

Y si no quiere complicarse tanto la vida, esta máquina los hornea en sólo 20 minutos

Chefs aclaran el secreto de un buen queque: siga las reglas y no improvise

Por menos de \$30.000, electrodomésticos especializados simplifican las recetas tradicionales.

FRANCISCA ORELLANA

“Me encanta cocinar, no soy muy dulce, pero en mi casa sí. Tengo unos tíos viejitos y les mando casi todas las semanas un queque de limón y naranja con poca azúcar”, cuenta Carlos Martínez (42 años), relacionador público y editor de Tendencias de Infogate.cl.

La gracia de sus queques, que muestra en la cuenta de Instagram @trendyfoxs (<https://bit.ly/3RxEh7>), es que no los prepara en el horno convencional, sino en la **Cake Maker** de la marca **Blanik**. En su base circular -desmontable y antiadherente- se debe echar la mezcla (hasta 500 gramos); luego alcanza una temperatura de hasta 180°C, que permite lograr en 20 minutos un horneado uniforme por todos los lados (también puede servir para cocinar otras recetas de masas saladas, por ejemplo).

“El resultado es mejor de lo esperado, porque en el horno haces la mezcla, la echas al molde y tienes que esperar más o menos 40 a 50 minutos para que esté listo. Y me pasa siempre que no me sube tanto como quisiera. En cambio, con esta máquina está listo en 20 minutos y con un buen tamaño”, evalúa Martínez. “Si tienes visitas o estás apurado, me permite improvisar con algo rico para comer, quedan como de pastelería”.

“He probado recetas con huevos de gallinas felices y de campo, porque quedan con otro sabor y más amarillitos. También he hecho queques de chocolate y con yogurt en vez de leche. Y como estoy en la onda deportiva, voy a empezar a hacer una versión fit con Whey Protein, salvado de trigo, avena, plátano y yogurt griego”.

-¿Se calienta mucho la máquina?

-Tiene un indicador de temperatura que avisa en menos de 5 minutos que está okey para verter la mezcla. Pese a que funciona a una temperatura elevada, no se traspasa a su exterior. Se siente caliente pero no quema; tiene unas asas para manipularla con seguridad y la mezcla tampoco se chorrea hacia afuera.

-¿La masa se pega?

-No, la máquina tiene un interior antiadherente, pero de todos modos le esparzo una pizca de harina para que sea más fácil desmoldarla.

Constanza Correa, brand Manager de Blanik, dice que esta máquina es ideal para quienes “les cuesta cocinar o tienen poco tiempo para hacerlo, pero



MARICLA GUERRERO

“Quedan como de pastelería”, afirma Carlos Martínez, feliz con su máquina Blanik.

Receta: queque fit

Ingredientes:

1 yogurt griego o yogurt light de vainilla
 1 taza de salvado de trigo
 1 scoop de whey protein o proteína de suero (sabor a gusto)
 10 a 15 gotas de endulzante (stevia o sucralosa)
 1 huevo
 1 cucharadita de polvos de hornear.
 1 plátano

Preparación:

Precalentar la Cake Maker mientras se hace la mezcla; triturar el plátano con una cuchara hasta que quede una pasta y reservar en un bowl; luego, verter el resto de los ingredientes y mezclar con el plátano ya triturado y batir con batidora hasta que la mezcla esté completamente unida (si la mezcla está muy líquida, se le puede agregar un poco más de salvado de trigo o avena para darle un poco más de consistencia); verter y dejar por 20 minutos, luego pinchar con un mondadientes para ver que esté cocida la masa, la textura del queque es algo húmeda por el plátano. En horno convencional, hay que seguir los mismos pasos, horneando 40 a 45 minutos.

igual quieren comer algo rico, como preparaciones caseras que les recuerdan al queque de la abuelita o de la mamá”. Su éxito de ventas, opina, radica en que hacer un queque no es tan sencillo como parece: “Hay muchos factores que inciden: el tipo de molde, tu horno

que se pueda quemar por arriba, abajo o quedar crudo al medio, lo que con la máquina no pasa”.

El consumo de la Cake Maker es de 1200 W: “Como el queque está listo en 20 minutos, se gastarán \$72 aprox en luz”, calcula. Cuesta \$28.990 en **Blanik.cl** (<https://bit.ly/3atQbJ8>).

Muffins personales

Si tiene espacio en su cocina, también hay máquinas que preparan queques pequeños o muffins, como la **Sokany que vende Cupoclick.cl** a \$19.990 (<https://bit.ly/3yv7Dot>). En su compartimiento se puede verter la mezcla para 7 unidades que se hornean de forma simultánea.

“Es muy práctica porque tienes todo en uno, tanto la parte de la cocción como el recipiente, y agilizas el proceso desmoldando fácilmente cada uno. Puedes transportar la máquina a cualquier parte y prepararlos donde sea, sin necesidad de estar en una cocina tradicional”, destaca Constanza Meneses, jefa de Marketing de Cupoclick.cl.

La máquina avisa cuando la mezcla está lista; tiene una potencia de 1.000 watts.

Receta fija

El chef pastelero Víctor Muñoz, jefe de pastelería del restaurant Zanzibar de Borderío, recalca que para preparar un queque perfecto en horno convencional hay que seguir reglas. Una de ellas es prender el horno al inicio de la mezcla, para que esté bien temperado al momento de hornear, la mezcla no se suba o quede pegajoso: “Lo ideal del queque

es que suba un poco y entren pequeñas partículas de aire”.

Al hornear, la temperatura debe quedar fija entre 160 y 170°C: “Para los que no puedan medir la temperatura de su horno, el truco está en meter la mano y esperar 5 segundos: si aguantas, estamos bien”.

El orden de los ingredientes también es importante: “Y seguir al pie de la letra cada paso de la receta. En pastelería y repostería no se puede alterar el orden de los ingredientes sin afectar el resultado. Las personas caen en equivocaciones cuando buscan experimentar y no las siguen. Muchas veces dicen ‘le quito esto’ o ‘me va quedar mejor así’ y generalmente es así cómo fallan las preparaciones”.

Coincide Manuel Morales, docente de la Escuela de Gastronomía de Universidad de **Las Américas**, sede Providencia: “Un queque se elabora con partes iguales de harina, mantequilla sin sal, huevos y azúcar flor o granulada. Es recomendable cremar a pomada la mantequilla con el azúcar, luego incorporar los huevos y al final la harina, en forma envolvente y no en la batidora, ya que la textura de la miga queda compacta y no aireada. Luego, llenar el molde y hornear por unos 25 a 45 minutos, dependiendo del tamaño del molde”.

¿Algunos tips? Si usará saborizante o ralladuras, conviene agregarlos a los huevos y luego a la mezcla. “Si la receta incluye maicena u otro ingrediente seco, conviene mezclarlo con la harina antes de agregar al batido”. Y sí o sí utilizar una balanza para medir las cantidades de cada ingrediente.