



---

# PIZZAS PARA LLEVAR

---

JÉRÔME QUILBEUF  
& RIE YASUI

PRÓLOGO DE CARME RUSCALLEDÀ

---

PIZZAS GOURMET  
PARA PREPARAR EN CASA

---

---

# PIZZAS PARA LLEVAR

---

JÉRÔME QUILBEUF  
& RIE YASUI

PRÓLOGO DE CARME RUSCALLEDA

---

PIZZAS GOURMET  
PARA PREPARAR EN CASA

---



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).

Dirijase 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](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Jérôme Quilbeuf, 2019

© de las fotografías de interior: Carles Allende

Diseño y maquetación: Mot Studio

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: octubre de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-08-21526-4

D. L.: B. 15.003-2019

Impresión: TG Soler

Impreso en España – Printed in Spain







# ÍNDICE

*Prólogo* 9  
*Introducción* 11  
*Todo empieza por la masa* 21

## PIZZAS DE LA NONNA

*Marinara* 30  
*Margarita* 32  
*Jérôme* 34  
*Rie* 36  
*Eugenia* 38  
*Luigi* 40  
*Cuatro quesos* 44  
*Okonomiyaki* 48  
*Nonna Maria* 52  
*Prosciutto y funghi* 56  
*Bismarck* 58  
*Las vacas enamoradas* 60  
*Ibérica* 62  
*Calzone trufado* 64  
*Frida Kahlo* 68  
*Charrúa* 70  
*Istambul* 72  
*Pizzamafia* 74  
*Pizzaman* 76  
*Chicago pepperoni* 80  
*Pizza Nutella* 82  
*Pizza manzana* 86  
*Pizza frita rellena  
de chocolate* 88  
*Hummus con focaccia* 90

## PIZZAS ESPECIALES

*Pizza Carne Ruscalleda* 96  
*Pizza Artur Martínez* 98  
*Pizza Marc Ribas* 100  
*Pizza Pere Planagumà* 102  
*Pizza Marc Gascons* 104  
*Pizza Nandu Jubany* 106  
*Pizza Paco Morales* 108  
*Pizza Victor Quintilla* 110  
*Pizza Qtsushi Takata* 112  
*Pizza Carles Gaig* 116  
*Pizza Romain Fornell* 120  
*Pizza Hideki Matsuhisa* 124  
*Pizza Isidre Soler* 126  
*Pizza Oriol Balaguer* 130  
*Pizza Miquel Antoja* 134  
*Pizza Iván Surinder* 136  
*Pizza Rafa Peña* 140  
*Pizza Carles Tejedor* 142  
*Pizza Paul Haddad* 144  
*Pizza Pep Nogué* 148  
*Pizza Bernat Bermudo* 150  
*Pizza Christian Escribà* 154





# TODO EMPIEZA POR LA MASA

Aquí voy a enseñarte a preparar una masa adecuada para hacer en casa a una temperatura más baja que en un horno de pizza profesional y conseguir una buena pizza.

En el restaurante, la masa pasa varios días entre fermentación y reposo para conseguir el mejor sabor y la mejor textura.

Entiendo que en casa quieres comer una pizza dentro de un par de horas y no te apetece planificar hacer la masa hoy para comerla dentro de tres días, así que voy a enseñarte una fórmula ágil para preparar tú mismo una buena pizza casera.

Si se desea preparar masa para focaccia, cocer a 200 °C durante aproximadamente 18 minutos.

## Necesitamos

500 g de Harina 00 para pizza

300 g de agua mineral

17 g de sal

20 g de aceite de oliva arbequina

5 g de levadura fresca

## Preparación

Poner en un bol el agua y deshacer la levadura dentro de esa agua.

Añadir la harina y empezar a amasar suavemente con las manos. A continuación, añadir la sal y el aceite de oliva hasta conseguir una masa homogénea.

Tapar el bol con film transparente sin dejar que entre aire y dejar reposar la masa durante una hora a 30°C. Transcurrido este tiempo, formar bolas de 200g con la masa y colocar en una bandeja dejando un espacio de 10cm entre cada bola.

Tapar la bandeja con film para que no pase el aire, con cuidado de que el film no toque la masa.

Dejamos reposar la masa unas 3 horas a una temperatura de 30°C.

Pasado este tiempo, poner una bandeja gruesa de hierro fundido en el horno.

(Debemos cocinar la pizza sobre una bandeja gruesa para que la masa se cocine por abajo igual que por arriba, así que es bueno procurarse una piedra de cocción para pizza o una bandeja muy gruesa).

Precalentar el horno con la piedra o bandeja dentro hasta alcanzar los 250°C.

Extender la masa de pizza sobre bastante harina. La masa se extiende de forma tradicional, con las manos, para conseguir un borde bello y al estilo napolitano.

También puedes extender la masa delicadamente con un rodillo y dando forma redonda.

Aplicaremos la salsa desde el centro hacia afuera, dejando un borde de 2 a 3 cm, según tu gusto.





Si repartes un poco de aceite de oliva y muy poquita salsa de tomate en los bordes de la pizza, obtendrás un color más atractivo para tu pizza y más al estilo napolitano.

---

El secreto de una buena pizza empieza por elaborar una masa con los mejores ingredientes del Mediterráneo. Para ello, tenemos que comprar harina especial.

En el restaurante usamos una harina de trigo 00 de fermentación lenta que nos da una elasticidad adecuada para una masa de pizza reposada más de 48 horas.

La harina fortificada de 270W a 350W puede absorber del 65 al 70% del líquido y es ideal para pizza.

El aceite de oliva es esencial para la elaboración de la masa y también para el aliño final. Nosotros confiamos desde hace años en un aceite de prestigio y local.

Fruto de la oliva arbequina, el aceite es la esencia de una buena cocina.

Para obtener este zumo de oliva, una vez las aceitunas han llegado a su punto óptimo de madurez, los agricultores recogen únicamente las aceitunas del árbol. Cada tarde durante la cosecha los frutos son transportados a la almazara, donde todas las partidas son analizadas. Uno de los secretos de la calidad de nuestro aceite de oliva virgen extra es que las aceitunas que se recogen durante el día son molturadas en la misma jornada. Los frutos deben mantener su frescura, estado sanitario y un nivel de maduración óptimo, pues el tiempo máximo para la elaboración del aceite virgen extra de calidad es de menos de 24 horas desde la recogida de la aceituna. Debemos notar siempre el frescor sobre nuestra masa de pizza.

Los sistemas de elaboración del aceite evolucionan constantemente y la Cooperativa de Cambrils ha apostado por los sistemas que priorizan la calidad y el respeto al medio ambiente. Durante el proceso de molturación únicamente se utilizan medios mecánicos y llevan un escrupuloso control de la temperatura, obteniendo un producto con todas las propiedades organolépticas y nutritivas. Posteriormente se almacena en condiciones controladas para preservar sus

mejores cualidades durante todo el año. Así, tendremos una regularidad permanente en la elaboración y el aliño de nuestras pizzas.

Al igual que el aceite, la salsa de tomate es una de las elaboraciones más complejas en la receta de pizza. Sin una buena salsa, no se hace una buena pizza. Así que confiamos en un tomate San Marzano italiano recolectado en su mejor momento: en verano. El tomate está triturado, maduro, envasado y reservado para todo un año de trabajo. De este modo, ofrece una regularidad gustativa en el momento de la degustación; la pizza será igual de buena en enero que en pleno agosto.

La sal es una parte pequeña de la receta, pero un factor importante en el gusto final. Se podría pensar que cualquier sal vale para cocinar, pero no es así.

Por su origen y cristalización completamente natural y a diferencia de otras sales, como la común o de mesa, la sal marina además de sazonar aporta 92 minerales esenciales para la salud. Dentro de la categoría de sal marina, la del Mediterráneo se posiciona como especialidad en el nivel más alto del grupo por su denominación de origen.

La calidad del agua del Mediterráneo, rica en minerales, y su proceso de cristalización lenta son los factores clave para conseguir una sal de calidad premium diferente a otras sales marinas.

Este mismo proceso de cristalización lenta de las salinas del mar Mediterráneo le otorga un sabor especial salado y no amargo a la sal proveniente de las mismas, lo cual la hace más especial para la elaboración de nuestras pizzas.

El agua también aporta minerales esenciales a nuestra masa, por eso tanto en casa como en el restaurante usaremos un agua mineral que nos aporta estabilidad y limpieza, y más sabiendo que compone casi el 60% de la receta. —





# RECETAS

## RECETAS





# PIZZAS DE LA NONNA

*Marinara*  
*Margarita*  
*Jérôme*  
*Rie*  
*Eugenia*  
*Luigi*  
*Cuatro quesos*  
*Okonomiyaki*  
*Nonna Maria*  
*Prosciutto y funghi*  
*Bismarck*  
*Las vacas enamoradas*  
*Ibérica*  
*Calzone trufado*  
*Frida Kahlo*  
*Charrúa*  
*Istambul*  
*Pizzamafia*  
*Pizzaman*  
*Chicago pepperoni*  
*Pizza Nutella*  
*Pizza manzana*  
*Pizza frita rellena de chocolate*  
*Hummus con focaccia*

# MARINARA

## Ingredientes

- 200 g de masa de pizza
- 140 g de salsa de tomate San Marzano
- 1 diente de ajo
- 20 g de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de orégano

## Preparación

1. Precalentar el horno a 250°C con la bandeja dentro con la función de calor abajo.
2. Repartir la salsa de tomate sobre la masa estirada y colocar sobre la bandeja forrada con papel de hornear o la piedra de horno para pizza caliente.
3. Precocinar unos 7-8 minutos.
4. Añadir el ajo en láminas finas y el aceite de oliva.
5. Hornear de nuevo aproximadamente 2-3 minutos.

La temperatura y el tiempo de cocción varían dependiendo del tipo de horno.

