



EL GRAN PASTELERO

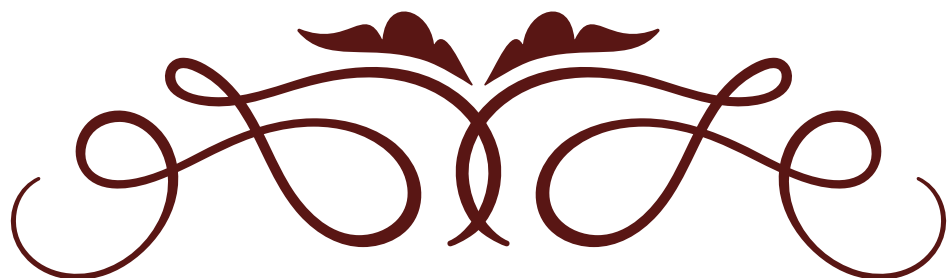
BAKE OFF

ESPAÑA



Las mejores
recetas, trucos
y consejos del
programa





EL GRAN PASTELERO

BAKE OFF

ESPAÑA





Índice

Prólogo 6

El jurado 8

Conceptos básicos y consejos para ser un gran pastelero 19

PASTELES 39

La receta de Betina 60

CUPCAKES Y MAGDALENAS 77

GALLETAS 95

TARTAS 117

La receta de Daniel 132

POSTRES PARA SORPRENDER 139

La receta de Miguel 154

PAN 163

RECETAS SALADAS 183

Índice de recetas 188

Índice alfabético de recetas 189





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 este 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

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Fotografías de la cubierta: Dave King, Dorling Kindersley - Getty Images,

© Heva Hernández

© Mediaset España Comunicación, S. A., 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.editorial.planeta.es

www.planetadelibros.com

El Gran Pastelero: Bake Off España es una marca registrada de Love Productions **LOVE** y se usa bajo licencia

El Gran Pastelero: Bake Off España © Love Productions Ltd. **LOVE**

El Gran Pastelero: Bake Off España está basado en el formato original creado por Love Production Ltd licenciado por BBC Studios Limited

Este libro es una adaptación del título *Learn to Bake*, publicado en 2012 por BBC Books, un sello de Ebury Publishing. A Random House Group Company

Recetas de Linda Collister © Love Productions, 2012

Diseño: © Woodlands Books Ltd

© de las ilustraciones del interior, © Maja Smend y Chris Terry, Oscar@KJA-artists.com, © Woodlands Books Ltd, © Heva Hernández, © Mila Bond - Shutterstock, © Panther Media GmbH / Alamy Stock Photo, © Maksim Shebeko - Adobe Stock, © Margouillat photo - Shutterstock, © Mi.Ti. - Shutterstock, © Xabier Mendiola, Cocina y estilismo, Amanda Laporte [p. 111], © Ivan Raga Photographer [p. 157]

Primera edición: febrero de 2019

Depósito legal: B. 1.103-2019

ISBN: 978-84-08-20154-0

Preimpresión: J. A. Diseño Editorial, S. L.

Impresión: Egedsa

Printed in Spain - Impreso en España

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



El gran pastelero – Bake Off

Los aficionados al mundo de la pastelería y las masas están de enhorabuena, porque por fin llega a España *El gran pastelero – Bake Off*, el mejor concurso de pastelería de la televisión.

Bake Off es el programa ideal para todos los amantes del dulce, un formato que aúna el mundo del horneado y la pastelería con toda la emoción de los concursos de cocina. Desde su estreno en 2010 en el canal de televisión británico BBC Two, no ha hecho más que cosechar éxitos: audiencias millonarias, premios internacionales —entre ellos, tres BAFTA, tres National Television Awards y un Rose d’Or— y fans incondicionales en los más de treinta países donde se ha estrenado.

Para su llegada a España de la mano de Mediaset, *Bake Off* va a contar con un jurado formado por tres de los mejores pasteleros españoles del momento: Betina Montagne, Daniel Álvarez y Miquel Guarro, que valorarán semana a semana los trabajos y progresos de doce concursantes, pasteleros *amateurs*, que se esforzarán por ganar la primera edición de *Bake Off* España.



Decorative flourish
EL GRAN PASTELERO
BAKE OFF
ESPAÑA
Decorative flourish



Doce concursantes que, en algún momento, tuvieron que enfrentarse por primera vez al reto de hornear un bizcocho, amasar pan o decorar galletas. Doce concursantes a los que, seguramente, les habría ido muy bien contar con el libro que tienes ahora en las manos.

Y es que el objetivo de *El gran pastelero* es expandir el amor por la pastelería y las masas y mostrar que todos podemos hornear nuestros propios postres para disfrutar y compartir con nuestros seres queridos. Ese es el objetivo del programa y, por supuesto, de este libro.



El jurado

En las páginas que siguen conocerás al jurado de *Bake Off* y descubrirás cuáles son las cualidades necesarias para triunfar en el mundo de la repostería, en el que aprenderás a moverte como pez en el agua: ingredientes, herramientas, métodos y términos dejarán de ser un secreto y podrás hablar con propiedad de todo ello, como los profesionales; podrás elegir entre un montón de recetas dulces y saladas, para novatos y expertos, con más o menos técnica, todas deliciosas y para cualquier ocasión, con magníficas recetas explicadas paso a paso y fotografías del proceso. Bizcochos, *cupcakes*, tartas o pan; nada de esto volverá a ser un misterio una vez que te sumerjas en las páginas de *El gran pastelero - Bake Off*. Todos sabemos que nada puede competir con un buen postre hecho en casa, porque, al margen de los ingredientes o la presentación, contendrá siempre un trocito de quien lo ha hecho y el amor que siempre ponemos en los regalos que hacemos a los nuestros. Queremos animarte a sumergirte con nosotros en el increíble mundo de la pastelería y los dulces, un mundo lleno de amor y momentos para compartir que empiezan en el instante de elegir la siguiente receta.

Y, quién sabe, tal vez con un poco de práctica nos veamos pronto en el programa. Porque convertirte en el próximo ganador de *Bake Off* está solo a unas pocas páginas de distancia.



EL GRAN PASTELERO
BAKE OFF

Man on the left: White chef's coat, grey jeans, brown Adidas sneakers.

Woman in center: Black chef's jacket, yellow polka-dot skirt, black and white sneakers.

Man on the right: White chef's coat, dark blue plaid pants, black and white sneakers.

BETINA MONTAGNE

Nacida en Caracas, Betina Montagne heredó de su abuela la pasión por la pastelería.

Nacida en una familia dedicada al mundo de la restauración, completó los estudios de pastelería en su país, Venezuela, antes de lanzarse a Nueva York, donde trabajó cinco años en un importante obrador y se especializó en pastelería estadounidense (anglosajona).

Regresó a su país y allí trabajó como chef ejecutiva del Grupo Gastronómico Il Grillo—uno de los más importantes de Venezuela, con presencia también en Costa Rica y Panamá— durante cuatro años y medio, tras los cuales sintió la llamada de Barcelona, donde aterrizó en 2008.

Tras completar su especialización en pastelería de restaurante en la Escuela Espaisucre, trabaja en distintos obradores de la ciudad condal y se especializa también en heladería artesana.

Desde hace más de siete años es docente de pastelería anglosajona en la Escuela Espaisucre y dirige su propia empresa de asesoría. Además, se encarga de la I + D de

la marca de harinas sin gluten Harina Pan, del Grupo Polar, ya que otra de sus especialidades es la pastelería para celíacos y diabéticos.

Como jurado de *El gran pastelero - Bake Off*, valorará la armonía de aspecto y sabor de los postres, que sean bonitos y que te den ganas de tomar otro bocado, pero, sobre todo, el proceso que haya llevado a los concursantes a elegir cada receta, desarrollarla y escoger los ingredientes adecuados. Para Betina, el ganador de *Bake Off* debe crecer dentro del programa, impresionar semana a semana con sus elaboraciones y levantarse con fuerzas renovadas cuando se caiga. También, por supuesto, debe saber gestionar a la perfección tanto el tiempo como la materia prima.

Su postre favorito: «Mi postre favorito siempre será un helado. Aunque un buen sorbete de frutas también me vuelve loca. Yo soy de postres muy fríos, de granizados, helados, sorbetes...».

EL GRAN PASTELERO

BAKE OFF

ESP



MIQUEL GUARRO

El chocolate es la pasión de este joven pastelero catalán, una pasión que nació los domingos de su infancia, cuando acompañaba a su padre a buscar *croissants* y postres a la pastelería del pueblo y el propietario, amigo de la familia, le dejaba colarse en el obrador.

Con los años, acabó formándose en la Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona y trabajando en Bubó, una de las pastelerías de referencia de la ciudad condal, y en la prestigiosa pastelería de Frank Fresson en Metz, en Francia. Además, ha sido *Pastry Chef* de un restaurante con dos estrellas Michelin, el ya desaparecido Dos Cielos de Barcelona.

En 2013 fue la persona más joven en hacerse con el trofeo Lluís Santapau, que reconoce al Mejor Maestro Chocolatero, y

ese mismo año entró a formar parte del equipo de la Chocolate Academy de Barcelona, un centro pionero en la formación para profesionales del sector.

En 2019 arranca una nueva aventura como director de pastelería de la prestigiosa escuela Hofmann de Barcelona y como jurado de *El gran pastelero - Bake Off*.

En su opinión, el ganador del concurso debe tener humildad, ganas de seguir aprendiendo y verdadera pasión por este oficio, por lo que asegura que valorará muy positivamente a aquellos concursantes que sean capaces de superarse e implementar día a día todo lo aprendido.

Su postre favorito: «¡Cualquier cosa con chocolate!».



EL GRAN PASTELERO
BAKE OFF
ESPAÑA

MIQUEL

DANIEL ÁLVAREZ

La pasión por la pastelería de Daniel Álvarez viene de familia. Nacido en Elche, es bisnieto de molinero, nieto de confitero e hijo de pastelero, así que podríamos decir que lleva la vocación en los genes.

Formado en obradores tanto de España como de Francia, Daniel fue subcampeón de España de pastelería en 1998, campeón de Europa y América en 2000 y miembro del equipo español en la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2005 y 2008.

Desde 1998 es jefe de pastelería en Dalua (Elche) y desde 2016 es uno de los cinco miembros españoles de la Asociación Relais Desserts, asociación internacional defensora de los valores de la alta pastelería, que acoge a los ochenta mejores pasteleros de todo el mundo. Además, se dedica a la docencia en distintas escuelas, tanto nacionales como

internacionales, donde forma a profesionales, y también a la asesoría de empresas.

Como jurado de *El gran pastelero - Bake Off*, tiene claro que busca a alguien con actitud ganadora, confianza en sí mismo, destreza, conocimiento de la técnica y de la materia prima, pero, sobre todo, que transmita pasión en sus elaboraciones. Por eso, en las elaboraciones de los concursantes, como en su trabajo, en general, valorará la complejidad técnica, la estética y la delicadeza de los acabados, pero, principalmente, el equilibrio de sabor, textura y pasión.

Su postre favorito: «Un clásico, un buen milhojas tradicional, pero aligerado, y recién hecho. No tiene rival».



EL GRAN PASTELERO
BAKE OFF
ESPAÑA



