Adriana García
Dulces de cuento
50 recetas inspiradas en la literatura y los cuentos clásicos
LIBROS CÚPULA

Adriana García

Dulces de cuento

50 recetas inspiradas
en la literatura y los cuentos clásicos

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto e imágenes: Adriana García Larrosa, 2017

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Diseño de interior: Rudesindo de la Fuente (www.rudydelafuente.com)
Diseño de la cubierta: Departamento de Arte y Diseño
Área Editorial Grupo Planeta
Imágenes de cubierta © Shutterstock

Primera edición: marzo de 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2410-9

Depósito legal: B. 200-2018

Impreso en España– *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Índice

Prólogo, por Victoria Ballesta 10

Introducción. Vamos a empezar un viaje por las recetas más dulces de los cuentos clásicos 12

Material básico. Utensilios y elementos que necesitaremos elaborar las recetas de cuento 14

Recetas y técnicas básicas paso a paso 18

Galletas mágicas **24**
Casita de galleta y chocolate 26
Galletas «Cómeme» 32
Hombrecitos de jengibre 36
Lembas, pan élfico de Lórien 39
Cookies con leche para Toto y Dorothy 42
Cookies de nueces para el Rey Rata 45
Cram del Valle del Lago 48
Cerillas de galleta y chocolate 50

Bebidas y pócimas encantadas **56**
Botellines mágicos «Bébeme» 58
Poción especial de Panorámix 61
Cordial de la Tierra Media 64
Cerveza de mantequilla de Las Tres Escobas 66
Zumo de calabaza al estilo Hogwarts 70
Poción de la Bruja del Mar 72
Chocolate a la taza en el *Polar Express* 76
Crema de almendras 78
Hipocrás 80
Cordial de frambuesa 84
Leche Plus 88

Tartas y pasteles más allá del arco iris **92**
Pastel de chocolate especial de *miss* Trunchbull 94
Tarta nupcial de la señorita Havisham 97

Tarta pirata de Nunca Jamás 100
Pudín de Villaquién 103
Plum cake a través del espejo 106
Pastel de Aurora con salsa Robert 109
Pastel de almendra de *madame* Coquenard 112
Pastelitos de limón con un poco de azúcar 115

Dulces de fantasía 118
Diamantes dulces de los siete enanitos 120
Tabletas Wonka premiadas 124
Manzanas envenenadas 128
Almohadas de malvavisco 132
Delicias turcas de Narnia 135
Mazapán dorado de Lyon 138
Sopa dulce de *hardtack* 140
Rocas *gourmet* al estilo comepiedras 143
Setas mágicas 146

Desayunos, postres y meriendas embrujados 150
Cereales encantados 152
El desayuno de Geppetto 154
Cinco bollitos de pasas 158
Gruel de arroz 164
Cesta de merienda de Caperucita 166
Natillas de Brobdingnag 170
Corazón helado de Kay 174

Bocados de ficción 178
Pan de lobo huargo 180
Quesito de cabra de Panem 184
Brochetas de rata 188
Gambas Bubba Gump 192
Conejo galés de la taberna de La Gamba Roja 194
Huevos verdes con jamón 196
Raclette en los Alpes 200

Sugar Palace 203

Agradecimientos 207

Prólogo

Adriana es una de esas personas que brillan con luz propia. Emana tanta magia y alegría que te conquista al momento. Recuerdo la primera vez que la vi. Me abrumó su gran sonrisa y carisma. Juntas hemos colaborado en diversas campañas y acciones publicitarias, nos hemos apoyado y forjado una grandiosa amistad. Nos hemos contado nuestros grandes proyectos a la tenue luz de la cafetería japonesa Usagui, maquinando grandes planes que hemos cumplido. Adri nunca descansa, no puede, es una alma inquieta. Siempre dispuesta a dar sin esperar nada a cambio y cargada de grandes dosis de ilusión y voluntad. Por eso, cuando me contó que estaba recopilando las elaboraciones gastronómicas de sus libros y cuentos preferidos, supe que este sería un proyecto único. ¡Que sería una bomba! Me emocioné muchísimo cuando me pidió que me ocupase de esta breve introducción.

Cuando recibí el manuscrito, no daba crédito. He tenido en mis manos muchos libros de recetas, pero pocos están envueltos de tanta magia como este. Pocos, —muy pocos—, tendrán un trabajo de recopilación tan extenso, en el que se hayan examinado letra por letra ejemplares y versiones de cuentos y fábulas en busca de la mención a ingredientes o elaboraciones gastronómicas.

Siempre he sido una gran aficionada a la lectura, ya sean relatos infantiles o para adultos, y este libro representa para mí un gancho directo a lo más hondo del corazón para volver a estas historias enterradas que un día nos permitieron soñar y evadirnos. He descubierto que el cariño que se tiene a

las historias es bien especial. Cuántas veces quise ser Alicia y deslizarme por la madriguera del conejo, o ser la Bella Durmiente. Muchas noches me dormía esperando a que Peter Pan apareciese buscando su sombra en mi habitación.

Ahora, aunque la infancia me queda lejos y he de repasarme el tinte cada mes para que no se me vean las canas, sigo adorando los relatos y los cuentos, a sus personajes moradores de mundos imaginarios. Veo fielmente *Juego de Tronos* con mi marido, y *Harry Potter* con mis peques... ¿Qué sería de nosotros sin la imaginación?

Con este libro tan especial siento que podré traer un pedacito de los cuentos al mundo real, ser también la protagonista de mis historias favoritas y averiguar a qué sabe el pan élfico o los huevos verdes con jamón. Siempre con el toque mágico y estilo glamuroso de la interpretación de Adri, quien no para de fascinarme con su creatividad desde el momento en que el destino nos juntó en aquella guerra de *cupcakes* tan divertida.

¡No puedo esperar más a encender el horno y hacer por fin realidad este sueño!

Victoria Ballesta
Victoria's Cakes

Introducción

Vamos a empezar un viaje por las recetas más dulces de los cuentos clásicos

Los dulces de los cuentos son fascinantes. Siempre han tenido un papel destacado en la literatura infantil, el folclore y los cuentos de hadas. Algunas veces tienen un propósito malvado y aparecen envenenados, podridos o embrujados. Otras veces, el dulce es presentado como una fuente de poderes milagrosos, con propiedades extraordinarias que ayudan a los personajes más desfavorecidos a lograr el éxito gracias a la magia. Otros dulces aparecen tan bien descritos, que al lector se le hace la boca agua, son los protagonistas de una escena importante o son mencionados simplemente por ser una gastronomía popular en la época.

Algunas de las recetas que veremos a continuación son extremadamente sencillas; otras presentan algo más de dificultad.

Por eso, te ofrecemos algunos consejos para disfrutar de esta mágica experiencia:

- Las recetas deben realizarse bajo la atenta supervisión de un adulto: algunas contienen alcohol, ya que así vienen descritas en los textos originales. Si las van a consumir niños o simplemente no te gusta el alcohol, elimínalo de la receta para que sea apta para todos los públicos.
- Necesitaremos un espacio limpio y ordenado: mantener el área de trabajo limpia y despejada hará que nos sintamos más cómodos en la cocina y que las preparaciones salgan mejor.
- Es importante leer atentamente la receta antes de comenzar. ¡Vamos a asegurarnos de que disponemos de todos los ingredientes y utensilios necesarios!

- Es necesario precalentar el horno a 200 ºC antes de empezar. Si el horno es antiguo y no marca la temperatura, podemos adquirir un termómetro para hornos.
- Antes de verter la masa en los moldes, nos aseguraremos de que estos están bien engrasados. Podemos rociarlos con espray antiadherente, o untarlos a mano con mantequilla y harina. Además, podemos utilizar también papel de horno.

Cerillas de galleta y chocolate

Para la decoración, fundimos el chocolate en intervalos de 20 segundos en el microondas o bien al baño maría. Una vez el chocolate esté bien fundido, lo separamos en tantas partes como colores queramos conseguir.

Añadimos el colorante con un palillo y removemos bien. Con cuidado, hundimos la punta de cada cerilla en el chocolate y esperamos unos segundos a que esté seco.

1

2

3

4

5

Truco

Creamos nuestro propio colorante apto para chocolate mezclando el colorante habitual con unas gotas de aceite de girasol.

1

2

Bebidas y pócimas encantadas

Botellines mágicos «Bébeme»

Alicia en el País de las Maravillas, Lewis Carrol

Uno de los momentos en los que el lector comprende que ha entrado en el País de las Maravillas es cuando Alicia ha caído a través de la madriguera y debe resolver sus primeros problemas de lógica, experimentando con la poción y la galleta que la hacen crecer o menguar.

Según Alicia, la poción tan solo tenía una etiqueta que decía: «Bébeme» y sabía a tarta de cerezas, piña, pavo asado, tofe y tostadas con mantequilla.

DIFICULTAD **BAJA**

4 PERSONAS

Ingredientes

250 ml de sirope de fresa
500 ml de leche entera fría
30 g de leche condensada
1 yogur griego
Purpurina comestible

Drink
Me

Botellines mágicos «Bébeme»

Preparación

Elaboramos la bebida mezclando el sirope de fresa y la leche. A continuación, introducimos el resto de ingredientes y batimos a máxima velocidad durante unos instantes. Finalmente, añadimos un pellizco de purpurina comestible y rellenamos los botellines con la ayuda de un embudo.

Creamos una divertida etiqueta con cartulina y rotulador. Escribimos la palabra: «Bébeme» o, como en su etiqueta original: «*Drink me*». Con la ayuda de una perforadora, creamos un pequeño agujero por donde pasaremos la cinta decorativa. Atamos las etiquetas a los botellines y tapamos.

Removemos antes de servir para agitar la purpurina.

¡Advertencia! Los posibles efectos secundarios registrados incluyen menguar hasta medir 25 centímetros. Este efecto se puede contrarrestar tomando las galletas «Cómeme», cuya elaboración está detallada en el apartado de galletas de este recetario.

Poción especial de Panorámix

Astérix y Obélix, René Goscinny y Albert Uderzo

Panorámix es el druida que fabrica la poción mágica en la aldea de los indestructibles galos. La poción proporciona una fuerza sobrenatural a los aldeanos, y es la gran clave de su supervivencia. Sus efectos son transitorios, excepto en Obélix, que cayó en la marmita del druida cuando era pequeño y en él los efectos de la poción son permanentes. Su fórmula se transmite únicamente de boca de druida a oído de druida. ¡Hasta hoy! Algunos de los ingredientes mencionados en el cómic incluyen fresas, ajo y pepinillos además de petróleo, los componentes básicos de un gazpacho de fruta refrescante y lleno de energía.

DIFICULTAD **BAJA**
4 PERSONAS

Ingredientes

250 g de fresas
3 cucharadas de azúcar
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
El zumo de 1 limón
1 cucharada de vinagre
½ diente de ajo picado
2 rebanadas de pan de molde tostado y troceado
½ pepino pelado
1 penca de apio

Poción especial de Panorámix

Preparación

Mezclamos todos los ingredientes en el bol de la batidora, reservando el apio y algunas fresas para la decoración. Trituramos durante unos minutos, y reservamos la mezcla en el frigorífico durante un mínimo de 2 horas.

Servimos bien frío. Podemos decorar con una penca de apio y algunas fresas.

1

2

3

4

5

6

Cordial de la Tierra Media

El señor de los anillos, J. R. R. Tolkien

En la Tierra Media, el miruvor era un licor tibio y perfumado de color claro y traslúcido, capaz de reconfortar el corazón de quienes lo bebían. Los valar lo servían en sus fiestas y se creía que estaba elaborado a partir de la miel de las flores de los jardines de Yavanna.

¡Directo desde las cocinas de Rivendel!

DIFICULTAD **BAJA**

4-6 PERSONAS

Ingredientes

250 ml de sirope de arce
50 ml de *bourbon*
5 cucharadas de miel
1 l de agua
La piel de ½ limón
La piel de ½ naranja
1 vaina de vainilla abierta

Preparación

Combinamos todos los ingredientes excepto el *bourbon* en un cazo y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y dejamos reposar durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, filtramos la mezcla mediante un colador y rellenamos la botella con ayuda de un embudo. Añadimos el *bourbon* y removemos suavemente.

Podemos servir el miruvor frío o caliente.

Cerveza de mantequilla de las Tres Escobas

Harry Potter, J. K. Rowling

En el mundo mágico no está prohibido achisparse, pero según la ley *muggle*, los niños no pueden tomar cerveza. Por esta razón, esta receta —adaptada de la receta original de *madame* Rosmerta— tiene trampa y no contiene más que algunos poderes mágicos.

DIFICULTAD **BAJA**
4 PERSONAS

Ingredientes

1 l de zumo de naranja
7 g de agar agar en polvo, previamente hidratado
2 cucharadas de azúcar moreno

Para la decoración

500 ml de nata montada
Grageas de todos los sabores de Bertie Bott*

* Las grageas de todos los sabores tienen sabor a cualquier cosa. Las hay riquísimas, de melocotón o de menta. Y las hay asquerosas, con sabor a pañales o vómito. Vienen mezcladas, por lo que es imposible diferenciarlas. Podemos usar fideos de colores o decoraciones de azúcar en su defecto.

Cerveza de mantequilla de Las Tres Escobas

Preparación

Mezclamos el zumo de naranja y el agar agar en un cazo. Hervimos la mezcla durante 2 minutos sin parar de remover. Retiramos del fuego y añadimos el azúcar moreno, mezclándolo bien. Rellenamos las jarras y enfriamos en la nevera durante 2 horas.

Antes de servir, decoramos las jarras con la nata montada bien fresca, recreando la espuma de la cerveza con un tenedor o usando la manga pastelera. Espolvoreamos con grageas de todos los sabores o con decoraciones de azúcar.

¡Advertencia! No volar en Nimbus 2000 bajo los efectos de la cerveza de mantequilla.

1

2

3

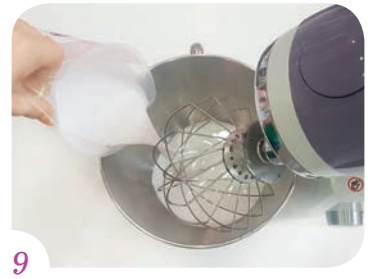
4

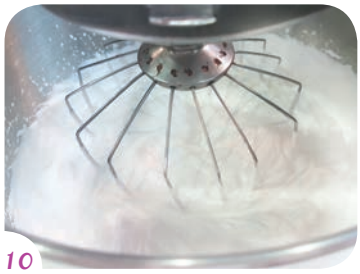
5

6

7

8


9


10

11

12

13

14

15

Zumo de calabaza al estilo Hogwarts

Harry Potter, J. K. Rowling

Fabricado desde 1837 por London Pumpkins & Sons, el zumo de calabaza es el preferido de los alumnos de Hogwarts. Se puede comprar en el tren Expreso o tomarlo en los festines del Gran Comedor, a la luz de las velas flotantes.

DIFICULTAD **BAJA**
4 PERSONAS

Ingredientes

150 g de calabaza
3 zanahorias
2 naranjas
3 rodajas de piña
1 manzana
2 cucharadas de miel
1 pizca de jengibre en polvo
1 yogur griego
1 bola de helado de vainilla

Preparación

Lavamos y pelamos las frutas y hortalizas con cuidado. Extraemos el zumo con una licuadora o con el exprimidor en el caso de las naranjas. Mezclamos todos los jugos en el bol de la batidora. Añadimos el yogur, la miel, el jengibre y la bola de helado. Batimos a alta velocidad durante unos segundos.

Servimos al momento, bien fresquito.