



# *Repostería Chilena*

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# TORTA HOJARASCA

---

## HOJARASCA:

### INGREDIENTES:

- 500 gr de Harina
- 400 gr de Yema
- 100 cc de Destilado
- Manjar / Frambuesas

### ASÍ SE HACE:

Pesar las yemas, agregar un chorrito de destilados, e igualar peso con harina, amasar y estirar de 1 mm aprox.

## MERENGUE:

### INGREDIENTES:

- 200 gr de Clara
- 400 gr de Azúcar

### ASÍ SE HACE:

Cocinar a fuego directo las claras con el azúcar hasta disolver completamente los cristales de azúcar.

Batir hasta lograr textura deseada.

# CHILENITOS

---

## MASA:

### INGREDIENTES:

- 500 gr de Harina
- 400 gr de Yema
- 100 cc de Destilado

### ASÍ SE HACE:

Pesar las yemas, agregar un chorrito de destilados, e igualar peso con harina, amasar y estirar de 1 mm aprox.

## RELLENO DE AZÚCAR QUEMADA:

### INGREDIENTES:

- 750 cc de Agua
- 500 gr de Azúcar
- 300 gr de Azúcar quemada
- 1 Palito de Canela / Zeste de Limón  
Zeste de naranja, clavo de olor, anís
- 200 gr de Harina
- Coco rallado

### ASÍ SE HACE:

Hervir el agua, azúcar, canela y zeste de limón. Agregar caramelo, y harina, como si fuera una pastelera.

Enfriar cubierto con film plástico y utilizar.

# PRINCIPES

---

## MASA:

### INGREDIENTES:

- 500 gr de Harina
- 400 gr de Yema
- 100 cc de Destilado
- Manjar

### ASÍ SE HACE:

Pesar las yemas, agregar un chorrito de destilados, e igualar peso con harina, amasar y estirar de 1 mm aprox.

## MERENGUE/BETÚN:

### INGREDIENTES:

- 200 gr de Clara
- 400 gr de Azúcar
- 50 gr de Maicena

### ASÍ SE HACE:

Cocinar a fuego directo las claras con el azúcar hasta disolver completamente los cristales de azúcar.

Batir hasta lograr textura deseada, agregar maicena, y utilizar.

Cortar con cortador de principes, rellenar con manjar y forrar con betún. Hornear a 100° hasta secar.