a tener cuidado con las bacterias y con el fuego.
- Para tener herramientas para el futuro.
- Porque es algo fundamental para ser independiente.
- Para ayudarnos en la vida cotidiana.
- Para saber cómo hacer platos simples (dulces y salados).
- Para que los chicos impulsen su creatividad en la cocina.
- Todos nos merecemos saber cocinar.
- Porque es una habilidad esencial.
- Para desarrollar habilidades que pueden ser elegidas como carreras profesionales.

- Porque puede ser beneficioso para la vida que nos espera.
- Para sentirnos más seguros a la hora de cocinar.
- Para que cuando nos independicemos no comamos solo fideos con sal.

### ¿Cómo evaluarías tu experiencia en el Concurso realizado este año?

- Mejoré.
- Me pareció una experiencia muy divertida y al mismo tiempo aprendés cosas.
- Tuve un buen desempeño.
- Pudimos aprender a manejar los tiempos en la cocina.
- Logré colaborar más.
- ¡Una experiencia 10/10!

- Me gustó mucho, me pareció entretenido.
- Me encantó.
- Estuvo interesante, divertido y desafiante.
- Espectacular.
- Siento que participé muy bien en lo individual y en lo grupal.
- Me gustó cocinar y recibir la evaluación del Jurado.
- Fue divertido y desafiante.
- Me divertí mucho participar y desafiarnos a nosotros mismos intentando superarnos.
- Estuvo muy buena la experiencia de compartir con los jurados y de competir entre todos mientras nos reíamos.
- Pude poner a prueba todo lo aprendido en el año.



# Alumnos del Taller de Cocina

## Cocina Nivel I



JOAQUIN FIORENTINI  
JULIA VERGARA ROSSI  
CARMELA MENNA NUDEMBERG  
ELENA SAITTA DONNARUMMA  
MATIAS ULLOA  
FELICITAS SIRZUK  
VALENTINA POU  
JUAN IGNACIO ORTIZ  
MORENA TETI  
FRANCESCA FERRETTI  
TOMÁS CORTESE  
CAROLINA VERGARA ROSSI  
TOBIAS MELELLA

## Cocina Nivel II



EUGENIO MELELLA  
BELEN CRISTOBAL ROSSI  
FELIX BREA  
SOL ULLOA  
SOL JUHANT  
PILAR GALLO  
EMMA PALLADINO MISERERE  
VALENTINA HUNG  
CONSTANZA KOREC  
FRANCO SPALLONE  
JUAN CRUZ MARTIN  
LAURENCIO GONZALEZ  
STEFAN MARGNI



# La Pedagogía Logosófica aplicada en los Colegios Logosóficos

## ORIGEN Y FUNDAMENTO

La pedagogía logosófica tiene su origen en la Logosofía, ciencia creada por el educador y humanista argentino Carlos Bernardo González Pecotche, que presenta una clara concepción del ser humano, del universo y de las leyes que rigen todo lo creado.

## PROYECCIONES

Educa para la vida consciente y promueve el conocimiento de sí mismo y el desarrollo bio-psico-espiritual. Por la acción conjunta del conocimiento y el afecto, va más allá de la formación curricular y propicia el cultivo de valores permanentes para la vida.

## APLICACIÓN

Con la aplicación del método logosófico, el docente puede realizar un proceso de evolución consciente y el alumno un proceso de superación. En un ambiente favorable para el perfeccionamiento, el ser descubre su mundo interno, aprende a identificar y seleccionar los pensamientos, cultiva los sentimientos y amplía la vida.

## RESULTADOS

Su aplicación redonda gradualmente en individuos más libres y más felices, responsables, con confianza en sí mismos y con defensas mentales que les brindan recursos para inmunizarse contra los males que afectan a la humanidad, aprendiendo a hacer el bien conscientemente.



ARGENTINA  
[colegiologosofico.edu.ar](mailto:colegiologosofico.edu.ar)

### Buenos Aires:

Nivel Inicial:

Soler 3847 - Tel: (+54 11) 4824-2389

Escuela Primaria:

Vidt 1631 - Tel: (+54 11) 4825-6927

[primario@colegiologosofico.edu.ar](mailto:primario@colegiologosofico.edu.ar)

Colegio Secundario:

Av. Cnel. Díaz 1774 - Tel: (+54 11) 4822-1238

[secundaria@colegiologosofico.edu.ar](mailto:secundaria@colegiologosofico.edu.ar)

### Paraná - Entre Ríos:

Nivel Inicial y Primaria EGB 1 y 2:

9 de Julio 23/31 - Tel: (+54 343) 431-2303

[inicial.parana@colegiologosofico.edu.ar](mailto:inicial.parana@colegiologosofico.edu.ar)

[primario.parana@colegiologosofico.edu.ar](mailto:primario.parana@colegiologosofico.edu.ar)



URUGUAY  
[logosofico.edu.uy](mailto:logosofico.edu.uy)

### Montevideo:

Escuela:

Dr. Manuel Albo 2729

Tel: (+598 2) 2480-2570

Liceo:

Dr. Manuel Albo 2707

Tel: (+598 2) 2480-1260

Sistema  
**logosófico**  
de Educación



BRASIL  
[colegiologosofico.com.br](mailto:colegiologosofico.com.br)

### Belo Horizonte:

Cidade Nova (+55 31) 3482-9850 - MG

Funcionários (+55 31) 3218-1717 - MG

**Uberlândia:** (+55 34) 3237-1130 - MG

**Brasília:** (+55 61) 3326-4205 - DF

**Chapecó:** (+55 49) 3323-3847 - SC

**Florianópolis:** (+55 48) 3204-7932 - SC

**Goiânia:** (+55 62) 3281-6088 - GO

**Rio de Janeiro:** (+55 21) 2543-1138 - RJ



Colegio  
**logosófico**  
González  
Pecotche

**Nivel Inicial y Primaria**

Soler 3847 \* Tel: 4824-2389

Vidt 1631 \* Tel: 4825-6927

[primario@colegiologosofico.edu.ar](mailto:primario@colegiologosofico.edu.ar)

**Nivel Secundario**

Av. Coronel Díaz 1774

Tel: 4822-1238 / 4824-4383

[secundaria@colegiologosofico.edu.ar](mailto:secundaria@colegiologosofico.edu.ar)

[colegiologosofico.edu.ar](http://colegiologosofico.edu.ar)