



Curso de Tortas Clásicas



Clase 1: Lemon pie



Ingredientes:

Base:

- 100 g de Manteca
- ¼ taza (45 g) de Azúcar
- 1 cdita (2 g) de polvo para hornear
- 1 huevo
- 200 g de harina 0000
- 1 cdita de ralladura de naranja

Relleno:

- Jugo de 2 limones (80 ml)
- Ralladura de 1 limón
- 1 taza (180 g) de azúcar
- 5 yemas
- 3 huevos
- 50 g de manteca

Merengue:

- 200 gr de azúcar,
- 4 claras

Clase 2: Torta Mousse de chocolate



Ingredientes:

100 g de manteca

200 g de chocolate para taza

6 huevos

125 cc de crema de leche

1 y ½ (270 g) tazas de azúcar

1 sobrecito (9 g) de gelatina en polvo



Clase 3: Rogel



Ingredientes:

Masa:

300 g de harina 0000

2 yemas

50 g de manteca derretida

½ taza (100 ml) de agua tibia

Relleno:

1 k de dulce de leche común

Merengue (suizo):

4 claras

12 cdas (180 g) de azúcar

1 cdita (1 ml) de esencia de vainilla



Clase 4: Cheesecake Clásica



Ingredientes:

Base:

- 1 paquete (200 g aprox) de galletitas de vainilla
- 100 g de manteca semiderretida

Relleno:

- 800 g de queso crema (a temperatura ambiente)
- 100 cc de crema
- 2 huevos
- 1 cda (8 g) de maicena
- $\frac{3}{4}$ taza (135 g) de azúcar
- 1 cdita (4 ml) de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

Cobertura:

- $\frac{1}{2}$ taza (25 g) de frambuesas
- $\frac{1}{2}$ taza (25 g) de arándanos
- $\frac{1}{2}$ taza (25 g) de frutillas picadas
- 3 cdas (60 g) de mermelada de algún fruto rojo

