

## 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 rebosen 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.