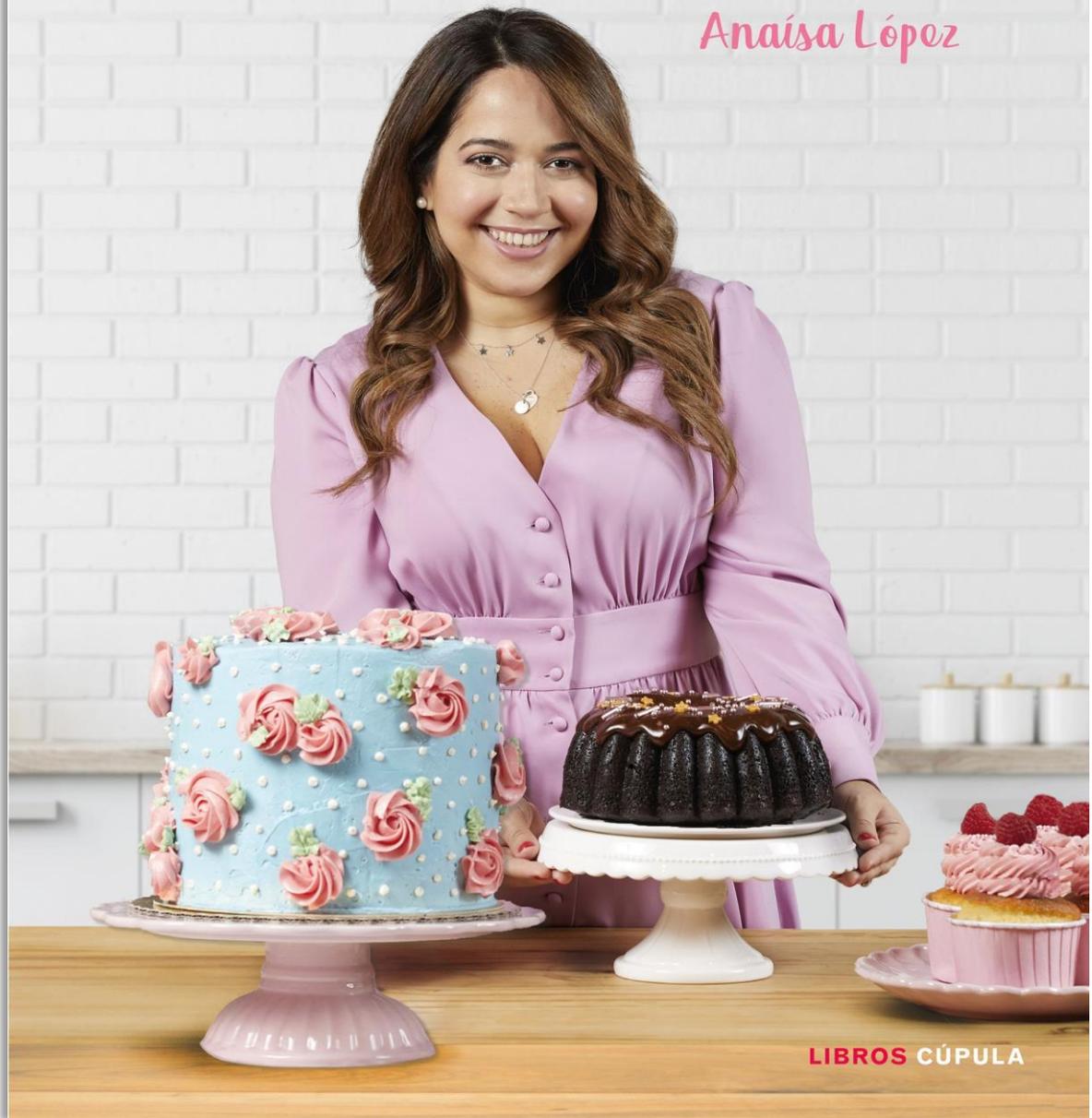


LIBROS CÚPULA

Recetas que no fallan

Anaísa López



A la venta desde el 28 de enero de 2020

LIBROS CÚPULA



Recetas que no fallan

Anaísa López

Recetas de repostería fáciles y accesibles para todo el mundo

- Con los **avances en tecnología culinaria**, ahora tenemos miles de herramientas para hacer un trabajo perfecto de una forma más rápida, sencilla y bonita. Pero la verdad es que un pastelero puede **desenvolverse bien con algunos utensilios básicos**.
- Las recetas que se reúnen en este libro no exigen en absoluto que usemos nada de otra galaxia, sino utensilios e ingredientes al alcance de cualquiera. Nada de instrumentos súper caros o complicados. Después de todo, son **Recetas que no fallan... ¿De qué serviría decirte que no fallan si necesitas instrumentos extraterrestres para prepararlas?**
- **Anaísa López** tiene solo 29 años y ya cuenta con más de 162.000 seguidores en su cuenta de Instagram, donde cada día comparte sus nuevas aventuras en la cocina. Ahora le toca adentrarse en la vida de los lectores más cocinillas y golosos con sus **#RecetasQueNoFallan**, una **cuidada recopilación de tartas, cremas, cupcakes, galletas y bollería varia** que convierten a esta obra en una propuesta de lo más dulce a prueba de los paladares más exigentes.

LIBROS CÚPULA

9 INGREDIENTES BÁSICOS QUE NO PUEDEN FALTAR

«Una comida bien preparada tiene sabores delicados que hay que retener en la boca para apreciarlos»

Tennessee Williams

Todos solemos tener lo básico en la cocina: harina, azúcar y huevos. Pero ¿qué otros ingredientes son imprescindibles para poder preparar algo delicioso sin tener que correr al mercado cada vez? Lo ideal es tener siempre a mano los siguientes ingredientes para asegurarnos de que se puede preparar casi cualquier cosa cuando más se antoje:

1. Harina de trigo.

¡Fundamental! Si dispones del espacio necesario, también puede ser interesante tener harina con levadura (conocida como harina preparada o harina para bizcochos, que viene con polvos de hornear). Si te gusta la bollería, es importante tener harina de fuerza o harina de panadería. La diferencia entre estos tres tipos de harina es la cantidad de gluten que



contienen. Cuanto más gluten tenga la harina, podrá soportar estructuras y consistencias más pesadas.

2. Azúcar

El azúcar no solo sirve para endulzar las preparaciones. También aporta humedad, y alarga la vida útil del postre, pues es un conservante natural.

3. Chocolate

Lo más recomendable es comprar la mejor marca de chocolate que te puedas permitir, porque la diferencia en tu postre será notable si lo comparas con un chocolate de baja calidad.

4. Cacao en polvo sin azúcar

Este ingrediente hará que tus preparaciones tengan un sabor más intenso a chocolate. Es importante tamizarlo antes de usarlo porque sus grumos son difíciles de deshacer y pueden dañar la textura de una mezcla.

5. Vainilla

La mejor opción en cuanto a calidad-precio-durabilidad es la pasta concentrada de vainilla. Suelen conseguirse en grandes supermercados y por Internet y, a pesar de ser más caras que un extracto de vainilla líquido, duran mucho porque solo un poco aporta un intenso sabor. Si quieres darle un toque especial a una crema o bizcocho, usa varas de vainilla naturales. Aunque son caras, a veces valen la pena por el maravillosísimo sabor que aportan.

LIBROS CÚPULA

6. Otros extractos y especias

Actualmente, podemos encontrar extractos y concentrados en pasta de casi cualquier sabor (desde mojito hasta chicle, pasando por caramelo salado, frutas como coco, limón y frambuesa, etc.). Todos estos extractos pueden usarse en cremas, tartas y bizcochos para reforzar un sabor o darle un giro inesperado que sorprenda a nuestros comensales. Las especias también sirven para reforzar sabores y es importante tener en nuestra despensa algunas básicas como canela, nuez moscada, clavos de olor y jengibre.

7. Mantequilla

Nada de mantequillas y margarinas para untar, y nada de sal. Las mantequillas sin sal suelen tener el porcentaje de grasa adecuado para que una mezcla quede perfecta. Este porcentaje es de un mínimo del 82 %; suele indicarse en el papel o envase de cada mantequilla, independientemente de la marca. Si consigues una mantequilla más pura (84-86 % de grasa), tu preparación quedará con una mejor consistencia y sabor. Una mantequilla con menor porcentaje de grasa tiene más agua, y eso suele producir tartas apelmazadas y grasosas, o cremas cortadas y grumosas.



8. Levaduras

Las levaduras químicas son las que comúnmente conocemos como polvos de hornear, una combinación de bicarbonato sódico con algún ingrediente ácido (como el cremor tártaro). Estos ingredientes reaccionan con el gluten de la harina en una preparación formando pequeñas burbujitas de aire que levantan la masa y la hacen más suave y esponjosa. La levadura química se usa comúnmente en repostería para tartas, bizcochos, galletas y demás preparaciones. Las levaduras biológicas son pequeños organismos vivos que, a través de un proceso de fermentación, se alimentan del azúcar y del gluten de una preparación y, al hacerlo, la masa crece y le aporta estructura. Hay levadura en pasta y en polvo. Las dos funcionan para preparaciones como panes dulces, cruasanes o donuts. Es importante conservar la levadura fría (a unos 4-5 °C).

9. Nata para cocinar y para montar

La nata pura o para cocinar suele usarse para cremas (como la *ganache*). Si una receta te pide nata para cocinar, cómprala en cualquier presentación (tetra briks, cartones o latas). Por otro lado, la nata para montar es también grasa de leche, pero más concentrada. Para que una nata pueda batirse y tomar textura debe tener un mínimo de un 32 % de materia grasa. Este porcentaje suele indicarse en el envase. La nata para montar es el ingrediente base de la crema chantillí y de muchas otras, y es importante conservarla refrigerada hasta su uso.

LIBROS CÚPULA

RECETA DE AUTÉNTICAS TORTITAS

INGREDIENTES (PARA 10-12 UNIDADES)

166 g (1 ¹/₃ tz) de harina tamizada / 12 g (3 cc) de levadura química o polvo de hornear / 100 g (½ tz) de azúcar / 2,5 g (½ cc) de sal / 1,5 g (½ cc) de canela en polvo / 2 huevos, batidos / 245 g (1 tz) de leche (líquida) con 14 g (1 cs) de vinagre blanco o de manzana / 28 g (2 cs) de aceite vegetal / 10 g (2 cc) de extracto de Vainilla

PREPARACIÓN

1. En un bol grande, **mezclar los ingredientes secos con una cuchara de madera** (harina, levadura química, azúcar, sal y canela).
2. En un bol pequeño, **batir a mano los huevos, la leche, el aceite y la vainilla** hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. **Añadir la mezcla de huevos** a los ingredientes secos y unirlos con un batidor de varillas. No batir demasiado para que no influya en la textura final.
4. Si se van a añadir pepitas de chocolate, fruta, mermelada u otro ingrediente, unirlos en este momento. También se puede **separar la mezcla base** en platos o boles pequeños y hacer distintos sabores.
5. **Verter una parte de la preparación sobre una sartén** de teflón engrasado con mantequilla y dorarlas por ambos lados. Repetir el proceso con el resto de la mezcla. Se pueden usar dos sartenes para agilizar el proceso.
6. **Servir y disfrutar** con el *topping* de preferencia.



TRUCO QUE NO FALLA: No cocines las tortitas más de una vez por cada lado para que mantengan su esponjosidad.

LIBROS CÚPULA

TARTA TRES LECHE

INGREDIENTES:

PARA EL BIZCOCHO:

120 g de claras de huevo (4 claras) / 150 g ($\frac{3}{4}$ tz) de azúcar / 80 g de yemas (4 yemas) / 5 g (1 cc) de extracto de vainilla / 95 g ($\frac{3}{4}$ tz) de harina tamizada

PARA LA CREMA:

410 g de leche evaporada / 370 g (1 lata) de leche condensada / 370 g de nata para cocinar o crema de leche

PARA LA COBERTURA:

Merengue suizo (la receta también está en el libro)

PREPARACIÓN



1. Precalentar el horno a 180 °C. Preparar un molde de vidrio o porcelana de 24 × 31 cm y rociarlo con espray antiadherente o con aceite.

2. Para el bizcocho, **poner las claras en un bol para batidora** y batir a velocidad media hasta que se forme una espuma blanca y aumente el volumen. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta obtener una mezcla blanca y brillante.

3. Sacar de la batidora e **incorporar las yemas y la vainilla** usando una

espátula de goma con movimientos envolventes de afuera hacia dentro.

4. Añadir 1/3 de la harina haciendo movimientos envolventes con la espátula de goma. Cuando se incorpore, añadir 1/3 de la harina y repetir hasta incorporarla toda. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

5. Verter la mezcla en el molde y hornearla 20 min o hasta que la superficie se dore y que al introducir un palillo o cuchillo en el medio, salga limpio. Mientras se hornea, unir todos los ingredientes de la crema y batir con las varillas hasta homogeneizarla.

7. Al sacar el bizcocho del horno, **abrir huequitos por la superficie con un tenedor**, para que la crema penetre y se distribuya por toda la tarta. Verter la crema lenta y equitativamente por toda la superficie del bizcocho. Meterla en la nevera mientras se prepara el merengue de la cobertura y, una vez listo, decorar al gusto con él.

LIBROS CÚPULA

ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL LIBRO

- Antes de comenzar a preparar...
 - Cremas básicas
 - Galletas
 - Tartas y pasteles
 - Pastel de queso
 - Cupcakes
- 
- Bollería y desayunos
 - Postres sin horno
 - En cuadros y barras
 - Para dietas especiales
 - Remix de recetas

SOBRE LA AUTORA



Soy Anaísa, tengo 29 años y además de ser psicóloga soy la cocinera, fotógrafa, escritora y comedora oficial de annaspasteleria.com.

Mi terapia de relajación favorita es hornear. Amo el azúcar, el chocolate, llenarme de harina y el olor que toma la casa cuando hay galletas en el horno. También amo las sonrisas de mis amigos y familiares cada vez que se comen un pedacito de un cupcake hecho por mí y creo fervientemente que esos son los mejores momentos de la vida.

Comencé con este blog en septiembre del año 2014, y para ese entonces nadie me había enseñado a cocinar, todo había sido ensayo y error (al principio más errores que ensayos). Mi idea es que ustedes no tengan que pasar por la parte del error y que al final queden con un dulcito delicioso listo para fabricar recuerdos increíbles! 29 de septiembre del 2015, recibí mi certificado de pastelería francesa básica en la escuela Le Cordon Bleu de Madrid, una experiencia increíble que adoré de principio a fin.

En marzo de 2016 me convertí en la primera venezolana como embajadora de KitchenAid para América Latina :).

Pueden seguirme en mis redes sociales:

Instagram: [@anaisalopez](https://www.instagram.com/anaisalopez)

Facebook: www.facebook.com/annaspasteleria

Pinterest: www.pinterest.com/annaspasteleria

Twitter: [@anaisalopez](https://twitter.com/anaisalopez)



LIBROS CÚPULA

RECETAS QUE NO FALLAN

ANAÍSA LOPEZ

Libros Cúpula, 2020

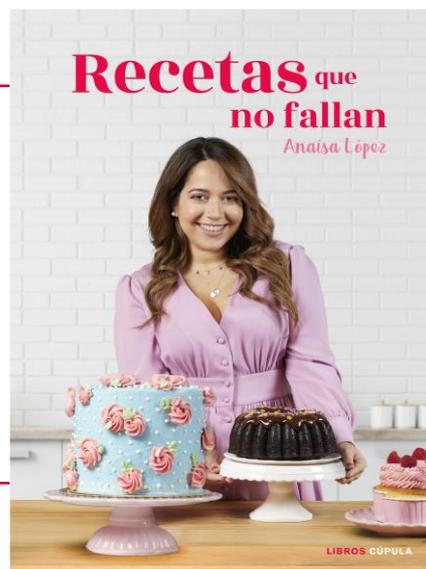
19 x 23,5 cm.

192 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 18,95 €

A la venta desde el 28 de enero de 2020



Para más información a prensa

Lola Escudero. Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es



LIBROS CÚPULA

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

Ejemplos de páginas interiores

Pastel Red Velvet

¿Para qué perder tiempo escogiendo entre vainilla y chocolates si puedes preparar Red Velvet? Ese delicioso pastel une los dos sabores. No tiene un gusto achocolado fuerte, pero tampoco sabe como la vainilla; simplemente perfecto.

Nunca un postre había tenido el nombre «tricipal» más acertado que ese. La textura de esta salsa es así: suave y asercipelada. Es mi elección favorita para un regalo romántico o para San Valentín.

INGREDIENTES

PARA LA TARTA

- 10 g (1/2 oz) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 30 g (1 1/2 oz) de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 40 g (1 1/2 oz) de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 1 oz de colorante rojo en pasta (o bien 4 cd del líquido o 1 cc en polvo)
- 10 g (2 cd) de extracto de vainilla
- 365 g (1 1/2 lb) de leche (0 líquido)
- 10 g (2 cd) de bicarbonato sódico o de monazona
- 20 g (2 1/2 oz) de harina tamizada
- 6 g (1 cc) de ácido carbónico sódico
- 4 g (1 cc) de levadura química o polvo de hornear
- 5 g (1 cc) de sal
- 16 g (1 oz) de vinagre blanco o de manzana

PARA LA CREMA DE QUESO

- 340 g (1 1/2 lb) de queso de untar ligeramente frío
- 100 g (1 1/2 oz) de mantequilla sin sal ligeramente fría
- 625 g (6 oz) de azúcar glas tamizado*
- 10 g (2 cd) de sal
- Opcional: colorante al momento en pasta, gel o polvo
- * Puede necesitarse más azúcar si el queso es caliente o húmedo.

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 170 °C. Preparar 2 moldes de 18-21 cm de Ø con un disco de papel de horno en el fondo y espray antiadherente en las paredes. Si solo se tiene un molde, hornear primero una mitad y después la otra.
2. Poner la mantequilla y el azúcar en un bol para batidora para preparar la tarta. Batir a velocidad medio-alta unos 3-4 min, hasta obtener una mezcla de un color amarillo claro.
3. Después, añadir los huevos y yemas y batir 4-5 min hasta tener una mezcla densa de color amarillo claro.
4. Mezclar el cacao, el colorante y la vainilla en un bol con una espátula.
5. Añadir la mezcla a la base de mantequilla, azúcar y huevos, y batir a velocidad medio-baja hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Incorporar los restos de las paredes para conseguir un color homogéneo.
6. Reducir la velocidad e incorporar la mitad de la mezcla de la leche y vinagre. Batir hasta que se incorporen. Añadir luego la mitad de la harina y batir de nuevo. Después, añadir el resto de la leche, batir, y añadir la harina restante.
7. Por último, incorporar el bicarbonato sódico, la sal y el vinagre. Batir a velocidad medio-alta hasta conseguir una masa homogénea, lisa y brillante.
8. Verter la masa en los moldes previamente preparados. Si no se tienen los moldes, se puede hornear una mitad de la masa primero, manteniendo la otra mitad en la nevera hasta que pueda llevarse al horno.
9. Hornear 35-40 min o hasta que, al insertar un palillo en el centro, salga seco.
10. Dejarlo enfriar 15 min antes de desmoldarlo. Después, dejarlo enfriar.
11. Cortar cada tarta por la mitad horizontalmente para obtener 4 capas.
12. Ahora, preparar la crema. Para ello, poner la mantequilla y el queso de untar en un bol para batidora y batir a velocidad alta hasta que se incorporen (9-5 min). Después, añadir el azúcar y la sal (batiendo a velocidad lenta y luego a pida 4-5 min). Se puede añadir más azúcar si se quiere una consistencia más fuerte, y un poco de leche si se quiere más suave.



TRUCOS QUE NO FALLAN: Para este pastel en un molde con forma de corazón para un regalo precioso de San Valentín.

13. Cuando las tartas se enfríen, montar el pastel. Para ello, poner una tarta y hacer una capa de buttercream, y seguir hasta a cabo con las 4 capas.
14. Cubrir la tarta con la crema y decorar. Yo coloreé la crema de rosa e hice un ganache de chocolate con galletas de chocolate blanco para el decorado.
15. Guardar el pastel en un lugar fresco y seco.

90

TRUCOS QUE NO FALLAN: Para este pastel en un molde con forma de corazón para un regalo precioso de San Valentín.

Merengue suizo

Este es mi merengue favorito porque sirve como base para bizcochos, merenguitos y pastas, hace y mantiene formas precisas si se hace con una manga pastelera, es muy estable a distintas temperaturas y es fácil de hacer. Aunque se irá bien comar con un termómetro, puedes prepararlo sin él.

Al trabajar el merengue, lo más importante para que quede perfecto es comenzar con instrumentos limpios, sin grasa y secos. La humedad es el enemigo número 1 del merengue. El número 2 es la impaciencia. Base a velocidad media para tener un merengue estable y que no se baje ni pierda su forma con el tiempo.

INGREDIENTES

- 125 g de claras de huevo (4-6 claras) a temperatura ambiente
- 250 g (1 1/2 lb) de azúcar
- 1 cc de cremor tártaro o de zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Colocar las claras de huevo y el azúcar en un bol muy limpio y seco. Poner este bol encima de una olla al fuego con agua hirviendo (para cocinar la mezcla al baño María). Remover con las varillas hasta que el azúcar se funda (a los 50 °C).
2. Apagarlo del fuego y batir a velocidad media. Cuando la mezcla empiece a verse blanca y espumosa, añadir el cremor tártaro o el zumo de limón y seguir batiendo hasta que el bol no esté caliente y el merengue forme picos al levantar las varillas. Con una batidora de vas o este proceso puede durar 8-10 min y entre 10 y 15 min con un batidora manual.
3. Usarlo como se quiera inmediatamente. Conservarlo a temperatura ambiente.

TRUCOS QUE NO FALLAN: Puedes usar merengue como cobertura o decoración de cualquier tarta que vaya a servir en un lugar caliente porque no se derrite. Puedes hacerlo de chocolate agregando un poco de cacao en polvo tamizado.



44