

PASTELILLOS Y PASTAS DE TÉ

Su aspecto es tan variado como quiera la imaginación y constituyen el complemento perfecto para el café y la copa de una buena comida. Las pastas de té destacan por la variedad de su presentación, de textura ligera o contundente. Su pareja tradicional es el té, pero admiten de buen grado la compañía de un aromático café o una copa de Pedro Ximénez, según la hora del día

Tipos y Variedades



Almendrados

Consisten en una masa de almendra con la que se confeccionan pequeñas galletas de distintas formas. Pueden estar cubiertos de almendras picadas o fileteadas, o con un glaseado de frutas.



Bocaditos Variados

Son círculos de bizcocho de almendra que, una vez cocidos, se unen de 2 en 2 con mermelada y se cubren con distintos glaseados.



Borrachitos

Se diferencian de los bocaditos en que, antes de pintarlos con jalea y glasearlos, se emborrachan con un almíbar ligero aromatizado con ron.



Lenguas de Gato

mousses...

Pastas alargadas y finas que se toman solas o en compañía de helado. Con la misma masa se elaboran **tulipas**, que se rellenan de helado, frutas del bosque,



Tejas

Láminas finísimas de masa con la forma y los calados de una peineta de concha. Pueden ser de almendra, de miel, de avellanas...



Trufas

Son bolitas de crema de chocolate recubiertas con chocolate duro o, simplemente, con cacao amargo.



Pastas de Té

Tienen formas diversas y pueden ir rellenas de mermelada, bañadas con chocolate, cubiertas con frutos secos picados o simplemente espolvoreadas con azúcar glasé.



Yemas

Bolitas del tamaño de una nuez, hechas con una pasta de almíbar y yemas de huevo, que se cubren con distintos baños.

Técnicas

Almendrados:



Se prepara una masa de almendra molida, azúcar, harina y yema de huevo para hacer pequeñas galletas que se espolvorean con almendra picada. Se pintan con huevo batido y se cuecen en el horno precalentado a 200 °C durante unos 5 minutos o hasta que empiecen a dorarse. La proporción de la masa es de 50 gr. de azúcar, 50 gr. de almendra molida y 100 gr. de

azúcar por cada 2 yemas.

Bocaditos Variados:



Se prepara un bizcocho espumoso, se forman montoncitos muy pequeños sobre la placa pastelera engrasada y se cuecen durante 8 minutos a 175 °C. Se pegan de 2 en 2 con confitura de frutas y se glasean, alternando rellenos y glaseados para darles más variedad.

Borrachitos:



Se emplea el mismo bizcocho de los bocaditos, pero se les da forma redonda o alargada. Luego, se bañan con un almíbar a punto de hebra floja aromatizado con ron y cáscara de limón, se pintan con jalea de frambuesas y se cubren con *fondant* o, una vez secos, con un glaseado.

Lenguas de Gato:



Se mezcla la harina tamizada con el azúcar y la mantequilla ablandada, y se incorporan las claras montadas a punto de nieve. Se engrasa la placa pastelera. Se introduce la preparación en la manga pastelera con boquilla lisa y ancha y se forman tiras de unos 5 cm. de largo separadas entre sí, ya que ensanchan al cocer. Se introducen en el horno precalentado a 175 °C durante 10 minutos. Hay que desprenderlas de la placa en caliente, introduciendo un cuchillo por debajo, y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Tejas:



La masa se prepara batiendo las claras con el azúcar hasta que estén muy espumosas. Se añade la harina y se mezcla con suavidad antes de incorporar avellanas molidas, almendras molidas o fileteadas, tiritas de naranja o lo que indique la receta.

Trufas:

Se bate la mantequilla con 3 cucharadas de azúcar glasé hasta que esté espumosa, se añade yema de huevo batida con unas cucharaditas de agua y, por último, el chocolate

fundido. Se pone la preparación en una manga pastelera, se van formando montoncitos en una bandeja cubierta con papel de aluminio y se meten en el congelador hasta que se endurezcan. Se bañan con chocolate fundido o se pasan por cacao amargo y se colocan en cápsulas de papel. La proporción de ingredientes es de 100 gr. de mantequilla por 3 cucharadas de azúcar glasé, 2 yemas, 2 cucharaditas de agua y 125 gr. de chocolate amargo.

Pastas de Té:



Aunque hay muchas fórmulas, la masa básica se prepara con harina, mantequilla, azúcar y huevos. Se cuecen durante 15 minutos a 175 °C. Se decoran según se indique en la receta.

Yemas:



Se prepara un almíbar a punto de bola. Se baten las yemas en un cazo de fondo grueso y se va echando el almíbar a hilillo fino sobre las yemas. Se acerca el cazo al fuego y se mueve constantemente hasta que la mezcla se desprege de las paredes del recipiente. Se vierte sobre un mármol o una fuente plana y se extiende para que se enfríe.

Se forman rulos de masa de yema, se espolvorean con azúcar glasé y se cortan en trozos regulares que se moldean en forma de bolitas. Se bañan o se rebozan en azúcar según indique la receta. Se ponen en cápsulas de papel.
