PATRICIA ARRIBÁLZAGA

Pastelería

fácil y chic



OBERON

TARTAS, POSTRES, CUPCAKES, GALLETAS Y DULCES ESTILOSOS... FÁCILES DE PREPARAR

PATRICIA ARRIBÁLZAGA

Pastelería
fácil y chic

TARTAS, POSTRES, CUPCAKES, GALLETAS Y DULCES ESTILOSOS...
FÁCILES DE PREPARAR

OBERON

Responsable editorial: Susana Krahe Pérez-Rubín

Diseño y maquetación: Patricia Bataller Sánchez

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización

© Copyright de los textos: Patricia Arribálzaga

© Copyright de las fotografías: Martín Arribálzaga

© EDICIONES OBERON (G.A.), 2020

Juan Ignacio Luca de Tena 15. 28027 Madrid

ISBN: 978-84-415-3496-4

Edición digital 2020

A mis adorados Miranda y Martín.

Índice

Introducción • **8**

Cómo usar el libro • **10**

Acerca de la autora • **13**

Recetas y técnicas • **16**

Glosario y materiales • **252**

Agradecimientos • **254**

Pastelería • **47**

Cachemir • **48**

Frambuesas • **58**

Pistacho • **66**

Cerezas • **70**

Mariposas • **78**

Osito invernal • **84**

Marquise • **90**

Hojas de acanto • **96**

Pirámide de macarons • **104**

Fresa y chocolate • **110**

Sirenita • **118**

Fashionista • **126**

Copos de nieve • **134**

Turkish delight • **140**

Animalitos del bosque • **146**

Rosas • **160**

Panna cotta • **168**

Tarta estilosa • **174**

Marmoladas • **182**

Primavera • **188**

Gardenia • **198**

Semifrío vegano • **208**

Chocolate y avellanas • **214**

Tarta de mango • **218**

Diva • **224**

Galáctico • **234**

Fondo del mar • **244**

Introducción

En este mi cuarto libro te propongo una pasteleria fácil y chic, sencilla en la elaboración de las recetas y en los ingredientes utilizados y estilosa en la realización de su presentación y decoraciones originales.

Conseguir sabores exquisitos y decoraciones glamorosas en tartas, cupcakes, mousses, cookies y dulces no siempre tiene que ser una difícil tarea, en este libro apuesto por recetas fáciles de seguir y recursos e ideas de decoración resultones y deslumbrantes.

Las recetas y técnicas se explican claramente paso a paso, ilustradas con fotos y acompañadas por mi consejo para cada uno de los proyectos de distintos niveles de dificultad.

Te invito a que experimentes y disfrutes con esta repostería donde los sabores deliciosos y naturales sumado a la presentación elegante son los protagonistas.

Patricia

Cómo usar el libro

Antes de realizar un proyecto consulta la sección «Recetas y técnicas», (pág. 16), en ella encontrarás recetas, procedimientos básicos y técnicas de decoración que te serán de mucha utilidad.

En cada proyecto se enseña paso a paso la realización de las recetas y de la decoración, y también encontrarás consejos y remisiones a la información contenida en la sección «Recetas y técnicas».



Acerca de la autora

Patricia Arribálzaga es una experta repostera reconocida como una de las mejores *cake designer* del mundo, con una trayectoria de más de dieciséis años.

La originalidad de sus creaciones y su inigualable estilo la destacan como un referente de la pastelería contemporánea, cuenta con más 207.000 seguidores en Facebook y más de 40.000 en Instagram.

La denominación de su empresa, Cakes Haute Couture - Pasteles de Alta Costura, está basada en sus fuentes de inspiración, el arte y la moda, y por la forma de confeccionar sus creaciones como si fueran trajes de alta costura, a partir de un diseño original y con sabores *gourmet*, creando exclusivas obras de arte comestibles que marcan tendencia en la pastelería contemporánea.

En el año 2002 establece en Sitges, Barcelona, su famoso Atelier Cake Haute Couture, la primera empresa y escuela de España dedicada a la pastelería creativa, donde se han formado alumnos de todo el mundo. También realiza giras internacionales con gran éxito, ha dictado cursos en Argentina, Chile, Colombia, México, Costa Rica, Ecuador y Estados Unidos donde han asistido más de 5.000 alumnos.

Patricia ha creado la mayor plataforma de cursos *online* de pastelería de habla hispana, en su página web se ofrecen 19 cursos de variados temas: flores de azúcar, bizcochos y rellenos, tartas de boda, galletas decoradas, cupcakes y pastelería francesa entre otros.

Es autora de tres libros *bestsellers*: *Cupcakes, cookies & macarons de alta costura*; *Pasteles de alta costura y fiestas dulces*, los dos últimos han sido premiados por la Gourmand World Cookbook Awards como mejores libros de España en las categorías Pastelería y Entertaiment.

La autora revolucionó de forma pionera el mundo de la pastelería creativa con sus exquisitos e innovadores sabores y por su filosofía a favor del uso de ingredientes naturales, que ha hecho que sus creaciones sean escogidas por los mejores organizadores de eventos, *caterings*, hoteles de lujo y producciones editoriales.

El refinado estilo de la autora, conocido como *haute couture*, ha sido recogido por la prensa internacional en el ámbito de la repostería, la moda y el diseño.

Sus inigualables creaciones han aparecido en los medios de comunicación más prestigiosos, como *Vogue Italia*; *Eventlux y House & Home de Canadá*; *The Cuisine Magazine* de Japón; *Caras y María* de Portugal; *Style* de Suiza; *Vanidades*, *Luz*, *Quid* de Argentina entre muchos otros. En los medios españoles, en las revistas *Hola, Vogue, Cosmpolitan, Glamour, GQ, Telva, Woman, Marie Claire, Habitania, Time Out, Yo Don*a, y en los diarios *ABC*, *El País*,*La Vanguardia, El Periódico*, así como también en la prensa digital y programas de televisión.

Sus originales sabores *gourmet* y su fabuloso estilo artístico sorprendieron a países que fueron la cuna del *sugarcraft* como EE.UU. y Reino Unido, quienes destacaron su aporte al mundo de la repostería artística. Sus diseños han sido portada de la revista *Wedding Cakes A Design Source* y también han aparecido en las revistas *Cakes & Sugarcraft* y *Wedding Cakes & Sugar Flowers Magazine*. En Estados Unidos su presencia tuvo repercusión en los programas televisivos *Notimujer* y *Despierta América* y en los medios gráficos *Beautiful Bride*, *People* en Español y *Novelty Bride*. También ilustró el libro en español *La biblia de los pasteles* de la pastelera estadounidense Rose Levy Beranbaum.

Entre algunos de sus afamados clientes destacan la empresa Mattel, para quien realizó la tarta de la celebración del 50 aniversario de la muñeca Barbie en Barcelona; la joyería Tiffany & Co., en el homenaje a la película *Desayuno con diamantes* en su 50 aniversario; el pastel nupcial de la famosa periodista de Estados Unidos Satcha Pretto; la empresa Tous, para quien realizó la tarta del 25 aniversario de la joya Oso Tous; la diseñadora de moda Maya Hansen, para cuya boda realizó pasteles inspirados en sus colecciones de corsets; o la escritora Tonya Hurley de Nueva York, para quien diseñó cookies y Cupcakes para celebrar el éxito de la trilogía de sus *bestseller*: Ghostgirl.

También fue escogida por la empresa italiana Silikomart para diseñar un molde exclusivo de pastelería, su diseño se plasmó en un molde de silicona en forma de vestido llamado Diva.

Patrica Arribálzaga es la propietaria y directora creativa de IT CAKE, Fashion Patisserie, pastelería de lujo ubicada en Diputación, 278, de la ciudad de Barcelona.

Web:

www.cakeshautecouture.com

Facebook:

@patriciaarribalzagaCHC

Instagram:

@patricia_arribalzaga

Recetas y técnicas

En esta sección encontraras las recetas y técnicas
a las cuales se remite a lo largo del libro.

Todas las recetas han sido probadas innumerables veces
y desarrolladas de forma equilibrada para que logres
resultados exitosos y conquistes todos los paladares.

Siempre aposté por el uso de ingredientes naturales
sin conservantes, ni saborizantes artificiales,
para hacer una repostería sana
y de sabores genuinos y deliciosos.

Preparación de la tarta

Antes de hacer la tarta hay que preparar el molde. Engrasarlo con mantequilla y enharinarlo para que no se pegue. Forrar la base del molde con papel de horno. Si el diámetro del bizcocho fuese muy grande, el tiempo de cocción aumenta y los laterales del pastel se resecan y doran demasiado. Para evitarlo, forrar con una tira de papel de horno los laterales, y por fuera cubrir el contorno con un par de capas de papel aluminio, para que se hornee de manera uniforme.

Relleno y nivelado de la tarta

1. Una vez que la tarta se haya enfriado, con un cuchillo largo de sierra cortar la capa superior para quitar la barriga que normalmente se produce al hornearla.
2. Con un nivel verificar que la torta esté nivelada, cuando la burbuja del nivel queda en el centro significa que la superficie está nivelada, si no lo está, cortar el bizcocho en los lugares donde sobre para nivelarlo. Las tartas deben nivelarse para que no queden torcidas.
3. Una vez nivelada, con un cuchillo hacer un corte en el lateral, que servirá de guía para que cuando se corte la tarta en capas y se rellene, se puedan colocar las capas haciendo coincidir esta marca, así queda nivelada.
4. Cortar las capas de la tarta marcándolas con un palillo para que todas tengan el mismo grosor y pegar la inferior con glasa real a una bandeja de cartón de pastelería de su mismo diámetro.
5. Bañar las capas de la tarta con almíbar, la cantidad de almíbar a utilizar es la que absorba, lo que ya no absorba hay que retirarlo. Rellenar la tarta con la crema con una manga pastelera para que todas las capas sean iguales. Al rellenarla hay que llegar con la crema hasta el borde, incluso sobresaliendo un poco. Después hay que pasar una espátula por sus laterales quitando el excedente de crema y volver a utilizar el nivel para verificar que esté nivelada.

   Llevar la tarta a la nevera cubierta con film plástico durante 5 horas como mínimo antes de hacer el ganache, que perfeccionará la superficie para forrarla con fondant.


1


2


3


4


5

Ganaching

Ganaching se denomina a la cubierta hecha con una crema de chocolate con la que se recubre la tarta para perfeccionar su superficie y para lograr un acabado perfecto cuando se forre con fondant. Este ganache se hace en un punto que sirve solo para cubrir la tarta, no hay que utilizarlo como relleno porque queda duro ya que lleva poca cantidad de nata.

Ingredientes

300 g de chocolate negro al 60%

100 g de nata en invierno y 90 g de nata en verano

Elaboración:

Derretir el chocolate en el microondas a temperatura mínima o al baño María. Hervir la nata, remover para que se enfríe e incorporarla al chocolate, batir con batidora eléctrica hasta conseguir una crema suave y brillante, utilizar inmediatamente cuando aún está caliente para cubrir la tarta.

1 y 2 Para hacer el ganaching es necesario usar una bandeja giratoria de las que se utilizan para decorar tartas. Colocar la tarta sobre una bandeja de cartón de pastelería, cubrirla generosamente con el ganache de chocolate. Alisar con una espátula la parte superior de la tarta. Después alisar los laterales, colocando una espátula scrap apoyada sobre la tarta y la bandeja formando un ángulo de 45 ºC, hacer girar la bandeja mientras se sostiene firmemente la espátula y retirar el exceso de crema hasta que la superficie quede uniforme. La rebaba que queda en el borde superior no hay que tocarla, se quitará cuando el ganache esté duro. Dejar la tarta a temperatura ambiente entre 7 y 24 horas, para que el ganache se endurezca. Luego con un cuchillo quitar la rebaba de chocolate que sobra en los bordes de la torta, dejándolos bien afilados, y quitar también cualquier otras irregularidades.

3 Es posible que la capa de ganache haya desnivelado la tarta, por lo que nuevamente hay que usar el nivel para verificarlo. Para corregir un desnivel utilizar un cuchillo afilado y raspar poco a poco de forma suave el chocolate, luego volver a comprobar el nivel de la torta.

4 Antes de cubrir la tarta con fondant, pincelarla con un pincel de silicona con agua mineral o con un licor. Es importante que solo quede apenas humedecida pero no mojada, porque si queda muy mojada al aplicar el fondant este formará burbujas.


1


2


3


4

Ganache de chocolate blanco

El ganaching de chocolate blanco es una opción a utilizar para los casos en que el sabor de la tarta no combina con el chocolate negro. La preparación es la misma, solo hay que reducir considerablemente la cantidad de nata, ya que el chocolate blanco no tiene la consistencia del negro, y agregar manteca de cacao.

Ingredientes

300 g de chocolate blanco

Entre 40 y 50 g de nata

30 g de manteca de cacao derretida

Elaboración:

Secar 24 horas. Antes de forrar la torta con fondant pincelar con agua o licor toda la superficie del mazapán y luego cubrir con fondant. La técnica del forrado con bordes afilados solo se puede hacer con la cobertura de ganache.



Receta de fondant

El fondant es una pasta de azúcar que se utiliza como cobertura de las tartas. Puede comprarse o prepararse de forma casera con la siguiente receta.

Ingredientes

10 g de gelatina neutra en polvo

5 cucharadas de agua

1 cucharada de glicerina (suprimir en climas húmedos y calurosos)

1 cucharada de glucosa

10 g de mantequilla

600 g de azúcar glas tamizada

Elaboración:

En un bol poner el agua y agregar la gelatina, calentar en el microondas durante 1 minuto a temperatura mínima, remover y llevar al microondas un minuto más. La gelatina debe quedar completamente disuelta, si no, la pasta se agrietará. Incorporar la glicerina, mezclar y llevar unos segundos al microondas, agregar la glucosa, remover e incorporar la mantequilla, llevar un minuto más al microondas y mezclar. Colocar el azúcar glas tamizada sobre la mesa formando un hueco en el centro y verter allí el líquido, amasar hasta unirlo con él azúcar glas. Puede agregarse alguna esencia para darle sabor. Usar la pasta inmediatamente, cuando aún está tibia para forrar la tarta, si se usa después de unas horas tiende deshidratarse y el fondant se agrietará, esto no ocurre con el fondant que se vende hecho, para una cobertura perfecta siempre es mejor usar un fondant comprado.

El fondant se conserva a temperatura ambiente, envuelto en film plástico y dentro de una bolsa plástica cerrada. Para teñirlo, usar colorantes alimentarios en pasta o gel amasando hasta que el color quede uniforme.

Al hacer fondant, la cantidad de azúcar glas puede variar ligeramente dependiendo del tipo de azúcar usado y del clima, en climas húmedos se necesitará más cantidad que en los secos. La pasta está en su punto cuando al amasarla no se pegue en las manos.

Forrado de la tarta con fondant

Pincelar toda la superficie de la tarta ya cubierta con el ganache con agua mineral o licor para que el fondant se adhiera. No mojarla mucho, porque si no el fondant se despegará formando burbujas.

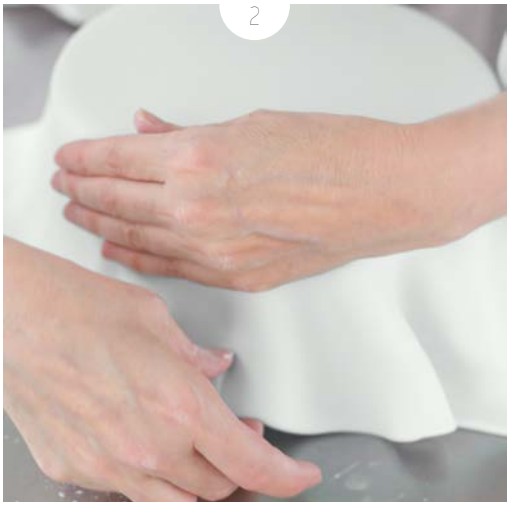
Sobre la mesa, amasar el fondant sin utilizar azúcar glas, porque se resecaría, hasta que esté flexible para que al colocarlo sobre la tarta no se agriete. Mantener el fondant cubierto con una bolsa de plástico mientras no se usa para que no se reseque.

1 Espolvorear la mesa con azúcar glas, no utilizar maicena, ya que es una harina y al entrar en contacto con la humedad de la tarta puede fermentar. Con un rodillo, estirar el fondant hasta unos 4 mm de espesor aproximadamente para el forrado tradicional y unos 3 mm aproximadamente para el forrado con bordes afilados.

Pasar el rodillo sobre la pasta una vez, girarla, pasar el rodillo otra vez y seguir girándola sobre la mesa cada vez que se pasa el rodillo para que no se pegue.

2 Levantar la pasta con las manos o enrollándola sobre el rodillo y colocarla sobre la tarta. Inmediatamente, pegar el fondant al borde superior de la tarta con una suave presión, esto impedirá que pueda agrietarse o romperse en los bordes. Abrir los pliegues, siempre sosteniendo con una mano el borde de la tarta para que no se formen grietas y pegar la pasta a la tarta masajeando suavemente. Hacer lo mismo con cada pliegue hasta que el fondant esté adherido. El secreto para un forrado perfecto es el control de la presión de las manos, esta tiene que ser muy suave y hay que evitar apretar fuerte con los dedos porque que marcarían el fondant.





3 y 4 Una vez que la tarta esté cubierta con el fondant, con una esteca de cuchillo cortar el borde para quitar el sobrante. Con el alisador de fondant alisar la parte superior del pastel sin aplicar mucha presión, después con los alisadores perfeccionar los laterales.

5 y 6 Para lograr un acabado de bordes afilados se necesitará un alisador perfeccionador de fondant (hoja plástica doblada por la mitad) que hay que pasar por el borde del pastel, como se ve en la foto, hasta que quede muy afilado. Para terminar de pulirlo pasar dos hojas plásticas por los laterales de la torta.

