

,

la cocina dulce

de **PACO TORREBLANCA**

El pastelero más prestigioso
pone sus recetas al alcance de todos



la cocina dulce

de **PACO TORREBLANCA**

El pastelero más prestigioso
pone sus recetas al alcance de todos

Índice general

INTRODUCCIÓN	15
MATICES DE AUTOR	17
MASAS Y BIZCOCHOS	23
Pâte à choux	24
Croissant (y pan de chocolate)	26
Hojaldre invertido	27
Sablé bretón (y de chocolate)	28
Masa quebrada dulce	30
Brioche	32
Bizcocho de aceite de oliva	34
Bizcocho de aceite de calabaza	35
Bizcocho enrollado de chocolate	36
Bizcocho enrollado de almendras	37
Bizcocho de soletilla	38
Bizcocho de magdalena	39
Bizcocho genovesa al agua	40
Bizcocho genovesa	41
Bizcocho de chocolate	42
Bizcocho de chocolate sin azúcar	44
Bizcocho de té matcha	45
Bizcocho sin harina (y de chocolate sin harina)	46
Bizcocho de pistacho	47
Dacquoise de almendra y avellana	48
Dacquoise de coco	49
ALMÍBARES, CONFITURAS, CREMAS, GLASEADOS Y SALSAS	51
Almíbar neutro	52
Almíbar de café	52
Almíbar de ron	53
Almíbar de limón	53

Almíbar de té	54
Almíbar de vainilla	54
Confitura de albaricoque (y de melocotón)	56
Confitura de naranja	57
Confitura de mango	58
Confitura de fresa	60
Confitura de frambuesa (y de ciruela)	61
Confitura de tomate	62
Crema chibouste	64
Crema de almendras	65
Crema catalana (y de chocolate)	66
Crema de castañas	68
Crema de mantequilla	69
Crema de chocolate	70
Crema de chocolate, caramelo y nueces	72
Crema de café	73
Crema inglesa	74
Crema madame	75
Crema pastelera	76
Crema de limón	77
Crema de naranja	78
Crema gianduja	80
Crema praliné	80
Crema de moka	81
Crema de trufa	81
Fondue de chocolate	82
Chocolate a la taza	83
Merengue italiano	84
Merengue suizo	86
Glaseado de frambuesa	88
Glaseado de chocolate con leche	89
Glaseado de chocolate	90
Reducción de vinagre de Módena	92
Salsa de azafrán	92
Salsa de frambuesa	93
Salsa de canela	94

Salsa de café	94
Salsa de chocolate y especias	95
Salsa de vainilla	96
PEQUEÑA PASTERERÍA Y CHOCOLATES	99
Éclair de vainilla	100
Éclair de chocolate (y religiosa)	102
Éclair de café	104
Saint Honoré	108
Tartaleta de albaricoque	110
Tartaleta de chocolate	111
Tartaleta de chocolate, caramelo y nueces	112
Tartaleta de plátano	114
Tartaleta de naranja	115
Tartaleta de fresas	116
Tartaleta de manzana	118
Tartaleta de limón	120
Financiers	122
Quicos con chocolate	124
Petit tatin	125
Macarons	126
Bombón de azafrán	128
Bombón de caramelo y canela	129
Bombón de China	130
Bombón de caramelo y aguardiente de pera	132
Bombón de leche y miel	133
Palet d'or	134
Palet de leche	135
Rocas de chocolate	136
Trufa de chocolate (y de café)	138
Trufa de caramelo y café	139
Trufa de mandarina	140
Trufa de vainilla	142
Trufa de marfil (y de aguardiente de pera)	143
Trufa de coñac (y de whisky o cava)	144
Trufa de caramelo Grand Marnier	145

HELADOS, SORBETES, FRAPPÉS Y BATIDOS	147
Helado de canela	148
Helado de chocolate blanco	149
Helado de menta	150
Helado de vainilla	151
Helado de aguardiente de naranja	152
Sorbete de melón	154
Sorbete de tomate	155
Sorbete de frambuesa	156
Sorbete de melocotón de viña	157
Sorbete de naranja	158
Frappé de higos chumbos	159
Frappé de cacao	160
Frappé de limón	161
Frappé de mango	162
Batido de plátano	164
Batido de cereza	165
Batido de chocolate	166
Batido de café	167
Batido de vainilla	168
Batido de fresa	170
Batido de mango	170
Batido de manzana	171
Batido de piña y menta	171
 POSTRES CASEROS	 173
Mousse de turrón	174
Mousse de chocolate rápido	175
Mousse de limón	175
Mousse de chocolate (y de chocolate y café)	176
Mousse de caramelo	178
Mousse de chocolate con avellanas	179
Mousse de tiramisú	180
Mousse de chocolate con leche (y de chocolate blanco)	182
Mousse de chocolate blanco y almendra	183
Mousse de chocolate con leche sin azúcar	184

Mousse de queso	185
Mousse de frambuesa (y de fruta de la pasión)	186
Mousse de cava	188
Mousse de yogur	189
Tiramisú	190
Tocino de cielo	192
Flan de queso	193
Flan de queso y tomate	194
Profiteroles	196
Brownie de chocolate con nueces	198
Postre de chocolate sin azúcar	199
Paradise de chocolate con leche	200
TARTAS Y PASTELES	203
Tarta de chocolate y nata	204
Tarta de moka	205
Tarta Sacher	206
Tarta de merengue y naranja	208
Prinzregenten tortel (Tarta en honor de la visita del papa Benedicto XVI)	210
Tarta Selva Negra	212
Tarta Ópera	213
Tarta Alicante	214
Milhojas de nata con fruta	216
Milhojas de vainilla (y de praliné)	218
Pastel gianduja real	220
Pastel de canela	222
Pastel de caramelo y café	224
Pastel de frambuesa	226
Pastel de azafrán	228
Pastel de mousse de chocolate blanco y cerezas	230
DECORACIONES	233
Láminas de chocolate	234
Hilos de chocolate	236
Rejilla de chocolate	238
Fideos de chocolate	240

Menta frita	241
Cúpula de caramelo	242
Rejilla de caramelo	243
Nido de azúcar	244
Pétalos de flores caramelizados	246
ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS	249
GLOSARIO	252
TIENDAS DE PRODUCTOS PARA PASTELERÍA	254

matices
de
autor

Técnicas

Matices de autor



CÓMO REALIZAR LA TÉCNICA DEL ATEMPERADO

si fundes el chocolate sin realizar el proceso de atemperado, los bombones no tendrán brillo. Para los más atrevidos, les proponemos que utilicen la técnica del chocolate atemperado para bañar sus bombones:

Picar 500 g de chocolate en trocitos muy finos, casi polvo. Coger 350 g de este chocolate y fundirlo a 45 °C. Una vez tengas el chocolate a 45 °C, añade el resto del chocolate y mézclalo con una espátula. La temperatura que debes obtener es de 30- 32 °C. Si el chocolate está por encima de esta temperatura, debes enfriarlo un poco añadiendo más chocolate o esperando. Por el contrario, si se te ha enfriado de más, tienes que calentarlo en el microondas hasta alcanzar la temperatura idónea.

CÓMO HACER GLASEADO DE CHOCOLATE

poner a cocer 100 ml de agua y 100 ml de nata con 20 g de leche en polvo. Cuando esté caliente, se añaden 30 g de cacao, previamente mezclado con el azúcar. Cocer todo junto a fuego lento a una temperatura de 102 °C, moviéndolo de vez en cuando con el fin de que no se salga del cazo. Remojar una hoja de gelatina en agua fría, escurrirla bien y añadirla a la mezcla cuando alcance la temperatura correcta. Por último, una vez se haya mezclado bien la hoja de gelatina, incorporar 170 g de gelatina neutra, asegurándose de que quede todo bien homogéneo. Dejar enfriar y guardar en el frigorífico o en el congelador, según el uso que se le vaya a dar.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE EN EL MICROONDAS

es el método más cómodo, fácil y rápido para fundir el chocolate. En primer lugar, hay que trocear el chocolate en trocitos muy pequeños y verterlos en un cuenco de porcelana que esté bien seco. A continuación se introduce el recipiente en el microondas. Para 80 g emplear 3 minutos y en tandas de pocos segundos cada vez, por ejemplo 30.

Hay que tener la precaución de que no se queme. Una vez fuera, hay que esperar a que tenga una temperatura de unos 40 °C.

CÓMO HACER TOFFEE

poner azúcar, glucosa y miel en un cazo. Moverlo constantemente y cocerlo hasta que el caramelo tenga un color rubio. Ir añadiendo poco a poco nata bien caliente para evitar que el caramelo suba y nos quememos. Dejar reposar durante 3 minutos aproximadamente para que el caramelo se enfríe y espese.

CÓMO HACER MANTEQUILLA POMADA

para que la mantequilla tenga una textura de crema, trabajarla sin calentarla por encima de los 30 °C y moverla con delicadeza con una espátula siempre en el mismo sentido, hasta conseguir que tenga una textura blanda y cremosa, nunca líquida.

CÓMO HACER ALMÍBAR

es muy fácil hacer almíbar en sólo unos minutos. Poner al fuego agua y azúcar hasta que llegue al punto de ebullición y retirarlo. Dejar enfriar y conservar en frigorífico.

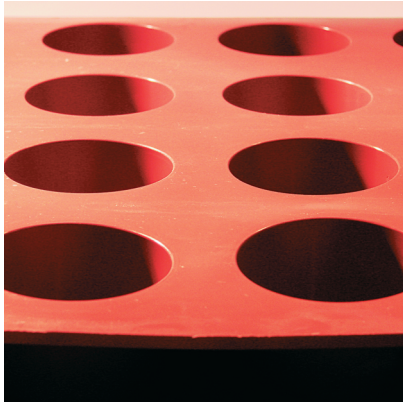
CÓMO ELABORAR LAS PASTAS O CREMAS DE FRUTOS SECOS

poner en el robot de cocina almendras, pistachos (u otro fruto seco) y triturarlos mucho hasta que se forme una pasta espesa y cremosa. Conservarlas en un sitio fresco y al resguardo de la luz.



Matices de autor generales

Matices de autor



- La humedad y el calor excesivo son enemigos del chocolate. Los recipientes deben estar secos y hay que evitar cubrirlos con tapas cuando fundimos chocolate al baño maría.
- El chocolate blanco se funde rápidamente y, para evitar que se formen grumos, hay que fundirlo a temperatura más baja.
- Es preferible comprar los frutos secos con cáscara porque de esta manera están protegidos de la oxidación y no se enrancian fácilmente. Hay que conservarlos en un lugar seco, fresco y oscuro.
- Todos los bizcochos se pueden cocer en moldes especiales para horno de diferentes formas y tamaños. También se pueden realizar planchas o hacer formas a tu gusto con una manga pastelera. Cuando hacemos pastelitos podemos utilizar moldes individuales antiadherentes o moldes de silicona.
- Es recomendable tener un termómetro de cocina para verificar la temperatura de muchas preparaciones.
- Hemos incluido en cada receta niveles de dificultad orientativos:

☼☼☼☼	MUY FÁCIL
☼☼☼☼	FÁCIL
☼☼☼☼	MEDIA
☼☼☼☼	DIFÍCIL

- Los ingredientes y tiempos de preparación aparecen con las siguientes abreviaturas:

g	gramos	ml	mililitros
kg	kilogramos	c.s.	cantidad suficiente
l	litros	min	minutos

Matices de autor para bombones y trufas



- Fundir el chocolate realizando el proceso de atemperado (véase apartado de técnicas).
- La mantequilla debe estar pomada, con textura de crema.
- Puedes bañar los bombones y las trufas con chocolate negro del porcentaje deseado, chocolate con leche o blanco.
- Para decorar, puedes tener preparados dos tipos de chocolate diferentes para bañar. Baña los bombones con uno y a continuación, haz unas líneas o puntos con el otro chocolate. Utiliza un tenedor o un cartucho de papel para llevarlo a cabo.
- Puedes decorar los bombones con especias, frutos secos, trocitos de fruta variada, café o té molido, semillas, etc.
- Utilizar cacao en polvo, azúcar glas, té verde y café molido para rebozar las trufas.