



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Nuestra invitada especial



En este primer número contamos con una invitada de excepción, Patricia Arribéizaga, diseñadora y alma de *Cakes Haute Couture Pasteles y Cookies de Alta Costura*. Sin duda, la cake designer más prestigiosa de nuestro país.

Sus tartas, galletas, cupcakes, macarons... son requeridos por todas las revistas de moda para protagonizar sus reportajes fotográficos, y sus diseños están presentes en los eventos más señalados.

creadora del concepto "Alta costura" en pastelería, los productos de repostería que nos ofrece *Cakes Haute Couture* son confeccionados como si fueran trajes de Alta Costura, a partir de un diseño siempre original y personalizado y a través de un detallado trabajo artesanal, logrando así creaciones glamorosas y exclusivas que marcan tendencia en la pastelería de diseño.

La generosidad de Patricia nos ha brindado la oportunidad de conocer dos de sus recetas de galletas para estas fechas, todo acompañado de unos preciosos diseños y unas fotografías maravillosas.

Desde aquí no tenemos palabras suficientes para agradecerle su apoyo a este proyecto, y con esta colaboración llena de clase y glamour este primer número de nuestro Magazine, ya que es un verdadero honor poder contar con ella y con sus creaciones.

No imaginamos a nadie mejor para acompañarnos en este bonito proyecto, de nuevo mil gracias por todo.

{ www.cakeshautecouture.com }

Galletas
Springerle

receta por cortesía de

Patricia Arribéizaga
Cakes Haute Couture
Pastries & Cookies de Alta Costura



Galletas Springerle

Las galletas Springerle son unas de las galletas alemanas más tradicionales para Navidad, son galletas blancas con sabor a anís que llevan una imagen de distintos motivos estampada sobre su superficie. Las imágenes se imprimen presionando la masa con rodillos de madera o con moldes planos finamente tallados en madera.

La historia de las galletas Springerle se remonta a casi mil años atrás, las tribus germánicas durante la celebración del solsticio de Invierno realizaban sacrificios de animales como ofrenda al dios Wotan (Odín) rey supremo de los dioses nórdicos, el caballo era considerado un animal sagrado para esas tribus y la palabra Springerle proviene de un antiguo dialecto alemán que significa algo así como "pequeño caballo de salto".

Como la gente pobre no podía permitirse sacrificar a sus animales realizaban galletas en forma de animales para ofrecerlas como sacrificio al dios Wotan. Aun sobreviven algunos vestigios de esas prácticas paganas en las formas y grabados de los moldes de Springerles, con escenas de animales y de estas festividades.

En la edad media, con la inclusión del 25 de Diciembre en el calendario cristiano se continuó con esta tradición de las galletas estampadas, reemplazando los diseños paganos por motivos cristianos, los hornos de los monasterios que proveían de dulces y panes a la realeza fueron los que mayor influencia tuvieron al reemplazar los antiguos motivos en las Springerle incorporando los diseños religiosos que dominaron este período.

La primera receta de Springerle apareció en un libro de cocina de 1688, estas galletas se volvieron muy populares entre 1600 y 1800 cuando los artesanos comenzaron a fabricar moldes y rodillos tallados y grabados en madera con intrincados y finos detalles decorativos, los diseños tenían un importante significado simbólico: Fertilidad, virilidad, amor, etc., posteriormente también se incorporaron diseños con flores, frutas y detalles de la vida cotidiana de la época. La mayoría de los moldes de este período se encuentran en museos Europeos o en colecciones privadas.

Los moldes de Springerle son valorados como un tesoro familiar que ha pasado de generación en generación de madres a hijas a través de los siglos junto con las antiguas recetas celosamente guardadas.

Hace varios años recibí de regalo de mi querida amiga Erika unos antiquísimos moldes anteriores al 1800 que pertenecieron a su familia alemana y también varias recetas de larga tradición familiar para hacer galletas Springerle. Quedé completamente enamorada de la belleza de los diseños de los moldes tan trabajosamente tallados y comencé a probar las recetas y a adaptarlas un poco a mi gusto.

Desde que ese fantástico regalo llegó a mis manos, todos los años preparo galletas Springerle y he ampliado mi colección de moldes para sorprender en las fiestas, a mi amiga, a mi familia y también a todos los que se han sumado a disfrutar de estas deliciosas cookies.

ingredientes

- 3 huevos (a temperatura ambiente)
- 375 gramos de azúcar glasé
- 60 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de levadura en polvo (*)
- 500 gramos de harina
- ½ cucharadita de aceite esencial de anís

(*) receta original lleva hartsborn (ammonium carbonate) un agente leudante que se utilizaba en pastelería en el siglo diecisiete, podría decirse que fue el precursor de la levadura en polvo que usamos ahora. Actualmente es raramente usado en pastelería, pero es posible conseguirlo, yo prefiero preparar las Springersle con hartsborn ya que resultan con mejor textura, pero se puede reemplazar por la levadura en polvo: ½ cucharadita de hartsborn equivale a 1 cucharadita de levadura en polvo. Para reemplazar la levadura en polvo por el hartsborn para esta receta hay que mezclar 2 gramos de hartsborn en 1 cucharada sopera de leche (dejar reposar durante 1 hora y media) y agregar a los huevos batidos.

preparación

Batir los huevos durante 15 minutos en batidora a potencia máxima (con una batidora manual batir durante 20 o 25 minutos) los huevos deben quedar de color muy claro, esto es necesario para que las galletas salgan de color blanco.

Incorporar lentamente el azúcar glasé tamizada batiendo a baja potencia, luego incorporar la mantequilla y seguir batiendo hasta que la preparación esté cremosa. Agregar la sal y el aceite de anís.

Incorporar la levadura en polvo a la harina y tamizarla. Cambiar el gadget de la batidora por la pala mezcladora (K), agregar la harina mezclando a velocidad mínima, cuando la masa esté lista, terminar de ajustarla amasando bien en la mesa con un poco de harina hasta que la masa no se pegue a las manos, la cantidad de harina para ajustar dependerá del tamaño de los huevos y de la humedad ambiente.



fotografía: Cakes Haute Couture

Sobre una superficie espolvoreada con harina estirar la masa con rodillo y con un pincel, pincelar con poca harina los moldes y la superficie de la masa estirada, cortar la masa en trozos y presionar en los moldes, retirar los moldes y cortar las galletas con un cuchillo.

Disponer las galletas en una bandeja cubierta con papel de horno y dejarlas reposar descubiertas entre 8 y 24 hs. (Durante toda una noche es suficiente)

Hornearlas a 150° entre 10 y 16 minutos dependiendo del tamaño de las galletas, no deben dorarse ya que perderían su característico color blanco.

Se pueden envasar en bolsas de celofán o conservar en latas durante meses y mejoran su sabor con el tiempo.