



Elisa Calcagno

BÁSICOS de la REPOSTERÍA

Pasteles con amor



lectio **Le** ediciones



Elisa Calcagno

BÁSICOS de la **REPOSTERÍA**

Pasteles con amor



SUMARIO

6

Presentación

8

BIZCOCHO GENOVESA

Melindros
con chocolate - 12

14

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Tarta de chocolate
y naranja - 18
Pudin de chocolate
y caramelo - 20

22

BIZCOCHO DE VAINILLA

Tarta de limón y semillas
de amapola - 26
Plum cake
de fruta escarchada
y pasas al ron - 28

30

MUFFINS

Tarta invertida
de peras y anís - 34

36

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA

Verrines Selva Negra
- 40

42

BIZCOCHO DE ALMENDRA

Tarta de almendras,
pistachos y frambuesas
- 46

48

PASTA CHOUX

Éclairs de chocolate - 52
Crullers franceses - 54

56

HOJALDRE

Tarta Tatin de manzana
y canela - 60

62

PASTA AZUCARADA

Cuadrados de
albaricoque y coco - 66
Corazones de jengibre - 68

70

MASA BÁSICA PARA TARTA

Tarta rústica
de arándanos - 74
Pastelitos de avellanas
y chocolate - 76

78

BRIOCHE

Cinnamon Rolls - 82
Donut® - 84

86

CRUMBLE

Crumble de melocotón
y frambuesas - 90
Verrine de lima
y cacao - 76

94

COOKIES

Sándwich de helado - 98

100

PASTA CIGARRILLO

Canutillo de chocolate
blanco y frambuesa - 104

106

MERENGUE SECO

Pavlova de mascarpone
pistachos y frutos del
bosque - 110

112

MERENGUE ITALIANO

Cupcake Hit Hat - 116
Mousse de limón - 118

120

MACARONS

Tarta de avellanas
y chocolate - 124

126

CREMA PASTELERA

Tarta de crema
y plátanos - 130

132

FLAN

Tarta especiada de
crema quemada - 136

138

CREMA INGLESA

Isla flotante - 142
Carlota de coco
y piña - 144

146

CREMA DE MANTEQUILLA

Cupcakes de café - 150

152

PASTEL DE QUESO

Minitarta de ricota,
higos y miel - 156

158

MOUSSE DE QUESO

Trifle de pastel
de queso y fresa - 162
Tiramisú - 164

166

MOUSSE DE CHOCOLATE

Verrines de chocolate
y fruta de la pasión
- 170

172

CREMA DE FRUTAS

Lemon pie - 176

178

TRUFA

Rollo de chocolate
y fresas - 182

184

Índice analítico



INTRODUCCIÓN

Este libro es una valiosa herramienta para que te inicies en el mundo de la pastelería. En él aprenderás a elaborar 26 recetas básicas, que todo amante de esta especialidad debe dominar y a partir de las que podrás hacer infinidad de tartas, pasteles y postres.

Cada receta básica está acompañada por otras recetas, más específicas y complejas, que te ayudarán a aprender cómo utilizarlas, y te brindarán las bases necesarias para que puedas crear dulces, variándolos y combinándolos entre ellos. Nuestro objetivo es que te diviertas creando.

Utiliza este libro como un instrumento para aprender el arte de la pastelería. Elabora cada receta base cuantas veces sea necesario, hasta que domines sus técnicas a la perfección. Verás cómo a partir de ellas comenzarán a brotar en ti infinidad de recetas diferentes, como un árbol cuyas ramas van creciendo.



1

BIZCOCHO GENOVESA

Este bizcocho se elabora sin ningún tipo de levadura; su textura aireada se debe a la gran cantidad de huevos montados que lleva. Este batido de huevos y la ausencia de materia grasa en su composición, lo hacen sumamente esponjoso. Por su elasticidad es ideal para elaborar planchas que se pueden enrollar y hacer brazos de gitano con ellas.

A partir de esta receta base puedes elaborar las siguientes recetas:

***Melindros
con chocolate***

Tiramisú

***Rollo
de chocolate
y fresas***

***Carlota
de coco
y piña***

RECETA BASE

Ingredientes

1 pastel

4 huevos

150 g de azúcar

200 g de harina

BIZCOCHO GENOVESA

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 °C.

Tamiza la harina y resérvala.

Pon a montar los huevos con el azúcar en la batidora (10-12 minutos) hasta que obtengas una mezcla muy espumosa y blanquecina y que el azúcar se haya disuelto totalmente. Debe estar a punto letra o punto cinta, es decir, que cuando la levantes un poco con una cuchara o con el mismo batidor y la dejes caer, se forme una especie de cinta que deje huella.

Cuando consigas el punto idóneo, agrega la harina tamizada; trabájalo a mano con una espátula y con movimientos envolventes. Ten mucho cuidado que no se baje el batido de huevos.

A continuación, viértelo en un molde de 20 a 22 cm de diámetro untado con mantequilla y espolvoreado con harina y hornéalo durante 30 minutos aproximadamente. Para comprobar si está hecho, presiona con un dedo su superficie; si el bizcocho vuelve a su lugar significa que ya está al punto, si por el contrario queda el dedo marcado significa que aún le falta cocción.

Transcurrido este tiempo, retíralo del horno y espera unos minutos a que pierda un poco de calor antes de desmoldarlo.

Si lo prefieres...

Si quieres hacerlo de chocolate, reemplaza 60 gramos de la harina por cacao puro en polvo.



RECETA DERIVADA

Especiales para una merienda invernal, que gustará tanto a los niños como a los mayores. Estos bizcochos también son la base para infinidad de postres: tiramisú, carlota, zuppa inglesa y muchos más.

INGREDIENTES

30 melindros

Para los melindros:

1 receta de bizcocho genovesa (p. 10)
azúcar glas

Para el chocolate caliente:

80 g de chocolate
40 g de azúcar
15 g de almidón de maíz
1 cucharada de cacao puro
500 ml de leche
1 cucharada de miel

Melindros con chocolate

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 200 °C.

Elabora la masa de bizcocho genovesa según las indicaciones de la página 10.

Transfiere la preparación a una manga con boquilla redonda lisa y esparce sobre una bandeja con papel de horno tiras de unos 10 cm de largo. Espolvoréalos con azúcar glas para formar una corteza crujiente y hornéalos durante 5 o 6 minutos.

Déjalos enfriar antes de servir.

Elaboración del chocolate caliente: mezcla el azúcar con el almidón y el cacao, así el azúcar romperá todo los grumos que pueda tener el almidón. Agrégale 100 ml de leche, disuélvelo bien y resérvalo.

Dispón el resto de la leche junto con la miel en una cacerola y llévalo a ebullición. Cuando rompa a hervir, incorpora la mezcla de leche y almidón y sigue cociéndolo, sin dejar de revolver, hasta que espese. Retíralo del fuego, agrega el chocolate finamente rallado y remuévelo todo enérgicamente hasta que el chocolate se disuelva gracias al calor de la leche.

Ya puedes servirlo acompañado de los melindros.





2

BIZCOCHO de CHOCOLATE

Un básico que no puede faltar entre tus recetas. Esta versión es muy esponjosa y húmeda, y como está elaborada con cacao puro tiene un sabor muy intenso.

La puedes hacer como base para cualquier pastel, *cupcake*, ie incluso postres!

A partir de esta receta base puedes elaborar las siguientes recetas:

***Tarta*
de chocolate
y naranja**

***Pudin* de
chocolate
y caramelo**

**Cupcakes
Hit Hat**

RECETA BASE

Ingredientes

1 pastel o 24 cupcakes

180 g de mantequilla

320 g de azúcar moreno

4 huevos

200 g de harina

70 g de cacao puro

2 cucharaditas

de levadura química

140 ml de leche

140 g de nata para montar

BIZCOCHO de CHOCOLATE

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 °C.

Tamiza la harina, el cacao y la levadura y resérvalos.

Mezcla la leche y la nata para montar y resérvalas.

Bate la mantequilla a textura pomada con el azúcar hasta que blanquee y este muy cremoso. Añade de a uno los huevos, batiendo bien entre cada adición. Continúa añadiendo 1/3 de los sólidos tamizados e incorpóralos bien sin batir mucho. Añade la mitad de la leche y nata y continúa intercalando sólidos y lácteos hasta acabar.

Elaboración de un pastel:

Unta con mantequilla y enharina un molde para pastel de 24 cm de diámetro aproximadamente y vierte en él la preparación. Hornéalo unos 40 minutos o hasta que al pincharlo con un cuchillo este salga limpio. Al retirar del horno, espera unos minutos a que pierda un poco de calor y desmóldalo.

Elaboración de cupcakes:

Dispón cápsulas de papel especiales para magdalenas en un molde con cavidades para *muffins*. Llena dos terceras partes de capacidad de cada cápsula de papel con la preparación y hornéalo entre 18 y 20 minutos.

