Las mejores recetas de

dulcesentimiento

Repostería paso a paso de la mano de Mirta, la bloguera más dulce

Aprende a crear exquisitos pasteles, tartas, cupcakes y todo tipo de postres

LIBROS CÚPULA

Mirta Escudero

Las mejores recetas de dulcesentimiento

Repostería paso a paso de la mano de Mirta, la bloguera más dulce

Aprende a crear exquisitos pasteles, tartas,
cupcakes y todo tipo de postres

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Mirta Escudero, 2015
© de las imágenes de interior: Mirta Escudero, 2015

Primera edición: septiembre de 2015

© Editorial Planeta, S. A., 2015
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com
ISBN: 978-84-480-2163-4

Depósito legal: B. 13.766-2015
Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Índice

Prólogo 9

Ingredientes básicos en mi cocina. 13

Equipamiento básico en mi cocina 21

Algunos trucos y consejos a tener en cuenta 25

Mis recetas favoritas 29

Galletas de mantequilla y vainilla 33

Cookies de crema de cacahuete y Conguitos® 37

Carrot cake o tarta de zanahoria 39

Magdalenas clásicas 43

Tortitas 47

Cupcakes de plátano 51

Bizcocho de calabaza con pepitas de chocolate 55
Toffee casero 59
Linzer cookies 61
Bizcocho de yogur y nueces 65
Cookies de zanahoria 69
Galletas de caramelo 73
Rollos estilo baklava 77

Cheesecakes 81

Cheesecake neoyorquino 85
Cheesecake de Oreo® 89
Cheesecake con toffee y caramelo salado 93
Cheesecake frío con galletas Príncipe® 97
Cheesecake de zanahoria 101
Cheesecake de chocolate 105
Cheesecake de zanahoria II 109
Cheesecake de algodón japonés 111
Tarta mousse de fresa 113
Flan de queso 117
Tarta brownie y crema de cacahuete 119

Todo chocolate 123

Galletas de chocolate 127
Cupcakes de Oreo® 131
Cupcakes de Nutella® 135
Cupcakes tres chocolates 139

Bizcocho de Oreo® con chocolate Milka® 143
Bundt cake de calabaza y chocolate. 147
Bizcocho de chocolate 151
Brownie de Nutella® 155
Brownie de Oreo®. 159
Macarons de chocolate 161
Macarons de Oreo® 167
Coulant de chocolate. 171
Tarta de cerveza negra 175
Tarta de chocolate y zanahoria 179
Pan dulce de Nutella® 183
Donuts de Oreo® y chocolate blanco. 187
Tortitas de Oreo® 191

Ideas para decorar tartas. 193

Preparación del bizcocho para tarta. 196
Tarta helado. 200
Tarta conejo. 204
Tarta bigote 210
Tarta regalo 214
Tarta cesta 220
Tarta en forma de fresa 224
Tarta en forma de rosa 230
Tarta Monstruo de las galletas 234

Ingredientes básicos en mi cocina

Huevos: Siempre que nombro los huevos en las recetas específico su tamaño. Suelo usar huevos L o M, pero en el mercado puedes encontrar huevos S, M, L e incluso XL. El tamaño del huevo sí importa en repostería, pues estos aportan humedad a la masa. Así que los huevos, dependiendo de su tamaño, pueden hacer variar la cantidad de harina necesaria. Por eso te recomiendo que tengas en cuenta el tamaño que te indico en las recetas.

La mantequilla: En los supermercados encontrarás fundamentalmente dos tipos de mantequilla: con sal y sin sal. En repostería normalmente se usa la mantequilla sin sal. En cualquier caso, en mis recetas siempre específico cuál de los dos tipos uso. No sustituyas la mantequilla por margarina ya que los resultados no son los mismos. Por otro lado, en muchas recetas utilizaremos la mantequilla a temperatura ambiente (reblandecida). Para obtenerla, es mejor que la saques unas horas antes de la nevera, o incluso la noche anterior, pero nunca la calientes en el microondas o la pongas en fuentes de calor.

La nata: La nata líquida que se utiliza en repostería es aquella que tiene un 35% de materia grasa. Para montarla fácilmente puedes utilizar estabilizantes que venden en tiendas especializadas de repostería. Sin embargo, un buen truco es que tanto la nata como las varillas y el recipiente en el que la vayas a montar estén bien fríos.

La leche: Aunque no lo especifique en las recetas, siempre uso leche entera por su alto contenido en grasa, pero no pasa nada si prefieres usar leche semidesnatada o desnatada.

El azúcar: El azúcar que suelo usar es blanco, en cuyo caso no lo especifico en la receta. Sí lo hago cuando uso azúcar moreno. Éste puede ser más o menos oscuro según la cantidad de melaza que contenga, y su grano es más grande que del azúcar blanco. Ambos tipos de azúcar se pueden encontrar en cualquier supermercado.

Los impulsores químicos:

Levadura química en polvo: Este tipo de levadura, que es la más conocida y usada por todos, se compone de bicarbonato de sodio y ácido tartárico. Este tipo de levadura siempre se incorpora junto a la harina para mejorar su distribución. A diferencia de las dos siguientes, no se trata de un ser vivo, sino de un impulsor químico.

Levadura fresca: Suele venir en cubitos de 25 g y necesitan conservarse en un sitio refrigerado hasta el momento de su uso. Además, deben consumirse más o menos rápido ya que su período de caducidad suele ser corto. Después de haberla desmenuzado delicadamente con los dedos, esta levadura se mezcla muy fácilmente con la masa.

Levadura seca: La levadura seca se presenta en forma de gránulos o pequeñas bolitas. Es, básicamente, la misma levadura fresca pero deshidratada para mejorar su conservación. Es indispensable hidratar esta levadura antes de su uso. Para ello es recomendable que se disuelva en agua (o leche) antes de incorporarla a la harina.

Vainilla: Si hay un sabor que me encanta poner a los dulces es, sin duda, la vainilla. La puedes encontrar fácilmente en cualquier supermercado, bien sea en forma de vaina, en forma líquida o en polvo. A mí me gusta comprarla en tiendas de repostería especializadas, que hoy en día casi puedes encontrar en cualquier ciudad.

Gelatina: En la sección de repostería del supermercado puedes encontrar dos tipos de gelatina: la gelatina en polvo neutra y la gelatina en láminas. La **gelatina en láminas** necesita ser hidratada en agua previamente, no importa la cantidad, y se deja en remojo unos 5 minutos. Es necesario calentar la mezcla donde las vayamos a añadir para que la gelatina se disuelva completamente, pero nunca debe hervir, ya que perdería su poder gelificante.

La **gelatina en polvo** también es necesario hidratarla. Al igual que sucede con la gelatina en láminas, una vez hidratada, tiene que añadirse a la mezcla y calentarla unos segundos para que se disuelva, pero en ningún caso que llegue a hervir.

La cuajada: Cuando la leche recién ordeñada se deja en reposo, los componentes de la misma se separan espontáneamente en nata o crema, suero y cuajada. En los supermercados puedes encontrarla como un postre en sí misma, pero cuando yo hablo de ella en las recetas, me estoy refiriendo a la cuajada que venden en polvo, especial para la elaboración de postres. Verás que yo siempre la uso para preparar tartas de queso frías, es decir, que no metemos en el horno. Su función es precisamente la de cuajar la tarta, pero si no te gusta su sabor o te cuesta encontrar este producto, puedes sustituirla por gelatina neutra en polvo. El resultado será el mismo.

Los chocolates: El chocolate es el ingrediente más especial e importante en mi cocina. Todas las recetas que llevan este maravilloso ingrediente se convierten en irresistibles para mí. El que más me gusta es el chocolate con leche, pero reconozco que dependiendo de la receta, el chocolate negro con un alto porcentaje de cacao (60% o 70%) queda mucho mejor. Recomiendo usar chocolates especiales para repostería o de buena calidad, que encontrarás en cualquier supermercado.

Cacao en polvo: Cuando hablo y uso este ingrediente, me refiero al cacao puro en polvo sin azúcares añadidos, que venden en el supermercado. Nunca lo sustituyas por cacao soluble para chocolatear la leche.

Las harinas y sus tipos: En repostería se usan distintos tipos de harina, dependiendo de su función o de la receta. Veamos cuáles son las más comunes.

La **harina floja** o, como la encontrarás en los supermercados, la **harina especial para repostería**, es la que contiene entre un 8 o 9 % de proteínas. La usamos para recetas que no necesitamos que generen gluten durante el amasado, es decir, en bizcochos, magdalenas, etcétera. Algunas marcas venden harinas con gasificantes, es decir, con levadura incorporada. Es una alternativa estupenda y muy cómoda. La **harina de media fuerza** o **harina de trigo normal**, es la que contiene entre un 10 y 12 % de proteínas. Es el tipo de harina que más se suele utilizar. Con ella puedes hacer galletas, tortitas o incluso puedes usarla para hacer bizcochos si no encuentras harina floja.

La **harina de fuerza** es la que contiene un 13 % de proteínas y es la que usaremos cuando tengamos que amasar y queramos que se forme mucho gluten, obteniendo una masa elástica.

La **harina fina de maíz** es de color blanco y posee una gran finura en su grano. La cantidad de proteínas es bastante bajo, entre el 5 y 8 % y se caracteriza por no poseer gluten. Ayuda a dar esponjosidad a los bizcochos, así que puedes sustituir la mitad de la harina de trigo por maíz para conseguir un resultado muy especial en tus recetas.

La **harina de almendra** es, básicamente, almendra molida muy finamente. Se usa fundamentalmente en la elaboración de los macarons, pero puedes verla en otros tipos de recetas acompañando a la harina de trigo. En la elaboración de los macarons es muy importante conseguir harina de almendra lo más fina posible.

En las recetas suelo especificar qué tipo de harina uso, sobre todo si hay que usar harina de fuerza o de almendra. En las masas abizcochadas, aunque no lo especifico y sólo hablo de harina, te recomiendo que uses harinas flojas, pero tampoco pasaría nada si usaras harina de media fuerza.

El *buttermilk*: El *buttermilk* o suero de mantequilla es el líquido que se consigue al preparar la mantequilla a partir de la nata. Después del proceso de batido, la grasa formará la mantequilla, mientras que por otro lado se conseguirá este suero. Líquido, de color blanco amarillento, con cierto espesor y con un ligero toque amargo, el *buttermilk* parece ser una bebida famosa en países como Alemania, Países Bajos así como en la India. Se usa fundamentalmente en bizcochos, cupcakes, magdalenas o tortitas. Encontrar *buttermilk* en las tiendas es realmente difícil, pero podemos hacerlo en casa. Como decía en un principio, el *buttermilk* no es otra cosa que el suero sobrante que se da cuando hacemos mantequilla a partir de la nata. Por lo tanto, una forma de conseguir *buttermilk* casero puede ser esta misma, batiendo la nata fresca que encontramos en los supermercados, hasta conseguir la mantequilla y el suero.

Pero si quieres saber cómo hacer *buttermilk* casero de una forma fácil, rápida y sin complicaciones, te recomiendo que sigas la siguiente receta.

Buttermilk

Ingredientes

200 ml de leche

2 cucharadas soperas de zumo de limón o vinagre de manzana

Lo primero que debes tener en cuenta es que el *buttermilk* lo puedes hacer tanto con zumo de limón recién exprimido como con vinagre de manzana. Yo suelo hacerlo con vinagre, pero simplemente porque siempre lo tengo a mano en casa, mientras que los limones no tanto. El resultado es el mismo, y ni el limón ni el vinagre van a darle sabor a tu receta.

Echa el zumo de limón o vinagre a la leche. Revuelve y déjala reposar durante 10 o 15 minutos a temperatura ambiente.

Supuestamente tendrá la apariencia de leche cortada o yogur muy líquido tal y como aparece en la fotografía.

El *buttermilk* en las recetas se suele asociar al bicarbonato sódico, pues al parecer ayuda a reducir su acidez.

Equipamiento básico en mi cocina

Báscula: La repostería es extremadamente precisa, así que éste es uno de los utensilios más importantes que necesitas tener en tu cocina. Es esencial para conseguir cualquier receta de pastelería. También se aconseja tener un vaso medidor.

Bandeja para cupcakes: Es muy útil si quieres que tus cupcakes o magdalenas queden con la forma deseada y la masa no se desparrame.

Batidora: La batidora es un elemento indispensable para integrar bien los ingredientes. La usarás mucho en las tartas de queso. Pero más importante aún son las varillas para montar las claras a punto de nieve.

Boquillas: Mi cocina está llena de todo tipo de boquillas, pero lo cierto es que tampoco es necesario tener muchas para conseguir cupcakes y tartas decoradas preciosas. En el apartado de ideas para decorar tartas os enseñaré a utilizar algunas de ellas, pero para mí las básicas son la 1M y 2D de Wilton. Estas dos boquillas no pueden faltar en tu cocina; de hecho, la mayoría de los cupcakes están hechos con alguna de estas dos.

Cortadores de galletas: En mi cocina tengo una inmensa colección de cortadores de galletas. Son fáciles de encontrar y económicos, por eso es muy sencillo hacerse con un buen repertorio. En el mercado los encontrarás de todas las formas imagi-

nables y, por supuesto, hechos con materiales de mayor y menor calidad (metal, plástico, cobre o acero inoxidable). Recomiendo que uses buenos cortadores, más que nada porque evitarás que se deformen con su uso o se oxiden fácilmente.

Espátulas: Las espátulas de silicona te serán muy útiles para aprovechar toda la masa que puedas, hasta la última gota. Son bastantes útiles si no te gusta desperdiciar nada, pero tampoco pasa nada si no tienes ninguna. Las espátulas metálicas son muy útiles y bastante más importantes. Si haces, o quieres hacer, tartas decoradas verás que no hay nada como una espátula para repartir la crema de mantequilla y conseguir que la superficie quede lo más lisa posible.

Lira: La lira para bizcochos es una especie de sierra que te resultará ideal para hacer múltiples capas de bizcocho. Ese mismo trabajo lo puedes hacer con un cuchillo grande y alargado, pero con la lira consigues un resultado más preciso y rápido.

Manga pastelera: Hoy en día existen mangas pasteleras desechables que resultan muy prácticas. También la puedes comprar de tela plastificada que puedes reutilizar una vez lavada. Se usan para decorar cupcakes, tartas o incluso rellenar pasteles de crema.

Moldes: Existen moldes de todo tipo de formas, tamaños y materiales. No es necesario que los tengas todos, con que tengas algunos básicos, basta. Por ejemplo, un buen básico es un molde redondo de unos 20 cm de diámetro y que se pueda desmoldar te será muy útil tanto para hacer tartas de queso como bizcochos. También puedes equiparte con un molde rectangular ideal para hacer brownies, o con algún molde de hacer formas para bizcochos impresionantes. Lo importante no es tener muchos moldes, pero sí de buena calidad.

Papel de horno: Igual que la mantequilla o el spray desmoldante, el papel de horno nos ayudará a que nuestros bizcochos y galletas no se peguen. Es uno de nuestros mejores aliados en la cocina, así que haz como yo, y hazte con una buena cantidad de ellos para tener de reserva.

Rejilla enfriadora: Esta rejilla te servirá tanto para enfriar las galletas, bizcochos como cupcakes. Es importante que dejes enfriar tus recetas en la rejilla para que no se humedezcan, especialmente las galletas.

Robots: Soy consciente de que un robot de cocina no es algo que todos se puedan permitir, pero si puedes hacerlo, te animo a que lo compres. Con él puedes hacer masas de todo tipo, batir, montar nata o hacer glaseado. Pero si te resulta imposible adquirir un robot de cocina, una buenísima alternativa son las batidoras de varillas, que tienen un precio muchísimo más económico y son muy útiles.

Rodillo: En el mercado puedes encontrar rodillos de todo tipo y tamaños. Mi favorito es el rodillo que lleva topes incorporados a los lados para que la masa de las galletas queden del mismo grosor.

Spray desmoldante: Aunque este spray no es estrictamente indispensable, pues esta función la cumple perfectamente la mantequilla, desde que me animé a comprarlo se ha convertido en un imprescindible en mi cocina. El spray desmoldante es muy cómodo, sobre todo cuando usas moldes llenos de recovecos, y te garantiza que el bizcocho se desmoldará a la perfección.

Termómetro de horno: El horno es otro de los puntos fuertes en repostería. Podemos seguir todos los pasos de una receta al pie de la letra pero llega el momento del horno y de fastidiarla. Si te consuela, no es culpa tuya. Todos tenemos mucha fe en nuestro horno y pensamos que no nos engaña, pero es más habitual de lo que parece el hecho de que la temperatura que marca no sea la real. Para asegurarte de que tu horno está en la temperatura correcta, debes comprarte un termómetro fiable. De todas formas, lo más importante es que llegues a conocer tu horno y sus peculiaridades, y eso sólo lo harás a base de hacer recetas y sí, fastidiarla de vez en cuando.

Tamizador: Los tamizadores son como coladores con una rejilla muy fina y que usaremos muchas veces en cocina para tamizar harina o azúcar glas, espolvorear cacao o azúcar, o simplemente para colar.

Algunos trucos y consejos a tener en cuenta

El bizcocho

Es necesario engrasar el molde en el que se hornee el bizcocho. Ya puede ser con mantequilla, margarina, aceite y un poquito de harina, o cacao si el bizcocho es de chocolate. También puedes forrar el molde con papel de hornear, sobre todo la base, pues además de ayudarnos a desmoldarlo mejor evita que se reseque en exceso la base del bizcocho.

Si la receta lleva estos ingredientes, es muy importante batir bien la mantequilla con el azúcar para formar burbujas de aire que luego le darán al bizcocho mucha más esponjosidad.

Si ves que tu masa está quedando seca y dura, que no cunda el pánico, aún estás a tiempo de arreglarlo. Añade a la masa un poco de leche, poquito a poco, hasta que la masa parezca más líquida.

El horno

Como ya comenté en el apartado de los utensilios, es muy importante conocer cómo funciona nuestro horno así como asegurarse de que la temperatura que nos indica es la correcta. Por otro lado, hay una regla de oro que debes seguir, y es

que nunca debes abrir tu horno a menos que hayan pasado tres cuartas partes del tiempo de horneado indicado. Si lo abres antes, corres el riesgo de que el bizcocho se hunda o ahueque por el centro y, si eso ocurre, no habrá forma de solucionarlo.

Es importante también la colocación del bizcocho, galletas o tartas dentro del horno. Procura que la bandeja esté a una altura media y que el bizcocho esté situado en el centro, evitando arrimarlo a la fuente de calor. Si por el cristal del horno ves que está creciendo más de un lado que de otro (es posible que tu horno reparta el calor de forma no homogénea), cuando pasen esos tres cuartos del tiempo indicado, abre el horno y gira el molde.

Si tu bizcocho queda demasiado quemado por la parte de arriba, un buen truco es poner papel de horno abombado (dale forma de cúpula) y retíralo pasadas las tres cuartas partes del tiempo de cocción para dejar que se tueste y termine de cocer lo justo y necesario. Otra opción es poner el papel de horno los últimos 10 o 15 minutos de horneado.

Montar las claras a punto de nieve

Antes de montar las claras debes asegurarte de que el bol y las varillas están completamente limpias y secas. Igualmente debes comprobar que las claras están limpias y no tienen ningún rastro de yema. Se empieza batiendo a una velocidad lenta aumentando paulatinamente la potencia de la batidora. Un buen truco para que queden bien firmes es añadir un poco de azúcar. Sabrás que las claras están perfectamente montadas cuando al dar la vuelta al bol, éstas no se mueven. Otra recomendación que te hago es que las montes en el último momento, justo cuando las vayas a incorporar.

Montar la nata

Igual que con las claras, antes de montar la nata debes asegurarte de que el bol y las varillas están completamente limpias y secas. Como ya señalé en el apartado de ingredientes, para montarla fácilmente puedes utilizar estabilizantes que venden en tiendas especializadas de repostería, pero un buen truco es que tanto la nata como las varillas y recipiente donde la vayas a montar estén bien fríos.

Algunos trucos y consejos a tener en cuenta

Fundir el chocolate

Cuando tienes que fundir el chocolate, del tipo que sea, puedes hacerlo de dos maneras: al baño María o al microondas. Fundir el chocolate en el microondas es fácil, rápido y cómodo. Al final es la opción por la que yo suelo optar siempre, incluso cuando lo tengo que derretir con mantequilla, pero también es cierto que es más fácil correr el riesgo de que se queme. Para evitarlo, calienta el chocolate en intervalos cortos de 10 segundos, removiendo bien el chocolate cada vez. Llega un momento en el que no hace falta que vuelvas a introducir el chocolate en el microondas, basta con remover bien para que los trozos pequeños se terminen de fundir.

Si lo derrites al baño María no corres ningún riesgo, pero el proceso requiere de más utensilios y es algo más lento.