

# Tartas dulces

E B O O K

RECETARIO DIGITAL PARA PREPARAR TARTAS DULCES, CON  
EXPLICACIONES CLARAS Y SENCILLAS



MATIAS CHAVERO



---

**3** INTRODUCCIÓN

---

**4** EQUIVALENCIAS

---

**6** MASAS

---

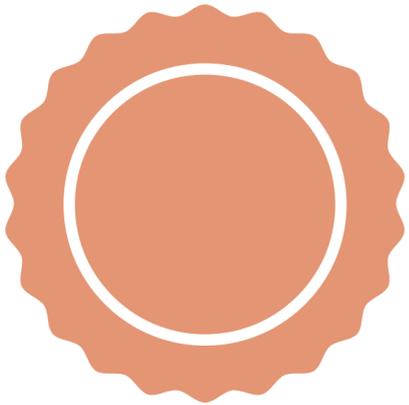
**12** BÁSICOS

---

**16** TARTAS

---

**37** GLOSARIO



# Introducción



En este nuevo ebook o recetario digital, vas a encontrar todo lo necesario para preparar las mejores tartas, con todas las técnicas, con las explicaciones claras y sencillas.

Estan todos los tipos de masa que se usan en la pastelería. Cada una de ellas tiene una característica en particular, mi recomendación es que las pruebes a todas y después decidas con cual quedarte para usarla en tus preparaciones.

Hay muchos que dicen que para ciertas preparaciones hay que usar una masa sablee, para otras la sucee y también la frola. En mis años de trabajar por varias pastelerías he usado todas las masas, con buenos resultados y otros no tantos. Por eso después de mucho tiempo decidí usar la masa frola para todas las tartas que preparo, porque es la que mejor resultado me da.

**En todas las recetas esta aplicada esa masa, pero vos podes usar la que mejor te salga.**

Podes rellenarlas con crema chantilly, pastelera o el relleno que quieras, no te ates a una receta, animate a crear nuevas combinaciones para sorprender a los tuyos. Espero que este ebook se de tu agrado y puedas aprovechar el 100% de todas las recetas.

# EQUIVALENCIAS

Aceite 	
1 litro	5 tazas
1 taza	190 - 200 ml
1 cucharada	14 - 16 ml
1 cucharadita	4 - 5 ml

Azúcar 	
1 kilo	5 tazas
1 taza de azúcar	190 - 200 gr
1 taza de azúcar negra	160 gr
1 taza de azúcar impalpable/glas	120 - 130 gr
1 cucharada al ras	11 - 13 gr
1 cucharada colmada	26 - 28 gr
1 cucharadita	3 - 4 gr

Harina 	
1 kilo	8 tazas y 1/2
1 taza	120 - 130 gr
1 cucharada al ras	15 gr
1 cucharada colmada	25 - 30 gr
1 cucharadita	5 gr

Manteca/mantequilla/margarina 	
1 taza	190 - 200 gr
1 cucharada al ras	10 - 15 gr
1 cucharada colmada	40 - 45 gr
1 cucharadita	6 - 8 gr

Temperatura	Grados centígrados	Grados Fahrenheit
Muy bajo	95	200
Muy bajo	110	225
Muy bajo	120	250
Bajo o lento	135	275
Bajo o lento	150	300
Tibio	165	325
Moderado	175	350
Caliente moderado	190	375
Caliente	200	400
Caliente	220	425
Muy caliente	230	450
Muy caliente	245	475

The background is white and decorated with various icons. There are several orange circles representing whole oranges, some with a small stem and leaf. There are also green clusters of grapes. Slices of watermelon are shown in both orange and green outlines. Small, multi-pointed starburst icons are scattered throughout. The text is centered in the middle of the page.

# MASAS

**Todos los tipos de masas que se  
pueden usar para preparar las  
tartas**

# MASA BRISEE

## BASICOS



### INGREDIENTES:

AZÚCAR 25 G

HUEVOS 1

AGUA 25 ML

SAL 5 G

YEMAS 1

HARINA 0000 250 G

MANTECA 125 G \*

## PROCEDIMIENTO:

LA DIFERENCIAS CON OTRAS MASAS ES QUE ESTA LLEVA MUY POCA AZÚCAR

- Colocar en la procesadora la harina, manteca fría, sal y azúcar.
- Procesar hasta obtener un granulado.
- Incorporar el huevo, la yema y el agua. Tomar rápidamente la masa.
- Envolver en film y dejar reposar en frío una hora.

\*Se puede usar mantequilla o margarina