



Nací en San Isidro y me crié en Martínez. Soy el menor de tres hijos (dos varones y una mujer). Me llevo seis años con cada uno. Cuando nací, mi hermana entraba a primer grado y mi hermano tenía 12: cada uno transitaba una etapa importante de su vida, con lo cual crecí bastante solo. Tuve una relación muy linda y cercana con mis primos, pero ellos eran todos rubios y divinos; y yo, morocho y con los ojos achinados, ¡me sentía tan diferente a todos! Para colmo, de chico tuve un tartamudeo que me avergonzaba mucho: no me animaba a hablar en público y siempre estaba pensando en cómo superarme para que no se notara. ¿Por qué les cuento todo esto? Creo que fueron situaciones cruciales en mi vida que me condujeron a donde estoy hoy.

A pesar de sentirme diferente, siempre fui muy feliz. Mis padres son inmigrantes italianos y como tales, le dan muchísimo valor a la comida y a la producción casera. Todos los años mi papá consigue anchoas frescas y las prepara con salmuera para que no le falten durante el año. Compra una sepa de uvas y prepara vino patero que guarda en toneles. En invierno, corta a cuchillo patas de cerdo y hace sus propias longanizas. También espera la época de las aceitunas para martillarlas, sacarles el carozo y conservarlas con aceite y anís. ¡Hace unas conservas espectaculares! Mi mamá compra tomates y los envasa en botellas para todo el año. Además, amasa como los dioses. No importa el momento en que llegues a su casa, siempre hay algo rico para disfrutar. ¡No te miento! La pasta solo es casera y siempre hay flan, pasta frola o lo que se te antoje... No hay un solo recuerdo de mi niñez que no esté relacionado con la comida porque en todos esos procesos, como espectador o como ayudante, siempre estuve presente. Y lo que más me gustaba era la fiesta que se armaba al final. ¡Toda la familia festejaba haber terminado con una nueva producción que duraría todo el año! Nos divertíamos mucho. Tengo hermosos recuerdos de esa época.

Alguien podría pensar "con razón se dedicó a la gastronomía" y, sin embargo, no fue una decisión fácil en mi vida. Lo primero que estudié cuando salí del secundario fue psicología, más por sanar mis propias heridas que para ayudar a los demás. Empecé feliz porque quería regalarle a mis padres el sueño de un hijo profesional, pero llegó un momento en que me di cuenta de que no era para mí, que mi vocación estaba en las hornallas. Lo cuento ahora y parece una decisión simple, pero hace 20 años elegir una carrera relacionada a la cocina

no era tan bien visto como ahora. Hoy, no solo hay un montón de escuelas de cocina donde prepararse sino que, de algún modo es más natural, se aprueba. Desde que algunos cocineros entraron al "jet set", ser chef tiene un no sé qué, mucha gente quiere ser como ellos. Para mí fue todo un desafío y tuvo que ver con una intención de convertir en arte, de sublimar, de poder curar mis angustias del momento con algo que me fuera placentero y que al mismo tiempo pudiera profesionalizar. Yo me sentía muy a gusto en la cocina y pensé que convertir el placer en mi trabajo era una buena idea.

Sé que soy un afortunado y le agradezco a la vida todas las oportunidades que me ha dado. Pero también debo admitir que di los pasos necesarios. Definitivamente soy un luchador, un tipo de trabajo. Hay muchísimos pasteleros talentosísimos, incluso más capaces que yo. Tuve la gran suerte de llegar a un espacio de visibilidad, de exposición... Pero siempre la remé. Y mucho.

Trabajé en los cruceros de Walt Disney. Allí me capacitaron durante 1 año en el Crucero Regina de Mestre (Italia) que está a quince minutos de Venecia. Tuve la suerte de estudiar en la Universidad Johnson & Whales, también en Culinary Institute of America, que es muy importante.

Cualquier argentino que viaje a capacitarse durante varios años al exterior, al regresar se ve desbordado por las ofertas de trabajo. Eso me pasó a mí, ¡no me lo contaron! Me llovieron las ofertas de trabajo, pero una cosa es saber la técnica de memoria y otra muy distinta es el hacer. La destreza, la agilidad, la rapidez y la experiencia en las hornallas se adquieren trabajando y yo no me sentía preparado para enfrentar los desafíos que se me presentaban. ¡Tenía la mejor preparación y muy pocas horas de batalla en la cocina! Entonces, acepté una propuesta laboral que era justo a medida de mis necesidades: el hotel Castelar, de 4 estrellas necesitaba pastelero. Fue muy interesante la experiencia. Una buena escuela para poner en práctica todo lo que había aprendido en un grupo pequeño de gente.

La vida te premia con solo elegir lo correcto. Siempre decidí sabiendo que cuando elegía un camino, dejaba otro de lado. Le dije que no a muchas ofertas súper tentadoras, como el Hyatt, por ejemplo, porque sentía que era una camiseta que me quedaba grande. Preferí foguearme en una estructura más contenedora y fue una excelente decisión porque luego fui el pastelero de La Rosa Negra, un restaurant

"Cuando cocino mi intención es dar: que todos se sientan felices, que se deleiten con lo que hago".



“Mirar para atrás me permite comprender que cada paso que di me condujo a uno mejor, así que sé que el presente dará buenos frutos”.

muy importante de zona norte que hace más de 20 años que sigue en vigencia con el mismo nivel de exigencia y prestigio. Pero mientras aprendía a manejar una cocina y ponía en práctica todas las herramientas que había aprendido afuera también me daba cuenta de que el ritmo del hotel o del restaurante no era algo que yo anhelara para toda la vida así que hice la carrera de pastelería y panadería en Mausí Sebess, no para aprender a trabajar con la manteca y la harina, sino para conocer cómo se manejaba a un alumnado, cómo se capacitaba a otras personas. Deseaba enseñar lo que sabía.

Y casi sin proponérmelo, surgió una posibilidad que quería mucho: ser profesor de pastelería en la escuela de BUE Trainers, que entre la gente que realmente quiere convertirse en chef profesional es una de las más prestigiosas. Definitivamente, no es para hobistas. Tener a cargo la carrera de Pastelería fue un gran desafío.

Y ahí fue que me llamaron de Utilísima y fue genial porque era como cerrar un círculo. Yo ya sabía hablar en público y podía contarle a un alumnado cómo se hacía una receta. Además, sabía manejar los baches que se producían en el monólogo con anécdotas, consejos útiles o historias divertidas... ¡Era justo lo que ellos buscaban!

El resto de la historia lo conocen, hace diez años que estoy en la pantalla. Tengo una pastelería en la estación Punta Chica del Tren de la costa, en San Isidro... Y me hace muy feliz porque es un espacio multipropósito: la gente que quiere comprar cosas ricas y disfrutarlas en casa puede hacerlo y también hay mesas para tomar un delicioso café con algo preparado por mí. Todas las herramientas que fui sumando a lo largo de los años me son de mucha utilidad en este emprendimiento. En mi pastelería, ¡siento que lo que hago tiene vida!

Cuando cocino mi intención es dar: que todos se sientan felices, que se deleiten con lo que hago. Y la pastelería me regala el placer de una respuesta extremadamente generosa. Es como una caricia para mi corazón. ¡A la gente le pasan cosas muy lindas con lo dulce! Me expresa su cariño de manera desbordante.

En el momento de diseñar mis producciones tengo en cuenta todo esto para entregarle a la gente un momento único. Hay quienes me preguntan por qué es tan importante la estética en mis recetas y siempre digo que no se puede despertar suspiros con algo feo. Siento

que la pastelería es como la arquitectura: se construye a través de las texturas, los colores, los espacios, los blancos... Me fascina crear y para eso trabajo arduamente sobre tres pilares: la estética, el sabor y la calidad de las materias primas. Claro que nada de esto se puede hacer si no contamos con una excelente técnica. Con harina, huevos, azúcar, manteca y leche se pueden hacer mil texturas diferentes. La técnica es lo que nos permite lograr diferentes sensaciones para el paladar.

¡Hoy, a mis 40 años me siento feliz! Volví a estudiar psicología y me nutre mucho saber que me estoy preparando para escuchar y ayudar a otros (una asignatura pendiente de toda la vida). No sé bien para qué, pero confío en que estas herramientas van a ser útiles en algún momento de la vida. Mirar para atrás me permite comprender que cada paso que di me condujo a uno mejor, así que sé que el presente dará buenos frutos.

El libro que tienen en sus manos es producto, como todo en mi vida, de muchas horas de esfuerzo y pasión. Mientras lo escribía pensaba en lo mucho que recibo de la gente en agradecimiento a lo que sienten cuando comen mis productos. Como si el chocolate o el dulce de leche de mis brownis los transportara a un mundo de amor y desde allí me devolvieran sonrisas, suspiros, halagos, cumplidos. “¿Por qué no compartir las herramientas y las técnicas para que todo el mundo reciba lo mismo que yo?”, pensé. Aquí están. Se las entrego de todo corazón. Además de fórmulas probadas y preparadas por mí durante años les cuento todos secretos para que las recetas salgan perfectas.

Dejenme que les diga algo más: la buena pastelería no es algo que se logra de la noche a la mañana. Hay que practicar y practicar. Y siempre, la segunda o tercera vez que hacemos una receta nos sale mejor que la anterior. ¡No se desanimen si no les sale en el primer intento! Los invito a probar y gozar de los sabores, los olores y los colores.

¡Como cuando éramos chicos y sólo queríamos divertirnos!

firma mauricio



Azúcar

¿Qué sería de los pasteleros sin el azúcar? Es "el" ingrediente. Como lo es la sal para los cocineros. El azúcar es un potenciador del sabor, del color y textura de las preparaciones. La conocemos en forma de cristal y tiene la propiedad de disolverse en agua. Pero no obstante, es muy rebelde: tiende a volver a su forma original de cristal estando en soluciones.



Azúcar blanca

La que más usamos en pastelería es la llamada refinada o azúcar blanca, ingrediente principal de una preparación que a veces nos hace doler la cabeza: el almíbar.

En diferentes concentraciones de azúcar, los almíbares no solo nos sirven para hacer un merengue italiano o pate a bombé...sino para cremas bavaoise, sorbetes y también para embeber biscochos.

Consejos para tener en cuenta en la elaboración de almíbar y caramelo:

- No lo agiten cuando comenzó a hervir.
- No cambien su temperatura bruscamente. Con esto quiero decir que no lo llevemos a la heladera recién

sacado del fuego! ¿Saben por qué? Porque siempre que tratemos al azúcar en solución bruscamente reacciona cristalizándose. Un ejemplo positivo de esta reacción es el azúcar Candy: las cucharitas divinas con cristales de azúcar pegados en ellas para edulcorar un té se hacen con azúcar cristalizada.

- Para evitar la cristalización podemos agregar una cucharada de limón, de vinagre o glucosa. La sumamos a la preparación justo cuando el almíbar llega a hervor.
- Es aconsejable limpiar, con un pincel embebido en abundante agua, los laterales de la olla donde lo cocinamos, esto es para que el azúcar que suele cristalizar en los costados, no "contagie" también al resto.
- Por supuesto, de un almíbar podemos partir para realizar un caramelo rubio o moreno, es aquí donde el agua evaporó y el azúcar se cocinó a punto caramelo.
- También podemos obtener un caramelo vertiendo azúcar directamente en una olla, pero nos necesita exclusivamente a su lado para moverlo, cuidarlo y mezclarlo, en cambio si realizamos caramelo a partir de un almíbar podemos estar en otras cosas al mismo tiempo, ¡solo mirando cada tanto!
- En las cremas heladas o sorbetes, el azúcar tiene la fabulosa propiedad no solo de endulzar sino de ser anticongelante. Una gran concentración en azúcar hace que las preparaciones no queden súper congeladas.

Azúcar impalpable

Se obtiene por la molienda fina del azúcar común con un porcentaje de almidón de maíz (3%). Esto es con la intención de separar cada partícula de azúcar y que no sea disuelta sobre superficies tan fácilmente. Es ideal para decorar y para la preparación de masas friables, gracias a este porcentaje de almidón. Las masas de manteca quedan siempre mucho más quebradizas con azúcar impalpable.

Azúcar rubia o negra

Existen rubias y morenas. Son azúcares provenientes de la caña de azúcar. Al no estar refinadas conservan todas sus propiedades en el sabor y su aspecto es oscuro y húmedo, ligeramente pegajoso.

La caña es secada a fuego de leña para ser posteriormente molida, para obtener un jarabe oscuro y denso que se lo deja cristalizar.

El azúcar negro potencia el color de muchas masas realizadas con cacao. También aporta un sabor característico además del dulzor por no estar totalmente refinada. ¿Cómo reconocer un azúcar negro de buena calidad? Si encuentran

azúcar negra que sea bien corrediza y que no tenga un sabor ligeramente amargo... ¡desconfíen! Muchas veces, suelen colorear azúcar granulada común para su comercialización.

OTROS ENDULZANTES:

La glucosa

Esta proviene del maíz. Su poder edulcorante es bajo, en el orden del 50%. La glucosa proporciona elasticidad y flexibilidad a las ganaches y salsas. Vuelvo a repetir que previene la cristalización de los azúcares cocidos.

La miel

Es sin duda alguna el edulcorante más antiguo que conocemos. Una sustancia dulce que las abejas elaboran con el néctar extraído de las flores. De color marrón claro y con aspecto de pasta espesa tiene un poder edulcorante mayor al azúcar común. Al igual que la glucosa, tiene el poder de otorgar humedad a los budines y bizcochos y retardar la congelación de los helados, pero la miel otorga no solo dulzor sino un sabor característico. Existe una gran variedad de mieles de acuerdo a su procedencia.

Baño de María

Hay recetas como el flan, la isla flotante o la clásica creme brulee, para dar algunos ejemplos, en los que es necesario cocinar en un baño de María. A los que recién se inician en el arte de pastelear les cuento que estoy hablando de cocinar -imaginemos que estamos frente a la receta de un flan- el molde dentro de una asadera que esté llena de agua. Esta forma de cocción tiene como objetivo que al interior del recipiente llegue una temperatura suave y baja. El agua hierve a los 100°C y se sostiene en esta temperatura, entonces, el interior del molde también tendrá esta cocción sostenida durante el tiempo que la tengamos en el horno. La verdad de la milanesa es que ni siquiera tiene que llegar a 100°C sino el agua herviría y el interior del molde también. Siguiendo con el ejemplo del flan, si la temperatura que le llega al molde es superior a 100°C, seguramente tendríamos una textura llena de burbujas y tal vez estemos buscando una textura lisa y cremosa como la de la creme brulee. Hay algo que tenés que saber: generalmente las recetas que indican baño de María requieren que seamos rigurosos con la temperatura porque finalmente va a ser la responsable de la textura de la preparación, con lo cual es muy importante que seamos

cuidados con el tema. Por eso, te cuento algunos secretos para que el baño María te salga perfecto.

- Si el agua que está en la fuente del baño empieza a hervir a borbotones, podemos estabilizarla con un chorrito de agua fría para que no salpique la preparación y, además, porque necesitamos estar por debajo de los 100°C.
- Necesitamos cubrir $\frac{3}{4}$ partes del molde donde esté la preparación, así el calor se distribuye en forma pareja hacia todo el molde.
- Tapemos el recipiente que contiene la preparación con papel aluminio. ¡Así evitaremos que la superficie se reseque!
- Hay preparaciones como la isla flotante o bizcochos húmedos donde no hace falta tanta precisión ni ser tan rigurosos con la temperatura. Tal vez, en esos casos, podamos admitir que el agua esté casi al punto de hervor.
- Para que les quede aun más claro... les comento que este método de cocción es para cocinar huevos dentro de una preparación, con lo cual, necesitamos que coagulen y no hace falta más calor.
- Tal vez te interese saber que existen hornos con termostatos que va desde los 20°C estables, a los 300°C. ¡Son un lujo! Además, permiten generar una atmósfera de vapor a 100°C, donde todo el horno es un gran ¡vain Marie! Ulalá.





*Mi selección
de tortas*

Nota

recuadro 2

Bizcochuelo de manteca y leche

Ingredientes:

- Huevos, 5;
- azúcar, 300 g;
- sal, 1 pizca;
- esencia de vainilla, 2 cdas.;
- ralladura de limón, 1;
- harina, 250 g;
- leche, 125 cc;
- manteca, 80 g.

Preparación:

1. Batir vigorosamente los huevos con el azúcar y la sal a baño María hasta obtener una espuma blanca y cremosa.
2. Para saber cuándo llegamos al punto deseado, tocamos la preparación con los dedos. Si no sentimos los granos de azúcar significa que se disolvió y está a punto.
3. Agregar la esencia de vainilla y la ralladura del limón. Tamizar la harina para luego incorporarla a la preparación anterior en tres veces, con movimientos gentiles y envolventes.
4. Mientras tanto, calentar la leche y la manteca hasta que ésta esté derretida.
5. Añadir a la preparación anterior en forma de hilo fino entre cada pausa del agregado de la harina. Mezclar sin batir, el aire incorporado al comienzo del batido será el responsable de leudar el bizcochuelo.
6. Verter en un molde en mantecado y enharinado y hornear 35 minutos aproximadamente a 180°C, temperatura moderada. Testear pinchando con un cuchillo en el centro. Debe salir seco. No abrir la puerta del horno hasta que pasen, al menos, 30 minutos de cocción.

La cantidad de esencia de vainilla recomendada en las recetas siempre es relativa a la marca que consigan en el mercado. En el caso de este biscocho con lácteos, es importante que equilibremos con aroma a vainilla.

No descartó agregar ralladura de un limón.

Tip



Panificados

Baguette francesa

Tip

El secreto en cualquier pieza de panificación es cultivar la paciencia para no apurar la fermentación o el horneado. Tengamos en cuenta que si la pieza está debidamente fermentada seguramente la miga sea alveolada y esponjosa.

Ingredientes:

- Harina 0000, 480 g;
- harina 000, 400 g;
- harina de centeno, 20 g;
- sal, 25 g;
- agua, 650 g;
- levadura, 40 g.

Preparación:

1. Amasar todos los ingredientes juntos hasta lograr una textura lisa.
2. Dejar fermentar la masa hasta que duplique su tamaño resguardando de que se seque la superficie.
3. Luego de esta paso, estirar con palote para desgasificar la masa. Cortar trozos iguales, podemos hacer chorizos de 7 cm ancho y dos manos de largo, por ejemplo.
4. Arrollar cada pieza con la palma de ambas manos, hasta dejar la pieza de un largo que podemos medir con el ancho de nuestra mano (en este caso, 4 manos).
5. Colocarlas en una placa levemente enmantecada con una separación suficiente como para que cada una duplique su tamaño. Dejar fermentar sin cubrir. Es

- bueno que la superficie quede seca así, cuando hacemos el corte con un bisturí, no arrastramos masa y queda bien prolijo.
6. Dejamos levar hasta que las baguettes crezcan al doble de su tamaño original.
 7. Realizar cortes superficiales a lo largo de las baguettes (podemos usar un bisturí o una *gilette*).
 8. Hornear a 200°C con vapor en el inicio de la cocción, solo 10 minutos. Esto se logra colocando un recipiente con agua en la base del horno y es importante para lograr brillo en los panes y obtener una costra crujiente. Pasados los 10 minutos retiramos el recipiente con agua. Las baguettes están listas cuando el dorado de su superficie es parejo.



*Pequeñas
tentaciones*

Merenguitos de chocolate

Ingredientes:

- Claras de huevo, 4;
- azúcar, 300 g;
- cacao en polvo, 20 g;

Preparación:

1. Mezclar las claras con el azúcar en un bol sobre un baño de María, mezclar enérgicamente y constantemente. Retirar la preparación del fuego cuando llegue a 50°C. Esto sucederá cuando el azúcar esté disuelto.
2. Batir con la ayuda de una máquina eléctrica hasta tocar el bol y no sentir temperatura caliente. En este punto el merengue está bien denso y brillante.
3. Tamizar el cacao y agregarlo al merengue con movimientos envolventes, suavemente sin sobre batir.
4. Poner en una manga con pico liso o rizado y hacer pequeños copos o rosetas sobre un papel antiadherente.
5. La cocción nos dará el punto ideal para esta textura. Horno a 100°C 20 minutos aprox. El horno no debe dar color, solo secar la superficie hasta que pueda despegarse de la placa.





*Cuadrados
clásicos*

Cuadrados de *brownies* marmolados

Ingredientes:

Crema para marmolar:

- Queso crema, 360 g;
- huevos, 2;
- azúcar, 180 g;
- esencia de vainilla, a gusto;
- chocolate blanco, 80 g;
- harina, 60 g;
- polvo de hornear, 1 cda. de té.

Brownie:

- Huevos, 6;
- azúcar, 260 g;
- manteca, 225 g;
- chocolate semiamargo, 250 g;
- harina, 85 g;
- cacao, 15 g;
- polvo de hornear, 1 cda.;
- nueces, 125 g;
- chips de chocolate, 125 g.

Preparación:

Crema para marmolar:

1. Mezclar el queso crema con los huevos y el azúcar
2. Perfumar con la esencia de vainilla y agregar el chocolate blanco previamente fundido enérgicamente (ver Técnicas Básicas en pág...)
3. Agregar los ingredientes secos y mezclar hasta que la preparación quede homogénea y reservar.

Brownie:

1. Mezclar los huevos con el azúcar.
2. Derretir la manteca junto al chocolate a baño de María.
3. Tamizar la harina con el cacao y el polvo de hornear.
4. Juntar la mezcla del chocolate con la de huevos y agregar de a poco la harina con el cacao y el polvo de hornear.
5. Por último, incorporar las nueces levemente picadas junto a los chips de chocolate.
6. Verter en una placa enmantecada y enharinada preferentemente cuadrada.
7. Con la ayuda de una cuchara disponer una buena cantidad de la preparación blanca para marmolar. Trazar un dibujo con una cuchara para que las dos mezclas tengan movimiento.
8. Hornear a 180°C hasta aproximadamente 20 minutos. el interior tiene que quedar levemente húmedo. Las nueces también aportaran mucha humedad, pero es importante tener en cuenta que el horneado es fundamental para el éxito de un buen brownie. Cuando pinchamos el interior tenemos que sacar el palillo húmedo. Tal cual, cuando pensamos que un budín necesita 5 minutos más.