

LIBROS CÚPULA



divinaCocina

REPOSTERÍA EXPRÉS

RECETAS FÁCILES Y RÁPIDAS PARA ENDULZARTE LA VIDA



A la venta el 4 de abril de 2017

LIBROS CÚPULA



REPOSTERÍA EXPRES

Recetas fáciles y rápidas para endulzarte la vida

DIVINA COCINA

Repostería exprés recoge una selección de postres emblemáticos del blog y también los dulces más buscados en internet e interpretados por **divinaCocina, la web que arrasa en las redes sociales** y que comparte con millones de seguidores sus recetas sencillas para alegrarnos la vida.

En esta obra, divinaCocina reúne recetas de postres de fácil elaboración con técnicas y utensilios muy sencillos y al alcance de cualquiera.

Sesenta **recetas rápidas**, muchas de ellas inéditas, como el bizcocho exprés con especias, el quesillo de yogur, el helado de leche condensada o el pudín de chocolate; **caprichos para picar** como los coquitos con natillas de sobre, las piruletas de fruta y chocolate o los falsos tocinillos de naranja; **tartas sin horno** como la charlota de fresas o el tronco de chocolate; **postres “a la sartén”** como las tortitas de queso, chocolate o manzana; **flanes y cuajadas** sin baño maría y deliciosos **vasitos dulces** de tiramisú o de tarta de queso.

La web divinaCocina está gestionada por la sevillana Pati Ventana y **tiene más de 3,5 millones seguidores en Facebook.**

LIBROS CÚPULA

ÍNDICE

FÁCIL Y RÁPIDO

Bizcocho exprés con especias
Tarta de queso americana (american cheesecake)
Pastel japonés (soft cotton cake)
Pudín de chocolate
Helado rápido de leche condensada
Tarta helada de nata y nueces
Salchichón de chocolate
Bizcocho rápido de zanahorias y pasas
Natillas de coco

40 CAPRICHOS PARA PICAR

Coquitos con natillas de sobre
Galletas de leche condensada
Galletas de naranja y miel
Piruletas de fruta y chocolate
Falsos tocinos de naranja
Mediantes de chocolate
Mug cake de limón
Yemas de convento
Rosquillas con flan de sobre
Roscos de natillas
Churros al horno

TARTAS SIN HORNO

Tronco de chocolate
Tarta de queso y uvas
Tarta de limón
Charlota de fresas
Tarta de obleas y chocolate
Tarta tres chocolates
Tarta de yogur griego y fresas
Tarta de galletas portuguesa (bolo de bolacha)
Tarta de flan y bizcocho.

A LA SARTÉN

Tortitas de queso
Tortitas de chocolate
Tortitas de manzana
Canutillos de pan de molde
Tortitas japonesas (DORAYAKIS)
Sandwich frito de chocolate

FLANES Y CUAJADAS

Cuajada de quesitos y bizcochos
Flan de yogur
Flan de queso frío sin horno
Flan de queso y frutas
Flan de cuajada, queso y yogur
Cuajada de leche y limón
Flan de mango
Flan de galletas
Flan de calabaza y nueces sin huevo
Flan napolitano
Corona de chocolate
Panna cotta rellena de mermelada.

DULCE Y EN VASO

Vasitos de tiramisú
Vasitos de tarta de queso
Petit casero de frutas
Queso mascarpone
Smoothie de plátano
Vino de naranja casero
Sorbete de naranja
Vasitos banoffee

BÁSICOS

Caramelo líquido
Chocolate fundido
Crema pastelera
Merengue
Nata montada firme y estable
Secretos para un bizcocho perfecto
Trucos y usos de la levadura
Preparación de gelatina
Bases de tarta
Las harinas
Glaseados y coberturas
Almíbar

LIBROS CÚPULA



YEMAS DE CONVENTO

Esta receta de yemas de convento es la clásica de Ávila. Con pocas variaciones, se elaboran así en toda España.

INGREDIENTES Para 20 yemas

- 180 g de azúcar
- 150 ml de agua
- 1 ramita de canela
- 1 limón (solo la corteza)
- 12 yemas de huevo
- Azúcar glas para rebozar

ELABORACIÓN

1. Hacemos un almíbar poniendo al fuego el azúcar con el agua, la canela y el limón hasta que hierva suavemente y espese. En el momento que espese, retiramos del fuego para que no coja color y quitamos la canela y el limón.
2. Ponemos el almíbar en el vaso de la batidora para que se temple y colamos las yemas sobre el almíbar en un colador corriente. Las vamos pasando por el colador para que no queden hilos de yema sobre el almíbar ya templado y pasamos todo unos segundos por la batidora a potencia máxima. De esta forma no quedarán hilos de huevo y la masa será muy homogénea.
3. Ponemos esta mezcla de nuevo al fuego y removemos suavemente con una espátula de silicona hasta que se desprenda de las paredes del cazo. Ten cuidado de que la masa no hierva, para que no se cuaje el huevo.
4. Dejamos la masa en un recipiente para que enfríe. Cuando haya enfriado, modelamos las yemas en bolitas no muy grandes, las pasamos por azúcar glas abundante y las ponemos en cápsulas de papel para servir.

LIBROS CÚPULA



TARTA DE OBLEAS Y CHOCOLATE (TARTA HUESITOS)

Esta tarta es muy fácil de hacer y gusta mucho a los niños. Es perfecta para fiestas y cumpleaños infantiles. La textura recuerda a la de las chocolatinas Huesitos, de ahí su nombre.

INGREDIENTES

Para 10 personas

- 15 obleas dulces redondas y de buen tamaño
- 1 bote mediano de crema de chocolate y avellanas
- Almendras picadas, fideos de chocolate o de colores... a tu gusto, para la decoración

ELABORACIÓN

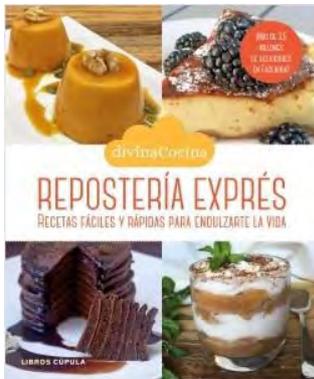
1. Lo primero que tenemos que hacer es calentar en el microondas la crema de chocolate para que quede muy blanda y la podamos untar con más facilidad. Lo mejor es usar los botes que son de cristal y lo metemos directamente en el microondas, a potencia media, un par de minutos.
2. Con una pala o cuchillo vamos untando las obleas con una capa muy fina –piensa que son muchas capas– de chocolate (con cuidado, porque son muy frágiles). No importa si alguna se rompe un poco al apilarlas o untarlas, porque luego no se verá.
3. Al final, terminamos con una oblea sin untar y apretamos bien, presando con las manos, para que el conjunto quede compacto.
4. Se cubre con más crema de chocolate, ayudándonos con una espátula. Espolvoreamos con almendra picada y dejamos enfriar en la nevera.
5. Servimos porciones pequeñas, porque lleva mucha carga de chocolate y resulta intensa si sirves porciones grandes.

LIBROS CÚPULA

LA AUTORA: divinaCocina- Pati Ventana

Divina Cocina es un recetario online de fácil usabilidad, que comparte día a día miles de recetas con elaboraciones e ingredientes sencillos, platos locales y del mundo, de ayer y de hoy, adaptados a nuestro tiempo y categorizados para llegar a todos los públicos.

La web está gestionada por Pati Ventana, nacida en Sevilla, licenciada en Derecho y periodista por vocación, actividad que canaliza a través de su empresa La Ventana Comunicación (laventanacomunicacion.es). Al conjugar sus dos grandes pasiones, la comunicación y la cocina, nace en 2013 este blog, que es hoy uno de los más exitosos del país.



REPOSTERÍA EXPRESS

Autor: DIVINA COCINA. Pati Ventana

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 19, x 25,5 cm

256 páginas

Rústica con solapa

PVP c/IVA: 17,95€

A la venta el 4 de abril de 2017

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

www.planetadelibros.com

lescudero@planeta.es

EL LIBRO POR DENTRO



* 18 FÁCIL Y RÁPIDO

QUESILLO DE YOGUR

Este quesillo de yogur es un postre facilísimo de preparar: solo lleva tres ingredientes y muy poca elaboración. El resultado es un dulce con la textura de un flan consistente, casi como un queso fresco. De ahí su nombre.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 3 yemas de huevo
- 2 yogures naturales, mejor griegos, sin azúcar (unos 250 g)
- 200 g de leche condensada (4 bote pequeño)
- Azúcar (para hacer caramelo)

ELABORACIÓN

- 1 Separamos muy bien las yemas de las claras y las ponemos en el vaso de la batidora. Añadimos los yogures y la leche condensada, y batimos con fuerza hasta que quede una mezcla lisa y muy bien ligada.
- 2 Caramelizamos un molde que pueda ir al baño maría. Añadimos la mezcla de yogur, leche y yemas, y hacemos al baño maría en el horno o en la olla a presión, como preferamos, hasta que el quesillo esté bien cuajado. Lo comprobamos metiendo un palillo para ver si está hecho por dentro.
- 3 Dejamos enfriar antes de servir.

CONSEJOS Y COMENTARIOS

- * Este postre se puede preparar con yogures naturales o con yogures de algún sabor –elige el que más te guste–, aunque en este caso, al venir azucarados, aumentará la sensación de dulzor. Los más adecuados para la receta son los de piña, coco o limón.

19*



* 32 A LA CARTÓN

CANUTILLOS DE PAN DE MOLDE

Estos canutillos dulces de pan de molde se preparan en un momento y se pueden rellenar a tu gusto con otros ingredientes como crema pastelera o una sencilla crema de ricotta. Con ayuella, leche condensada o dulce de leche.

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 8 rebanadas de pan de molde
- Queso crema
- Fresas cortadas en trocitos
- 1 huevo
- Un chorrito de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- Mantequilla
- Azúcar y canela para rebozar

ELABORACIÓN

- 1 Aplanamos las rebanadas de pan con ayuda de un rodillo.
- 2 Untamos cada rebanada con una capa fina de queso crema.
- 3 En uno de los extremos, ponemos una fila de trocitos de fresas y vamos enrollando con cuidado la rebanada de pan. La presionamos un poquito con las manos para que se selle bien.
- 4 Batimos el huevo junto con la leche y el azúcar. Pasamos cada canutillo por la mezcla de huevo y leche.
- 5 Pasamos una sartén a calentar con mantequilla y cuando está derretida vamos colocando los canutillos, dándoles por todos los lados.
- 6 Los dejamos reposar sobre papel absorbente y después los rebozamos en azúcar y canela.
- 7 Servimos templados.

CONSEJOS Y COMENTARIOS

- * Los canutillos se pueden freír en aceite suave después de rebozarlos en el huevo pero esta versión que te proponemos es más ligera y el resultado también es estupendo. ¡Hazlos a tu gusto!

33*