



### POSTRES CASEROS

Amanda Laporte

Fotografías de Jordi García



A mi abuela María Jesús y a su fiel cocinera Felisa.

Por todas las horas en la cocina, donde pasábamos momentos de amor, tristeza, pasión y risas.



# Índice

Materiales	8
Técnicas básicas	10
Bizcochos y magdalenas	12
Pasteles y tartas	32
Postres de cuchara	62
Galletas y otros dulces	86
Helados y sorbetes	108
Glosario	122
Recetario	124
Índice de ingredientes	126
Los autores	128



### Materiales

- 1 Rejilla
- 2 Papel de horno
- 3 Cortapastas
- 4 Esterilla antiadherente
- 5 Manga pastelera
- 6 Reloj de tiempo
- 7 Balanza
- 8 Vaso medidor
- 9 Cazo pequeño
- 10 Colador
- 11 Exprimidor
- 12 Rallador pequeño
- 13 Varillas
- 14 Pincel
- 15 Lengua
- 16 Pala alargada (para extender cremas sobre pastel)
- 17 Pala rectangular (para desplazar tartas y pasteles)
- 18 Tijeras
- 19 Rodillo
- 20 Molde para tartas







### Técnicas básicas



#### Masa quebrada

 Formar un volcán de harina sobre la superficie de trabajo, agregar en el centro los demás ingredientes y mezclar con las yemas de los dedos hasta obtener una masa homogénea.



 Para extender la masa es importante que el rodillo y la masa estén abundantemente enharinados para que resbale y no se pegue.



3. Una vez extendida la masa es aconsejable enrollarla en el rodillo y desenrollarla sobre el molde para que no se rompa.



4. Una vez colocada sobre el molde es necesario presionar los bordes con las yemas de los dedos para que coja la forma adecuada.



Para hacer merengue es preciso tener unas varillas eléctricas. Montar primero las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y seguir montando hasta que el merengue tenga una consistencia firme.



Para hacer dibujos con trufa, coulis o glasa es necesario un cucurucho de papel de horno. Recortar un triángulo grande y enrollarlo formando un cucurucho. Doblar los bordes para que no se deforme, rellenar con la preparación y doblar para cerrar. Cortar la punta con unas tijeras para hacer un orificio.



Para usar la manga pastelera es preciso colocar la boquilla adecuada y rellenarla doblando los bordes para que no se manche. Para cerrarla, eliminar el máximo de aire y presionar haciendo deslizar la preparación hacia la punta.



Para preparar un bizcocho es necesario montar bien los huevos con el azúcar e incorporar la harina tamizada lentamente para que no haya grumos. Para que la masa no pierda esponjosidad es necesario que todo se haga sin intervalos de tiempo.



Aunque había probado muchas veces con distintas recetas que encontraba por ahí, nunca había conseguido que las magdalenas me quedaran tan doradas y esponyosas como las de la pastelería. Entonces decidí buscar la receta de las magdalenas de mi bisabuela, las hice siguiendo paso a paso sus indicaciones y... salieron perfectas. Además, podemos añadirles limón, naranza, vamilla o manzana, el aroma que se nos ocurra, sin cambiar los ingredientes básicos.

## Magdalenas

#### clásicas



Commonde muy facil

#### Ingredientes para 16 unidades

4 huevos 150 g de azúcar 200 g de harina 1 cucharadita de levadura en polvo 1 cucharadita de ralladura de limón 100 g de mantequilla

- 1. Cascar los huevos en un bol, añadir el azúcar y batir con unas varillas hasta que el conjunto empiece a espesarse. Agregar la harina mezclada con la levadura, la ralladura de limón y remover de nuevo. Por último incorporar la mantequilla derretida y mezclar hasta que se integre en la masa.
- 2. Verter la masa en moldes de papel rizado y cocer las magdalenas en el horno, precalentado a 200 °C, durante 15 minutos.

#### Más rápido

Para que sea más fácil rellenar los moldes de magdalena puedes utilizar una manga pastelera con boquilla lisa grande. Recuerda que la masa no debe reposar, porque el efecto de la levadura se pierde con el tiempo.





# Magdalenas

### de chocolate y almendras

Discussion muy facil

#### Ingredientes para 12 midades

4 huevos pequeños 125 g de azúcar 25 g de cacao en polvo 1 cucharadita de levadura en polvo 125 g de almendras molídas 65 g de mantequilla + 1 cucharada para untar 70 g de chocolate negro fondant

- 1. Cascar los huevos en un cuenco, agregar el azúcar y batir con la ayuda de unas varillas. Añadir el cacao en polvo, la levadura y las almendras molidas. Seguir mezclando hasta conseguir una masa homogénea. Por último, incorporar la mantequilla derretida.
- 2. Verter la mezcla en pequeños contenedores de plástico para magdalenas previamente untados con mantequilla, rellenándolos hasta la mitad. Colocar dentro de cada uno un trozo pequeño de chocolate y cubrirlo con un poco más de mezcla hasta llenar las tres cuartas partes del contenedor de plástico.
- **3.** Cocer las magdalenas en el horno, precalentado a 180 °C, durante 20 minutos. Dejarlas entibiar, desmoldarlas y servirlas con el café o el té.







Different facil I hora y 20 minutos

- 3 manzanas
- 1 chorrito de brandy (opcional)
- 4 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharadita para untar
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- una pizca de sal
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón

- Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y retirarles el corazón. Cortar los cuartos en láminas finas y rociarlas con un chorrito de brandy. Reservarlas.
- Cascar los huevos y separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Añadir la mantequilla y seguir batiendo hasta que se incorpore a la mezcla. Tamizar la harina con la levadura y agregarlas a la mezcla.
- Montar las claras a punto de nieve con la sal. Incorporar una tercera parte de las claras a la mezcla anterior y remover bien. Agregar el resto y remover de arriba abajo con cuidado hasta obtener una masa homogénea.
- Untar con mantequilla un molde redondo de 24 cm de diámetro (mejor si es desmontable) y verter en el fondo la mitad de la masa. Colocar encima la mitad de las manzanas, agregar el resto de la masa y recubrir toda la superficie con las láminas de manzana restantes ordenadas de forma circular.
- Cocer el bizcocho en el horno, precalentado a 180 °C, durante 50 minutos hasta que la superficie esté dorada. Dejarlo enfriar y pintarlo con la mermelada de melocotón ligeramente caliente para que sea más fácil de extender.





#### genovesa



Thora y 20 minutes

#### Incomplianted page 8 pages on an

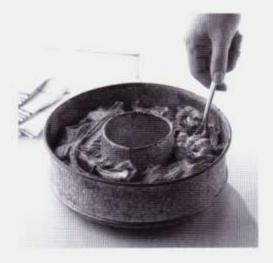
6 huevos 180 g de azúcar + 1 cucharada 60 g de mantequilla + 1 cucharadita 1 cucharadita de ralladura de limón 175 g de harina 60 g de mantequilla 200 ml de nata para montar 1 bote de mermelada de frutos rojos 1 cucharada de azúcar glas

- 1. Cascar los huevos en un cuenco grande, añadir el azúcar y batir con unas varillas eléctricas hasta obtener una preparación clara y espumosa (se necesitarán unos 6 minutos). Añadir la ralladura de limón y, poco a poco, la harina tamizada, removiendo de arriba abajo hasta que quede todo incorporado. Derretir la mantequilla y agregarla también a la mezcla.
- 2. Untar con mantequilla un molde redondo de 22 cm de diámetro y cubrir el fondo con un disco de papel sulfurizado del mismo tamaño. Verter la preparación en el molde e introducirlo en el horno precalentado a 180 °C. Cocer el bizcocho durante unos 35 minutos.
- 3. Comprobar que el bizcocho esté suficientemente cocido pinchándolo en el centro con un palillo. Si el palillo sale limpio, el bizcocho estará listo. Si no, es preciso cocerlo unos minutos más. Dejarlo entibiar, pasar un cuchillo por el borde y desmoldarlo.
- 4. Montar la nata con la cucharada de azúcar restante, batiéndola con unas varillas eléctricas. Partir el bizcocho en sentido horizontal con un cuchillo de sierra, rellenarlo con la mermelada y la nata montada y recomponerlo. Espolvorearlo con un poco de azúcar glas.





### marmolado



1 hora y 20 minutos

#### Ingredientes para 8-10 personas:

300 g de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharada para untar 250 g de azúcar + 20 g para el bizcocho de chocolate
1 cucharada de azúcar avainillado
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de leche
5 huevos
375 g de harina
4 cucharaditas de levadura en polvo
20 g de cacao en polvo

- 1. Poner la mantequilla en un cuenco, agregar los 250 g de azúcar, el azúcar avainillado y la sal y batir con unas varillas eléctricas hasta obtener una masa homogénea. Agregar 2 cucharadas de leche y los huevos uno a uno batiendo hasta que se incorporen.
- Tamizar la harina junto con la levadura y añadirlas a la mezcla anterior en dos veces.
- 3. Verter dos tercios de la mezcla en un molde de corona untado con mantequilla. Mezclar el resto de la masa con el cacao, la leche restante y los 20 g de azúcar, y agregarla al molde con el resto de la masa. Remover con un tenedor haciendo una espiral.
- Hornear el bizcocho, con el horno precalentado a 180 °C, durante 1 hora. Retirar del horno y dejarlo enfriar antes de servir.





### Plum cake

### de plátano y nueces

Dificultate muy facil Tumpo de preparación I hora y 30 minutos

#### Ingredientes para E-10 personas

350 g de plátano
3 huevos
150 g de azúcar
50 g de azúcar moreno
125 g de mantequilla a temperatura
ambiente + 1 cucharada para untar
1 yogur natural
270 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de sal
150 g de nueces peladas y troceadas

- 1. Pelar los plátanos y aplastarlos con un tenedor.
- 2. Cascar los huevos en un cuenco grande y batirlos. Agregar los dos tipos de azúcar, la mantequilla, el yogur y el plátano, y seguir batiendo. A continuación añadir la harina tamizada con la levadura, la canela, la sal y las nueces. Remover bien todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3. Verter la preparación en un molde alargado de 1,5 litros de capacidad previamente untado con mantequilla y aplanar la superficie con el dorso de una cuchara.
- 4. Introducir el molde en el horno precalentado a 180 °C y cocer el plum cake entre 55 y 60 minutos. Antes de retirarlo, pincharlo en el centro con un palillo para comprobar que esté suficientemente cocido. El palillo debe salir limpio. Si no es así, dejar cocer el plum cake unos minutos más.
- Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y cortar el plum cake en rodajas.





### de chocolate, almendras y naranja

The y zo minutes

#### Ingredientes para 8-10 persones

185 g de chocolate negro fondant
85 g de mantequilla + 1 cucharada
para untar
6 huevos
150 g de azúcar + 2 cucharadas
1 cucharadita de azúcar avainillado
1 cucharada de corteza de naranja rallada
170 g de almendras molidas
1 cucharada de cacao en polvo
nata montada (opcional)

- 1. Fundir el chocolate y la mantequilla juntos en un cazo al baño maría y remover para que se integren bien.
- 2. Separar las claras de las yemas (reservar las claras) y batir las yemas con 150 g de azúcar, el azúcar avainillado y la corteza de naranja rallada, con la ayuda de unas varillas eléctricas. Cuando se vuelvan muy espumosas, añadir la mezcla de chocolate y mantequilla, batir unos instantes más y, luego, incorporar las almendras molidas. Mezclar de nuevo y reservar.
- 3. Montar las claras a punto de nieve con las varillas eléctricas limpias, añadir el azúcar reservado y seguir batiendo durante un minuto. Incorporar las claras a la mezcla anterior removiendo delicadamente de arriba abajo.
- 4. Verter la preparación en un molde desmontable de 22 cm de diámetro forrado con papel sulfurizado engrasado y cocer la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 50 minutos.
- 5. Desmoldar la tarta y dejarla enfriar. Colocarla en un plato de servir, espolvorearla con el cacao en polvo con la ayuda de un colador y servir con nata montada si se desea.





# Brazo de gitano

### relleno de mermelada de fresa

#### Difficultade fácil. Tempo de propuración: 40 minutos

#### Ingredientes para 8-70 personas

5 huevos
1 yema de huevo
75 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado
90 g de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
1 bote de mermelada de fresa
1 cucharada de azúcar glas
unos fresones para decorar

- Cascar los huevos en un cuenco grande, añadir la yema y batirlos con unas varillas eléctricas. Agregar el azúcar y el azúcar avainillado y seguir batiendo durante 3 o 4 minutos más hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina.
- 2. Incorporar la harina y la levadura tamizadas a la crema y removerla con una espátula de arriba abajo hasta que la mezcla quede homogénea. Verter la preparación sobre una placa de horno cubierta con papel sulfurizado y extenderla bien.
- 3. Introducir la placa en el horno, precalentado a 200 °C, y cocer el bizcocho entre 12 y 14 minutos hasta que empiece a tener un color dorado.
- 4. Retirar el bizcocho del horno, extender otra hoja de papel sobre la superficie de trabajo y dar la vuelta a la placa dejando caer la lámina de bizcocho. Retirar el papel de encima y extender la mermelada uniformemente. Enrollar el bizcocho sobre sí mismo, cortarle las puntas y colocarlo sobre una fuente de servir. Dejar enfriar y espolvorear por encima el azúcar glas con un colador. Decorar con los fresones.





# Magdalenas

### de aceitunas negras

Distribute facil

#### Increedientes ques 20 unidades

80 g de mantequilla a temperatura ambiente 20 g de azúcar glas 2 huevos grandes 125 g de harina 12 g de levadura en polvo 20 g de aceite de oliva 100 g de puré de aceitunas negras

- 1. Introducir la mantequilla en un cuenco, agregar el azúcar y batir con unas varillas eléctricas. Añadir los huevos de uno en uno batiendo hasta que se integren.
- Tamizar la harina junto con la levadura y añadirla a la mezcla anterior en dos veces. Por último incorporar el aceite y el puré de aceitunas removiendo delicadamente con una espátula.
- 3. Verter la masa en pequeños moldes de papel rizado y cocer las magdalenas en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 15 minutos.
- Retirar las magdalenas del horno, dejarlas enfriar y servir como merienda o aperitivo.

#### Aceitunas negras

Si preparas tú mismo el puré con aceitunas negras de calidad, como las de Aragón, las magdalenas serán aún más deliciosas. Para hacer el puré, retira los huesos de las aceitunas y tritúralas.







# Pasteles

y tartas

Cuando era pequeña pasaba los fines de semana ylas fiestas en casa de mi abuela. Vo siempre estaba en la cocina, rodeada de cremas, chocolate y especias, husmeando en las recetas de Felisa. Mis preferidas, las tartas, se hacían en ocasiones especiales, cuando venían mis primos. Esa fue la meyor manera de aprender, los valiosos conocimientos de respostería que fui dominando a medida que me hacía mayor, siempre al lado de Felisa.

### Tarta sueca

### de manzana

Discoular facil

#### Ingredientes para 8-10 personat:

150 g de mantequilla
150 g de azúcar
2 huevos
100 g de almendras molidas
50 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
½ kg de manzanas
1 cucharada de canela
1 cucharada de azúcar glas

- Dejar reblandecer la mantequilla a temperatura ambiente.
   En un bol, mezclar la mitad del azúcar con la mantequilla y los huevos. Agregar las almendras, la harina y la levadura, y seguir removiendo hasta que se incorporen bien.
- Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos, retirarles el corazón y rallarlas.
- 3. Cubrir con un disco de papel sulfurizado la base de un molde redondo para tartas desmontable, verter la mitad de la masa preparada y extenderla bien con una espátula. Agregar la manzana rallada y espolvorearla con el azúcar restante y la canela. Cubrir la manzana con la masa restante bien extendida y cocer la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, durante 30 minutos.
- 4. Retirar la tarta del horno, dejarla enfriar por completo, reservarla en la nevera un par de horas y desmoldarla. Servir espolvoreada con el azúcar glas.

#### Espolvorear

Para espolvorear canela o azúcar glas de modo que el polvo se reparta de forma homogénea, va bien utilizar un colador pequeño de malla fina.





# Pudin de nueces

Difficultate muy facil Tempo de preparación I hora y 20 minutos

#### Ingredientes para 8-10 personas:

60 g de azúcar 250 g de nueces peladas 5 galletas María 4 huevos 2 yemas de huevo 200 ml (1 vaso) de leche 1 bote pequeño (370 g) de leche condensada

- Poner el azúcar en un cazo pequeño con 1 cucharada de agua y cocer al fuego hasta obtener un caramelo dorado. Verterlo en un molde alargado de 1,5 litros de capacidad y mover el molde para repartir el caramelo por todo el fondo.
- 2. Poner las nueces en el vaso de un robot (reservar 8 nueces enteras para decorar), agregar las galletas y triturar todo. Si no se dispone de robot, picar las nueces y las galletas con una picadora y seguir el procedimiento en un cuenco batiendo con unas varillas.
- **3.** Añadir los huevos, las yemas, la leche y la leche condensada, y mezclar hasta obtener una crema homogénea.
- **4.** Verter la crema en el molde con el caramelo y cocerla al baño maría, en el horno precalentado a 170 °C, entre 50 minutos y 1 hora.
- 5. Pinchar el pudin en el centro con un palillo antes de retirarlo del horno para comprobar que esté suficientemente cuajado. El palillo debe salir limpio. En caso contrario, hornear el pudin unos minutos más.
- 6. Cuando esté bien cocido, retirar el pudin del horno, dejar entibiar y enfriarlo por completo en la nevera. Para desmoldarlo, pasar un cuchillo por los bordes y dar la vuelta al molde sobre un plato alargado. Decorar la superficie con nueces enteras y servir.





## Tarta Sacher

1 hora y 40 minutos

150 g de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharada para untar 250 g de azúcar 7 huevos 350 g de chocolate negro fondant 150 g de harina ½ bote de mermelada de albaricoque 3 cucharadas de brandy 200 ml de nata para montar

- Mezclar la mantequilla con la mitad del azúcar y batirla con unas varillas. Separar las claras de las yemas de los huevos.
   Reservar las claras, agregar las yemas a la mantequilla y seguir batiendo. Incorporar la mitad del chocolate, derretido al baño maría, y la harina tamizada.
- 2. En otro bol montar las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas. Añadir el resto del azúcar y seguir montando hasta obtener un merengue bien fuerte. Incorporar el merengue a la mezcla anterior, remover con delicadeza y verter la preparación obtenida en un molde redondo de 22 cm de diámetro untado con mantequilla.
- **3.** Cocer la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, durante aproximadamente 1 hora. Antes de retirarla, pinchar con un palillo en el centro para comprobar si está cocida. Si el palillo no sale limpio, hornear un poco más.
- 4. Dejar entibiar la tarta y desmoldar. Partirla por la mitad horizontalmente, rellenar con la mermelada mezclada con el brandy y recomponerla.
- 5. Picar el chocolate restante. Calentar la nata, verterla sobre el chocolate y remover bien para que se funda el chocolate. Dejarlo entibiar un poco y extenderlo por encima del pastel.





## Brownie

## de chocolate y nueces

Difficultade muy fácil Tiempo de preparación: 45 minutos

#### Ingredientes para 8 personas

175 g de chocolate negro fondant 120 g de mantequilla + 1 cucharadita para untar 2 huevos 150 g de azúcar una pizca de sal 120 g de harina 150 g de nueces enteras peladas

- Poner el chocolate y la mantequilla en un cuenco refractario y derretirlos al baño maría hasta que se fundan por completo.
   También se pueden derretir en el microondas, siempre vigilando que el chocolate no se queme.
- 2. En un bol grande, batir los huevos con el azúcar y la sal con la ayuda de unas varillas y agregar la mezcla de chocolate y mantequilla. A continuación añadir la harina a través de un tamiz o un colador de malla fina y, por último, las nueces enteras. Mezclar bien.
- 3. Cubrir con papel sulfurizado un molde cuadrado o rectangular mediano y untar el papel con mantequilla. Rellenarlo con la preparación anterior y nivelar la superficie con una espátula o cuchara de madera.
- **4.** Introducir el molde en el horno precalentado a 180 °C y cocer el brownie durante 25 minutos. Retirar del horno, dejar entibiar y cortarlo en porciones.





## de limón y merengue



I hora y zominutos

ingredientes para 9-10 personas. Para la lawe

200 g de harina
70 g de almendras molidas
40 g de azúcar
1 huevo grande
85 g de mantequilla a temperatura
ambiente + 1 cucharadita para untar
una pizca de sal

#### Paterla crema:

200 ml de zumo de limón 160 g de azúcar 140 g de mantequilla 2 huevos 2 yemas de huevo 20 g de maicena

2 claras de huevo 100 g de azúcar

- 1. Para hacer la base, poner en un bol la harina con las almendras, el azúcar, el huevo, la mantequilla y la sal. Mezclarlo todo con los dedos hasta obtener una masa homogénea.
- 2. Extender la masa con la ayuda de un rodillo sobre una superficie lisa enharinada. Cubrir el fondo de un molde para tartas de 22 cm de diámetro con papel sulfurizado y untar las paredes con mantequilla. Forrar el molde con la masa. Cubrir la masa con otro pedazo de papel sulfurizado y relienarla con legumbres secas.
- Cocer la base de la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 15 minutos. Retirar el papel y las legumbres y terminar de cocerla durante 10 minutos más.
- 4. Empezar a preparar la crema calentando el zumo de limón con la mitad del azúcar y la mantequilla. En un bol, batir los huevos, las yemas, el azúcar restante y la maicena. Añadir la mezcla anterior caliente, batir bien con las varillas y verter la preparación en el cazo. Cocer la crema a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se espese. Retirar del fuego, dejarla enfriar y rellenar la tarta con ella.
- 5. Para hacer el merengue, montar las claras a punto de nieve con unas varillas. Agregar el azúcar y seguir batiendo hasta obtener un merengue fuerte. Introducirlo en una manga pastelera de boquilla lisa grande y formar pequeñas gotas puntiagudas recubriendo la tarta. Dorar la tarta unos instantes bajo el grill del horno bien caliente o tostar ligeramente el merengue con un soplete.





## de queso y arándanos



Dificultad: facil Tiempo de preparación: i hora

Ingredientes para 4 personas: Para la basse.

paquete de galletas María + 4 galletas
 100 g de mantequilla a temperatura
 ambiente

#### Para el mileno

- 2 tarrinas de queso fresco para untar (400 g) 6 cucharadas de azúcar ½ litro de leche
- 3 sobres de polvos para cuajada (Royal)
- 4 cucharadas de mermelada de arándanos

- 1. Para confeccionar la base, triturar las galletas con la ayuda de un robot o con una picadora hasta que queden muy finas. Añadir la mantequilla y 1 cucharada de agua, y remover hasta conseguir una masa homogénea. Verter la masa en un molde para tartas de 20 cm de diámetro y forrar con ella el fondo y las paredes del molde, presionando con las yemas de los dedos hasta que quede una capa de grosor uniforme.
- 2. Preparar el relleno batiendo el queso con el azúcar, la leche y la cuajada hasta obtener una crema sin grumos (puedes utilizar la batidora de mano). Verter la crema en el molde, sobre la base de galleta.
- 3. Cocer la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 25 o 30 minutos, hasta que se haya cuajado bien por el centro.
- 4. Una vez cocida la tarta, dejar enfriar por completo y cubrirla con la mermelada. Reservar en el frigorifico unas horas para que quede más sólida y sea más fácil de desmoldar.

#### Más fresco

En lugar de extender la mermelada por encima prepara una salsa con frutos rojos frescos o congelados y sírvela de acompañamiento.





## de mousse de limón

Dificultad fácil Hempo de proparación 55 minutos + el tiempo de congelación

Ingredientes para 5-8 personas

Para la bake

3 huevos 35 g de azúcar 45 g de harina

#### Para la mousse.

5 hojas de gelatina 125 ml de zumo de limón ralladura de 1 limón 2 claras de huevo 350 ml de nata para montar 100 g de azúcar

#### Para la celatina

2 cucharadas de azúcar 5 cucharadas de zumo de limón la corteza de 1 limón rallada unas gotas de colorante amarillo (opcional) 2 hojas de gelatina

- 1. Empezar a preparar la base cascando los huevos en un cuenco grande, agregando el azúcar y batiendo con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina. Incorporar la harina tamizada y remover de arriba abajo hasta que se incorpore a la crema.
- 2. Verter la preparación sobre una placa de horno cubierta con papel sulfurizado y extenderla para formar una capa de 1 cm de grosor. Cocer la plancha de bizcocho en el horno, precalentado a 200 °C, durante 12 minutos, hasta que tenga un color dorado. Retirar el bizcocho del horno y recortar un disco del tamaño del molde.
- 3. Para hacer la mousse, introducir la gelatina en un cuenco con agua fría y dejarla remojar durante 5 minutos. Escurrirla y diluirla en un cazo con un poco del zumo de limón caliente. Mezclar con el resto del zumo para que se enfríe.
- 4. Montar la nata con la mitad del azúcar batiendo con unas varillas y mezclarla con el zumo y la piel de limón. Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar restante y volver a batir. Agregar las claras a la nata y remover con cuidado. Verter la preparación obtenida en el molde y dejarla enfriar en la nevera 2 o 3 horas.
- 5. Para preparar la gelatina, calentar el azúcar en un cazo con el zumo de limón, 5 cucharadas de agua, la corteza de limón rallada y el colorante (opcional). Cocer un par de minutos, añadir la gelatina remojada y dejar entibiar. Verter el líquido sobre la mousse y dejar cuajar.

#### Lima

Esta receta se puede preparar tanto con limón como con lima, aunque la combinación de los dos hace el postre más sabroso y aromático.



## **Tartaletas**

## de frutos rojos y chocolate

Dimentant fácil Tiempo de preparación: 45 minutos + el tiempo de reposo

Ingredientes para 8 unidades: Para la basie

250 g de harina 150 g de mantequilla a temperatura ambiente 80 g de azúcar 45 g de almendras molidas 1 huevo una pizca de sal

#### Para el rellenco

200 g de chocolate negro fondant 200 ml de nata líquida 1 bote de mermelada de frutos rojos unos frutos rojos para decorar

- Para hacer la base, medir todos los ingredientes, ponerlos en el vaso del robot y amasarlos hasta obtener una masa compacta.
   También se puede preparar a mano. Dejar reposar la masa unos minutos en el frigorífico.
- 2. Dividir la masa en 8 partes y extender cada parte formando un disco pequeño de ½ cm de grosor. Forrar con cada disco un molde para tartaletas, presionando la masa suavemente con las yemas de los dedos para que se adapte bien al molde. Recortar la masa que sobresale de los bordes. Pinchar la masa con un tenedor, introducir las tartaletas en el horno precalentado a 180 °C y cocerlas durante unos 18 minutos hasta que estén doradas.
- 3. Mientras tanto, empezar a preparar el relleno troceando el chocolate y poniéndolo en un cuenco. Después llevar la nata a ebullición, verterla sobre el chocolate y remover hasta que se derrita el chocolate. Reservar.
- 4. Retirar las tartaletas del horno, dejar entibiar, desmoldar y rellenarlas con una capa fina de mermelada. Agregar por encima el chocolate aún líquido y poner las tartaletas en el frigorífico unos 30 minutos para que cuaje el chocolate. Pasado este tiempo sacarlas del frigorífico para que no se reblandezca la masa. Decorar las tartaletas con frutos rojos.





## de mousse de chocolate

#### Discoultant facil

Tiempo de preparación: 25 minutos

#### ingredientes para 8/10 personas Para la bace

paquete de galletas Maria
 cucharadas de cacao en polvo
 100 g de mantequilla a temperatura
 ambiente

2 cucharadas de mermelada de frambuesas

#### Para la mousse

125 g de nata para montar
25 g de leche
225 g de cobertura de chocolate
25 g de mantequilla a temperatura ambiente
3 claras de huevo
25 g de azúcar
5 yemas de huevo

#### Para la decoración:

1 cucharada de cacao en polvo 10 frambuesas frescas

- 1. Preparar la base triturando las galletas, con la ayuda de un robot o con una picadora, hasta que queden muy finas. Agregar el cacao y la mantequilla y seguir triturando unos segundos más. Verter la mezcla obtenida en un molde redondo desmontable, cubierto con un disco de papel sulfurizado y formar una base uniforme presionando con las yemas de los dedos. Reservarla en el frigorífico.
- 2. Para hacer la mousse, llevar a ebullición la nata y la leche y verterlas sobre el chocolate previamente troceado en un bol. Remover hasta que se funda el chocolate. Después añadir la mantequilla, mezclarla bien y reservar la crema resultante.
- 3. Montar las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas y añadir el azúcar cuando empiecen a tener cuerpo. Incorporar las yemas, batir unos segundos más y parar el aparato.
- **4.** Mezclar una quinta parte de las claras y yemas batidas con la crema de chocolate. Añadir el resto removiendo muy delicadamente de arriba abajo.
- 5. Cubrir la base de galleta del molde con una capa fina de mermelada dejando 1 cm libre en el borde. Verter encima la mousse de chocolate y dejar enfriar la tarta en el congelador, 2 o 3 horas como mínimo.
- 6. A la hora de servir la tarta, pasar un cuchillo caliente alrededor de la mousse y desmoldarla. Decorar con un poco de cacao en polvo y las frambuesas.





## Tarta soufflé

## de limón

Otherwise facil Tempo de preparación, 55 minutos

#### Ingredientes para 6-8 personas: Para la blase:

paquete de galletas María + 4 galletas
 100 g de mantequilla a temperatura
 ambiente

#### Para el relleno:

- 2 limones
- 4 huevos
- 1 bote pequeño (370 g) de leche condensada

- 1. Para hacer la base, triturar las galletas con la ayuda de un robot o con una picadora hasta que queden muy finas. Añadir la mantequilla y 1 cucharada de agua y mezclar bien hasta que quede todo bien integrado. Verter la preparación en un molde para tartas de 20 cm de diámetro y forrar con ella el fondo y las paredes, presionando con los dedos hasta conseguir una capa de grosor uniforme.
- 2. Empezar a preparar el relleno exprimiendo los limones y filtrando el zumo. A continuación cascar los huevos y separar las yemas de las claras. Mezclar las yemas en un cuenco grande con el zumo de limón y la leche condensada. Montar las claras a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas y agregarlas en dos veces, removiendo suavemente, a la mezcla anterior.
- 3. Verter el relleno en el molde forrado de galleta y cocer la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, entre 30 y 35 minutos, hasta que la superficie esté dorada.
- 4. Retirar la tarta del horno, dejar enfriar y servir.





## de frutos secos

Difference facil
Trimpo de propunción I hora

#### Ingredientes para 5-8 personas

250 g de harina 150 g de mantequilla a temperatura ambiente 40 g de almendras molidas 85 g de azúcar 1 huevo pequeño una pizca de sal

#### Para la crema pastelera:

250 ml de leche 1 trozo de corteza de limón 1 ramita de canela 3 yemas de huevo 50 g de azúcar 1 cucharadita de maicena

#### 80 q de nueces

80 g de almendras tostadas 50 g de piñones 80 g de avellanas 50 g de uvas pasas 3 cucharadas de mermelada de melocotón o albaricoque

- 1. Confeccionar primero la base poniendo en un cuenco la harina, la mantequilla, las almendras molidas, el azúcar, el huevo y la sal. Mezclar los ingredientes con la punta de los dedos hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola y dejarla reposar tapada en el frigorífico.
- 2. Para hacer la crema pastelera, llevar la leche a ebullición en un cazo con el limón y la canela. En un cuenco, mezclar las yemas de huevo con el azúcar y la maicena con unas varillas, agregar la leche hirviendo y remover. Pasar la mezcla por un colador chino para eliminar impurezas. Verterla de nuevo en el cazo y cocer a fuego suave, sin dejar de remover, hasta obtener una crema lisa algo espesa.
- **3.** Extender la masa sobre una superficie enharinada con la ayuda de un rodillo y forrar un molde para tartas previamente untado con mantequilla. Recortar la masa que sobresale por los bordes y pinchar toda la tarta con un tenedor. Cocer la base en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 25 minutos hasta que se dore.
- 4. Verter la crema fría sobre la base de la tarta, repartir encima los frutos secos de forma homogénea y pintar la superficie con la mermelada diluida en el fuego con una cucharada de agua caliente.





## de chocolate y albaricoques



Dificultadi facil Tiempo de preparación: I hora.

#### Ingredientes para 8-10 personas: Para la base:

250 de harina 140 g de mantequilla a temperatura ambiente 25 g de almendras molidas 75 g de azúcar 1 huevo una pizca de sal

#### Para ni relinoa:

7-8 albaricoques
90 g de chocolate fondant
140 g de mantequilla
2 huevos
2 yemas de huevo
150 g de azúcar
50 g de harina

- Para hacer la base, poner la harina en un cuenco, agregar la mantequilla, las almendras molidas, el azúcar, el huevo y la sal. Amasar con las manos hasta obtener una masa homogénea. Dejarla reposar en la nevera 30 minutos.
- Extender la masa sobre una superficie enharinada con la ayuda de un rodillo. Forrar con ella un molde para tartas de 20 o 22 cm de diámetro untado con mantequilla. Recortar la masa que sobresale de las paredes del molde.
- 3. Cubrir la masa con un circulo de papel sulfurizado y rellenarla con legumbres secas para que no se deforme durante la cocción. Hornearla durante 15 minutos en el horno precalentado a 180 °C.
- **4.** Lavar los albaricoques, cortarlos por la mitad, retirarles el hueso y reservarlos.
- 5. Preparar el relleno derritiendo el chocolate con la mantequilla al baño maría. Cascar en otro cuenco los huevos, agregar las yemas y batirlas con el azúcar. Añadir el chocolate fundido y la harina tamizada, y remover bien.
- 6. Retirar la base del horno, eliminar el papel y las legumbres, verter la crema de chocolate y distribuir por encima los trozos de albaricoque. Cocer la tarta en el horno a la misma temperatura durante 20 o 25 minutos más, hasta que el chocolate se endurezca. Dejar enfriar antes de servir.





## COLLILI

Dificultado fácil Tumpo de preparación, I hora

#### Ingredientes pary 8 personas

275 g de mantequilla a temperatura ambiente 100 g de azúcar 1 kg de manzanas reinetas 250 g de harina 1 huevo una pizca de sal

- Trocear 100 g de mantequilla, ponerla en un molde para tartas redondo de 22 cm de diámetro y añadir 50 g de azúcar.
- 2. Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y retirarles el corazón. Introducir los trozos de manzana en el molde bien apretados entre sí, espolvorearlos con el azúcar restante y cocer sobre el fuego a potencia media durante 20 minutos.
- 3. Mientras, verter la harina en un cuenco, darle forma de volcán y poner en el centro el huevo, la mantequilla restante, una cucharada de agua tibia y la sal. Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 4. Sobre una superficie enharinada, extender la masa con la ayuda de un rodillo formando un circulo del tamaño de la tarta. Disponer la lámina de masa sobre las manzanas cocidas y meter los bordes hacia el interior.
- **5.** Cocer la tarta en el horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos. Desmoldarla mientras aún esté caliente. Servir la tarta tibia o fría con un poco de nata líquida.





## de zanahoria con crema de queso



Difficultade fácil Tiempo de preparación: I hara y 25 minutas

Ingredientes parà 8 personas: Para el bizcocho:

250 g de azúcar moreno
120 g de aceite de oliva suave
3 huevos
160 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de jengibre molido (opcional)
200 g de zanahoria rallada
30 g de nueces picadas

Para la cobserrora:

170 g de mantequilla 225 g de queso fresco para untar 250 g de azúcar glas 2 cucharadas de corteza de naranja rallada una pizca de sal

- 1. Para hacer el bizcocho poner el azúcar y el aceite en un cuenco y batirlos durante 2 minutos con la ayuda de unas varillas eléctricas. Agregar los huevos poco a poco, seguidos de la harina tamizada junto con la levadura. Agregar también el jengibre, la zanahoria y las nueces, y remover hasta que se unan.
- 2. Verter la preparación en un molde para tartas de 22 cm de diámetro forrado con papel sulfurizado y hornearla durante 55 o 60 minutos en el horno precalentado a 180 °C.
- 3. Para preparar la cobertura dejar reblandecer la mantequilla a temperatura ambiente. A continuación, colocarla en un cuenco grande y batirla con unas varillas eléctricas durante 2 minutos hasta que esté blanda y esponjosa. Agregar el queso fresco y seguir batiendo un par de minutos más. Añadir el azúcar, la corteza de naranja rallada y la sal. Batir todo 3 o 4 minutos más.
- 4. Retirar la tarta del horno, dejar enfriar por completo y partirla por la mitad. Rellenar con parte de la crema, recomponer y recubrirla con la crema restante con la ayuda de una pala de pastelería o un cuchillo largo. Decorar la superficie con tiras finas de zanahoria hechas con un pelador.

#### Decoración

Si puedes conseguir mazapán en alguna tienda de pastelería especializada, puedes teñirlo con colorantes alimenticios y modelarlo en forma de pequeñas zanahorias para decorar la tarta.







# Postres de cuchara

Clásicos, sin complicaciones y con el sabor de siempre, he ido copiándolos a la gente que me rodea. El arroz con leche de mi tía Mercedes, el coulant de mi amiga Sandra, el flan de mi madre y el tiramisti de mi hermana Martina, que, siempre tan práctica, sacó la receta de la tarrina del mascarpone. N qué ricol

# Avroz con leche

Dificultad: MUZ fácil Tiempo de preparación: I hora + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 4 personas:

70 g de arroz redondo
1 l de leche
1 ramita de canela
1 trozo de corteza de limón
125 g de azúcar
1 cucharada de canela en polvo

- Lavar el arroz en un colador bajo el grifo de agua fría.
- Llevar a ebullición la leche con la canela y el limón. Añadir el arroz y cocerlo a fuego medio, removiendo, durante 30 minutos. Retirar la canela y el limón.
- 3. Agregar el azúcar y seguir cociendo a fuego suave, sin dejar de remover, durante 30 minutos más.
- Verter el arroz con leche en pequeños cuencos individuales y espolvorear con un poco de canela en polvo.

#### Un toque de gracia

Si quieres servir el arroz de forma más elegante, viértelo en copas de cóctel y decora la superficie con alguna fruta fresca (fresitas, frambuesas o arándanos).





## Coulant

## con helado de canela

Difficultad: facil
Tiempo de preparación: 35 minutos
+ el tiempo de reposo

#### Ingredientes (para 8 personas);

150 g de chocolate negro fondant 150 g de mantequilla 4 huevos 115 g de azücar 60 g de harina 8 bolas helado de canela o vainilla

- 1. Derretir el chocolate y la mantequilla en el microondas o al baño maría y removiendo para que se integren. En un cuenco grande batir los huevos con el azúcar con la ayuda de unas varillas. Agregar el chocolate y la mantequilla (no muy calientes) y mezclar bien. Por último incorporar la harina tamizada y remover delicadamente hasta que se incorpore.
- Verter la mezcla de chocolate obtenida en 8 moldes pequeños, de flan previamente untados con mantequilla y enharinados.
   Ponerlos en el congelador y dejarlos durante 3 horas como mínimo.
- 3. Unos 20 minutos antes de servir los coulants, precalentar el horno a 190 °C. Poner los moldes en el horno durante 13 o 14 minutos. Es importante ser muy exacto con el tiempo de cocción, que dependiendo del horno puede ser de un minuto más o un minuto menos. Comprobar el punto de cocción con uno de los coulants.
- 4. Desmoldar cada coulant con cuidado sobre un plato de postre y acompañarlo con una bola de helado o un poco de coulis de fruta.

#### Coulis de frambuesas

Lavar 150 g de frambuesas y triturarlas con una cucharada de azúcar y unas gotas de zumo de lima o de limón. Después pasar la salsa obtenida por un colador fino. También se puede preparar con mermelada (de frambuesa, melocotón o albaricoque) licuada con unas cucharadas de agua y pasada por un colador. Si la mermelada tiene muchos trozos conviene triturarla un poco antes.



## Crema catalana

### con manzana asada

Dificultad: MUY fácil Tiempo de preparación: 45 minutos + el tiempo de reposo

ingredientes (para 8-10 personas):

3 manzanas
1/2 litro de leche
1 ramita de canela
1 trozo de corteza de limón
4 yemas de huevo
100 g de azúcar + 3 cucharadas
25 g de maicena

- 1. Cortar una de las manzanas en rodajas muy finas (con la ayuda de una mandolina o un cuchillo bien afilado), disponer las rodajas en una fuente de horno cubierta con papel sulfurizado, espolvorearlas con una cucharada de azúcar y cocerlas en el horno, precalentado a 100 °C, durante 2 horas. Dejarlas enfriar y reservarlas en un contenedor de plástico para que se conserven crujientes.
- 2. A continuación asar las dos manzanas restantes en el horno, precalentado a 200 °C, durante 30 minutos. Dejarlas enfriar, quitarles la piel y el corazón y aplastarlas con un tenedor.
- 3. Llevar la leche a ebullición con la canela y la corteza de limón. Batir las yemas junto con el azúcar y la maicena con unas varillas y agregar la leche colada. Remover, verter de nuevo la preparación en el cazo y cocer a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que se espese.
- Repartir la manzana en la base de cuatro terrinas individuales, verter encima la crema y dejar enfriar completamente.
- 5. En el momento de servir la crema, espolvorear azúcar por encima de forma homogénea y quemarla con un quemador especial (se trata de un disco metálico que se calienta al fuego) o con un pequeño soplete. Acompañar la crema con las manzanas crujientes.

#### Consejo

Sustituir la canela y el limón por vainilla. Queda también delicioso.





# Flan clásico

Dificultad: muy facil Tiempo de preparación: I hara

#### Ingredientes para 6 personas: Para el caramelo:

120 g de azúcar 4 cucharadas de agua

#### Para el flan.

160 ml de leche 185 ml de nata líquida 4 yemas de huevo 2 huevos 75 g de azúcar 1 cucharadita de azúcar avainillado

- Preparar primero el caramelo vertiendo el azúcar en un cazo, agregando el agua y cociéndolo a fuego medio sin remover hasta que el azúcar se derrita. Después seguir cociendo hasta obtener un caramelo marrón claro. Repartirlo en 6 moldes de flan y reservar.
- 2. Para hacer el flan, poner la leche y la nata en un cazo y llevar a ebullición. En un cuenco y con la ayuda de unas varillas, batir las yemas y los huevos junto con el azúcar y el azúcar avainillado. Agregar la leche y la nata calientes a los huevos. Batir bien hasta obtener una crema homogénea y verterla en los moldes, llenándolos casi hasta arriba.
- 3. Cocer los flanes al baño maría en el horno, precalentado a 160 °C, unos 45 minutos hasta que cuajen. Retirar del horno y dejar entibiar antes de ponerlos en el frigorifico.
- 4. En el momento de servir, pasar un cuchillo por las paredes del molde, darle la vuelta sobre un plato y moverlo hasta que caiga el flan.

#### Un flan grande

También puedes preparar un solo flan de mayor tamaño con las mismas cantidades, pero deberás cocerlo durante unos 10 minutos más.





# Flan de coco

Dificultad: MUZ fácil Tiempo de preparación: I hora y 5 minutos

#### Ingredientes para 8-10 personas:

3 huevos

1 bote pequeño (370 g) de leche condensada

250 ml de leche

100 g de coco deshidratado rallado

4 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de zumo de limón

- Cascar los huevos en un cuenco, agregar la leche condensada y remover con unas varillas. Añadir la leche y el coco, y remover de nuevo.
- Poner el azúcar en un cazo, agregar el zumo de limón y una cucharadita de agua y cocer hasta obtener un caramelo de color rubio oscuro. Verterlo rápidamente en un molde alargado de 1 litro de capacidad y mover el molde para que el caramelo se reparta bien por todo el fondo.
- Cubrir el caramelo con la mezcla de coco y huevos, y cocer el flan en el horno, precalentado a 170 °C, durante 45 minutos.
- 4. Retirar el flan del horno, dejar entibiar y reservar en el frigorifico hasta el momento de servir. Para desmoldarlo, pasar un cuchillo por los bordes y volcar el molde sobre una fuente alargada.





### Mousse

### de lima con galletas

Dificultad: fácil Tiempo de preparación: 45 minutes + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 4 personas:

2 hojas de gelatina 2 limas 200 g de queso quark 60 g de azúcar 200 ml de nata para montar

#### Para las galletas:

150 g de azúcar
75 g de mantequilla a temperatura ambiente
75 g de almendras molidas
40 g de harina
75 ml de licor de naranja

- Remojar la gelatina en un bol con agua fría. Lavar las limas y rallar la piel. Cortarlas por la mitad y exprimirlas.
- 2. Escurrir la gelatina y derretirla en un cazo con el zumo de lima. Dejar enfriar. Verter el queso en un cuenco, agregar el azúcar, la piel y el zumo de lima y mezclar bien. Montar la nata con la ayuda de unas varillas eléctricas y agregarla delicadamente a la mezcla anterior. Dejar reposar la mousse en la nevera durante unas 3 horas antes de servirla.
- 3. Para preparar las galletas, batir en un bol el azúcar con la mantequilla y agregar las almendras, la harina y el licor de naranja. Seguir batiendo con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4. Extender discos de masa sobre una placa de horno cubierta con una esterilla antiadherente para horno. Cocerlos en el horno, precalentado a 190 °C, durante 10 minutos. Retirar las galletas del horno, levantarlas de la esterilla con la ayuda de una espátula y dejarlas enfriar sobre botellas de vidrio para que adopten una forma curvada.
- **5.** En el momento de servir, poner unas bolas de mousse sobre una galleta y colocar encima otra galleta.





### Tecado de chocolate

### con salsa de naranja amarga

Dificultad: muy fácil Tiempo de preparación: 25 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 6-8 personas:

2 naranjas 6 cucharadas de azúcar 250 ml de agua ½ copita de licor de naranja 100 g de chocolate negro fondant 75 ml de nata líquida 1 tacita de cacao en polvo

- Lavar las naranjas y cortarlas en cuartos. Introducirlas en un cazo con el azúcar y el agua y dejarlas cocer a fuego suave 12 minutos. Apartarlas del fuego, dejar enfriar, triturar y mezclarlas con el licor.
- 2. Colocar el chocolate sobre una tabla y cortarlo en trocitos muy pequeños con un cuchillo de hoja ancha. Ponerlo en un bol y reservar. Verter la nata en un cazo y llevarla a ebullición. Echar sobre el chocolate, esperar unos instantes a que este empieze a derretirse y remover con una espátula hasta que se funda por completo.
- 3. Volcar el chocolate fundido en un contenedor de plástico pequeño forrado con film transparente y dejarlo enfriar en el frigorífico unas 3 horas como mínimo. Retirarlo del contenedor de plástico y cortarlo en dados de 2 cm de lado. Pasarlos por el cacao en polvo y dejarlos en el frigorifico hasta el momento de servir.
- 4. Poner en cada plato un poco de salsa de naranja y colocar encima los dados de chocolate. Decorar si se desea con una hojita de menta.





### Profiteroles

### de nata y chocolate

#### Dificultad: facil

Tiempo de preparación: 1 hara.

#### Ingredientes para 18-20 unidades:

#### Para la masa:

125 ml de leche 50 g de mantequilla 1 cucharada de azúcar ½ cucharadita de sal 75 g de harina 2 huevos grandes

#### Para el relleno:

200 ml de nata para montar 1 cucharada de azúcar

#### Para la salsa:

100 g de chocolate 100 ml de nata para montar

- 1. Para hacer la masa, poner la leche en un cazo junto a la mantequilla, el azúcar y la sal y, cuando empiece a hervir, agregar la harina de un golpe. Remover la mezcla sobre el fuego suave hasta que forme una bola que se pegue en la cuchara. Retirar el cazo del fuego y dejar entibiar la masa removiendo de vez en cuando. Después añadir los huevos de uno en uno sin parar de remover hasta que se incorporen por completo.
- 2. Introducir la masa en una manga pastelera de boquilla lisa o rizada y formar bolitas de masa, separadas entre si, sobre una placa de horno forrada con papel sulfurizado. Cocerlas en el horno, precalentado a 180 °C, durante 20 o 25 minutos, hasta que tengan un color ligeramente dorado. Dejarlas enfriar.
- 3. Empezar a preparar el relleno montando la nata bien fría con la cucharada de azúcar en un bol y con la ayuda de unas varillas eléctricas. Introducirla en una manga pastelera de boquilla rizada grande y rellenar con ella los profiteroles abiertos por la mitad.
- 4. Para la salsa, calentar la nata, retirarla del fuego, añadir el chocolate troceado y remover hasta que el chocolate se funda por completo. Rociar los profiteroles con la salsa de chocolate antes de servirlos.





### Tiramisú

Dificultad: muy fácil Tiempo de preparación: 30 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 8-10 personas:

4 yemas de huevo
2 claras de huevo
500 g de queso mascarpone
100 g de azúcar
2 tazas de café
1 copita de brandy (opcional)
16 savoyardi o bizcochos de soletilla
1 cucharada de cacao en polvo

- Cascar los huevos y separar las claras de las yemas. Poner las últimas en un bol, agregar el queso mascarpone y el azúcar, y batir con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas delicadamente a la mezcla anterior.
- 2. Mezclar el café con el brandy, mojar ligeramente la mitad de los bizcochos en la mezcla, de uno en uno, y disponerlos en la base de una fuente de bordes altos (de 25 x 15 cm). Cubrir los bizcochos con la mitad de la crema de mascarpone y colocar encima el resto de los bizcochos también mojados. Extender en la superficie el resto de la crema, cubrirla con una lámina de film transparente y reservar el tiramisú en el frigorifico durante 4 horas.
- A la hora de servir espolvorearlo con el cacao en polvo con la ayuda de un pequeño colador de malla fina.

#### Más sólido

Si quieres presentar el tiramisú en forma de tarta, será necesario añadir gelatina a la crema de mascarpone. Para ello, remojar 3 hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos. Escurrirlas y derretirlas con 2 cucharadas de leche en un cuenco al microondas o en un cazo sobre el fuego. Agregarla a las yemas mezcladas con el mascarpone y el azúcar, y remover bien. Después seguir el procedimiento tal como se indica en la receta. Congelar la tarta un par de horas para poder desmoldarla con facilidad.





### Esferas de chocolate

### con mermelada de kumquat

Dificultad: muy facil Tiempo de preparación: I hora y zo minutos

#### Ingredientes para 8 personas.

#### Para la mousse:

125 g de nata para montar 25 g de leche 225 g de chocolate negro fondant 25 g de mantequilla a temperatura ambiente 3 claras de huevo 5 yemas de huevo 50 g de azúcar

#### Para la salsa:

25 g de chocolate negro 3 cucharadas de nata para montar

#### Para decorar

8 cucharaditas de mermelada de kumquat o de naranja amarga cacao en polvo

- 1. Empezar a preparar la mousse llevando a ebullición la nata y la leche. A continuación verterlas sobre el chocolate troceado en un bol y remover hasta que se funda el chocolate. Después añadir la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente o durante unos segundos en el microondas. Mezclarlo todo bien y reservarlo.
- 2. Montar las claras a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas y añadir el azúcar cuando empiecen a tener cuerpo. Incorporar las yemas, batir unos segundos más y parar el aparato.
- Mezclar una quinta parte de las claras y yemas batidas con la crema de chocolate preparada antes y añadir el resto removiendo muy suavemente de arriba abajo.
- 4. Rellenar hasta arriba ocho moldes de silicona pequeños, con forma de semiesfera y ponerlos en el congelador durante unas 3 o 4 horas.
- 5. En el momento de servir las esferas, hacer la salsa derritiendo el chocolate picado con la nata en el microondas o en un cazo al baño maría y removiendo hasta obtener una crema lisa. Desmoldar las semiesferas sobre platos de postre y espolvorearlas con cacao en polvo. Decorar el plato con una cucharada de mermelada y una cucharadita de salsa de chocolate.





### Copa

### de maracuyá y coco



Dificultad: MMy facil. Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes para 4 personas: Para la salsa de maracuyá:

400 g de maracuyá o fruta de la pasión 1 cucharadita de maicena 50 g de azúcar 1 hoja de gelatina

Para la crema de coco:

200 ml de leche de coco 2 yemas de huevo 50 g de azúcar 10 g de maicena unas lascas de coco deshidratado para decorar

- Para hacer la salsa de maracuyá, cortar la fruta por la mitad y retirar la pulpa con una cucharilla. Poner la pulpa en un cazo, agregar 100 ml de agua y cocerla durante un minuto. A continuación, pasarla a través de un colador.
- 2. Verter el liquido obtenido en el cazo y añadir la maicena diluida en una cucharada de agua y el azúcar; cocerlo unos instantes para que se espese. Retirar la salsa del fuego. Agregar la hoja de gelatina previamente remojada en agua fría 5 minutos, remover hasta que se funda y dejar enfriar.
- 3. Preparar la crema de coco calentando la leche de coco en un cazo. Mientras batir las yemas con el azúcar y la maicena. Retirar la leche de coco del fuego y verterla poco a poco sobre las yemas removiendo con las varillas. Volcar la preparación en el cazo y cocerla a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que se espese. Retirar la crema del fuego y dejarla enfriar removiendo de vez en cuando.
- 4. Llenar 4 vasos o copas con tres o cuatro capas alternadas de crema de coco y salsa de maracuyá. Decorar la copa con las lascas de coco y alguna hojita de menta si gusta.

#### Maracuyá

También podéis comprar el jugo de maracuyá ya preparado en tiendas especializadas. En este caso, mezclar 125 ml de jugo con 100 ml de agua, porque el jugo es muy fuerte de sabor.







### Galletas y otros dulces

Preparar galletas es sencillo, pero comerlas acompañadas con una taza de té caliente es sin duda un auténtico placer. Cuando yo era pequeña, el dinero para regalos no sobraba, así que hacía galletas de mermelada y las regalaba en una caza con un bonito lazo. Recuerdo que quedaba como una reina y la gente se sorprenolía de que fueran obra mía. No deberíamos deyar que se perdieran yamás la costumbre y el placer de hacer galletas en casa.

### Rosquillas

Dificultad: fácil Tiempo de preparación: 40 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 40 unidades:

500 g de harina
1 sobre de levadura de panadería deshidratada
200 g de azúcar una pizca de sal
1 cucharadita de anís
1 huevo
60 g de mantequilla
190 ml de leche
200 ml de aceite de oliva suave

- 1. Mezclar la harina con la levadura, la mitad del azúcar, la sal y el anís.
- 2. Formar un montón en forma de volcán con la harina y poner en el hueco el huevo, la mantequilla derretida y la leche. Amasarlo todo con las manos durante 5 o 6 minutos y dejar reposar la masa un par de horas en un lugar tibio. Si es invierno, acercarla a una estufa.
- 3. Formar pequeñas bolas de masa con las manos untadas de aceite para que la masa no se pegue. Hacer un agujero en el centro de cada bola y dejarlas caer en el aceite bien caliente. Darles la vuelta con una espumadera, retirarlas cuando estén doradas y dejarlas escurrir unos instantes encima de un papel absorbente. Cuando aún estén calientes rebozar las rosquillas con el azúcar restante.

#### Con levadura de panadería fresca

Si se prefiere, diluir 15 g de levadura fresca en la leche tibia y mezclarla con los demás ingredientes siguiendo el mismo procedimiento.



## Buñuelos de viento

Dificultad: mwg facil Tiempo de preparación: I hora

#### Ingredientes para 4 personas:

125 ml de leche
50 g de mantequilla
100 g de azúcar
½ cucharadita de sal
75 g de harina
1 cucharadita de licor de anís (opcional)
2 huevos grandes
200 ml de aceite de oliva
1 cucharadita de canela

- 1. Poner la leche en un cazo junto a la mantequilla, 1 cucharada de azúcar y la sal, y llevarla a ebullición. Cuando empiece a hervir, verter la harina de un golpe. Remover sobre el fuego suave hasta formar una masa que se pegue en la cuchara. Retirar el cazo del fuego y dejar entibiar la masa removiéndola de vez en cuando. Después añadir el anís y los huevos de uno en uno sin parar de remover hasta que se incorporen por completo.
- Introducir la masa en una manga pastelera de boquilla lisa o rizada y formar bolitas de masa, dándoles forma con las manos untadas de aceite, y dejarlas caer en una cazuela con el aceite caliente.
- 4. Retirar los buñuelos de la cazuela con una espumadera cuando estén bien dorados y hacerlos rodar en el azúcar restante mezclado con la canela.

#### Más golosos

Rellena los buñuelos con crema pastelera; para ello, introduce la crema en una manga pastelera y haz un pequeño agujero en cada buñuelo con la misma manga. Encontrarás el modo de preparar la crema en la receta de la tarta de frutos secos.





### Trufas de chocolate

Dificultad: fácil Tiempo de preparación: 35 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para unas 30 unidades:

200 ml de nata líquida 300 g de chocolate negro fondant 1 taza de cacao en polvo 1 taza de crocanti

- 1. Llevar la nata a ebullición. Picar 200 g de chocolate con un cuchillo de hoja ancha, colocarlo en un bol y agregar la nata hirviendo. Dejar que el chocolate se derrita unos instantes y después removerlo con una espátula hasta que se funda por completo. Reservar la preparación en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- 2. Pasado este tiempo, formar bolas de chocolate con dos cucharillas y redondearlas rápidamente con las manos. Dejarlas reposar en el frigorífico unos 20 minutos para que se endurezcan.
- Derretir dos tercios del chocolate restante al baño maría, añadir el resto fuera del fuego y remover.
- 4. Con la ayuda de un tenedor, pasar la mitad de las trufas por el chocolate fundido, rebozarlas con el cacao, colocarlas sobre papel sulfurizado y reservarlas en el frigorifico. El resto, pasarlas por el crocanti y reservarlas también en el frigorifico hasta el momento de servir. Se conservarán 3 o 4 días en el frigorifico. (Si se desea conservarlas durante más tiempo, es mejor guardarlas en el congelador dentro de un contenedor de plástico.)





### Tejas



Dificultad: muy facil
Tiempo de preparación: 35 minutos

#### Ingredientes para unas 20 unidades:

130 g de azúcar glas 70 g de mantequilla a temperatura ambiente 90 g de claras de huevo 85 g de harina 50 g de granillo de almendra

- Poner en un bol el azúcar, la mantequilla, las claras y la harina y trabajar la masa con unas varillas hasta que quede lisa y homogénea.
- 2. Cubrir una placa de horno con una esterilla antiadherente para horno y, con la ayuda de una cuchara, extender porciones de masa formando discos de medio palmo de diámetro. Espolvorear cada disco con un poco de granillo de almendra.
- 3. Introducir la bandeja en el horno precalentado a 160 °C y cocer las galletas durante 10 o 12 minutos, o hasta que se dore el borde.
- 4. Retirar la bandeja del horno, levantar las galletas con la ayuda de una espátula y colocarlas sobre unas tejas o unas botellas para que cojan forma curvada.
- Repetir el mismo procedimiento hasta agotar la masa.

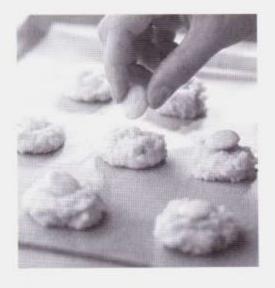
#### Consejo

Para terminar antes de cocer las tejas y aprovechar mejor el calor del horno, se pueden utilizar dos placas de horno a la vez.





### Almendrados



Dificultad: muy facil Tiempo de preparación: 40 minutos

#### Ingredientes para 20-25 unidades:

5 claras de huevo 300 g de azúcar ½ kg de almendras molidas 1 cucharadita de ralladura de limón 50 g de almendras crudas enteras

- 1. Verter las claras en un cuenco y montarlas a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas. Cuando estén bien montadas, añadir el azúcar poco a poco sin dejar de batir. Incorporar la almendra y la ralladura de limón, y remover bien.
- 2. Formar pequeñas bolas con la masa, aplastarlas un poco y disponerlas sobre una placa de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando entre ellas un espacio de 2 o 3 cm.
- **3.** Colocar una almendra sobre cada bola y cocer las pastas en el horno, precalentado a 170 °C, durante unos 12 o 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas. Retirar del horno, dejar enfriar y despegarlas del papel con una pala.





## Galletas de té rústicas

### con nata y fresones en almíbar

Difficultad: muy facu

Tiempo de preparación: 40 minutos

#### Ingredientes para unas 30 unidades: Para las galletas:

200 g de harina
70 g de azúcar
6 g de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
110 g de mantequilla a temperatura
ambiente
70 ml de nata para montar

#### Para el coulis:

200 g de fresones 3 cucharadas de azúcar el zumo de ½ limón 100 ml de agua

#### Para decorar:

150 ml de nata para montar

- 1. Para hacer las galletas, colocar la harina en un cuenco formando un volcán. Disponer en el centro el azúcar, la levadura, la sal, la mantequilla y la nata. Mezclar los ingredientes con los dedos hasta obtener una masa homogénea.
- 2. Formar bolitas con la masa, colocarlas sobre una fuente cubierta de papel sulfurizado y aplanarlas ligeramente. Cocerlas en el horno, precalentado a 200 °C, durante 12 minutos. Retirarlas y dejar que se enfríen.
- 3. A continuación se prepara el coulis. Para ello, lavar los fresones, retirarles el rabito y cortarlos por la mitad. Calentar en un cazo el azúcar con 100 ml de agua y el zumo de limón y dejar hervir la mezcla durante 1 minuto. Añadir los fresones, retirar el cazo del fuego y dejarlo enfriar.
- 4. Para la decoración del plato, montar la nata bien fria con la ayuda de unas varillas eléctricas. Servir las galletas con los fresones troceados por encima y adornarlas con una cucharada de nata.

#### Para ganar tiempo

Si no has tenido tiempo de dejar reblandecer la mantequilla a temperatura ambiente, trocéala y caliéntala en el microondas entre 10 y 15 segundos.





## **Delicias**de frambuesa



Dificultad: fácil Tiempo de preparación: 40 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para unas 25 unidades:

200 g de mantequilla a temperatura ambiente 125 g de azúcar 1 clara de huevo 1 cucharada de zumo de limón una pizca de sal 350 g de harina 1 bote de mermelada de frambuesa 1 cucharada de azúcar glas

- 1. En un bol grande, mezclar la mantequilla con el azúcar y añadir la clara de huevo, el zumo de limón, la sal y la harina. Amasar con las manos hasta obtener una masa blanda. Poner la masa en la nevera y dejarla reposar 1 hora.
- 2. Extender la masa sobre una superficie lisa enharinada hasta obtener una lámina de 4 mm de grosor. Cortar discos de masa de 5 o 6 cm de diámetro. En la mitad de los discos, hacer tres agujeritos con la ayuda de un dedal o un cuchillo pequeño.
- Cocer las galletas en el horno precalentado a 210 °C durante 10 o 12 minutos. Casi no deben dorarse. Repetir la operación hasta terminar la masa.
- 4. Dejar enfriar las galletas. Cubrir con mermelada las que no tengan agujeros y colocar encima una galleta agujereada. Espolvorear con azúcar glas.





### Galletas especiadas



Dificultad: muy fácil Tiempo de preparación: 40 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para unas 30 unidades:

250 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
125 g de mantequilla a temperatura ambiente
115 g de azúcar moreno

25 g de azúcar blanco
1 huevo pequeño
1 cucharada de leche
una pizca de nuez moscada molida
una pizca de jengibre molido
una pizca de canela molida
una pizca de clavo molido
una pizca de sal

- 1. Tamizar la harina con la levadura y ponerlas en un cuenco grande formando un volcán. Colocar en el centro la mantequilla, los dos tipos de azúcar, el huevo y la leche. Añadir también las especias y la sal, y mezclarlo todo con los dedos hasta obtener una masa homogénea. Si se dispone de un robot, introducir en él todos los ingredientes y amasar hasta que formen una bola.
- Formar una bola con la masa, taparla y reservar en el frigorifico 30 minutos.
- Retirar la masa del frigorifico y, con el rodillo, extender la mitad sobre una superficie lisa enharinada.
- **4.** Cortar la masa en porciones con varios cortapastas de formas diferentes y hacerles un pequeño agujero con el cuchillo si se desea poder colgarlas. Traspasar las galletas con mucho cuidado a una placa de horno cubierta con papel sulfurizado y cocerlas en el horno, precalentado a 180 °C, durante unos 15 minutos hasta que se doren. Repetir la operación hasta agotar la masa.

#### Lazos

Pasa unos lazos de colores por los agujeros de las galletas para colgarlas en el árbol de Navidad o hacer adornos para celebrar una ocasión especial.





### Cookies



Dificultad: MUY fácil
Tiempo de preparación: 35 minutos
+ el tiempo de reposo

#### Ingredientes para unas 30 cookies:

220 g de harina

cucharadita de levadura en polvo
 100 g de mantequilla a temperatura
 ambiente

90 g de azúcar moreno

45 de azúcar blanco

1 cucharadita de azúcar avainillado

1 huevo

1/2 cucharadita de sal

100 g de pepitas de chocolate

- 1. Pasar la harina y la levadura por el tamiz o por un colador fino.
- Mezclar en un cuenco la mantequilla y los tres tipos de azúcar, añadir el huevo y la sal. Ligarlo todo bien.
- 3. Agregar la harina, mezclar bien con las manos y cuando esté incorporada, añadir las pepitas de chocolate. Volcar la masa sobre una hoja grande de film transparente y enrollarla formando un cilindro alargado. Reservar en el frigorífico.
- 4. Al cabo de una hora, retirar el rollo del frigorífico y cortarlo en rodajas. Moldear las rodajas en forma de bolitas ligeramente aplastadas y disponerlas (un poco separadas entre sí) sobre una fuente de horno cubierta con papel sulfurizado. Cocerlas en el horno, precalentado a 200 °C, durante 10 o 12 minutos.

#### Consejo

Hay que sacar las cookies del horno todavía blandas porque se endurecen después, cuando el azúcar se enfría.

Si no tienes tiempo de dejar reposar la masa en el frigorífico, moldea las galletas directamente. La masa será algo más pegajosa, pero el resultado, igual de bueno.





### Muñecos

### de jengibre



Dificultad: fácil Tiempo de preparación: 45 minutos + el tiempo de reposo

#### Ingredientes para 20-25 unidades: Para las galletas:

125 g de mantequilla a temperatura ambiente
90 g de azúcar moreno
140 g de sirope de arce (se vende en grandes superficies o tiendas de dietética)
325 g de harina
2 cucharaditas de jengibre en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo

#### Para la giasa:

1 clara de huevo 200 g de azúcar glas unas gotas de zumo de limón

- Para hacer las galletas, introducir la mantequilla en un cuenco, agregar el azúcar y batir con unas varillas hasta obtener una crema. Añadir el sirope, la harina, el jengibre y la levadura, y mezclarlo todo con las manos hasta obtener una masa homogénea.
- 2. Dejar reposar la masa tapada en la nevera unos 15 minutos. A continuación extenderla con un rodillo sobre una superficie lisa enharinada hasta obtener una lámina de 4 mm de grosor. Cortar galletas en forma de hombrecito y disponerlas en una placa de horno cubierta con papel sulfurizado. Cocerlas en el horno precalentado a 190 °C durante 10 minutos. Repetir la operación con la masa restante.
- 3. Mientras se enfrían las galletas, preparar una glasa batiendo la clara de huevo con el azúcar. Añadir un poco de zumo de limón para que tenga una textura más untuosa. Introducir la glasa en un pequeño cono de papel sulfurizado y decorar las galletas dibujando un esqueleto en cada una.







# Helados

Los sorbetes son una refrescante y sabrosa manera de comer fruta. A mí me encantan, pero cada vez que voy a una heladería me llevo una triste sorpresa. IApenas saben a frutal Los sorbetes que te propongo, sin ingredientes misteriosos ni complicados de encontrar, son sumamente fáciles de hacer y un verdadero placer afrutado para el paladar. Y los helados, en cuanto los haiyas probado verás que son muy superiores, incluso a los de tu marca preferida.

# Helado de plátano y nueces

Dificultad: fácil Tiempo de proporación: 30 minutos + el tiempo de congelación

#### ingredientes para 8 personas:

3 plátanos maduros 100 g de azúcar glas 250 ml de leche 200 ml de nata para montar 50 g de nueces 50 g de avellanas tostadas 18 galletas cuadradas para helado

- Pelar los plátanos y aplastarlos con un tenedor o triturarlos con la batidora eléctrica. Ponerlos en un cuenco, agregar el azúcar, la leche y la nata, y batirlo todo bien con unas varillas.
- 2. Verter la crema resultante en una heladora, añadir los frutos secos cortados en trozos grandes y accionar el aparato hasta que se forme el helado. Pasar el helado a un contenedor de plástico rectangular forrado con papel sulfurizado y reservarlo en el congelador hasta el momento de utilizarlo.
- 3. Sacar el helado del congelador, retirarlo del contenedor de plástico y cortarlo en rebanadas gruesas. Colocar una galleta a cada lado de las rebanadas y servir. Si se desea, acompañar el helado con salsa de chocolate caliente.

#### Consejo

Si no se dispone de heladora, se puede colocar la crema en una fuente grande y dejarla congelar en el congelador removiendo a menudo. Una hora antes de servir hay que triturarla para romper los cristales y volver a congelar.





### Helado

### de queso con fresones

Difference fácil Tempo de preparación: 30 minutos + el tiempo de congelación

#### Ingredientes para 6 personas

2 yemas de huevo 1 cucharadita de azúcar avainillado 250 ml de leche 200 g de queso fresco para untar 5 galletas María 150 g de fresones 90 g de azúcar 100 ml de agua

- 1. Batir las yemas con el azúcar avainillado y la leche en un cuenco con la ayuda de unas varillas. Verter la mezcla en un cazo y cocerla unos 3 minutos a fuego medio sin dejar de remover (no debe llegar a hervir).
- 2. Pasarla a un cuenco, añadir el queso y remover hasta que se incorpore. Dejar enfriar la crema obtenida, ponerla en una heladora, añadir las galletas troceadas y accionar el aparato hasta que se forme el helado. Reservarlo en el congelador hasta el momento de servirlo.
- 3. Lavar los fresones y cortarlos en dados muy pequeños.
  Poner el azúcar en un cazo, agregar 100 ml de agua y cocer un par de minutos. Añadir los fresones y retirar el cazo del fuego.
  Dejar enfriar. Servir el helado con la salsa de fresones y algunos fresones fríos.

#### Salsa más densa

Si quieres un sirope de fresa más denso, una vez hecha la salsa retira las fresas y deja reducir el líquido unos instantes sobre el fuego.





# Helado de chocolate

Difficultade fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos
+ el tiempo de congelación

#### ingredientes para 6 personas

2 yemas de huevo 50 g de azúcar glas 250 ml de leche 160 g de chocolate negro amargo de buena calidad 150 ml de nata para montar

- 1. Batir las yemas con el azúcar y la leche en un cuenco con la ayuda de unas varillas, verterlas en un cazo y cocer unos 3 minutos a fuego medio sin dejar de remover (no debe llegar a hervir).
- 2. Trocear el chocolate, agregar 100 g a la crema preparada fuera del fuego y remover lentamente hasta que se funda por completo. Dejar enfriar la crema. Incorporar la nata y remover bien. Poner la crema en una heladora y accionar el aparato hasta que se forme el helado. Cuando empiece a adquirir consistencia añadir el resto del chocolate troceado.
- Reservar el helado en el congelador hasta el momento de utilizarlo. Servir en pequeños cuencos o copas de helado.





## Sorbete

### de mandarina

Difficultude muy fácil Tiempio de propunción 30 minutos + el tiempo de congelación

#### Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de mandarinas (500 ml de zumo) 1 limón 80 ml de agua 150 g de azúcar 2 claras de huevo
- 1. Lavar 3 mandarinas, secarlas y rallar la piel. Cortar las mandarinas por la mitad y exprimirlas. Exprimir el limón. Poner el agua en un cazo, agregar el azúcar, llevar a ebullición y cocer un par de minutos. Dejar enfriar el almíbar obtenido.
- Mezclar el zumo de mandarina con la ralladura y el zumo de limón. Verter el conjunto en el almíbar preparado.
- 3. Poner las claras de huevo en un cuenco grande y montarlas a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas o manuales. Añadirlas a la mezcla anterior removiendo delicadamente y pasar la preparación a la heladora.
- **4.** A la hora de servir, formar bolas de sorbete con una cuchara de helado y presentarlas en pequeños cuencos o en copas de helado.

#### El momento perfecto

Este sorbete tan refrescante es ideal como postre después de una comida pesada. También puede tomarse intercalado entre un plato de pescado y un plato de carne.





# Sorbete de higos

Difficultate muy fácil Tiempo de proporación: 30 minutos + el tiempo de congelación

#### Ingredientes para 4 percenas

400 g de higos maduros 75 ml de agua 50 g de azúcar zumo de ½ limón

- 1. Pelar los higos, eliminando solo la piel negra o verde y conservando la capa blanca que recubre la pulpa. Verter el agua en un cazo, agregar el azúcar, llevar a ebullición y cocer un par de minutos. Dejar enfriar el almíbar obtenido.
- Introducir los higos en el vaso de la batidora, añadir el almíbar preparado y el zumo de limón, y triturar hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Introducir la mezcla de higos en la heladora y poner en marcha el aparato hasta que se congele.
- 4. A la hora de servir, formar bolas de sorbete con la ayuda de una cuchara de helado y disponerlas en pequeños cuencos o copas de helado.

#### Consejo

Si no se dispone de heladora, verter la mezcla en una fuente metálica grande e introducirla en el congelador. Removerla cada 20 minutos aproximadamente, aplastando los cristales con un tenedor hasta que el sorbete adquiera una consistencia lisa y algo cremosa. Entonces triturarlo para que quede más fino y congelar de nuevo.





# Sorbete de mojito



Tiempo de preparación: 30 minutes + el tiempo de congelación

#### logrediennes para 6-8 personas

1 kg de limas (unos 400 ml de zumo) 100 ml de agua 200 g de azúcar ½ manojo de menta fresca 2 claras de huevo 1 copa de ron añejo (opcional)

- Lavar 3 limas, secarlas y rallar la piel. Cortar todas las limas por la mitad y exprimir el zumo. Veter el agua en un cazo, agregar el azúcar, llevarla a ebullición y cocer un par de minutos para conseguir un almíbar. Dejar enfriar.
- Lavar la menta, secarla, separar las hojas y picarlas bien finas con un cuchillo de hoja ancha. Mezclar el zumo de lima con la ralladura, el almíbar preparado y la menta picada.
- 3. Poner las claras de huevo en un cuenco grande y montarlas a punto de nieve con la ayuda de unas varillas eléctricas o manuales. Añadirlas a la mezcla anterior removiendo con cuidado e introducir la preparación obtenida en la heladora.
- 4. Una vez congelado el sorbete, añadir el ron, si se desea, y mezclar bien. Conviene recordar que el ron no se congela, de modo que este sorbete tendrá una consistencia algo más blanda que los demás. A la hora de servir, formar bolas con una cuchara de helado y presentarlas en vasos pequeños o en copas de cóctel, decoradas con hojas de menta.







# Glosario

#### Baño maría

Es un tipo de cocción que permite dar una temperatura uniforme a una sustancia líquida o sólida y calentarla lentamente. Para cocer el ingrediente al baño maría, se coloca la preparación en un recipiente. Se sumerge el recipiente en un cazo lleno de agua y se lleva a ebullición en el fuego. También puede hacerse en el horno; en este caso el recipiente se sumerge en una fuente honda con agua hirviendo. No debe entrar agua en el recipiente.

#### Colorantes alimenticios

Se venden en grandes supermercados o en tiendas especializadas en pastelería. Hay que utilizarlos en pequeñas cantidades y diluirlos bien en el ingrediente que se quiere teñir: nata, glasa, merengue o crema de queso. Los colores se pueden mezclar entre ellos para conseguir la tonalidad deseada.

#### Coulis

Es un puré de frutas, crudo o cocido, de textura fina, perfecto para decorar postres emplatados. Se puede preparar con muchos tipos de fruta, por ejemplo, fresones, frambuesas, mangos o melocotones. Se hace triturando la pulpa de la fruta con un poco de azúcar y zumo de limón. Si queda demasiado líquido se deja reducir un poco a fuego suave; si queda demasiado denso, se añade un poco de agua mineral.

#### Glasa

Mezcla de clara de huevo y azúcar glas (por cada clara, se usan 200 g de azúcar glas y una cucharadita de zumo de limón) ideal para decorar galletas y tartas. Se le pueden añadir colorantes alimenticios de diferentes tonos para decorar los dulces con los niños.

#### Levadura de panadería deshidratada

Se puede comprar en los supermercados y es adecuada para hacer pan y brioches. También se puede utilizar la levadura fresca que venden en las panaderías, pero la deshidratada tiene la ventaja de que se conserva durante más tiempo.

#### Levadura en polvo

Se trata, en realidad, de levadura química, es decir, un producto químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a su capacidad de liberar dióxido de carbono, como hacen las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. Se compone de una mezcla de un ácido no tóxico (como el ácido cítrico o el ácido tartárico) y una sal de un ácido, generalmente carbonato o bicarbonato, y se distingue de la levadura de panadería porque su efecto es mucho más rápido y no hace falta esperar a que las masas leuden.

#### Mascarpone

Queso italiano muy cremoso de delicado sabor que se utiliza mucho en pastelería. Se puede sustituir en algunos casos por queso fresco para untar, aunque este es más salado. Al comprarlo hay que comprobar la fecha de caducidad porque tiene un tiempo de vida corto.

#### Nata para montar

La nata puede tener diferentes porcentajes de grasa. La que contiene más de un 30 % de materia grasa es la que se utiliza mayoritariamente en pastelería, pues se puede montar y aporta a las preparaciones una textura cremosa y densa.

#### Sirope de arce

Se encuentra en grandes superficies o tiendas de dietética. Elaborado con la savia del arce de la zona norte de América, es un endulzante mucho más sano que el azúcar y contiene muchas vitaminas y minerales.

#### Trufa

Además de la clásica bola de chocolate cremoso rebozada con granillo de chocolate o cacao, la trufa es también la mezcla de chocolate fundido y nata montada que se usa en pastelería para rellenar distintos tipos de tartas y pasteles. En el argot culinario francés la trufa se denomina ganache.

### Recetario



Pág. 38 Tarta Sacher



Pág. 14 Magdalenas clásicas



Pág. 40 Brownie de chocolate y nueces



Pág. 16 Magdalenas de chocolate y almendras



Tarta de limón y merengue Pág. 44

Tarta de queso

y arándanos

Pág. 42



Pág. 18 Bizcocho de manzana



Pág. 46 Tarta de mousse de limón



Pág. 20 Bizcocho genovesa



Pág. 48 Tartaletas de frutos rojos y chocolate



Pág. 22 Bizcocho marmolado



Pág. 50 Tarta de mousse de chocolate



Pág. 24 Plum cake de plátano y nueces



Pág. 52 Tarta soufflé de limón



Pág. 26 Bizcocho de chocolate, almendras y naranja



Pág. 54 Tarta de frutos secos



Pág. 28 Brazo de gitano relleno de mermelada de fresa



Pág. 56 Tarta de chocolate y albaricoques



Pág. 30 Magdalenas de aceitunas negras



Pág. 58 Tarta tatin



Pág. 34 Tarta sueca de manzana



Pág. 60 Tarta de zanahoria con crema de queso



Pág. 36 Pudin de nueces



Pág. 64 Arroz con leche









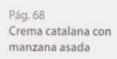








Pag. 66 Coulant con helado de canela



Pág. 70 Flan clásico

Pag. 72 Flan de coco



Pág. 76 Pecado de chocolate con salsa de naranja amarga

Pag. 78 Profiteroles de nata y chocolate

Pág. 80 Tiramisú

Pág. 82 Esferas de chocolate con mermelada kumquat

Pág. 84 Copa de maracuyá y crema de coco

Pág. 88 Rosquillas

Pág. 90 Buñuelos de viento

Pág. 92 Trufas de chocolate



























Pág. 94 Tejas



Pág. 98 Galletas de té rústicas con nata y fresones en almibar

Pag. 100 Delicias de frambuesa

Pág. 102 Galletas especiadas

Pág. 104 Cookies

Pág. 106 Muñecos de jengibre

Pág. 108 Helado de plátano y nueces

Pág. 110 Helado de queso con fresones

Pag. 112 Helado de chocolate

Pág. 114 Sorbete de mandarina

Pág. 116 Sorbete de higos

Pág. 118 Sorbete de mojito

# Índice de ingredientes

frutos rojos frescos, 44, 48, 64 menta aceitunas negras, puré de, 30 fresca, 120 mermelada, 20, 48 albaricoques, 56 hoja de, 76, 84 mermelada de, 38, 54, 66 galletas cuadradas para helado, 110 mermelada almendras de albaricoque, 38, 54, 66 galletas María, 36, 44, 50, 52, 112 crudas enteras, 96 de arándanos, 44 gelatina, 46, 74, 80, 84 granillo de, 94 de frambuesas, 50, 66, 100 molidas, 16, 26, 34, 42, 48, 54, 56, de fresa, 28 harina, 14, 18, 20, 22, 24, 28, 30, 34, 38, 74.96 40, 42, 46, 48, 54, 56, 58, 60, 66, 78, de frutos rojos, 20, 48 tostadas, 54 88, 90, 94, 98, 100, 102, 104, 106 de kumquat, 82 anis, 88 helado de canela o vainilla, 66 de melocotón, 18, 54, 66 arándanos, mermelada de, 44 higos maduros, 118 de naranja amarga, 82 arroz redondo, 64 huevos, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, avellanas, 54 naranja, 76 34, 36, 38, 40, 42, 46, 48, 52, 54, 56, tostadas, 110 licor de, 76 58, 60, 64, 66, 72, 78, 88, 90, 102, 104 azúcar, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 28, 34, rallada, corteza de, 26, 60 claras de, 42, 46, 50, 80, 82, 94, 96, 36, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 54, 56, nata líquida, 48, 58, 70, 76, 92 58, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 100, 106, 116, 120 vemas de, 36, 42, 50, 54, 56, 68, 70, nata para montar, 20, 26, 38, 46, 50, 74, 80, 84, 90, 96, 98, 100, 102, 112, 78, 82, 98, 110, 114 80, 82, 84, 112, 114 116, 118, 120 nueces avainillado, 22, 26, 28, 70, 104, 112 peladas, 36, 40, 54 jengibre molido, 60, 102, 106 glas, 20, 28, 30, 34, 60, 94, 100, 106, peladas y troceadas, 24, 110 110, 114 kumkuat, mermelada de, 82 picadas, 60 moreno, 24, 60, 102, 104, 106 nuez moscada molida, 102 leche, 22, 36, 44, 50, 64, 68, 70, 72, 78, bizcochos de soletilla, 80 piñones, 54 82, 88, 90, 102, 110, 112, 114 brandy, 18, 38, 80 plátano, 24 condensada, 36, 52, 72 maduros, 110 de coco, 84 cacao en polvo, 16, 22, 26, 50, 76, 80, puré de aceitunas negras, 30 levadura de panadería 82,92 deshidratada, 88 café, 16, 80 queso fresca, 88 canela, 90 fresco para untar, 44, 60, 112 levadura en polvo, 14, 16, 18, 22, 24, 28, molida, 24, 34, 64, 102 mascarpone, 80 ramita de, 54, 64, 68 30, 34, 60, 98, 102, 104, 106 guark, 74 licor de anís, 90 caramelo, 70 licor de naranja, 76 chocolate, 78 ron añejo, 120 lima, 74 caliente, salsa de, 110 zumo de, 66, 120 cobertura de, 50 savoyardi o bizcochos de soletilla, 80 limón, 52 negro amargo, 114 sirope de arce, 106 negro fondant, 16, 26, 38, 40, 48, corteza de. 54, 64, 68 ralladura de, 14, 20, 46, 96 56, 66, 76, 82, 92 té. 16 zumo de, 42, 46, 66, 72, 98, 100, pepitas de, 104 106, 116 clavo molido, 102 uvas pasas, 54 coco deshidratado maicena, 42, 54, 68, 84 lascas de, 84 vainilla, 68 mandarinas, zumo de, 116 rallado, 72 manteguilla, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, yogur natural, 24 colorante amarillo, gotas de, 46 30, 34, 38, 40, 42, 44, 48, 50, 52, 54, crocanti, 92 zanahoria rallada, 60 56, 58, 60, 66, 74, 78, 82, 88, 90, 94, cuajada (Royal), polvos para, 44 98, 100, 102, 104, 106 de lima, 66, 120 manzanas, 18, 34, 68 frambuesas, 66 de limón, 42, 46, 66, 72, 98, 100, reinetas, 58 frescas, 50 maracuyá o fruta de la pasión, 84 106, 116, 118 mermelada de, 50, 66, 100

melocotón, mermelada de, 18, 54, 66

fresones, 28, 98, 112

de mandarinas, 116

#### Primera edición: abril de 2013

2011, Amanda Laporte, por el texto, cocina y estilismo
 2011, Jordi García, por las fotografías
 2011, Random House Mondadori, S.A.
 Travessera de Gràcia, 47-49. 08021 Barcelona

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, http://www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Este libro ha sido realizado en colaboración con Canal Cocina. Anteriormente, fue publicado con el título Los dulces de Amanda.

Printed in Spain - Impreso en España

ISBN: 978-84-253-5069-6

Fotocomposición: Compaginem

Depósito legal: B. 3229-2013

Impreso en EGEDSA, Sabadell (Barcelona)

## Los autores

#### Amanda Laporte

Cocinera de formación y estilista de cocina en la actualidad, Amanda es una apasionada de la cocina y del buen comer. Su amor por la pastelería la ha llevado a recopilar durante años una gran cantidad de recetas, unas más clásicas que otras, que siempre ha querido juntar en un libro con el que la gente se sienta identificada. El lector podrá encontrar aquellas recetas dulces que ha conocido en restaurantes, en casa de un familiar o en la pastelería y que guardan un recuerdo en su memoria. Prepararlas en casa resultará un placer porque el resultado será delicioso y el tiempo de preparación un buen momento de relajación, solo o en familia.

#### Jordi García

Nació en Barcelona en 1958. Se inició en la fotografía como autodidacta en 1972 atraido por el reportaje. En 1988 inauguró su propio estudio, Photowork, en Barcelona. Experto en fotografía de alimentación, no ha dejado de trabajar desde entonces con agencias y editoriales para la realización de packaging, libros o artículos para revistas de cocina y alimentación. Su trabajo está representado a nivel internacional en más de 30 países a través de una agencia francesa con sede en París, líder en el sector de la fotografía de alimentación. Sus últimos proyectos han sido dos libros sobre especias y tapas. En ambos libros ha contado con la inestimable colaboración de la estilista Amanda Laporte. www.jordigarcia.com

# Monipenny, Peabody & LTC

