

"LA ESTRELLA DEL POLVITO URUGUAYO", RECETA DEL POSTRE GANADOR

Por Mario Andrade, alumno del Ciclo formativo

El 22 de Diciembre del 2017 se celebró el concurso de postres en el IES Doramas, dentro de las fiestas navideñas, contando con gran participación de alumnos y alumnas que presentaron para su degustación un total de 9 postres.

El jurado estuvo compuesto por un delegado y una delegada cultural de Bachillerato, un representante de padres o madres, un representante de administración y dos representantes del profesorado del Centro, ejerciendo una de ellas de presidenta.

Un postre, que según ha descrito el propio jurado, era fácil de comer y susceptible, que contiene los ingredientes propios de la temporada navideña en una composición equilibrada y deliciosa. Además, la presentación ha sido valorada muy positivamente. Yo, Mario J. Andrade Moreno, alumno del TAPSD elaboré el postre nº3 llamado "LA ESTRELLA DEL POLVITO URUGUAYO". Por lo cual aquí y seguidamente dejo firmado los ingredientes y pasos para elaborar el postre:

Ingredientes Polvito Uruguayo (12 porciones)

1. 2 Paquetes galletas María
2. 6 Suspiros de Moya
3. 500 g Dulce de leche
4. 2 latas Nata ermol
5. 1 cucharada mantequilla al punto pomada

Pasos para la elaboración (60 minutos)

1. Se puede preparar bien en porciones individuales o como tarta. En este caso se ha preparado como postres individuales y se obtienen unas 10/15 raciones (dependiendo del tamaño del vaso). Molemos un paquete de galletas hasta que se haga polvo y la mezclamos con la mantequilla en punto de pomada. Con la masa que obtenemos untamos el fondo de cada vaso donde vamos a hacer el polvito.
2. Por otro lado desmenuzamos los suspiros de Moya con la mano sin que se haga del todo polvo y mezclamos con el resto de galleta molida.
3. Montamos la nata, no hay que echarle azúcar, ya que el resto de los ingredientes son bastante dulces.
4. Ahora llega el momento de montar los postres. En cada vaso, en el cual ya habíamos puesto la masa del punto 1, añadimos un poco de la mezcla del punto 2 (galleta y suspiros). Sobre esta añadimos una capa de dulce de leche (mejor si es sirve fácil), posteriormente añadimos una capa de nata montada. Ahora volvemos a repetir las capas sobre la capa de nata que habíamos puesto pondremos otra cuchara de la mezcla galletas-suspiros, luego el resto de dulce de leche y luego lo que nos queda de la nata montada.
5. Finalmente se decora con un poco de galleta molida, suspiros desmenuzados y un poco de dulce de leche.
6. Por último se debe enfriar en la nevera durante al menos 4 horas, si pasan una noche mejor.

Ingredientes GALLETAS

- 250 gr de Mantequilla sin sal
- 150 gr de Azúcar
- 400 gr de Harina de trigo
- Pizca de Canela

Pasos de Elaboración

En un bol pones 250 grs. de mantequilla, sin sal. Lo vamos mezclando con 150 grs. de azúcar. Una vez hecho le vamos agregando la harina poco a poco, a la vez que vas amasando y esto evitará crear grumos. No olvides que debes aplicarla poco a poco e ir amasando. Le pones una pizca de canela y sigues amasando. Si quieres a la mezcla puedes añadirle chocolates chips. Los moldes, y 180 grados en 10 minutos. Cuando estén los bordes dorados. ¡LISTO!

Recibí una cesta de Navidad compuesta por un lote de productos como recuerdo en la participación del concurso. Aprovecho la ocasión para felicitar a los participantes, así como agradecer la alta participación en el concurso y en las actividades del centro en el mismo día, al jurado por su disposición y colaboración y al público por acudir a la cita.

