

mando con él pedazos de la masa del grueso de una nuez, que se dejan caer en el aceite ó manteca y se frien á fuego manso, meneándolos sin cesar; cuando se han esponjado bien y han adquirido un buen color dorado, se sirven calientes después de haberlos espolvoreado de azúcar molida y tamizada.

Si estos buñuelos están bien hechos, deben ser ligeros y huecos por dentro.

También se pueden freir de un modo más pronto, haciendo muchas porciones con la masa, del grueso de una nuez, unas cerca de otras, sobre una hoja de papel blanco, y se echan así en la fritura ó manteca bien caliente, aunque sin hervir; cuando los buñuelos se hayan desprendido, se quita el papel y se continúan friendo del mismo modo.

756

Buñuelos de briocho:

Se toman dos molletes ó panecillos; se cortan por la mitad, se les quita la miga, y se pone en su lugar crema crecida y dulces confitados, se pegan juntas las dos mitades, de manera que parezcan enteros; se envuelven así con una masa hecha con harina, un poco de aceite, y sal desleída en vino blanco; se pone á cocer hasta que adquieran un color dorado; luego se sacan, se espolvorean

con azúcar molida, y se les pasa un badil ó pala de hierro hecho ascua.

757

Buñuelos de manjar blanco.

Se pone en un cazo un cuarteron de harina de arroz, se deslíe con dos huevos, añadiendo cuartillo y medio de leche y dos onzas de azúcar; se hace cocer hasta que quede como una papilla, meneando siempre la mezcla á una mano, por espacio de dos horas; cuando esté espesa, se aparta del fuego, y se le echa un polvo de raspadura de limón, un poco de flor de naranja confitada y picada, y una poca de sal.

Mezclado todo se extiende la crema en un plato espolvoreado de harina; luego que esté fría, se corta en porciones, que se arrojan entre las manos con harina, dejándolas del tamaño de una bala de fusil, y se frien en manteca muy caliente: luego que se han tostado se sacan prontamente, y se revuelcan en azúcar molida ó tamizada.

758

Buñuelos exquisitos.

Se ponen en un cazo dos cucharadas de harina, se deslien con las claras y yemas de cuatro huevos, una cáscara de limón verde

raspada, media cucharada de agua de flor de naranja, medio cuartillo de leche, otro medio de nata; se pone esta mezcla á cocer á fuego manso, meneándola siempre; se aparta, y estando fría, se corta en pedazos, y se meten para bañarlos en una masa hecha de esta manera:

Se ponen en un cazo dos cucharadas de harina, una cucharada de aguardiente, un polvo de sal, y se deslie con dos huevos; luego se frien, y se sirven espolvoreados de azúcar, y tostados con una pala hecha aseua.

759

Buñuelos de pan.

Se pone á cocer medio cuartillo de leche con un poco de azúcar, y un polvo de sal, media cucharada de agua de flor de naranja, y un polvo de raspaduras de cáscaras de limón, y se continúa cociendo hasta que se reduzca á la mitad: se tienen preparadas rebanadas de pan, cortadas del tamaño de un real de plata, y del grueso de medio dedo: se meten en la leche después de cocida: luego que estén todas bien empapadas, se ponen á escurrir, se revuelcan en harina, se frien, se espolvorean con azúcar, y se tuestan con la pala hecha aseua.

760

Buñuelos de crema.

Se pone en un cazo medio cuartillo de nata y medio de leche; una poca de sal, un polvo de raspaduras de cáscaras de limón verde; se hace cocer esta mezcla hasta la reducción de la mitad; luego se echan tres cucharadas grandes de harina que se deslien sobre el fuego con la crema, y se menea todo bien, á una mano, hasta que quede muy espeso. Se aparta del fuego, se pone sobre una mesa ó tablero, se aplasta y se extiende con rodillo de palo, se corta en cuadros de cuyas esquinas dos sobresalgan en punta; se echan á freir, se espolvorean con azúcar, y se tuestan con la pala hecha aseua.

761

REPOSTERIA.

Ya hemos expuesto en el artículo del arte del confitero los puntos principales que deben darse al azúcar para sus diferentes usos, y esto nos excusa de repetirlos en el presente tratado, relativo al arte del repostero, que se ha compuesto con presencia de los escritos de uno de los más inteligentes profesores de este arte en Francia.

No era el ánimo del compositor de esta

obra, extenderse al tratar de esta materia; pero se ha resuelto á hacerlo en vista de las repetidas instancias que se le hicieron, principalmente de muchas ciudades y pueblos donde no suele haber inteligentes en el arte de la confitería y repostería, y donde pueden ser muy útiles estas noticias.

762

Mostachones á la italiana.

Se toman de azúcar morena tres libras; de harina cuatro; de almendras con cáscara dos; de canela onza y media; y de nuez de especia, pimienta y clavo lo que se quiera á discreción. Todos estos ingredientes bien molidos y pasados por cedazo, se amasan con agua fría en un perol proporcionado, y al tiempo de amasarlos se añadirá un poco de cáscara raspada de cidra ó de limón confitado.

Después de bien trabajada la masa, de modo que quede manejable, se pondrá en un plato espolvoreado de harina, y se le dejará reposar unas dos ó tres horas, y se cortarán de ella tres ó cuatro mostachones para probar en el horno si está en su debida consistencia, la cual se conoce cuando se ve que se esponja un poco con el calor del horno; pues si en lugar de esponjarse se viere que se extienden, se mezclará á la masa un po-

co más de harina, y se amasará otra vez. Estando ya como se requiere, se cortarán los mostachones en forma ovalada, rematando en punta por sus extremos, y dándoles cuatro ó cinco dedos de largo y tres de ancho. En esta forma se meten en el horno, y después de cocidos, se sacarán, y se les dará el baño, hecho del modo siguiente:

Se toman de azúcar morena tres libras, y de canela onza y media; se mezclan ambas sustancias, se pasan por el tambor ó cedazo, se añade á esta mezcla un poco de agua olorosa, y se procede de modo que no quede el baño claro, sino que al dejarle caer con una cuchara, haga hilo: se irá tomando con un pincel este baño: y se bañarán los mostachones: después se pondrán en un papel sobre una mesa, y se cubrirán con la tapadera caliente del horno, para que se asienten, y estándolo se guardarán en paraje húmedo y fresco, porque naturalmente son duros.

También se pueden bañar con chocolate desleído en agua, y bien espeso.

763

Mostachones á la española.

Se muelen dos libras de almendras con su pellejo, rociando la masa de cuando en cuando con un poco de agua para evitar que

se convierta en aceite; se pondrá en perol á fuego manso, para que se seque y á fin de sazónarla se añadirá media onza de canela pasada por el cedazo ó tambor, un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de cidra ó limón confitado. Estando todo bien seco, se le irá echando y mezclando con una cuchara poco á poco, una libra de azúcar clarificada y cocida en punto de flor, meneando la pasta incesantemente para que no se pegue al perol. Cuando ya esté hecha masa manuable, que se conoce en que no se pegue á la mano, se apartará del fuego y se mudará á un plato donde se mantendrá hasta que se enfríe, y entonces se formarán los mostachones como queda dicho en el artículo anterior.

Estos mostachones se pueden bañar: muchos, ni los bañan ni los cuecen; de cualquier modo son muy buenos; pero si se quiere ejecutar, se procede mezclando un poco de canela con el azúcar que se juzgue conveniente, y poniéndola á cocer en punto de flor; después se van bañando los mostachones uno por uno, se colocan en un papel, y se les sienta el baño con la tapadera del horno, á la cual se le pondrá encima un poco de fuego.

764

Susamieles á la italiana.

Después de haber molido dos libras de almendras con el pellejo, rociándolas con agua para que no suelten el aceite al tiempo de molerlas, se secará la masa en un perol á fuego lento, de modo que no quede humedad alguna: después se tomará una libra de azúcar y otra de miel buena, que incorporadas se clarificarán y cocerán en punto de flor; se mezclará esta especie de almíbar con la masa de almendras, añadiéndole una onza de canela molida, un poco de nuez de especia y de clavo, también molido y pasado por el tambor; se pone todo á fuego lento, y se revolverá suavemente con una cuchara ó cucharón para que no se pegue. Se conoce que está en su punto, si tocándola con un dedo no se pega: se sacará á un plato espolvoreado de harina; donde se mantendrá hasta que se haya enfriado; estándolo, se irán formando los susamieles de figura ovalada como los mostachones, pero sin punta. Los susamieles no se bañan. Debe advertirse que para darles un gusto más exquisito, se ha de mezclar á la miel y azúcar, cuando se une con la masa de la almendra, una poca de agua olorosa de limón confitado y picado ó otra sustancia semejante.

765

Turrón blanco, mejor que el de Alicante.

Después de clarificar media libra de azúcar y otra de miel virgen de la más blanca que se encuentre, y mezcladas ambas sustancias, se baten con fuerza las claras de cinco huevos, y se incorporan con ellas estando en punto de flor, y se continuará la operación revolviéndolas hasta dejarlas en punto de caramelo. En este estado se pondrá dentro de este albimar una libra de almendras mondadas, hechas menudos pedazos, bien secas en la estufa, un cuarterón de azúcar fina de Holanda, en terroncitos, los cuales se humedecerán con algún agua olorosa como de espíritu de anís, ó bien se restregarán dichos terrones uno por uno en la cáscara de alguna fruta olorosa, como de cidra, de lima, de naranja, de limón, etc. Se incorporará todo con el cucharón meneándolo fuertemente, y se apartará del fuego para que no se pase el punto de caramelo; se echará de pronto sobre unas obleas que se han de tener extendidas sobre una mesa, encima de papel y se extenderá la masa y pasta con el palo, hasta dejarlas de dos ó tres dedos de grueso, más ó menos, según se desee. Finalmente, se cortará en pedazos dejando caer á plomo, sobre la masa así dispuesta, una

cuchilla ó cuchillo de buen filo, y se podrá servir desde luego á la mesa, ó se guardará en un lugar seco.

766

Turrón á la francesa.

Se tomarán de almendras dulces y de avellanas sin cáscara, un cuarterón de cada cosa; se pondrán á remojar en agua caliente para mondarlas; luego se pondrán en agua natural y se trasladarán bien escurridas en dos libras de almíbar preparado en punto de flor fuerte; se echarán también tres ó cuatro pedazos de cáscara de limón; se revolverá todo con una cuchara, se añadirá una clara de huevo bien batida, se volverá á revolver y se echará en cajas de madera guardadas de papel. Si el turrón no estuviere bien esponjado, se pondrá al fuego por un breve rato.

767

Turrón común á la española.

Se toma, de almendras dulces y de avellanas sin cáscara, un cuarterón de cada cosa; se mondan, como se ha dicho en el artículo anterior; se dividen en pequeñas partes juntamente con una cáscara de limón verde, se pone todo á secar bien en un perol

al fuego, con suficiente cantidad de azúcar en polvo y dos ó tres claras de huevos muy bien batidas: se hace con todos estos ingredientes una pasta manejable, se distribuye en hojas de papel, y últimamente se cuece en el horno hasta que esté en sazón.

768

Turrón de canela.

Este turrón se hace como el blanco que ya hemos dicho, sin más diferencia que la de añadir dos onzas de canela molida y tamizada, al tiempo de incorporar las almendras con el azúcar y la miel, con lo cual conservará el turrón todo el sabor, olor y color de la canela.

769

Piñonada á la italiana.

Se toman de piñones frescos mondados y de alfonsigos también mondados en agua caliente, un cuarterón de cada cosa; se mezclan con una libra de almíbar preparada en punto de flor y se separan del fuego, dejándolo todo reposar hasta que quede tibio; á medida que se advierte que va blanqueando la piñonada, se espolvorea con canela molida y tamizada: después se va sacando con

un tenedor, y se extiende en un pliego de papel limpio, espolvoreándola segunda vez con canela molida y tamizada: últimamente, después de media hora, poco más ó menos, en cuyo tiempo se habrá congelado el azúcar sobre la piñonada, se cortará en pedazos de la figura que se quiera, y se colocará del modo que cada uno desee.

770

Mazapán común.

Se toman tres libras de almendras dulces, se mondan en agua caliente, se ponen á escurrir en un cedazo después de haberlas enjugado bien entre un paño; se muelen en un mortero de piedra, echando de cuando en cuando claras de huevo durante la molienda para que no suelten aceite.

Estando bien molida, se echa esta pasta en libra y media de almíbar clarificada y en punto de flor, y se revuelve bien con un cucharón, cuidando de que no se pegue al fondo del perol; se conoce que está de punto la pasta, si tocándola de golpe con el revés de la mano, y levantando ésta con prontitud, se advierte que no se pega cosa alguna; entonces se pone la pasta sobre una plancha de cobre estañada, y se espolvorea con azúcar por todas sus partes, dejándola reposar hasta que se enfrie; se echa en una tabla

limpia y se corta con moldes de la figura y forma que se quiera: se pasan los pedazos cortados á un papel, colocándolos con cuidado; se ponen á cocer sobre un fuego moderado, y estándolo por un lado se vuelven del otro para que queden igualmente cocidos, y quedan hechos los mazapanes, que suelen tomar distintos nombres, según la forma que se les dé.

771

Mazapán á la española.

Se toma una libra de almendras dulces, se mondan en agua caliente, se enjugan, y se secan en el cedazo; se muelen en un mortero de piedra como queda dicho en el capítulo anterior, junto con un poco de cáscara de limón, naranja ó cidra rayada. Después de molida así la pasta, se pone en un plato y se mezcla bien con dos libras de azúcar molida, muy fina, y se procede en lo demás como en el mazapán común. Si la masa estuviere dura, se añadirá clara de huevo en cantidad suficiente hasta que quede en su punto, y si no pareciere bastante dulce, se añadirá azúcar.

772

Otro Mazapán á la española.

Mondadas y molidas las almendras en la forma dicha, en cantidad de una libra, añadiendo además de la clara de huevo un poco de agua de azahar, se echará la pasta que resulte en una libra de almíbar en punto de flor, incorporándola bien con un cucharón: se pone en un perol al fuego, y se menea bien á fuerza de brazo, hasta que se haga toda una masa manejable, cuidando de que no se pegue al perol; luego se pone sobre una tabla espolvoreada de azúcar; se espolvorea también de azúcar por encima: se hace un rollo: se deja reposar un poco: se forman las figuras que se quieran, ó se pasa la masa por la jeringa.

773

Modo de bañar el mazapán.

Se batirá una clara de huevo con un poco de mermelada y azúcar en polvo, y con esta composición se bañará el mazapán, sea de la clase que fuere, después de cocido, y se volverá al horno, el cual se tendrá con poco calor, pues no ha de servir más que para secar y sentar el baño.

T. III.

9

774

Otro modo de bañar el mazapán.

En lugar de agua de mermelada, se echará poco á poco agua de azahar con el azúcar, y se irá mezclando la clara de huevo hasta que esté bien desleída, y se bañará como se ha dicho arriba.

BIZCOCHOS.

775

Bizcochos ordinarios.

Según la cantidad de bizcocho que se quiere hacer, se aumentará ó se disminuirá la dosis aquí prescrita. Se toman ocho huevos, se ponen en un platillo de una balanza y en el otro se pesa igual cantidad de azúcar, se pesa la harina, igualando la cantidad de ella en la balanza con cuatro huevos y se pone después en un plato, se quiebran los ocho huevos, se apartan en una cazuela y las yemas se ponen en otra con la mitad del azúcar pesada y un poco de cáscara de limón picada muy fina; se baten mucho las yemas con el azúcar por espacio de media hora; después se baten las claras hasta que hayan hecho mucha espuma, se mezclan con el azúcar restante, se les mezcla poco á poco la harina, se juntan las claras así batidas con

las yemas prepara las como se ha dicho antes, se menea todo bien y se va echando esta composición en moldes de hoja de lata ó de papel, que se tendrán preparados y bien untados interiormente con manteca de vaca; luego que se echa en estos moldes la materia del bizcocho, cuidando de no llenarlos sino un poco más de su mitad, se espolvorean por encima con azúcar molida y se cuecen en un horno á un calor suave por espacio de media hora; cuando estén de un hermoso color dorado, se dejan enfriar y se saean de los moldes.

776

Bizcochos de cuchara.

Los bizcochos de cuchara se hacen del mismo modo que los que anteceden, con la diferencia de que el peso de cuatro huevos es suficiente para las cantidades de azúcar y harina de la anterior y no se ponen en moldes. Cuando está hecha la masa, se toma una cucharada para cada bizcocho, y se colocan á lo largo sobre hojas de papel blanco; después de haberlos espolvoreado por encima con azúcar molida, se cuecen en el horno á menos fuego que los anteriores, y luego que están cocidos se levantan del papel con un cuchillo.

777

Biscochos para tomar con licores.

Se ponen cinco huevos en un platillo de una balanza y se pesa en el otro platillo igual cantidad de azúcar, se echa el azúcar en una cazuela y se pesa en el mismo platillo igual cantidad de harina, se añade al azúcar cáscara de limón verde machacada, y flor de naranja confitada y picada, y las cinco yemas de los huevos. Se bate todo junto hasta que el azúcar se haya incorporado bien con las yemas, después se echa la harina y se vuelve á batir bien: las claras de los mismos huevos se baten separadamente hasta que hagan mucha espuma, y en esta disposición se unen con la mezcla de las yemas, azúcar y harina para formar la masa. Se tienen pronto dos pliegos de papel blanco doblados en caja, en figura de un canal del ancho y altura de un dedo y se ponen dos cucharadas de biscocho en cada caja, se espolvorean con azúcar fina por encima y se ponen á cocer en el horno á un fuego manso. Luego que tengan un hermoso color dorado se sacan y se guardan el tiempo que se quiera en un paraje seco; son excelentes para tomarlos con vino ú otros licores.

778

Biscochos ligeros.

Se toman diez huevos, se ponen las yemas de cinco en una cazuela con una poca de flor de naranja confitada y picada y cáscara raspada de limón verde, se añaden tres cuarterones de azúcar bien molida y se bate todo junto hasta que el azúcar se haya mezclado bien con las yemas y esté un poco líquida. Después se baten las claras de los diez huevos, y cuando estén espumosas y blancas como la nieve, se mezclan con la composición anterior, añadiendo seis onzas de harina, que se echarán muy poco á poco, meneando siempre el batidor; se ponen en moldes untados de manteca, se espolvorean con azúcar muy bien molida y se ponen á cocer en un horno á fuego manso.

779

Biscochos de dulce.

Se machaca en mortero cáscara de limón confitada con un poco de flores de naranja también confitadas; se añaden dos cucharadas de mermelada de albaricoques, tres onzas de azúcar fina, cuatro yemas de huevos frescos; y bien mezclado todo, se cuele por un cedazo estrujándolo bien con una cuha-

ra hasta que no quede nada en el cedazo; después se añaden las cuatro claras de huevos batidas y bien incorporado todo se forman los bizcochos á lo largo sobre un papel blanco, como los de cuchara, espolvoreándolos con azúcar bien molida y cociéndolos en el horno á fuego manso.

780

Bizcochos de chocolate.

Se toman seis huevos frescos, se abren cuatro para poner las yemas en una cazuela y las claras en otra; con las yemas se pone onza y media de chocolate molido muy fino, con seis onzas de azúcar también molida, se bate todo por más de un cuarto de hora y después se añaden las claras bien batidas; luego que se han incorporado bien todos estos ingredientes meneando siempre, se echan seis onzas de harina; se forman los bizcochos del mismo modo que los de cuchara, en moldes de papel blanco untados con manteca de vaca y espolvoreándolos con un poco de azúcar muy fina por encima; luego se cuecen como los anteriores.

781

Bizcochos de almendras.

Se hacen de dos modos, de almendras dulces y de almendras amargas; los primeros se fabrican tomando un cuarterón de almendras dulces mondadas y machacándolas bien en un mortero, y para impedir que se conviertan en aceite, se pondrá de cuando en cuando un polvo de azúcar fina y después se baten, durante un cuarto de hora con una onza de harina, tres yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar molida: se baten cuatro claras de huevo y se mezclan con el resto de la composición; se tienen preparadas cajas de papel de dos dedos en cuadro y en altura, untadas por dentro con manteca de vaca; se pone en ellas la masa para formar los bizcochos, que se espolvorean con una poca de azúcar molida mezclada con harina, y se llevan á cocer al horno á un fuego moderado; cuando tengan el color conveniente, se sacan, y aun calientes se les quita el papel.

Los bizcochos de almendras amargas se hacen del mismo modo, con la diferencia de que para dos onzas de almendras amargas se necesita añadir una onza de almendras dulces.

Esta dosis servirá de regla para hacer la cantidad de bizcochos que se quiera, poniendo todos los ingredientes en la debida pro-

porción, con arreglo á lo que se acaba de exponer para hacer los de almendras dulces.

782

Biscochos de San Claudio.

Se toman dos onzas de harina de arroz, pasada por tamiz fino, se ponen en una cazuela con media libra de azúcar fina, cuatro yemas de huevo y un polvo de raspaduras muy finas de limón verde, se bate todo junto por espacio de un cuarto de hora, después se ponen ocho claras de huevo batidas, y bien incorporadas, se forman los biscochos en cajas de papel, untadas por dentro con manteca de vaca.

Se hacen cocer en el horno á fuego moderado, y cuando estén dorados se quitan de los moldes antes que se enfríen: se cubren por encima con un baño hecho de esta manera: se pone sobre un plato de barro ó loza la mitad de una clara de huevo con dos cucharadas de azúcar molida y tamizada, se bate mucho con una cuchara de palo y para blanquear bien el baño, se le añaden de cuando en cuando algunas gotas de limón agrio; luego que se han bañado los biscochos se vuelven á meter en el horno por un instante para que se sequen.

CONSERVAS SECAS.

783

Conserva de violetas.

Se toma un pliego de papel blanco, doblado por en medio: se doblan sus lados para hacerle un borde al rededor de algo más de una pulgada, á fin de que quede en figura de una caja. Se pone una libra de azúcar en un cazo con un cuartillo de agua: se hace cocer y espumar hasta que metiendo la espumadera dentro del almíbar y sacudiéndola al aire, se eleven largos hilos que queden juntos: se quita del fuego, y cuando esté medio frío, se echan en él unas violetas preparadas del modo siguiente:

Se toman dos onzas de violetas mondadas y bien machacadas en un mortero pequeño: se deslien bien con el almíbar meneándolas prontamente con una cuchara de palo, sin ponerlas al fuego, y se echan sobre la caja de papel: cuando estén casi frías, se pasa un cuchillo por encima, señalando formas cuadradas ó cuadrilongas, y cuando estén del todo frías, se acabarán de partir para el uso.

784

Conserva de grosellas.

Se toma una libra de grosellas encarnadas, se desgranán y se ponen á cocer en un cuartillo de agua, hasta que hayan sottado su jugo, y se pasan por un cedazo con expresión, de modo que no quede más que el hollejo de la fruta en el cedazo.

Se pone lo colado al fuego y se cuece hasta que quede en una mermelada espesa; se pone una libra de azúcar en un perol con una libra de agua, se hace hervir y espumar continuando la cocción hasta que metiendo los dedos en agua y después en el almíbar, y removiéndolos en el agua, el azúcar que se quede en los dedos, se quiebre.

Entonces se aparta del fuego y se echa dentro de este almíbar la mermelada de grosellas, meneando la mezcla bien hasta que se vea que se forma una especie de cristalización por encima: finalmente, se echa en un molde de papel, como la conserva de violetas.

785

Conserva de frambuesas.

Se pone á cocer una libra de azúcar, dándole el mismo punto que para la conserva

de grosellas, y se echan en este almíbar las frambuesas, preparadas de la manera siguiente:

Se deshacen y se pasan por tamíz una libra de frambuesas con dos onzas de grosellas rojas, todas bien mondadas y limpias; y pasadas por un cedazo; se pone el jugo que resulta al fuego, para espesarlo: después se junta con el almíbar en el punto dicho, y se concluye la conserva como la de grosellas.

786

Conserva de flores de naranja.

Se pone una libra de azúcar en un cazo, con un cuartillo de agua: se hace hervir y espumar, y se continúa cociendo, hasta que metiendo la espumadera dentro del almíbar, y sacudiendo la mano se eleven unos hilos que se peguen unos á otros: después se aparta del fuego, y se echan dentro las flores de naranja preparadas del modo siguiente:

Se toman cuatro onzas de hojas de flores de naranja muy blancas: se cortan con un cuchillo, y se humedecen con el zumo de medio limón: se echan en el almíbar y se menean sin cesar al fuego hasta que el almíbar se quede blanco en las paredes del perol: entonces se vierte todo en un molde de papel como en las anteriores conservas.