ESCUELA DE POSTRES

EDICIÓN ORIGINAL

Giulia Malerba

Coordinación de redacción
Francesca Badi

Diseño gráfico
Cristiana Mistrali

Diseño de la maqueta
Food Editore

Fotografías
Davide di Prato

Recetas
Licia Cagnoni, Piero Rainone y Simone Rugiati

Han colaborado
Cristina Bottari, Lucia Carletti, Chiara Gianferrari, Giusy Giuffrida, Daniela Martini, Armando Minuz, Monica Nastrucci, Monia Petrolini

Agradecimientos
Omar Busi, por las técnicas de pp. 30, 44, 102 y 104
Paola Galaverni, por las recetas de pp. 234, 236 y 240

EDICIÓN EN ESPAÑOL

Dirección editorial
Jordi Induráin

Edición
Àngels Casanovas

Traducción
Jordi Trilla

Diseño de interiores y de cubierta
Isaac Gimeno (lanada.org)

Corrección
Àngels Olivera

© FOOD EDITORE
MARCA DE FOOD SRL
Via Mazzini, 6 - 43100 Parma
www.gruppofood.com

© LAROUSSE EDITORIAL, S.L., 2022
c/Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta
08005 Barcelona
Tel.: 93 241 35 05
larousse@larousse.es – www.larousse.es

Segunda edición: abril de 2022

ISBN: 978-84-18882-98-2

ESCUELA DE POSTRES

Utensilios, técnicas, recetas
y preparaciones de base,
ilustradas paso a paso

Larousse



SUMARIO

8 **POSTRES AL HORNO Y FRITOS**
Tartas, magdalenas, galletas y tartaletas

62 **POSTRES DE CUCHARA**
Flanes, mousses, cremas y semifríos

106 **COMPOTAS Y POSTRES CON FRUTA**
Confituras, frutas en almíbar y caramelizadas

138 **RECETAS**
Postres al horno y fritos, postres de cuchara, compotas y postres con fruta

250 **GLOSARIO E ÍNDICES**



¿Cómo se prepara una masa sablée? ¿Qué trucos son necesarios para desmoldar flanes según los cánones?

Con *Escuela de postres* encontrará todas las respuestas a sus dudas y aprenderá rápidamente las técnicas básicas para elaborar en casa postres de lo más apetitosos. Gracias al asesoramiento de Licia Cagnoni, chef y profesora de distintos cursos de cocina, descubrirá los trucos y las pequeñas técnicas que hay que observar para elaborar en casa tartas, magdalenas, bizcochos, galletas, carlotas, semifríos y compotas de fruta. El volumen se divide en tres grandes apartados.

En el primero, *Postres al horno y fritos*, encontrará las técnicas para elaborar las bases más clásicas de los postres horneados.

El segundo apartado, *Postres de cuchara*, le sorprenderá por la riqueza de secretos y variantes que se pueden experimentar en la elaboración de mousses, bavarois y sorbetes.

En el tercer apartado, *Compotas y postres con fruta*, aprenderá las técnicas para elaborar en casa, con frutas de temporada, aromas y especias, compotas caseras como las de las abuelas.

Para que pueda satisfacer un antojo y poner a prueba su creatividad y fantasía, la obra concluye con un amplio apartado dedicado a las recetas, que han sido experimentadas en la cocina de la redacción, con indicaciones sobre los tiempos de preparación y cocción.

En cuanto al maridaje de vinos, no siempre fácil con los postres, le proponemos unos breves consejos para orientarle mejor en su elección: con las tartas a base de frutas son aconsejables los vinos blancos y rosados suaves, como por ejemplo moscatel dulce joven (de Navarra) y cava brut, mientras que para las tartas cremosas, como carlotas o milhojas, casan bien vinos como moscatel dulce mediterráneo y otros de vendimias tardías. Para la repostería, la elección debe orientarse hacia vinos de pasas. Recomendamos pedro ximénez o cava brut, principal-mente. Los dulces empapados resultan óptimos con malvasía y rancios dulces. Con los postres de cuchara, más tradicionales, se deben privilegiar vinos medianamente dulces pero alcohólicos, como la malvasía, el vino moscatel o vinos de pasas. Los postres con chocolate son los más difíciles de maridar: pruebe con tintos dulces de Jumilla, pedro ximenez añejo, un vino de oporto o con licores como ron, brandy o Grand Marnier. Con los helados y sorbetes, así como con postres a base de cítricos, es mejor no combinar ningún vino.

No nos queda más que desearle... **¡buen provecho!**



POSTRES AL HORNO Y FRITOS



1



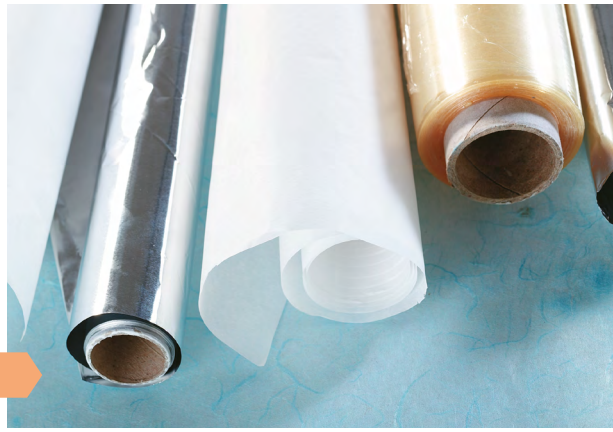
2



3



4



5



6



7



8

UTENSILIOS

1. Rodillo y moldes para galletas. El rodillo es el aliado indispensable en la cocina para extender las masas más variadas; los moldes para galletas darán una nota de alegría y fantasía para elaborar dulces a base de pastaflora o masa sablée.

2. Moldes de aluminio. Cocinar utilizando aluminio es una garantía: este metal se calienta con rapidez, difunde el calor uniformemente y se desmolda con facilidad. Son ideales para cocinar magdalenas o pastelitos.

3. Olla para freír. Una práctica alternativa a las freidoras eléctricas. Se parece mucho a una olla corriente, con la diferencia de que dispone de una cómoda escurridora a su medida, que facilita mucho la elaboración de fritos crujientes y no aceitosos.

4. Molde desmontable. Otro instrumento muy práctico y útil en una cocina; al ser desmontable, permite desmoldar con gran facilidad cualquier tipo de tarta o pastel.



5. Papeles y film transparente. El papel de aluminio y el film transparente son ideales para conservar de la mejor manera cremas, masas y tartas ya cocinadas, a la espera de servirse; el papel de hornear es indispensable para cocinar galletas, tartas y tartaletas sin que se adhieran a la bandeja.

6. Cortapasta. Hoy en día están disponibles de las formas más variadas; pueden ser de hojalata o de acero inoxidable y son indispensables para elaborar unas galletas y tartaletas perfectas. Para no dañar la parte cortante, conviene guardarlas en un estuche de plástico después de usarlas.

7. Espátulas Tan corrientes que parecen casi insignificantes; y, sin embargo, a menudo marcan el éxito en la creación de muchas tartas. Gracias a las espátulas puede untar, repartir y nivelar cualquier tipo de crema o glasa, convirtiendo sus preparaciones en una delicia también para los ojos.

8. Sartén para creps La sartén antiadherente es ideal para preparar unas creps perfectas.

9. Rodillo para pinchar masa Su función principal es pinchar la masa justo antes de introducirla en el horno, para evitar que aumente de tamaño durante la cocción y se formen antiestéticas burbujas de aire.

PASTAFLORA

PARA 8 PERSONAS

Ingredientes

250 g de harina de repostería
125 g de azúcar
135 g de mantequilla
1 huevo
1 yema de huevo
1 limón no tratado
sal

Para el relleno

120 g de mascarpone
3 c de azúcar glas
80 ml de nata fresca
250 g de fresas
150 g de fresas del bosque

1-2. Trocee la mantequilla y déjela reblandecer ligeramente. Forme un volcán con la harina, vierta en el centro el azúcar, el huevo, la yema de huevo, la mantequilla, la corteza de limón rallada y una pizca de sal. Trabaje los ingredientes con rapidez con las yemas de los dedos y, después, con la palma de la mano, evitando que la mantequilla se deshaga demasiado en la masa.

3. Envuelva la masa con film transparente y déjela reposar en el frigorífico durante 30 min.

4-5-6. Espolvoree la superficie de trabajo con la harina y coloque encima la pastaflora; trabájela ligeramente y extiéndala con un rodillo hasta conseguir un grosor de 1/2 cm. Forre un molde para tartas y pase el rodillo por encima para eliminar la masa que sobra.

7-8-9. Puede decorar los bordes de la base de pastaflora con la ayuda de las púas de un tenedor o, más sencillamente, pellizcando la masa con los dedos. Antes de hornear, pinche la masa con un tenedor para evitar que aumente de tamaño durante la cocción. Hornee a 180 °C durante 20-25 min y deje enfriar.

Para evitar que la masa aumente de tamaño durante la cocción puede repartir en la superficie judías secas, extendidas sobre papel de hornear, o bien cocinar la base dejando apoyado sobre la masa un molde de un tamaño ligeramente inferior.


1


2


3


4


5


6


7

10-11. Para el relleno, trabaje el mascarpone con el azúcar glas y añada la nata ya montada a punto de nieve muy firme. Rellene la base de la tarta con la crema de mascarpone y cubra con las fresas cortadas en rodajas y las fresas del bosque.

12. La tarta de fresas del bosque se sirve muy fría, espolvoreada con azúcar glas, al gusto.

8



Esta tarta se puede rellenar con distintas cremas: puede preparar, por ejemplo, una sabrosa variante de la crema pastelera, añadiendo a la preparación, justo antes de retirarla del fuego, 70 g de almendras peladas y trituradas o 70 g de galletas de tipo almendrado troceadas.


9


10


11


12

MASA QUEBRADA

PARA 8 PERSONAS

Ingredientes

300 g de harina de repostería
150 g de mantequilla
sal

1. Forme un volcán con la harina y ponga en el centro una pizca de sal y la mantequilla fría troceada.

2. Empiece a mezclar la harina y la mantequilla frotándolas juntas con las manos y añada el agua fría necesaria para obtener una masa de la consistencia adecuada. Envuelva la masa con film transparente y déjela en el frigorífico durante una 1 h.

3-4. A continuación, extienda la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de unos 3 mm. Enróllela con el rodillo y desenróllela sobre el molde previamente untado con mantequilla y enharinado.

5-6-7. Apriete delicadamente la masa para que se adhiera a los bordes y el fondo, sin aplastarla, y vuelva a pasar el rodillo para eliminar la masa que sobra. Deje reposar durante 20 min en el frigorífico y pinche el fondo de la masa con un tenedor.

8. Hornee la masa durante unos 25 min a 190 °C (reduzca el tiempo a la mitad en caso de tratarse de tartaletas individuales) y rellénela como lo desee.

La masa quebrada se conserva en un envase con cierre hermético durante 1 semana en el frigorífico y hasta 3 meses en el congelador.


1


2


3


4


5


6


7


8

MASA DE HOJALDRE

PARA 1/2 KG DE MASA

Ingredientes

200 g de harina de repostería
100 ml de agua
200 g de mantequilla
sal

1-2. Forme una pasta con el agua fría, la harina tamizada y una pizca de sal; mezcle hasta obtener una masa homogénea, que extenderá fina sobre una superficie de trabajo enharinada. Ponga en el centro la barra de mantequilla reblandecida y cúbrala con los bordes de la masa.

3. Pase el rodillo sobre la masa en una sola dirección, hasta formar una masa estirada; dóblela sobre sí misma hasta formar un rectángulo de 3 capas, cúbrala y déjela reposar durante 15 min.

4. Empiece con el primer «giro»: descubra la masa, gírela 90 grados y estírela con el rodillo con movimientos adelante y atrás, nunca laterales. Vuelva a doblarla hasta obtener 3 capas y deje reposar en el frigorífico.

5-6. Extienda la masa sobre una superficie enharinada y repita la misma acción de girar 3 veces; a continuación, vuelva a extender la masa y hornéela en una bandeja recubierta con papel de hornear durante 15-20 min a 200-220 °C.

La masa de hojaldre se conserva en el frigorífico envuelta con film transparente y, posteriormente, con papel de hornear durante 1 semana aprox. Si desea conservarla más tiempo puede introducirla en el congelador. En este caso, recuerde no dejarla congelada durante más de 3 semanas.


1


2


3


4


5


6

MILHOJAS

PARA 8 PERSONAS

Ingredientes

250 g de masa de hojaldre
azúcar glas
50 g de almendras tostadas
sal

Para la crema

4 yemas de huevo
1/2 l de leche
60 g de harina
de repostería
150 g de azúcar
250 ml de nata fresca
40 g de azúcar glas
1/2 limón no tratado
sal

1-2-3. Para la crema, lleve la leche a ebullición con 75 g de azúcar, 1 corteza de limón y una pizca de sal. Aparte, trabaje las yemas de huevo con el resto del azúcar y la harina.

4-5. Retire la corteza de limón de la leche y viértala en forma de hilo a la preparación de los huevos. Ponga la mezcla en un cazo y cuézala a fuego medio, sin dejar de remover. Viértala en un cuenco y déjela enfriar hasta que empiece a cuajar.

6. Extienda la masa de hojaldre con un rodillo y, con la ayuda de una rueda cortapasta, obtenga rectángulos de 15 x 5 cm aprox.

7-8. Pinche bien y repetidas veces los rectángulos con un rodillo para pinchar masa o un tenedor, y colóquelos en una bandeja recubierta con papel de hornear.



1



2



3



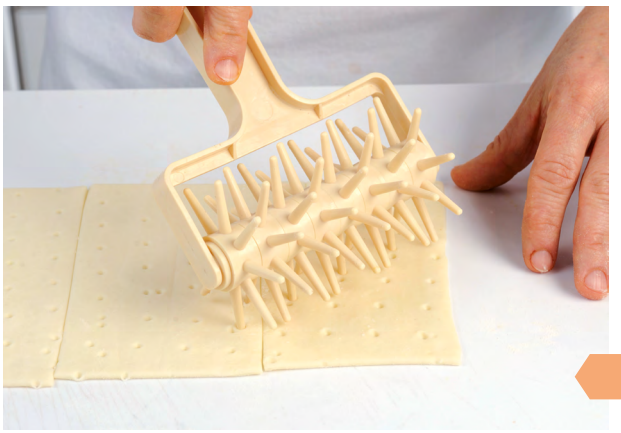
4



5



6



7



8

Además de almendras trituradas, puede recubrir el postre con bizcochos de soletilla o melindros desmigajados o con los recortes de masa de hojaldre troceados.

9



10



11



12



13



14



9-10. Esparza sobre la masa 20 g de azúcar glas tamizado: con el contacto del calor del horno, se caramelizará y dará un aspecto dorado a la masa. Hornee a 200 °C durante 12-15 min, retire del horno y deje enfriar.

11. Monte la nata con el azúcar glas restante e incorpórela a la crema removiendo de abajo arriba.


15


16

12-13. Sobre una superficie de trabajo, coloque el primer rectángulo de masa y extienda la crema por encima con la ayuda de una manga pastelera; cubra con otro rectángulo de masa, extienda más crema por encima y complete con otro rectángulo de masa.

14. Nivele los bordes del postre con un cuchillo y recúbralos con la crema restante con la ayuda de una espátula.

15-16-17. Triture las almendras tostadas y recubra con ellas los 4 lados del dulce. Por último, espolvoree con azúcar glas. Conserve el milhojas en un lugar fresco hasta el momento de servir.


17

MASA SABLÉE

PARA 8 PERSONAS

Ingredientes

300 g de harina de repostería
200 g de mantequilla
100 g de azúcar
3 yemas de huevo
sal

La masa sablée es una variante de la pastaflora. Más rica y friable, está indicada para las tartas de fruta fresca y para la elaboración de galletas. Para una masa aún más friable, añada a la harina 1-2 cucharadas de almendras en polvo.

1. Forme un volcán con la harina sobre una superficie de trabajo y ponga en el centro la mantequilla fría en trozos. Frote los ingredientes con las manos hasta obtener una masa con pequeños grumos.

2-3. Forme de nuevo un volcán y ponga en el centro el azúcar, las yemas de huevo y una pizca de sal. Mezcle los ingredientes y extienda la masa con un rodillo. Enróllela y extiéndala una segunda vez.

4. Forme una bola, envuélvala con film transparente y déjela reposar en el frigorífico. Enharine la superficie de trabajo y la masa; extienda esta última hasta obtener un grosor de unos 3 mm.

5-6-7. Cree las galletas utilizando moldes o cortapastas, colóquelas sobre una bandeja recubierta con papel de hornear y hornéelas durante 10-12 min a 180 °C.

8. Retire las galletas del horno, déjelas enfriar y sírvalas, si lo desea, con azúcar glas espolvoreado.



1


2


3


4


5


6


7


8