

Cómo quedar bien con los postres



Consejos Páginas Amarillas

Son el punto final a una buena comida. Con ellos podrá lucir sus mejores dotes culinarias. Desde una sencilla fruta bien presentada a un digestivo helado, pasando por los más deliciosos pudines o pasteles. Su imaginación hará que sus postres rebose dulzura y buen gusto.

Un postre para cada ocasión

- Si la comida es muy copiosa, remátela con un helado o un sorbete. Son digestivos y permiten combinar todo tipo de sabores.
- Los flanes y pudines son fáciles de preparar y se conservan muy bien en la nevera. Intente preparar alguna variedad con frutas, café, limón o canela.
- Si la fruta que va a servir no está suficientemente madura, pruebe con algún truco, como envolver las piezas en papel de periódico y

guardarlas en la nevera. Si se trata de kiwis, bastará con colocarlos junto a plátanos o manzanas para que maduren.

- El queso puede ser un postre perfecto siempre que la comida no haya sido muy pesada. Prepare una tabla con varios tipos y sívalos junto con uvas y galletitas saladas.
- Para lucirse, prepare una tarta o pasteles: hojaldre, bizcocho, masa quebrada y todo tipo de pastas se prestan a combinar con cremas, frutas, mousses, quesos,

frutos secos o incluso licores para crear obras maestras. Si compra las tartas hechas, puede servir las con algún toque personal.

Trucos de pastelero

- El hojaldre es una pasta muy agradecida. Puede comprarla ya preparada.
- Si quiere que un pastel o bizcocho se desprenda con facilidad del molde, úntelo bien de mantequilla. Si la pasta es de hojaldre, ponga el doble de mantequilla en el molde.
- Si añade pasas a un bizcocho y no quiere que se vayan todas al fondo del molde, rebócelas antes con un poco de harina.
- Para hacer crema pastelera o natillas sin que salgan grumos, disuelva bien una cucharadita de harina de maíz en la leche

fría y luego espéselo con las yemas y el azúcar al baño María.

- Si necesita montar claras, le será más fácil si los huevos están a temperatura ambiente y si les añade unas gotas de zumo de limón o unos granos

de sal gorda al batirlas.

- Para cocer un bizcocho, la temperatura no debe ser muy elevada. Basta con unos 175°C. Recuerde, nunca llene el molde más de las 3/4 partes de su capacidad.

La sobremesa

Tan importante como el postre es la sobremesa. El café y las infusiones suelen rematar una buena comida, y hay quien añade los licores o el puro. Lo mejor es que tenga todo preparado en un carrito, excepto el café que debe prepararlo en el último momento.

1º Si muele el café en el momento de hacerlo, saldrá mucho mejor. Una buena mezcla es 3/4 partes de natural y una de torrefacto.

2º Las infusiones de manzanilla o flores de malva son perfectas para calmar las digestiones pesadas.

3º Sirva el café con unos bombones o con unas tejas de almendra.