



La mejor receta de Pumpkin Pie

Por tipo de receta, Flanes y Quesillos, Pies y Tartaletas

Ingredientes

Para la masa sablée

- 200 g de harina de trigo para todo uso
- 4 g de sal
- 35 g de azúcar pulverizada o glass
- 100 g de mantequilla (preferiblemente sin sal y apta para repostería), bien fría
- 60 g de huevo (generalmente un huevo mediano pesa entre 50 y 60 gramos)
- 30 g de harina de almendras o almendras molidas
- 10 g de agua

Para el relleno

- 425 g de puré de auyama / calabaza dulce. *Puede usarse puré enlatado o prepararse en casa. Leer nota al final de la receta para saber como preparar el puré en casa.
- 150 g de azúcar
- 1 tsp de extracto de vainilla
- 2 tsp de canela molida (opcional, se puede omitir si no es de su agrado)
- 1 tsp de nuez moscada molida (opcional, se puede omitir si no es de su agrado)
- 1 tsp de jengibre en polvo (opcional, se puede omitir si no es de su agrado)
- 1 tsp de clavos de olor molidos (opcional, se puede omitir si no es de su agrado)
- 3 huevos
- 340 g de leche evaporada

Opcional, para servir

- Crema batida o chantillí al gusto

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Tener preparado el molde a usar. Yo usé uno de 27 centímetros de diámetro.
- Primero se prepara la base. Para esto es necesario mantener en mente que los ingredientes deben estar siempre tan fríos como sea posible para que la masa quede con la textura ideal.
- En un bowl apto para batidora, unir la harina, la sal, el azúcar glass, y la mantequilla (que debe estar fría). Mezclar con la batidora en velocidad media hasta lograr una textura similar a la arena. No deben haber grumos grandes de mantequilla. Este proceso también puede hacerse a mano con una

espátula para amasar de pastelería, pero es un poco más largo.

- Cuando se tenga la textura indicada, agregar el huevo y el agua y seguir mezclando hasta que todo se incorpore y se tenga una masa homogénea. Yo prefiero dejar que todo se incorpore lo justo y terminar de alisar la masa y homogenizarla a mano para asegurarme de no mezclarla de mas y que no se funda la mantequilla. Agregar la harina de almendras y amasar hasta distribuir uniformemente. Hacer una bola con la masa, cubrir con film transparente y dejar reposar por 20 minutos en la nevera.
- Luego, estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta alcanzar aproximadamente 2 milímetros de diámetro. Yo coloco un rectángulo de papel de horno o papel vegetal antiadherente encima del mesón de la cocina y encima de este coloco la masa. Luego, encima de la masa coloco otro rectángulo de papel y de esa forma no se me pega al rodillo ni a la mesa. Trabajar rápido para no perder el frío de la masa.
- Dejar enfriar la masa ya estirada por al menos 10 minutos en la nevera.
- Cortar la masa de acuerdo al molde que se vaya a usar y formarla dentro del mismo con cuidado con la ayuda de los dedos. La masa se puede volver a hacer una bola y estirar tantas veces como sea necesario, pero siempre debe estar fría.
- Después de colocarla en el molde, volver a enfriar por aproximadamente 10 minutos. Luego, abrir huequitos con la punta de un cuchillo o con un tenedor en la base de la tartaleta, y antes de hornear la masa cubrirla con un pedazo de papel aluminio (o papel film apto para hornos) que se adapte a la forma de la tartaleta por dentro, y encima de este papel de aluminio colocar arroz crudo. Esto se hace para que la tartaleta no crezca en el horno y pierda su forma.
- Llevar al horno precalentado por 15 minutos. Al pasar este tiempo, sacar la masa y con mucho cuidado quitar el papel de aluminio y el arroz. Volver a llevar al horno por 5 minutos o hasta que se vea que está completamente cocinada. A veces la mantequilla burbujea un poco y puede confundir y hacer pensar que no está listo, pero sáquenlas y chequeen porque se pueden quemar fácilmente.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Con lo restante de masa cruda yo hice las hojas para la decoración. Estiré la masa a un mayor grosor (unos 3 mm) y corté las formas de hojas con un cortador. Las llevé a la nevera por 10 minutos y luego las horneé por 15 minutos sobre una bandeja con papel de horno.
- Aumentar la temperatura del horno a 220 grados centígrados.
- Cuando la base se haya enfriado, preparar el relleno. Para esto, unir todos los ingredientes (menos los huevos y la leche evaporada) en un bowl mediano y mezclar hasta incorporar con las varillas. Luego, agregar uno a uno los huevos, teniendo cuidado de que se unan bien a la mezcla antes de agregar el siguiente. Por último, incorporar la leche evaporada y remover hasta tener una mezcla homogénea.
- Es recomendable colocar papel aluminio cuidadosamente en los bordes de la base previamente horneada para que no se quemen en el horno mientras se cocina el relleno.
- Colocar la mezcla del relleno en la base previamente horneada y llevar al horno por 15 minutos a 220 grados centígrados. Al pasar este tiempo, y sin abrir la puerta del horno, reducir la temperatura a 170 grados centígrados y hornear por 40 minutos más.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente por al menos 2 horas, decorar con las hojas (o de la forma deseada) y luego llevar a la nevera o refrigerador durante 6 horas o toda la noche. Se puede servir a temperatura ambiente o frío, pero debe mantenerse refrigerado.
- Notas: *Para preparar el puré de calabaza precalentar el horno a 190 grados centígrados. Picar una calabaza (dulce y bien madura de aproximadamente 1,300 Kg) en trozos grandes. Retirar la pulpa y la concha o piel con un cuchillo. Pincelar con un poco de aceite vegetal, colocar sobre una bandeja apta para horno cubierta con papel aluminio y llevar al horno por 1 hora (hasta que al insertar un tenedor se sienta suave). Hacer un puré triturando los trozos en un procesador de alimentos o de forma manual y usar en la receta de acorde a las instrucciones dadas y las cantidades indicadas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1094>