

RECETARIO CHANGO 2025

# Sabores dulces de siempre

POR *Oswaldo Gross*





## INTRODUCCIÓN

02

## TARTA DE COCO

03

## TORTA DE MANDARINAS

05

## LINGOTES DE BANANA Y DULCE DE LECHE

07

## BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE

09

## TARTA ITALIANA DE LIMÓN

11

## FESTIVAL DE COOKIES

13

## MOUSSE DE CARAMELO Y PERAS

15

## EMPANADAS SALTEÑAS CHANGO

17

## CIERRE

19

## *Hay recetas que no necesitan presentación.*

Porque ya están en nuestra memoria, en alguna sobremesa larga, en una cocina que huele a horno tibio, en una charla con mate y azúcar impalpable volando por el aire.

Este recetario reúne siete preparaciones dulces, simples y bien nuestras, y una octava que rinde homenaje a **Nuestro Chango**, uno de los gauchos del pueblo en honor a Güemes. Porque también desde lo dulce podemos contar historias, hacer memoria y celebrar nuestras raíces.



### *Es una selección pensada para volver a lo esencial:*

A la repostería hogareña, a esa que se hace con ingredientes de todos los días y con amor de todos los tiempos.



### *Después de tantos años compartiendo dulzura y elaborando recetas con Osvaldo Gross para vos...*

Quisimos una pieza que celebre ese camino juntos: una forma de agradecer, de homenajear y de seguir inspirando a quienes cocinan con ganas de dar.

Ojalá estas recetas te acompañen, como tantas otras veces, en lo cotidiano y en lo especial.



*Porque lo dulce también deja huella*



## *Tarta de coco*

*Siempre hay una en los recuerdos felices.*

Suave, dulce y con ese toque de horno que huele a infancia. La traía la tía, la hacía la abuela; se sirve aún hoy en mesas donde se escucha risa y se toma mate con la mano libre.

### *Ingredientes de la masa*

- 100 g manteca
- 90 g de azúcar Chango
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- Ralladura de ½ limón
- ½ cda. de esencia de vainilla
- 200 g harina 0000
- 50 g almidón de maíz Chango
- 1 pizca polvo leudante
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango

## *Ingredientes del relleno*

- 130 g de azúcar Chango
- 340 g de queso crema
- 100 g de coco rallado Chango
- 1 cucharada de almidón de maíz Chango
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de ½ limón
- **Opcional:** 200 g de mermelada de frutos rojos y coco rallado c/n

## *Preparación de la masa*

Colocar la manteca pomada junto con el azúcar y batir energicamente con cuchara de madera o batidor hasta blanquear la preparación. Perfumar con la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Incorporar el huevo hasta obtener una crema. Tamizar la harina con la sal, el almidón de maíz, el bicarbonato y el polvo leudante. Hacer una corona y colocar el batido en el centro. Unir sin amasar, hasta homogeneizar. Formar un cuadrado, cubrir con film y enfriar. Conservar hasta 2 días en heladera o 2 meses en freezer. Al momento de usar, estirar de 4 mm y forrar una tartera de 22 cm de diámetro por 4 cm de alto, previamente enmantecada.

## *Preparación del relleno*

Separar las yemas de las claras. Batir el queso crema con la mitad del azúcar, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Incorporar las dos yemas, el almidón de maíz y el coco rallado. Montar las claras con el resto del azúcar hasta punto de nieve. Unir las claras delicadamente a la preparación anterior con movimientos envolventes.

## *Armado*

Sobre la masa cruda, distribuir la mermelada de frutos rojos (si se usa). Colocar encima la crema de coco. Alisar y espolvorear con coco rallado extra. Hornear a 175 °C por 45 a 50 min.



# *Torta de mandarina*

*Tiene perfume de invierno y la tibieza de un abrazo.*

Hecha con fruta real, de estación, como antes.  
Es esa torta que se hace en casa cuando el frío invita al horno,  
y un olor dulzón llena todo el living sin necesidad de palabras.

## *Ingredientes de la masa*

- 250 g de azúcar Chango
- 180 g de yemas
- 4 huevos
- 1 pizca de sal fina
- 150 g de harina 0000
- 150 g de almidón de maíz Chango
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango
- 100 g de manteca fundida
- Ralladura de la piel de 2 mandarinas

## *Glaseado*

- Jugo de 2 mandarinas
- 200 g de azúcar impalpable Chango

## *Variación invertida*

- 200 g de azúcar Chango
- 4 mandarinas
- 50 g de manteca

## *Preparación de la masa*

Colocar los huevos, las yemas, la sal y el azúcar en un bol metálico. Calentar sobre baño María, batiendo constantemente, hasta llegar a 40 °C o hasta que se sienta caliente. Retirar del calor y batir con batidora eléctrica hasta alcanzar punto letra. Poner la ralladura en la manteca fundida. Agregar un cuarto del batido y unir. Tamizar dos veces la harina y el almidón de maíz. Incorporar los secos al batido con espátula, mezclando con movimientos suaves y envolventes. Unir finalmente la manteca. Volcar en un molde redondo de 22 a 24 cm de diámetro y 6 cm de alto, enmantecado y enharinado. Hornear en horno moderado (170 °C) por 40 a 50 min. Retirar del horno, esperar 5 min y desmoldar sobre una rejilla.

## *Glaseado opcional*

Mezclar el jugo de mandarina con el azúcar impalpable y calentar sobre fuego o baño María hasta que esté caliente. Volcar sobre la torta aún caliente.

## *Variación invertida*

Hacer un caramelo a seco con el azúcar en una sartén gruesa. Cuando tome color dorado, agregar la manteca y revolver. Volcar enseguida sobre un molde enmantecado. Pelar las mandarinas, separar gajos y acomodar sobre el caramelo. Volcar la masa de la torta encima. Hornear a 180 °C hasta que la masa esté cocida. Retirar, esperar 5 min y desmoldar.



## ❖ *Lingotes de banana y dulce de leche* ❖

*Una receta que combina lo que tenemos  
a mano con lo que más nos gusta*

Cuando hay bananas maduras, dulce de leche en la alacena  
y ganas de hacer algo rico, nacen estos lingotes.  
Caseros, intensos y orgullosamente nuestros.

### *Ingredientes de la masa*

- 100 g de azúcar impalpable Chango
- 160 g de harina
- 40 g de almidón de maíz Chango
- 1 cucharadita de canela molida Chango
- 3 huevos
- 150 g de manteca
- 90 g de miel
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango

## *Ingredientes para las bananas caramelizadas y puré*

- 600 g de bananas
- 50 g de manteca
- Coñac o ron c/n
- 150 g de azúcar orgánica Chango
- Nuez moscada c/n

## *Ingredientes para la crema pastelera*

- 250 cc de leche
- 3 yemas
- 60 g de azúcar Chango
- 20 g de almidón de maíz Chango
- Esencia de vainilla

## *Preparación de la masa*

Batir los huevos con la miel. Fundir la manteca y entibiar. Tamizar los ingredientes secos e incorporar al batido de huevos y, por último, la manteca. Dejar reposar la masa varias horas en frío.

## *Bananas caramelizadas y puré*

Pelar y cortar las bananas en rodajas gruesas. Poner manteca en una sartén y colocar las rodajas sin encimar. Espolvorear con azúcar. Caramelizar de ambos lados y retirar. Reservar algunas rodajas para decorar y procesar el resto con un poco de nuez moscada y coñac para obtener un puré.

## *Armado*

Extender la masa sobre una placa de 30×40 cm, empapelada y enmantecada, formando una capa delgada y uniforme. Colocar el puré en una manga y trazar líneas sobre la masa. Opcional: agregar algunas rodajas de banana. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 180 °C durante 15 min. Retirar del horno y cortar rectángulos de 8 × 4 cm. Volver a hornear hasta que estén bien secos. Unir las tapas frías con crema pastelera y dulce de leche.

## *Preparación de crema pastelera*

Calentar la leche con la mitad del azúcar hasta llevar a primer hervor. Tamizar el almidón de maíz con el resto del azúcar para evitar grumos. Agregar las yemas y mezclar sin batir; verter la mitad de la leche caliente, mezclando bien. Incorporar el resto de la leche. Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente hasta que espese. Cocinar 1 min. Pasar de inmediato a un recipiente amplio y poco profundo. Perfumar con esencia de vainilla y cubrir con film en contacto. Refrigerar hasta su uso.



# *Bizcocho húmedo de chocolate*

*Es imposible que no guste, y por eso se repite.*

Tiene algo de fiesta y algo de refugio. Lo eligen grandes y chicos, lo cortás tibio y no queda ni una miga. Es ese clásico que te salva la tarde o endulza el bajón.

## *Ingredientes de la masa*

- 240 g de huevos (4 unidades)
- 280 g de azúcar Chango
- 1 pizca de sal fina
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 120g de aceite de maíz o girasol
- 50 g de cacao amargo
- 200 g harina
- 1 cucharadita de polvo leudante
- 240 cc de leche
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango

## *Ingredientes chantilly de mascarpone*

- 160 g de crema de leche
- 50 g de azúcar Chango
- 1 cáscara o piel de naranja
- 7 g de gelatina
- 35 cc de agua
- 100 g de queso mascarpone
- Esencia de vainilla, limón o naranja
- 300 g de crema de leche

## *Preparación de la masa*

Batir los huevos con el azúcar, la sal y la esencia de vainilla hasta que estén muy espumosos y tripliquen su volumen. Tamizar la harina con el cacao, el polvo leudante y el bicarbonato de sodio. Cuando el batido de huevos alcance su máximo volumen, incorporar el aceite en forma de hilo por un costado. Pasar el batido a un bol y unir los ingredientes secos alternando con la leche, que debe estar a temperatura ambiente o apenas tibia. Volcar la preparación en un molde de 22 a 24 cm de diámetro, enmantecado y con papel en la base. Cocinar en horno bajo, entre 150 y 160 °C, durante aproximadamente 1 hora. Retirar del horno y pasar un cuchillo delgado por los bordes del molde. Dejar enfriar en el mismo molde. Envolver en film si se va a conservar en frío.

## *Variante vainilla*

Reemplazar los 50 g de cacao amargo por 60 g de almidón de maíz. Seguir el mismo procedimiento.

## *Chantilly de mascarpone*

Calentar los 160 g de crema con el azúcar y la piel de naranja sin que llegue a hervir. Pasar a un bol y agregar la gelatina hidratada con el agua, el queso mascarpone, la esencia y los 300 g de crema restante. Mezclar todo. Reservar en el refrigerador durante 24 hs. Al día siguiente, retirar las pieles de naranja y montar en la batidora hasta lograr el punto deseado.

**Atención:** El chantilly se corta fácilmente, manejar con cuidado.



# *Tarta italiana de limón*

*Sabor firme, corazón blando.  
Como muchas cosas que amamos.*

Un postre para paladares con memoria. Esa mezcla justa entre dulzor y acidez que despierta sonrisas y nostalgia, como cuando volvemos a probar lo que nos marcó.

## *Ingredientes de la masa*

- 150 g de manteca
- 100 g de azúcar impalpable Chango
- Ralladura de ½ limón
- 1 pizca de sal fina
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 50 g de almidón de maíz Chango

## Crema de limón

- 5 yemas
- 500 cc de leche
- 150 g de azúcar Chango
- 50 g de manteca
- 60 g de almidón de maíz Chango
- 50 cc de jugo de limón
- Ralladura de 2 limones

## Cake de limón

- 2 huevos
- 60 g de azúcar Chango
- Ralladura de ½ limón
- 80 g de manteca blanda
- 120 g de harina
- 100 g de queso mascarpone
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango

## Preparación de la masa

Batir la manteca pomada con el azúcar y la sal fina. Perfumar con la ralladura de limón. Incorporar el huevo y mezclar hasta integrar. Hacer una corona con la harina y el almidón. Colocar el batido en el centro y unir los ingredientes sin amasar. Cubrir con film y refrigerar varias horas (ideal 8 hrs). Al momento de usar, estirar la masa con poca harina a 3 mm de espesor. Forrar una tartera alta de 22 a 24 cm de diámetro.

## Crema de limón

Calentar la leche con la mitad del azúcar. En otro bol, batir las yemas con el resto del azúcar, el almidón de maíz, el jugo y la ralladura de limón. Mezclar y unir la preparación de yemas a la leche caliente. Cocinar a fuego medio hasta que hierva y mantener un minuto más, removiendo constantemente para cocinar el almidón. Retirar del fuego y tamizar. Entibiar y agregar la manteca, mezclando hasta obtener una crema homogénea. Volcar en un recipiente y cubrir con film en contacto. Refrigerar.

## Cake de limón

Batir los huevos con el azúcar y la ralladura de limón. Incorporar la manteca blanda y luego los ingredientes secos. Mezclar hasta formar una masa blanda. Colocar la masa en una manga pastelera.

## Armado

Colocar la crema de limón en una manga con boquilla lisa. Hacer una capa uniforme sobre la masa cruda usando 2/3 de la crema. Cubrir con el cake de limón. Sobre esta masa, dibujar una espiral con la crema restante. Hornear a 175 °C por 40 a 45 min.



# Festival de Cookies

*Hay cosas que saben a infancia,  
y estas galletitas son una de ellas*

Crocantes, variadas, irresistibles. Las hacés una vez y ya no querés comprarlas más. Para la merienda, para el recreo, para ese frasco que siempre queda medio abierto.

## *Ingredientes de la masa*

- 300 g de harina
- 100 g de almidón de maíz Chango
- 1 cda. de bicarbonato de sodio Chango
- 1 cda. de polvo para hornear
- 150 g de azúcar Chango
- 120 g de azúcar orgánica o negra Chango
- 250 g de manteca
- 2 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal fina

## *Napolitanas*

- 2 cdas. de leche
- Gotas de colorante rojo
- 40 g de cacao amargo
- Ralladura de una naranja
- 2 cdas. de frambuesas liofilizadas

## *Maní y chocolate*

- 150 g de chocolate c/leche o amargo
- 150 g de maníes tostados sin piel

## *Red velvet*

- Colorante rojo c/n
- 30 g de cacao amargo
- 3 cdas. de ron o coñac
- 150 g de chips de chocolate blanco

## *Masa básica de cookies*

Batir la manteca pomada con ambos azúcares durante varios minutos. Incorporar los huevos y la esencia de vainilla. Tamizar los ingredientes secos y unirlos al batido. Dividir la masa en 3 porciones iguales. Enfriar la masa antes de formar las cookies.

## *Cookies napolitanas*

Dividir la masa en 3 porciones iguales. Procesar las frambuesas liofilizadas y unir a un tercio de la masa. Reforzar el color con colorante si se desea. A otro tercio unir el cacao con la leche. Al último tercio, agregar la ralladura de naranja. Dividir cada color en bollitos de 15 a 20 g. Unir los tres colores alternando y colocar sobre placa enmantecada. Hornear a 170 °C por 15 minutos.

## *Cookies de maní y chocolate*

Cortar el chocolate en pedacitos y unir a la masa junto con los maníes. Tomar porciones con una cuchara de helado y colocar sobre una placa enmantecada. Hornear a 180 °C por 15 min. Opcional: decorar con pasta de maní o chocolate y maníes al salir del horno.

## *Red velvet cookies*

Mezclar la masa básica con todos los ingredientes. Formar las cookies con cuchara de helado de 35 g cada una. Hornear a 180 °C por 12 min.



# *Mousse de caramelo y peras*

*Cuando el postre también quiere ser protagonista*

Suave, sedosa y con ese dulzor que acaricia. Una receta para cuando querés agasajar, aunque sea solo a vos. Ideal para cerrar un día especial sin decirlo en voz alta.

## *Ingredientes de la masa*

- 120 g de azúcar orgánico Chango
- 60 g de miel
- 360 g de huevos (6 u.)
- 1 pizca de sal fina
- Esencia de vainilla
- 120 g de harina
- 20 g de almidón de maíz Chango
- 40 g de cacao amargo
- 1 cucharadita de canela molida Chango
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango

## *Mousse de caramelo y canela*

- 100 g de azúcar Chango
- 50 g de glucosa
- 160 g de crema de leche
- 240 g de crema de leche batida
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua
- 1 cdita. de canela molida Chango

## *Peras al vino blanco*

- 3 peras firmes
- 250 cc de vino blanco
- 200 cc de agua
- 250 g de azúcar impalpable Chango
- 1 pizca de canela molida Chango
- 7 g gelatina sin sabor

## *Preparación de la masa*

En un bol a baño María, entibiar los huevos, la miel y el azúcar. Batir hasta lograr el máximo volumen. Incorporar la sal y la esencia de vainilla. Tamizar la harina, el cacao, la canela y el bicarbonato. Integrar los secos al batido con espátula de goma, con movimientos envolventes. Volcar sobre una placa de 30 × 40 cm empapelada y enmantecada. Hornear a 180 °C por 12 minutos. Retirar y enfriar el arrollado sobre una rejilla.

## *Preparación del mousse de caramelo y canela*

Calentar los 160 g de crema con la canela molida hasta el primer hervor. En una sartén gruesa, colocar el azúcar y la glucosa; hacer un caramelo oscuro. Volcar la crema caliente de inmediato y disolver el caramelo. Colar sobre un bol, entibiar e incorporar la gelatina hidratada y disuelta en el agua. Enfriar hasta 30 °C. Unir la crema de leche batida a medio punto. Volcar en un aro de 22 a 24 cm de diámetro revestido con acetato o papel. Llevar a heladera.

## *Preparación de las peras*

Pelar y cortar las peras en cubitos. Hacer un almíbar con el vino, el agua, la canela y el azúcar. Incorporar las peras y cocinar hasta que estén tiernas. Enfriar y escurrir. Hidratar la gelatina con 100 cc de almíbar caliente, disolver y unir a las peras. Volcar sobre la mousse de caramelo y enfriar.

## *Presentación*

Retirar el aro y el acetato de la torta. Cortar una banda del arrollado y rodear el postre como una cintura.



# Empanadas salteñas

## ❖ Chango ❖

*Para quienes creen que cocinar  
es un acto de identidad.*

Picantes, jugosas, hechas con orgullo y con historia.  
Estas empanadas no son solo saladas: son familia, reunión  
y esa excusa para hablar mientras se come con las manos.

### *Ingredientes de la masa*

- 625 g de harina
- 115 g de azúcar Chango
- 1 cucharadita sal
- 2 yemas de huevo
- 115 g manteca
- 160 g agua

## *Ingredientes del relleno*

- 1 kg de carne de lomo o nalga
- 500 g de cebolla
- 500 g de cebolla de verdeo
- 1 morrón rojo
- 6 huevos duros
- Semillas de comino c/n
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de ají molido
- 200 g grasa de cerdo
- 3 papas medianas
- Sal y pimienta

## *Preparación de la masa*

Tamizar la harina con la sal y el azúcar. Hacer un hueco en el centro. Derretir la manteca y colocarla en el centro junto con las yemas. Añadir el agua a temperatura ambiente poco a poco hasta tomar la masa. Amasar durante 10 min, hasta que la masa esté lisa y tersa. Tapar y dejar descansar al menos 4 hs en heladera (hasta 24 hs). Cortar porciones de 50 g, formar bollitos, tapar y dejar descansar 20 min. Estirar cada bollito con palo de amasar. Rellenar con el relleno frío. Pincelar los bordes con agua, leche o huevo batido. Cerrar con repulgue hacia arriba y cocinar en horno muy caliente (250-300 °C) por 7 a 10 min.

## *Preparación del relleno*

Cortar la carne a cuchillo en cubitos. Colocar en un colador y verter encima 3 tazas de agua hirviendo. Escurrir y reservar. Pelar las papas, cortar en cubitos y hervir en agua salada hasta que estén apenas tiernas. Pasar por agua helada y reservar. Picar la cebolla, la parte blanca de la cebolla de verdeo y el morrón bien finos. Rehogar la grasa con sal fina hasta que estén tiernos y transparentes, sin dorar. (Se puede reemplazar la grasa parcial o totalmente por aceite). Condimentar con comino, pimentón y ají molido. Rectificar sal si es necesario. Apagar el fuego, incorporar la carne y mezclar. Colocar la mezcla en un recipiente poco profundo y agregar las papas. Cubrir y enfriar. Al armar las empanadas, colocar encima la cebolla de verdeo y los huevos duros picados.

*Este recetario es un homenaje a los sabores de siempre,*  
a los momentos que nos unen alrededor de la mesa y a la memoria de cada hogar.

En Chango creemos que lo dulce también cuenta historias, y durante todos estos años, junto a **Oswaldo Gross**, hemos buscado inspirarte a cocinar con amor, con ingredientes simples y con ganas de regalar momentos especiales.

Cada preparación de este recetario refleja ese espíritu: **tradicción, cariño y el placer de lo casero.**

*Gracias por acompañarnos.  
Esperamos que lo disfrutes.*