

CHRISCAKES
Cristina Kneer de Vidal
Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472
e-mail civ@vidalint.com
Curso de Pays II (Horneados)

LOS PAYS HORNEADOS

Pay de Queso (Tipo Nueva York)

Pay de Queso (Tipo Flan)

Pay de Limón con Merengue

Pay de Nuez

Pay de Manzana

Pay de Piña

Pay Della Robia

CHRISCAKES

Cristina Kneer de Vidal
 Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472
 e-mail civ@vidalint.com
Curso de Pays II (Horneados)

Pay de Queso (Método 1)

Queso Crema3 Barras grandes (190 gramos)
 Huevos3
 La Lechera1 Lata
 Vainilla2 Cucharaditas

Procedimiento:

Bate primero la leche condensada con el queso crema, luego echa todo junto a la batidora, batiendo hasta que la mezcla sea cremosa sin grumos. Vierte la mezcla a 2 costras de galleta, y hornea a 325° F (165 C.), por 35-45 minutos, hasta que ya no se bambolee el relleno al moverlo.

Pay de Queso (Método 2)

Queso Crema1 Barra Grande (190 gramos)
 Huevos4
 La Lechera1 Lata
 Leche Clavel1 Lata
 Jugo de Limón½ Limón

Procedimiento:

Bate primero la leche condensada con el queso crema, luego echa todo junto a la batidora, batiendo hasta que la mezcla sea cremosa sin grumos. Vierte la mezcla a 2 costras de galleta, y hornea a 325° F (165 C.), por 35-45 minutos, hasta que ya no se bambolee el relleno al moverlo.

Pasta de Harina para Pay (2 costras)

Harina (Los Gallos o La Rosa)2 Tazas
 Margarina1 Taza
 Sal½ Cucharadita
 Agua Fría2 Cucharadas

Combina la harina con la margarina y sal hasta obtener grumos de tamaño de garbanzos chicos. Añade el agua y comprime la masa hasta que se pueda juntar en una sola bola. Divide y extiende las costras.

CHRISCAKES

Cristina Kneer de Vidal
 Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472
 e-mail civ@vidalint.com
Curso de Pays II (Horneados)

Pay de Limón con Merengue

Azúcar 1-1/2 Taza
 Maicena 3 Cucharadas
 Harina 3 Cucharadas
 Sal 1 Pizca
 Agua Caliente 1-1/2 Taza

* * * *

Yemas de Huevo 3
 Mantequilla o Margarina 2 Cucharadas
 Cáscara de Limón rallado 1 Cucharadita
 Jugo de Limón 1/3 Taza

Procedimiento:

En una fuente de hacer sopa, pon el azúcar, la maicena, la harina y la sal; agrega lentamente el agua caliente, revolviendo constantemente. Cocina esta mezcla a fuego alto hasta que hierva, luego bájale la llama y sigue revolviendo por 2 minutos mas. Apaga el fuego mientras agregas un poco de la mezcla caliente a las yemas y lo revuelves. Repite este proceso, luego echa las yemas revueltas a la fuente y sigue cociéndolo a fuego mediano. Después de que hierva, sigue cocinando por otros 2 minutos. Apaga el fuego y agrega la mantequilla, la cáscara de limón y el jugo de limón. Revuelve todo y viértelo en un recipiente con costra de harina ya horneado. Se puede servir con crema chantilly arriba, o se le puede poner merengue y hornearlo.

Merengue

Claras de Huevo 3
 Vainilla 1/2 Cucharadita
 Cremor Tártaro 1/4 Cucharadurita
 Azúcar Blanca 6 Cucharadas

Procedimiento:

CHRISCAKES

Cristina Kneer de Vidal
Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472
e-mail civ@vidalint.com

Curso de Pays II (Horneados)

Bate las claras con la vainilla y el cremor tártaro hasta formar picos; Agrega el azúcar lentamente, batiendo hasta que se hagan picos duros y brillosos. Cubre el pay y hornéalo a 375° F (190° C.), por 10-12 minutos, o hasta que doren bien los picos.

Pay de Nuez

Huevos3
Azúcar2/3 Taza
Miel Karo Oscura (Maple o Piloncillo)1 Taza
Margarina1/3 Taza
Vainilla1 Cucharadita
Nuez Pecana1 Taza

Procedimiento:

Mezcla bien los primeros 5 ingredientes hasta que se haga espuma, luego agrega las nueces, y vierte en un recipiente para pay con costra de harina sin hornear. Hornea a 350° F. (175° C.) por 50 minutos, o hasta que dore y cuaje.

Pay de Manzana

Manzanas5 o 6
Azúcar1/2 Taza (o al gusto)
Canela1 Cucharadita (o al gusto)
Mantequilla o Margarina2 Cucharadas (o al gusto)

Procedimiento:

Pela y corta las manzanas, échales el azúcar y la canela, y déjalas reposar por media hora mínimo. Échalas a una costra de harina sin hornear, ponles la mantequilla y cierra con otra tapadera de harina. Hornea a 350° por 60 minutos.

CHRISCAKES

Cristina Kneer de Vidal
 Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472
 e-mail civ@vidalint.com
Curso de Pays II (Horneados)

Pay de Piña**Relleno:**

Piña Fresca cortada en trocitos.....2 Tazas (1/2 piña aprox.)
 Agua.....1-1/2 Tazas
 Azúcar.....1 Taza
 Sal.....1/2 Cucharadita

Agua.....1 Taza
 Fécula de Maíz (Maizena).....2 Cucharadas
 Harina.....2 Cucharadas

Procedimiento:

Pon a hervir los trocitos de piña en la taza y media de agua por unos 10 minutos; añade el azúcar y hierva otros 5 minutos. Disuelve la Fécula de Maíz y la Harina en la otra taza de agua y añádela a la mezcla de piña poco a poco, hirviendo otros 5 minutos más.

Vierte esta mezcla en una costra sin hornear, y tápala con masa cortada en tiritas y tejida arriba del pay. Hornea a 170° C. por una hora.

Pay Della Robia

Peras.....3
 Duraznos.....3
 Uvas.....1 Taza
 Nuez picada.....1/4 Taza
 Uva pasa.....1/4 Taza
 Azúcar granulada.....1/4 Taza
 Canela.....1/2 Cucharadita

Procedimiento:

En una pasta de harina sin hornear, rocía el fondo con el azúcar y la canela. Echa la nuez picada y las pasas, luego pela las frutas y rebana cada mitad de fruta, poniendo las rebanadas de manera que se conserve la forma de cada fruta. Ya puestas las frutas, tapa

CHRISCAKES

Cristina Kneer de Vidal

Tel 212-1350 / Cel. 044-662-204-0472

e-mail civ@vidalint.com**Curso de Pays II (Horneados)**

el pay con otra rueda de pasta, séllalo, decóralo con laminas de masa cortadas en las formas de las frutas que contiene el pay, y hornea por 60 minutos en horno de 350° F. (170° C.)