EN UN PLIS PLAS

200 RECETAS DE PASTELERÍA



Larousse

EN UN PLIS PLAS

200 RECETAS DE PASTELERÍA

Larousse

SUMARIO

PASTELES Y BIZCOCHOS CLÁSICOS

Genovesa clásica 6
Pastel de yogur 7
Bizcocho cuatro cuartos clásico 8
Bizcocho marmoleado 10
Bizcocho de chocolate 12
Brownie de pacanas 14
Pastel de chocolate 16
Torta de avellanas 18
Pan de especias 20
Bizcocho de fruta confitada 22
Pastel de sémola 24
Pastel de almendra y ron 26
Bizcocho de Saboya 28
Fiadone 30
Pastel de cereza 32
Pastel kouign-amann 34
Far bretón con ciruelas pasas 36
Flan parisino 38
Clafoutis de cerezas 40
Tarta de queso al limón 42
Tarta de limón y almendra 44
Tarta invertida de piña 46
Crumble de ciruelas 48
Tiramisú gourmet 50
Fondant de chocolate 52
Suflé de chocolate 54
Rollo de Nutella® 56
Buñuelos de viento 58

TARTAS, TARTALETAS Y PASTELITOS

Tarta de azúcar 60
Tarta de pera 62
Tarta de manzana 64
Tarta de albaricoque 66
Tarta de limón y merengue 68
Tarta tutti frutti 70
Tarta de ruibarbo y frambuesas 72
Tarta de piña y coco 74
Tarta Tatin de pera 76
Tarta Tatin de melocotón 78
Tarta Tatin de kiwi y limón 80
Torta de manzana 82
Tartaletas de fresa 84
Tartaletas de mango y tomillo 86
Tartaletas de almendras garrapiñadas 88
Tartaletas flor de manzana 90
Pastelitos de arándanos y vainilla 92
Tarta de chocolate 94
Tarta de chocolate y té Earl Grey 96
Tartaletas de pacanas 98
Tartaletas de chocolate blanco 100
Tartaletas de caramelo 102
Tartaletas de plátano y Nutella® 104
Pastelitos de mantequilla de cacahuete 106
Tarta sol de Nutella® y pera 108

Tarta sol de fresa 110
Minipizzas de pera y chocolate..... 112
Pizza de nectarinas y albahaca 114
Pizza de chocolate y caramelo 116

PEQUEÑOS DULCES Y GALLETAS

Coulants de chocolate 118
Bizcochitos de canela 120
Bizcochitos de grosellas 122
Cupcakes de mantequilla y vainilla..... 124
Cupcakes de cereza..... 126
Financieros con miel..... 128
Magdalenas de limón..... 130
Bolitas de coco exprés 132
Pastéis de nata 134
Amaretti italianos..... 136
Scones irlandeses 138
Gâteaux mollets de las Ardenas..... 140
Tartaletas de chocolate y plátano..... 142
Tartaletas de castaña..... 144
Tartaletas de frambuesa..... 146
Pavlovas de frutos del bosque 148
Merengues a la frambuesa..... 150
Merengues de colores 152
Macarons de almendra..... 154
Lenguas de gato..... 156
Cookies de chocolate 158
Galletas bretonas 160
Shortbreads ingleses..... 162
Barquillos 164
Hojaldres glaseados a la naranja 166
Ojitos de buey de harina integral 168
Galletas con agua de azahar..... 170
Galletas de almendra y canela..... 172
Galletas diamantes 174
Delicias de nuez..... 176

CREMAS, MOUSSES Y POSTRES

Islas flotantes..... 178
Cremas quemadas 180
Flan de huevo..... 182
Natillas de vainilla..... 184
Natillas de cacao 186
Copas de plátano y chocolate 188
Sabayones al limón 190
Copas de chocolate y maracuyá 192
Flanes de piña y coco 194
Flanes de chocolate y coco..... 196
Mousse de chocolate negro..... 198
Mousses de caramelo de mantequilla 200
Mousses de toffee de chocolate 202
Mousses de fresa..... 204
Mousses de frambuesa 206
Mousses de coco y lima 208
Arroz con leche..... 210
Arroz con bebida de coco y maracuyá 212

Tapioca con cítricos 214
Panna cotta con coulis de frambuesa 216
Vacherins de frambuesa 218
Fontainebleau con coulis de mora 220
Dulce de vainilla y frambuesa 222
Eton mess de melocotón y biscuits roses 224
Cremas de naranja 226
Sopa de melocotón con helado de yogur 228
Sopa de melón a la menta 230
Sopa de cítricos con especias 232
Sopa de frutas exóticas y almendras 234
Requesón con crema de castaña 236
Mont-blanc 238
Tarta de queso con fresas 240
Rollitos de mango y maracuyá 242
Rollitos de plátano y chocolate 244
Rollitos de fruta y chocolate 246
Rollitos de mango y chocolate 248

POSTRES HELADOS

Sorbete de frambuesa y albahaca 250
Sorbete de fresa con merengue 252
Helado de limón 254
Frozen margarita sorbet 256
Helado de vainilla sin sorbetera 258
Helado de yogur 260
Yogures helados de melón 262
Helado de plátano y piña confitada 264
Helado de piña y coco 266
Helado de nubes 268
Polos de zumos de fruta 270
Granizado de limón 272
Granizado de mango y lima kaffir 274
Melocotones Melba 276
Mandarinas heladas 278
Helados de pera y vainilla 280
Carlota helada de limón 282
Suflés helados de fresa 284
Parfaits helados de pistacho 286
Semifríos de frutos del bosque 288
Semifríos tutti frutti 290
Semifrío de café y pistacho 292
Vacherins de verbena y albaricoque 294
Helados con guindas y frutos secos 296
Iglús de chocolate 298

PASTELES Y DULCES DE FIESTA

Pastel de merengue con chocolate 300
Merveilleux de praliné y chocolate 302
Selva Negra fácil 304
Banoffee exprés 306
Tarta victoria 308
Tarta diplomat con ciruelas pasas 310
Milhojas de barquillos y frutos secos 312
Milhojas de arándanos y crema de violeta 314
Pétalos de frambuesa 316
Pastel mágico de cacao 318

Pastel mágico de lima 320
Pastel mágico de Nutella® 322
Pastel de ángel con confitura 324
Marquesa de chocolate 326
Carlota de fresa 328
Carlota de peras caramelizadas 330
Trifle de fruta 332
Pasta choux 334
Profiteroles de almendra y chocolate 336
Éclairs de caramelo 338
Choux de chantillí 340
Éclairs de chantillí y frambuesa 342
Galette des rois de frangipane 344
Tronco de castaña 346
Tronco de chocolate y haba tonka 348
Trufas de chocolate 350
Galletas de Navidad con especias 352

MERIENDAS

Brioche trenzado 354
Creps de crema al cacao 356
Creps de manzana y caramelo 358
Gofres de limón 360
Pain perdu 362
Rollo de plátano y caramelo 364
Baguette mágica con Nutella® 366
Churros light 368
Crumble de pera 370
Manzanas al horno 372
Saquitos de manzana y pasas 374
Papillotes exóticos a la vainilla 376
Trampantojo de huevos fritos 378
Bocaditos de azúcar 380
Bocaditos de M&M's® 382
Fondue de chocolate 384
Caramelo de mantequilla con sal 386
Lemon curd 388
Strawberry curd 390
Compota merengada de manzana y frambuesa 392
Limonada de antaño 394
Naranjada clásica 396
Smoothie de plátano y maracuyá 398
Batidos de plátano y Nutella® 400
Batidos de cookies y vainilla 402

Índice de recetas por ingrediente ... 404

20 MIN

25 MIN

6

GENOVESA
CLÁSICA



4 HUEVOS



140 G DE AZÚCAR



40 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA



140 G DE HARINA

1. Casca los huevos en un recipiente resistente al calor y agrega el azúcar sin dejar de remover. Pon la preparación al baño maría y bate hasta que espese. Retira del fuego y bate de nuevo hasta que se enfríe.
2. Mezcla 2 cucharadas de los huevos con la mantequilla templada. Incorpora la harina en los huevos restantes y añade con cuidado la preparación de mantequilla.
3. Vierte en un molde redondo engrasado con mantequilla y hornea durante 25 minutos a 180 °C.

15 MIN

50 MIN

6

PASTEL DE YOGUR



1 YOGUR NATURAL



3 HUEVOS



1 ½ BOTE DE YOGUR DE AZÚCAR MORENO



80 G DE MANTEQUILLA



3 BOTES DE YOGUR DE HARINA

…Y TAMBIÉN
LEVADURA QUÍMICA (1 SOBRE)
NARANJA (LA RALLADURA DE ½)

1. Mezcla el yogur, los huevos, el azúcar, la ralladura de naranja y la mantequilla. Añade en varias tandas la harina y la levadura tamizadas.
2. Vierte la preparación en un molde engrasado con mantequilla y enharinado, y hornea durante unos 50 minutos a 160 °C.

15 MIN

30 MIN

6

BIZCOCHO CUATRO CUARTOS CLÁSICO



3 HUEVOS



150 G DE AZÚCAR



150 G DE MANTEQUILLA CON SAL



150 G DE HARINA



1 SOBRE DE LEVADURA QUÍMICA



2 CUCHARADAS DE RON

1. Bate los huevos y el azúcar hasta que la preparación se vuelva blanquecina y duplique su volumen. Añade la mantequilla y mezcla.
2. Agrega en varias veces la harina y la levadura tamizadas. Vierte el ron.
3. Pon la masa en un molde para bizcochos engrasado con mantequilla y enharinado. Hornea 30 minutos a 200 °C.

ESPECIAL NIÑOS



15 MIN

40 MIN

6

BIZCOCHO MARMOLEADO



175 G DE MANTEQUILLA



200 G DE AZÚCAR



3 HUEVOS



175 G DE HARINA



25 G DE CACAO EN POLVO

...Y TAMBIÉN
LEVADURA QUÍMICA (½ SOBRE)
LECHE (3 CUCHARADAS)

1. Separa las claras de las yemas. Bate la mantequilla derretida y el azúcar, añade las yemas sin dejar de remover a incorpora la harina y la levadura tamizadas. Divide la masa por la mitad y agrega a una de las partes el cacao diluido con la leche.
2. Monta las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal e incorpora con cuidado la mitad a cada masa.
3. Vierte una capa de masa con cacao en un molde para bizcochos engrasado con mantequilla y, a continuación, una capa de masa normal. Alterna las capas hasta que llenes el molde. Hornea el bizcocho durante 40 minutos a 180 °C.

ESPECIAL NIÑOS



20 MIN

25 MIN

6

BIZCOCHO
DE CHOCOLATE



250 G DE CHOCOLATE NEGRO TROCEADO



125 G DE MANTEQUILLA EN DADOS



8 HUEVOS



180 G DE AZÚCAR



50 G DE HARINA

1. Derrite el chocolate y la mantequilla al baño maría. Monta las claras a punto de nieve con una pizca de sal.
2. Separa las claras de las yemas. Bate el azúcar y las yemas e incorpora las claras a punto de nieve. Agrega el chocolate y la mantequilla. Añade la harina y bate la mezcla, que deberá reducir un poco su volumen.
3. Vierte la masa en un molde para bizcochos engrasado con mantequilla. Hornea 5 minutos a 250 °C. Baja la temperatura a 150 °C y prosigue la cocción durante 20 minutos más.

ESPECIAL NIÑOS



15 MIN

25 MIN

6

BROWNIE
DE PACANAS



180 G DE CHOCOLATE NEGRO TROCEADO



120 G DE PACANAS PICADAS



150 G DE MANTEQUILLA TROCEADA



3 HUEVOS



300 G DE AZÚCAR



125 G DE HARINA

1. Derrite el chocolate y la mantequilla al baño maría.
2. Bate los huevos y el azúcar hasta que estén ligeramente espumosos. Añade la harina, bate durante 2 minutos y agrega las pacanas y la preparación de chocolate y mantequilla derretida.
3. Vierte la masa en un molde rectangular engrasado y enharinado hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornea de 20 a 25 minutos a 180 °C.



15 MIN

35 MIN

6

PASTEL
DE CHOCOLATE



200 G DE CHOCOLATE NEGRO TROCEADO



200 G DE MANTEQUILLA TROCEADA



6 HUEVOS



100 G DE AZÚCAR



50 G DE HARINA

... Y TAMBIÉN
ALMENDRAS MOLIDAS (75 G)
ALMENDRAS LAMINADAS (25 G)

1. Separa las claras de las yemas. Derrite el chocolate y la mantequilla al baño maría. Retira del fuego y añade las yemas de huevo. Agrega el azúcar, las almendras molidas y la harina, y mezcla.
2. Monta las claras de huevo a punto de nieve firme. Incorpora unas 2 cucharadas a la preparación de chocolate y añade con cuidado el resto.
3. Pon las almendras laminadas en la base de un molde para pasteles engrasado con mantequilla. Vierte la masa y hornea el pastel durante 35 minutos a 150 °C.



TORTA
DE AVELLANAS

20 MIN

45 MIN

6



130 G DE AVELLANAS PICADAS



6 CLARAS DE HUEVO



160 G DE AZÚCAR



40 G DE HARINA



100 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA



2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLAS

1. Tuesta las avellanas durante 15 minutos en una bandeja en el horno a 150 °C.
2. Mezcla las claras de huevo y el azúcar. Añade las avellanas y la harina tamizada, y mezcla de nuevo. Incorpora la mantequilla derretida.
3. Sube la temperatura del horno a 200 °C. Vierte la masa en un molde engrasado con mantequilla y hornea durante 30 minutos. Espolvorea la torta con azúcar glas antes de servir.



25 MIN

45 MIN

6

PAN
DE ESPECIAS



110 G DE MANTEQUILLA CON SAL



325 G DE MIEL



270 G DE HARINA



CUCHARADITAS DE UNA MEZCLA DE CANELA, JENGIBRE, CLAVO Y NUEZ MOSCADA

... Y TAMBIÉN BICARBONATO SÓDICO (1 CUCHARADA)
LECHE (13 CL)



1 HUEVO

1. Derrite la mantequilla y la miel. Mezcla la harina con el bicarbonato y las especias. Añade el huevo batido con la leche y la mantequilla derretida e incorpora bien hasta que obtengas una masa homogénea.
2. Vierte la masa en un molde para bizcochos engrasado con mantequilla y hornea durante 45 minutos a 180 °C, hasta que el pan de especias suba y esté dorado.

No dudes en conservar el pan de especias durante unos días en un paño de cocina. ¡Al día siguiente estará aún más rico!



BIZCOCHO DE FRUTA CONFITADA

20 MIN

50 MIN

6

30 MIN



100 G DE PASAS



100 G DE FRUTA CONFITADA EN DADOS PEQUEÑOS



130 G DE MANTEQUILLA ABLANDADA



3 HUEVOS



180 G DE HARINA

...Y TAMBIÉN
AZÚCAR (80 G)
LEVADURA QUÍMICA (1 SOBRE)

1. Pon en remojo las pasas en un poco de agua.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta que obtengas una preparación homogénea. Añade los huevos uno a uno, mezclando bien entre cada adición. Incorpora la harina y la levadura y, a continuación, las pasas escurridas y la fruta confitada. Mezcla bien y reserva durante al menos 30 minutos en la nevera.
3. Vierte la masa en un molde de 25 cm de largo, forrado con papel sulfurizado y engrasado con mantequilla. Hornea el bizcocho durante 10 minutos a 200 °C. Después, baja la temperatura a 160 °C y prosigue la cocción durante 40 minutos más.



PASTEL
DE SÉMOLA

25 MIN

25 MIN

4

30 MIN



135 G DE SÉMOLA FINA



70 G DE PASAS



UN CHORRITO DE AGUA DE AZAHAR



1 L DE LECHE ENTERA



190 G DE AZÚCAR



3 HUEVOS

1. Macera las pasas en el agua de azahar durante 30 minutos.
2. Calienta la leche con 100 g de azúcar y vierte la sémola en forma de lluvia. Bate bien para espesar. Añade los huevos batidos y, a continuación, las pasas y el agua de azahar.
3. Carameliza el azúcar restante con unas gotas de agua. Viértelo en un molde alto de modo que cubra bien los lados. Agrega la mezcla de sémola y hornea el pastel durante 20 minutos a 180 °C.



10 MIN

50 MIN

6

PASTEL DE ALMENDRA Y RON



125 G DE MANTEQUILLA CON SAL ABLANDADA



125 G DE AZÚCAR



100 G DE ALMENDRAS MOLIDAS



3 HUEVOS



40 G DE HARINA

... Y TAMBIÉN
CONFITURA DE ALBARICOQUE (2 CUCHARADAS)
RON (10 CL)
AZÚCAR GLAS (100 G)

1. Bate la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta que obtengas una preparación cremosa. Incorpora los huevos uno a uno y, a continuación, la harina, la confitura y 5 cl de ron. Bate hasta que adquiera la consistencia de una mousse.
2. Vierte la preparación en un molde para pasteles engrasado con mantequilla y hornea de 40 a 50 minutos a 180 °C. Si la superficie se dorara demasiado, cúbrela con papel de aluminio.
3. Mezcla el ron restante con el azúcar glas y distribuye este glaseado sobre el pastel ya frío.



15 MIN

35 MIN

6

BIZCOCHO
DE SABOYA



90 G DE AZÚCAR



1 SOBRE DE AZÚCAR AVAINILLADO



4 HUEVOS



50 G DE HARINA



60 G DE MAICENA

1. Separa las claras de las yemas. Bate los azúcares con las yemas de huevo hasta que estén blancas.
2. Bate las claras a punto de nieve firme con una pizca de sal e incorpóralas con mucho cuidado a la masa, alternándolas con la harina y la maicena tamizadas juntas.
3. Vierte la masa en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con maicena. Hornea el bizcocho durante 35 minutos a 160 °C.



FIADONE

15 MIN

40 MIN

4



500 G DE REQUESÓN



LA RALLADURA DE 2 LIMONES



4 HUEVOS



150 G DE AZÚCAR

1. Bate los huevos y el azúcar hasta que obtengas una preparación espumosa. Añade el requesón y la ralladura, y mezcla de nuevo.
2. Vierte la preparación en un molde para pasteles engrasado con mantequilla. Hornea durante 15 minutos a 180 °C. Baja la temperatura a 160 °C y prosigue la cocción durante 25 minutos más. Sirve templado o frío.





PASTEL
DE CEREZA

30 MIN

25 MIN

4

30 MIN



150 G DE AZÚCAR MORENO



120 G DE MANTEQUILLA ABLANDADA



1 HUEVO ENTERO + 1 CLARA



230 G DE HARINA



100 G DE CONFITURA DE CEREZA

... Y TAMBIÉN
LEVADURA QUÍMICA (½ SOBRE)
ALMENDRAS MOLIDAS (40 G)

1. Bate el azúcar moreno y la mantequilla hasta que la preparación se vuelva blanca. Incorpora el huevo entero y, a continuación, la harina, la levadura, las almendras y una pizca de sal. Forma una bola sin trabajar la masa. Reserva en la nevera durante 30 minutos.
2. Forma 2 discos de 5 mm de grosor con la ayuda de un rodillo. Cubre un molde para pasteles engrasado con mantequilla con uno de los discos. Reparte la confitura. Pincela los bordes con yema de huevo y cubre con el otro disco de masa. Pincela la superficie con huevo y márcala con unas líneas transversales. Hornea el pastel durante 25 minutos a 180 °C.



40 MIN

30 MIN

6

1 H

PASTEL
KOUIGN-AMANN



10 G DE MANTEQUILLA CON SAL DERRETIDA + 200 G DE MANTEQUILLA ABLANDADA



10 G DE LEVADURA SECA DE PANADERÍA



300 G DE HARINA



200 G DE AZÚCAR

1. Diluye la levadura en 20 cl de agua templada. Tamiza la harina en un cuenco. Añade la levadura y la mantequilla derretida y amasa durante 10 minutos. Cubre con un paño y deja que repose 1 hora.
2. Estira la masa hasta que obtengas una crep grande. Úntala con la mantequilla ablandada, dejando un margen de 2 cm, y cúbrela con azúcar. Dobla la crep en forma de triángulo. Deja que repose durante 5 minutos y extiéndela en forma de rectángulo. Dóblala en cuatro y extiéndela de nuevo en forma de rectángulo. Enróllala en espiral y, después, aplástala para formar un círculo.
3. Pon la preparación en un molde para pasteles engrasado con mantequilla y azúcar. Hornea el pastel durante 30 minutos a 200 °C. Cúbrelo con papel aluminio al final de la cocción.



25 MIN

1 H

6

10 MIN

FAR BRETÓN
CON CIRUELAS PASAS



30 CIRUELAS PASAS SIN HUESO



6 HUEVOS



150 G DE AZÚCAR



75 CL DE LECHE



180 G DE HARINA

... Y TAMBIÉN
RON (3 CUCHARADAS)
AZÚCAR AVAINILLADO
(2 SOBRES)

1. Pon las ciruelas pasas en remojo durante 10 minutos en un poco de agua caliente.
2. Bate los huevos, el azúcar, el ron y el azúcar avainillado. Vierte la leche. Pon la harina en un cuenco e incorpora poco a poco la primera mezcla con la ayuda de un batidor.
3. Pon la preparación en una fuente refractaria engrasada con mantequilla y reparte las pasas escurridas. Hornea el pastel durante más o menos 1 hora a 180 °C.