Pamela Sánchez

POSTRES *divertidos*

IDEAS Y TÉCNICAS
para que los más pequeños
de la casa participen
en las recetas

OBERON



Pamela Sánchez

POSTRES divertidos

CON IDEAS Y TÉCNICAS

para que los más pequeños
de la casa participen
en las recetas

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: Pamela Sánchez

© Copyright de las fotografías: Fernando Rodríguez

© Copyright de la ilustración de cubierta: Fernando Rodríguez

© EDICIONES OBERON (G. A.), 2019

Juan Ignacio Luca de Tena 15. 28027 Madrid

ISBN: 978-84-415-3498-8

Edición digital 2019

A mi madre y a mis amores, Fer y Tián.

Índice

Introducción 8

¿Cómo hacer repostería con peques? 11

Consejos y recomendaciones 17

¿Con cuánta antelación se pueden preparar los postres y cómo debo conservarlos? 23

Utensilios básicos 27

Técnicas e ingredientes 31

Tablas de conversión 37

¿Cómo adaptar recetas a moldes de distintos tamaños? 43

¿Cómo rellenar y cubrir una tarta? 47

Galletas

Cookies con chispas de chocolate 62

Tortugas de almendra y chocolate 68

Galletas de mantequilla para pintar 74

Cookies de chocolate y Lacasitos® 80

Galletas felices 84

Ositos de vainilla y chocolate 90

Cookies de zanahoria rellenas con crema de queso 98

Galletas de limón con caramelo 102

Galletas de chocolate sin horno 108

Tartas

Tarta castillo de vainilla y fresa 112

Tarta construcción de chocolate 120

Tarta dona gigante de dulce de leche 124

Tarta fantasía de chocolate blanco, frambuesas y crema de queso 132

Tarta dinosaurio de limón y arándanos 136

Tarta ballena de naranja y coco 148

Tarta Oreo® gigante 156

Tarta de fiesta de yogur, moras y algodón de azúcar 160

Cupcakes

Cupcakes oveja de nube 166

Cupcakes oso de chocolate 170

Cupcakes conejo de zanahoria 176

Cupcakes oso polar de coco 180

Cupcakes tortuga de limón 186

Cupcakes monstruo de las galletas de vainilla 190

Cupcakes erizo de galletas maría y chocolate 194

Postres sin horno

Piruletas de chocolate 198

Cheesecake tutti frutti 202

Bocaditos de galleta y dulce de leche 206

Helado de Oreo® 210

Pizza de frutas con mousse de chocolate 212

Piruletas de manzana con chocolate 216

Tarta arco iris de galletas 220

Polos de frutas 222

Clásicos y divertidos

Palmeritas bañadas con chocolate 226

Huesitos® caseros 232

Donas horneadas 234

Magdalenas tradicionales 238

Bizcocho 1,2,3 con manzana 240

Brownie cheesecake 244

Molinos de hojaldre con chocolate 246

Muffins de limón y arándanos 252

Agradecimientos 254

Introducción

¡Hola, cupcaker!

Estoy encantadísima de poder darte la bienvenida a mi segundo libro de repostería, *Postres divertidos*. Te confieso que no tenía en mente publicar uno nuevo este año, ya que después de haber lanzado mi primer libro, *Delicias para sorprender*, quería dejar pasar un tiempo para poder asimilar todo el cariño que me habéis dado y la buena acogida que tuvo.

Pero la verdad es que después de todo lo que hemos vivido este último año, he sentido una necesidad imperiosa de compartir nuevamente mis recetas contigo. Han sido varios motivos los que me han animado a hacer este libro. Pero, sin duda, el que más ilusión me hace es que precisamente este último año me di cuenta de lo mucho que disfruta mi hijo Tián cuando hacemos repostería juntos. En mi canal de YouTube «Quiero Cupcakes» puedes ver lo mágico que fue la primera vez que hicimos galletas. Siempre tendré grabada en mi memoria su carita de felicidad al descubrir sus nuevas habilidades gracias a la repostería. Ese momento fue inolvidable. Y me encantaría que más enamorados de la repostería como yo también pudieran disfrutar de esa experiencia.

En este libro encontrarás recetas especialmente pensadas para elaborar junto a los peques de casa. En la mayoría de ellas pueden colaborar niños a partir de 2 años. Aquí tienes una gran variedad de ideas y técnicas que nos ayudarán a realizar los postres de una manera fácil junto a ellos. Este libro no pretende ser una guía para crear futuros chefs. Es una excusa para tener momentos inolvidables y compartir nuestro tiempo con nuestros seres queridos. La repostería puede crear un vínculo precioso y además el resultado final es comestible. ¡No se puede pedir más!

Otro de los motivos sois vosotros. Sí, tal como lo lees. Vosotros, mis queridos cupcakers, también habéis sido mi inspiración para la creación de *Postres divertidos*. Después de hacer varias firmas de libros en algunas ciudades de España, pude comprobar que somos una comunidad preciosa, muy familiar y apasionada por la repostería, ya que a las firmas han venido muchos cupcakers con sus peques, sobrinos, primos, etc. Por eso he creado este libro, para que todos vosotros también podáis compartir y crear momentos únicos.

Además, todas las recetas que encontrarás aquí son perfectas para presentar en mesas dulces o celebraciones. Es decir, este libro no se basa únicamente en elaboraciones que puedan hacer los niños. Son recetas bien presentadas y con sabores deliciosos que se pueden preparar para todo tipo de fiestas y eventos.

Así que si quieres vivir esta aventura repostera, prepárate para disfrutar de una de las experiencias más divertidas de tu vida. ¡Empezamos ya!

¿Cómo hacer

repostería con peques?

Hacer repostería con peques es más divertido de lo que crees. Si aún no has vivido esta maravillosa experiencia, sigue leyendo porque te daré varios consejos para que salgáis airosos y exitosos de vuestra cocina con unos postres deliciosos.

Lo primero que te aconsejo es que no empieces pensando en el resultado final del postre, sino en disfrutar al máximo de esos momentos mágicos. Ya que a veces nos enfocamos en querer hacer un postre perfecto sin disfrutar de lo realmente divertido, la creación del postre juntos.

No te voy a engañar, dependiendo de la edad de tu «ayudante» puede que tardes más tiempo del que tenías planeado. Pero desde ya te digo que ese postre que habéis preparado juntos os va a saber a gloria.

Consejos

para ayudantes pequeñitos

(entre 2 y 6 años)

Escanea para ver el vídeo de la primera receta que hice con mi hijo Tián:

A partir de los 2 años los peques ya pueden colaborar en algunas recetas. Por ejemplo, podéis empezar haciendo galletas o bizcochos. De hecho, la primera receta que preparé con mi hijo Tián fueron unas cookies para la fiesta que organizamos para su segundo cumpleaños. Recuerdo que estaba tan contento con esas galletas que les contó a todos los invitados que las había preparado con mamá. En ese momento sentía que me derretía de amor.

Ten en cuenta que si tu ayudante es muy pequeñito vas a tener que guiarlo en todo momento. Querrá comerse algunos ingredientes, mezclar cuando no toca o meter las manos en las mezclas. Por eso es muy importante tener en cuenta la edad del pequeño a la hora de elegir una receta. Cuanto más pequeño sea, más fácil y rápida debe ser la receta elegida. Las cookies son geniales para niños pequeños, ya que pueden amasar o mezclar con sus propias manitas. Esa sensación de meter las manos en la masa y estrujarla les resulta muy divertida y relajante a la vez.

Los bizcochos, magdalenas, muffins o postres sin horno también son ideales, Ya que en la mayoría de estas recetas tan solo hay que mezclar y hornear, o refrigerar, según corresponda. Y aunque creas que la receta no tiene mayor misterio, para ellos es algo fascinante y muy divertido ir añadiendo ingredientes y ver cómo se mezclan entre sí.





En cualquier caso, te recomiendo tener pesados todos los ingredientes antes de comenzar. De esta manera, cuando empieces la receta con tu pequeño ayudante tan solo tendréis que disfrutar del momento de la elaboración.

La decoración de los cupcakes como los que te propongo en este libro también les resulta muy atractiva. Si tu ayudante es muy pequeñito, tú puedes preparar las piezas de decoración con antelación para que él únicamente las coloque sobre los cupcakes y poquito a poco la decoración vaya tomando forma. Es cautivador observar sus caritas cuando ven el resultado final de lo que han creado.

Consejos

para ayudantes más mayorcitos

(a partir de 6 años)





Cuando los peques ya no son tan peques tienen muchas más habilidades. De hecho, más de las que los adultos creemos. A partir de los 6 años, un niño ya puede decorar una tarta. Quizá no con un acabado profesional, pero el propósito de hacer repostería con ellos no es ese, sino pasar un rato divertido lleno de risas, creando lazos inolvidables y generando recuerdos que se quedarán grabados para siempre en la memoria y en el corazón.



Partiendo de eso, podrás hacer cualquier receta con ellos. Incluso también podrán pesar los ingredientes ellos mismos.

Verás que los niños aprenden extremadamente rápido. Te sorprenderás de las habilidades que irán adquiriendo a medida que hagáis las recetas. De todas maneras, ten en cuenta que aunque sean muy hábiles en la cocina no dejan de ser niños, por lo que siempre deben estar bajo la supervisión de un adulto.

Consejos

y recomendaciones

En este apartado te cuento todos mis secretos para que tus postres queden deliciosos y luzcan de maravilla:

- Utiliza siempre los ingredientes a temperatura ambiente a menos que la receta indique lo contrario. Esto ayudará a que todo se integre mejor entre sí.
- Los huevos que utilizo normalmente son de tamaño L (Large). Es decir, grandes. Y suelen pesar entre 63 y 73 g con cáscara incluida.
- Me gusta utilizar aceite de oliva suave, ya que tiene un 0,4 % de acidez y por tanto tiene un sabor muy sutil. Si prefieres, puedes sustituirlo por aceite de girasol, de maíz, de canola o cualquier otro aceite de cocina que sea de tu agrado.
- En algunas recetas utilizo pasta de vainilla. Me encanta utilizarla porque tiene un sabor natural y muy concentrado. Si no la consigues, la puedes sustituir por esencia o extracto de vainilla.
- Puedes sustituir los saborizantes que te propongo en las recetas por cualquier otro que te guste, ya sea en pasta, emulsión, extracto o esencia. Las emulsiones van geniales en elaboraciones horneadas como bizcochos, cupcakes o galletas, ya que su sabor no disminuye cuando se calienta.
- Cuando digo cacao en polvo sin azúcar, me refiero al cacao en polvo puro que se utiliza en repostería. No a chocolates en polvo que por lo general se disuelven en leche para el desayuno. En caso de tener que utilizar estos últimos, te lo indico específicamente poniendo: cacao en polvo soluble tipo Colacao® o Nesquik®.
- Si vas a hacer piezas de chocolate para decorar, asegúrate de templar el chocolate para que quede brillante y endurezca correctamente. O si prefieres ahorrarte este paso, puedes utilizar grageas de colores tipo Candy Melts®. Esto último no es chocolate en sí. De hecho, suelen tener sabor a vainilla, pero es muy fácil de utilizar y el resultado final es bastante similar al del chocolate.
- Las medidas que te doy en cucharaditas o cucharadas están tomadas con cucharas medidoras de repostería y no con las cucharas que utilizamos normalmente para comer.
- Cuando en los ingredientes veas «harina de trigo», me refiero a harina de trigo común todo uso sin polvo de hornear ni levadura química añadida.
- Siempre que hagas bizcochos o cupcakes con harina de trigo, intégrala a la masa a velocidad baja o a mano para no desarrollar el gluten. Así conseguirás un resultado suave y esponjoso.
- Si vas a montar nata, es importante que te asegures de utilizar nata para montar con un mínimo del 35 % de materia grasa. Y que tanto la nata, como el bol y las varillas de la batidora que vas a usar estén muy fríos, ya que así montará más fácilmente y quedará consistente. Eso sí, una vez montada, deja de batir de inmediato. Ya que si la bates en exceso se cortará.

- Para los cupcakes, utilizo cápsulas de tamaño estándar (diámetro base: 5 cm, diámetro superior: 7 cm, altura: 3 cm aprox.). Y las relleno hasta 3/4 de su capacidad como máximo. Después de hornearlos, es muy importante dejarlos reposar 5 minutos en la bandeja antes de pasarlos a una rejilla para que se enfríen por completo.
- Para los bizcochos, engrasa los moldes con espray antiadherente o úntalos con un poquito de mantequilla y espolvoréalos con harina. O si lo prefieres, puedes forrar su interior con papel de horno. También te aconsejo que nunca llenes los moldes más allá de 2/3 de su capacidad, ya que de lo contrario la masa se podría desbordar.
- Después de hornear los bizcochos, déjalos reposar en el propio molde durante 10 minutos a temperatura ambiente. Después, desmóldalos y trasládalos sobre una rejilla hasta que enfríen.
- Los bizcochos hechos con aceite y no con mantequilla, los puedes hacer a mano. Aunque si utilizas una batidora eléctrica será más fácil y rápido.
- Por lo general, utilizo moldes para layer cakes de 3,5 cm de alto. Me gusta utilizarlos porque al hornear los bizcochos en capas están menos tiempo dentro del horno y quedan más jugosos. Si lo prefieres, puedes hornear tus bizcochos en un solo molde, ya sea del mismo tamaño o incluso un poco más grande. Tan solo ten en cuenta que si utilizas la misma cantidad de ingredientes, cuanto más amplio sea el molde, más bajito quedará el bizcocho. Recuerda también que si utilizas un molde de tamaño diferente, el tiempo de horneado cambiará.
- Conserva siempre en el frigorífico las tartas, cupcakes o postres que lleven algún elemento que necesite refrigeración. Como, por ejemplo, nata montada, fruta fresca o las buttercreams que llevan queso crema.
- Para conservar cupcakes, tartas, galletas o cualquier otro dulce que no contenga ingredientes que necesiten refrigeración, lo mejor es mantenerlos a temperatura ambiente dentro de una caja de metal o de cartón. Si están en un plato o estand, los puedes cubrir con una cúpula para tartas o incluso con un bol.
- Para conservar las tartas que lleven fondant o mazapán, lo mejor es mantenerlas a temperatura ambiente dentro de una caja de cartón. Si la tarta contiene algún ingrediente que necesitas mantener en frío, refrigera la tarta cerrando muy bien la caja de cartón y sellando todos los bordes de la misma. De esta manera la humedad del frigorífico no estropeará el aspecto de la tarta.
- Antes de utilizar el horno, prográmalo a la temperatura que indica la receta al menos 10 minutos antes. Como regla general, siempre lo programo con calor arriba y abajo sin ventilador. Si en tu horno no puedes desactivar la opción del ventilador o solo puedes hornear con calor por abajo, lo más probable es que el tiempo de horneado cambie. En ese caso hay que estar atentos e ir haciendo las comprobaciones necesarias para encontrar el tiempo correcto para cada receta.

- Antes de sacar tus cupcakes, muffins o bizcochos del horno, pínchalos en el centro con un palillo para comprobar que realmente están hechos por dentro. Eso sí, nunca abras el horno antes de 3/4 del tiempo de horneado indicado en la receta. De lo contrario, el bizcocho se hundirá por el centro y no quedará tan esponjoso. Ten en cuenta que los tiempos de horneado que te indico en cada receta pueden variar según tu horno y el molde que estés utilizando.
- Puedes preparar tus tartas o cupcakes con un par de días de antelación. En ese caso, cuando estés montando la tarta o cupcake, te recomiendo poner almíbar sobre los bizcochos para que se mantengan jugosos durante más tiempo. El almíbar se prepara poniendo a fuego medio la misma cantidad de agua que de azúcar (por ejemplo, 50 ml de agua y 50 g azúcar). Después de que haya hervido 1 minuto a fuego medio, le puedes añadir el aroma o extracto de tu preferencia. Déjalo enfriar a temperatura ambiente y ya lo puedes utilizar.
- A la hora de montar una tarta, te recomiendo fijar el primer bizcocho a la base con un poquito del relleno que vayas a utilizar. Cuando pongas el último bizcocho, colócalo boca abajo para que los bordes te queden perfectos.
- Es muy importante que antes de poner la cobertura definitiva a una tarta pongas una capa recogemigas. Esta es una capa muy finita que sirve para sellar las migas del bizcocho y que puedes hacer con la misma crema que vas a utilizar para cubrir tu tarta por completo. Refrigera la tarta 20-30 minutos para que esta capa endurezca antes de cubrirla. De esta manera, las migas del bizcocho no se verán en la decoración final y tu tarta lucirá perfecta.
- Cuando hagas ganache, trocea el chocolate muy pequeñito para que se derrita más rápido. Lo puedes picar con un cuchillo o con un procesador de alimentos.
- Cuando hagas buttercream, te recomiendo que la mantequilla que utilices sea sin sal y que no esté fría. Lo mejor es sacarla del frigorífico unos 10-20 minutos antes de usarla, el tiempo variará según el clima de tu ciudad. De esta manera no te costará mucho batirla y la buttercream quedará perfectamente aireada, esponjosa y con la consistencia correcta.
- Si quieres utilizar flores naturales para decorar, ten en cuenta lo siguiente: utilízalas justo antes de presentar tus postres para que luzcan en el mejor estado posible. También asegúrate de que sean aptas para decorar alimentos y que no contengan ningún tipo de elementos tóxicos. Además, protege el tallo con papel de aluminio para que no esté en contacto directo con el postre.
- Utiliza colorantes en pasta o gel para no modificar la consistencia de tus preparaciones. Así conseguirás colores llamativos y vibrantes agregando muy poca cantidad de colorante.
- Lo mejor para medir los gramos (g) es utilizar una báscula. Recuerda que en repostería es muy importante ser exactos. De todas maneras, si quieres empezar a divertirte en este dulce mundo, te he preparado una tabla de equivalencias aproximadas para que puedas convertir fácilmente los gramos a tazas.

¿Con cuánta

antelación

se pueden preparar los postres
y cómo debo conservarlos?

Esta es una de las preguntas que recibo con más frecuencia. Y es que esta información es de muchísima utilidad para organizarnos mejor a la hora de elaborar una mesa dulce, una fiesta, una comida o una cena en casa. Sin duda, todo lo que podamos hacer con antelación nos vendrá genial para ir un poco más relajados en nuestra planificación.

Creo que estarás de acuerdo conmigo en que, por lo general, la comida está en su mejor momento cuando está recién preparada. Así que, partiendo de esa idea, te aconsejo que realices tus postres lo más cerca posible a la fecha de degustación. Por ejemplo, el día anterior. Aunque a continuación te daré algunos consejos para que puedas hacer tus dulces un poco antes y que se conserven perfectamente.

Eso sí, cuando elabores postres con hojaldre, lo mejor es hornearlos el mismo día. Ya que de esa manera el hojaldre estará crujiente y lo disfrutarás mucho más.

Hay algunas cosas que se pueden preparar con bastante anticipación y se mantendrán intactas durante mucho tiempo, por ejemplo, las galletas o cookies. Con excepción de las galletas que tienen una textura abizcochada, como las cookies de zanahoria rellenas con crema de queso que puedes encontrar en la página 98 de este libro. O las galletas de limón con caramelo (página 102), ya que el caramelo se ablanda con el paso del tiempo por la humedad del ambiente. El resto de las galletas las puedes realizar con 2 o 3 semanas de antelación. Consérvalas tapadas a temperatura ambiente en cajas de metal y se mantendrán perfectas durante semanas. Esto es muy práctico, ya que las galletas son de los dulces más típicos y socorridos para fiestas o mesas dulces.

Las elaboraciones con chocolate y los helados se pueden hacer con 3 semanas de antelación. En este libro te doy varias recetas de este tipo para que las prepares con tiempo: galletas sin horno de chocolate, piruletas de chocolate, helado de Oreo®, polos de frutas y Huesitos® caseros.

Si el postre que has realizado lleva algún elemento que necesite refrigeración, como por ejemplo, nata montada, fruta fresca o buttercream con queso crema, debes conservarlo refrigerado. Si no, puedes conservarlo a temperatura ambiente dentro de una caja de metal o de cartón, siempre y cuando no reciba luz solar directamente.

Los cupcakes, magdalenas o muffins, te recomiendo hacerlos con 2 o 3 días de antelación como mucho. Así tus elaboraciones estarán muy tiernas y jugosas a la hora de comerlas.

Puedes preparar tus tartas 3 días antes de disfrutarlas. Para ello, asegúrate de que los bizcochos queden jugosos. Es decir, ten muy en cuenta el tiempo de horneado para que no se resequen. Si lo prefieres, incluso puedes ponerles un poquito de almíbar para que se mantengan tiernos durante más tiempo. El almíbar se elabora poniendo a fuego medio la misma cantidad de agua que de azúcar. Por ejemplo, 50 ml de agua y 50 g de azúcar. Después de que haya hervido 1 minuto a fuego medio, puedes añadirle el aroma o extracto de tu preferencia. Déjalo enfriar a temperatura ambiente y utilízalo según necesites.

Por lo general, las tartas van cubiertas por completo por alguna crema. Eso es fantástico para conservarlas muy bien durante algunos días, ya que la crema hará de aislante y evitará que los bizcochos se resequen con el paso del tiempo.

En cambio, si la tarta es tipo nude cake, como por ejemplo la tarta Oreo® gigante de la página 156, te recomiendo conservarla muy bien tapada con film. Como esta tarta en concreto tiene buttercream de queso crema, debe conservarse refrigerada.

Puedes conservar las tartas que lleven fondant o mazapán a temperatura ambiente dentro de una caja de cartón siempre que no contengan ningún ingrediente que necesite refrigeración. De lo contrario, sella todos los bordes de la caja y refrigérala. Así la humedad del frigorífico no estropeará el aspecto de la tarta.

Un truco que va muy bien cuando tenemos que realizar una tarta y sabemos que no vamos a disponer de mucho tiempo es hacer los bizcochos el día anterior. Una vez que hayan enfriado, envuélvelos en papel film y consérvalos a temperatura ambiente hasta utilizarlos. También puedes elaborarlos 2 o 3 semanas antes. Cuando los hagas, déjalos enfriar por completo, envuélvelos en papel y film y congélalos. La noche anterior al montaje de la tarta, sácalos del congelador y déjalos en el frigorífico toda la noche para que se descongelen poco a poco. A la mañana siguiente, sácalos del frigorífico y déjalos a temperatura ambiente hasta utilizarlos. A partir de ahí puedes continuar con la preparación de la tarta con normalidad.