

PANETON DE MILAN

Ingredientes: 1 kilo de harina, 200 grs. de azúcar, 110 grs. de manteca La Cocinera, 110 grs. de mantequilla, 40 grs. de levadura fresca, 9 yemas y 3 huevos, 1 cucharada de sal, 150 grs. de pasas, 200 grs. frutas confitadas, unos granos de anís, $\frac{1}{2}$ vaso de vino dulce, 10 gotas de esencia de chirimoya, $\frac{1}{4}$ de litro de leche, ralladura de naranja, vainilla.

Preparación: Disolver la levadura en la leche fría, agregar la harina, huevos, manteca, mantequilla, naranja, anís, vino y esencias. Usar solamente 700 grs. de harina. Hacer una masa y batir todos los ingredientes con cuchara de madera. Dejar reposar cuatro horas, después de amasar y agregar el resto de la harina. Estirar con un rodillo y colocar las frutas. Hacer una bola con la masa y poner en una olla a levar por una hora más. Untar con yema y leche hacer un corte en cruz y poner al horno moderado por tres cuartos de hora.

PANETON

Ingredientes: 200 grs. de mantequilla, una taza de Piñones, $1\frac{1}{2}$ taza de azúcar, 750 grs. de harina preparada, 200 grs. de nueces, 300 grs. de pasas, 200 grs. de cortezas de naranja confitada, 12 huevos, 2 copitas de Cognac, 2 cucharadas de leche, 1 cucharada de vainilla, 2 cucharadas de agua de azahar, 1 pizca de sal, 150 grs. de almendras, esencia de limón y Rhum.

Preparación: Se amasa por 10' en un mármol la mantequilla fría y el azúcar, triturando con el mezclador. Se agregan 8 huevos -uno por uno y luego se echa $\frac{1}{2}$ kilo de harina; cuando esté blando se agrega 4 yemas y el cuarto de kilo de harina restante; se echa la vainilla, la leche y sal y esencias, se sigue amasando con las palmas de las manos hasta que la masa quede bien suave. Enseguida se echan las nueces picadas grueso, las pasas, las frutas confitadas (envueltas en harina) y el Cognac y se mezcla bien. Se pone en un molde forrado con papel grasa, emantequillado y enharinado y se deja reposar de 15 a 20'. Luego se pinta la superficie con yema de huevo mezclada con leche y se pone en horno de 275°F. por 3 horas. Cuando haya comenzado a dorar se da un corte con un cuchillo en forma de cruz y se baja la temperatura de arriba o en su defecto se coloca un papel. Se saca del molde una vez tibio.

PAN DULCE MEXICANO

Ingredientes: 15 grs. levadura Fleischman, $\frac{3}{4}$ de taza de agua tibia, $1\frac{1}{2}$ de tazas de azúcar, 225 grs. de mantequilla, $1\frac{1}{2}$ de tazas de leche, 6 yemas, ralladura de la cáscara de una naranja (opcional) 1 k. de harina sin preparar, 2 cucharadas de leche y 1 huevo entero para pasar con 1 pincel sobre el pan antes de llevarlo al horno.

Preparación: En un tazón se pone la levadura con el agua, 1 cucharada de azúcar y 3 cucharadas de harina, se deja por 10 minutos, cernir la harina y ponerla en un recipiente grande, mezclar en una cacerolita la leche y la mantequilla y llevarla al fuego moviendo hasta que disuelva, dejarla enfriar. Luego mezclar con la harina y los huevos y el azúcar y batirla hasta que se desprenda de las manos junto con la levadura. Dejar elevar por lo menos 3 horas y luego romper la masa y poner en moldes engrasados dejando más o menos 2 horas y media. Con el huevo entero y la leche mezclar y pasar por la superficie, introducir al horno de 350° por espacio de 25 minutos más o menos.

MON PLUS ULTRA (Postre helado de fresas)

Ingredientes: 300 grs. de mantequilla sin sal, 200 grs. de azúcar en polvo, 2 cucharadas de cognac, 3 huevos, $\frac{1}{2}$ kilo de fresas, 24 bicotelas, 1 coco, fresas bien grandes, hojas de cedrón o menta para la decoración, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación: Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema, agregar le los huevos uno a uno batiendo bien después de cada adición, luego el cognac y vainilla (apartar un poco de esta crema para la superficie). De las fresas hacer un puré y mezclar con la crema exterior. En un molde desarmable se acomoda una capa de bicotelas partidas, otra de crema de fresas en esa forma se termina con las bicotelas, se lleva a la refrigeradora bien tapado (este postre se prepara siempre la víspera). Se desmolda y se cubre con la crema que se separó y se decora con el coco fresco rallado en forma de virutas y ramitos de fresa y hojas de menta o cedrón.

TORTA SUPREMA

Ingredientes: 1 kilo de nueces, 70 grs. de harina, 240 grs. de azúcar, 1 cucharadita colmada de Royal, 10 huevos.

Para el Relleno y baño: 1 puñado de almendras peladas, tostadas, 200 grs. de mantequilla, 200 grs. de azúcar en polvo, 2 latas de leche condensada para el manjar blanco.

Preparación: Se baten las yemas junto con 2 claras y el azúcar (240 grs.) las 8 claras restantes se baten a punto de merengue; al primer batido se le agrega la harina cernida con el Royal, las nueces molidas, dejando un poco para el baño y por último las claras, se mezcla bien y se pone en 2 moldes emantequillados al horno 350° una vez que la torta esté fría se rellena con el chantilly que se habrá hecho del azúcar y la mantequilla y con el manjar blanco que se hace de los dos tarros de leche con dulce. Se rellena por capas, terminando con las nueces y las almendras tostadas.