

000194371 (AAT 8221)

Guía Completa de Pastelería y Repostería

(Netty Olhagaray. Ediciones Nuevo Extremo.
Santiago, 1992, 159 páginas.)

A COSTUMBRADOS a las panaderías, cuando no al pan envasado —y en casos extremos, pero frecuentes, a las marraquetas congeladas en el freezer—, resulta casi conmovedor descubrir de pronto lo fácil que es hacer un rico y casero pan de miel: mezclar dos tazas de harina, una y media de miel de abejas, una de leche y cuatro cucharaditas de polvos de hornear. Cuarenta y cinco minutos al horno, y está listo.

Como esta receta, muchas otras del libro de Netty Olhagaray despiertan cierta nostalgia por lo hecho con las propias manos. Y es que esta experta cocinera —cuyo primer libro *¿Qué hago hoy de comer?* lleva ya ocho ediciones— parece tener además de buena mano, un sexto sentido para dirigirse a las mujeres modernas. En su manual anterior solucionaba el clásico problema de las dueñas de casa que salen por la mañana a trabajar y deben disponer, generalmente a la carrera, el menú del día. En este segundo manual, titulado *Guía Completa de Pastelería y Repostería*, enseña recetas base —de la clasificación “para regalonear y endulzar la vida”— precisamente para que las lleven a ejecución mujeres sin tiempo, que no saben cocinar, pero que desean relajarse amasando, batiendo y horne-

COCINA



ando, y también, regalar a sus familias algo diferente para el té o el postre.

El libro dedica capítulos a las masas batidas (queques y bizcochuelos); a las masas cocidas (repollitos y profiteoles); a las masas quebradizas (galletas, kuchen...); a la bollería (pancitos dulces y salados); a los panqueques, fritos, confites, cremas (de relleno y para cubrir); y finalmente, a las tortas y a las especialidades de Navidad.

Con una presentación muy sencilla pero clara, de formato ideal para manipular en la cocina, este libro que no da nada por sabido —aclarando, por ejemplo, que cuatro cucharadas son 1/4 de taza; que cuajar es dejar espesar, etc.—, será, sin duda, disfrutado por muchas mujeres, sobre todo por aquellas que han descubierto que la cocina, el *petit point*, y otras labores manuales equivalen a una buena terapia antiestrés y antirrutina.

María Ester Roblero Cum

El Mercurio, Stgo, 15 nov. 1992, p. 6 (suplemento)

Guía completa de pastelería y repostería [artículo] María Ester Roblero Cum.

Libros y documentos

AUTORÍA

Roblero, María Ester, 1962-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1992

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Guía completa de pastelería y repostería [artículo] María Ester Roblero Cum. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile