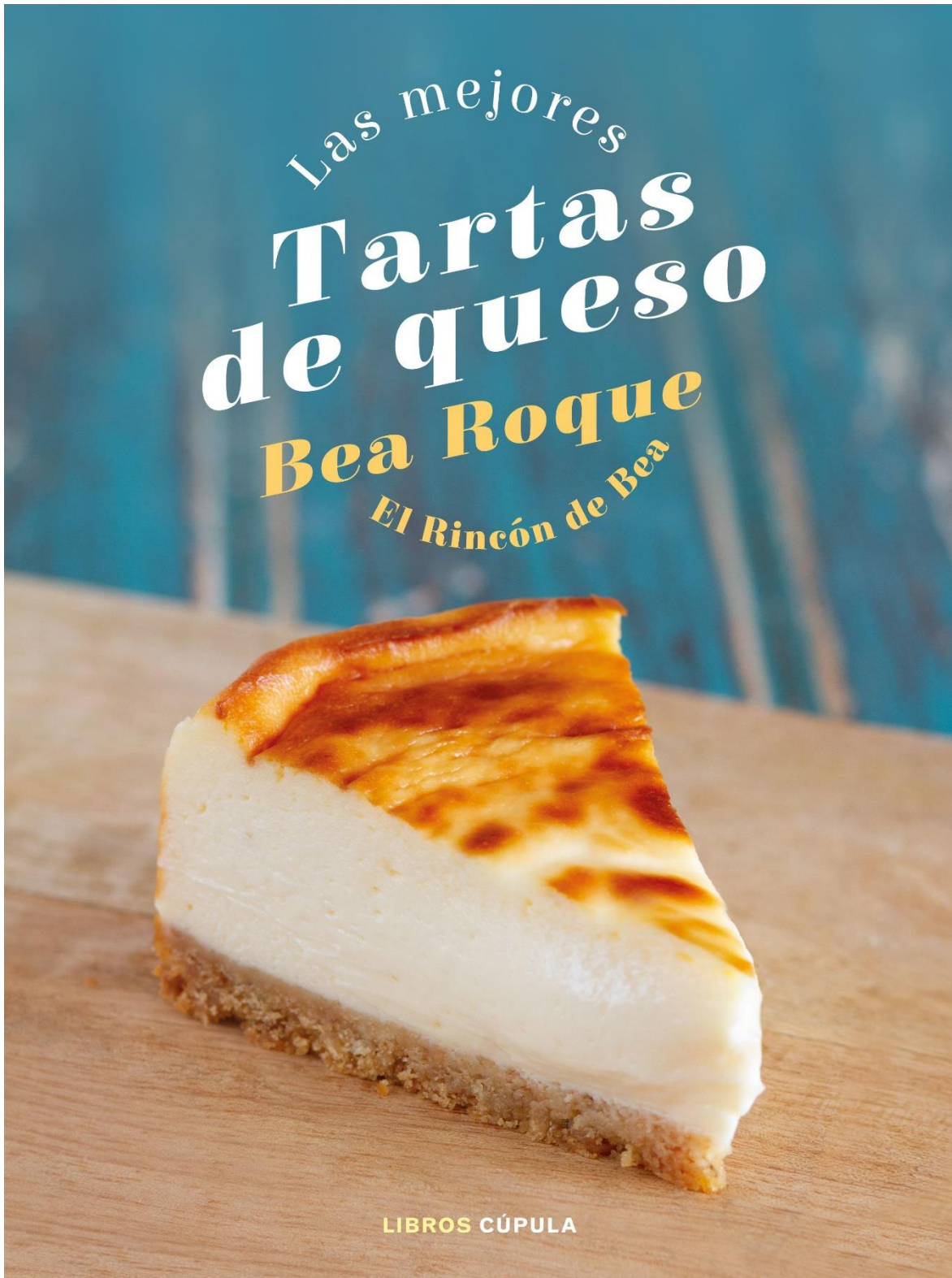


**LIBROS CÚPULA**



**A la venta el 29 de septiembre de 2020**

## LIBROS CÚPULA



Las mejores  
**Tartas  
de queso**  
**Bea Roque**  
El Rincón de Bea

### La biblia de las tartas de queso más irresistibles

Realmente las tartas de queso han sufrido un boom en los últimos años. Y en este libro hay algo para todos: desde los cheesecakes clásicos que admiten cualquier sabor y combinación hasta las recetas de tartas de queso de toda la vida, versiones individuales o tartas de queso sin horno, o una vuelta al mundo con las versiones más interesantes de cada país, cheesecake, käsekuchen, gâteau au fromage... y también las nuevas de autor, cada una con su toque diferente y atrevido dependiendo de las mezclas de queso con versiones cremosas, tipo coulant de interiores casi líquidos.

Con más de 60 recetas para todos los gustos, Bea Roque ha creado una verdadera biblia de las tartas de queso que abarca desde las recetas de toda la vida hasta las más modernas y de de autor, como la del restaurante La Viña, en San Sebastián. Un libro para deleite y disfrute de todo tipo de paladares: jóvenes, mayores, aficionados a la repostería o amantes del queso.

# LIBROS CÚPULA



«Cuando sabes que podrías sobrevivir solo con queso, pan y vino, y además tu postre favorito son las tartas de queso, no os extrañará que os diga que lloré de la emoción cuando me propusieron hacer este libro. Comencé inmediatamente a hacer un índice mental de todas esas recetas que quería incluir, y lamentablemente eran demasiadas porque solo me habían ofrecido escribir un libro, no una trilogía.

Y es que las posibilidades de las tartas de queso son infinitas: con o sin horno, con o sin base, densas o ligeras, más o menos cuajadas, con o sin mermelada, dulces o semi saladas y cada una de ellas se merece un libro entero. Hace unos años la tarta de queso del restaurante La Viña en San Sebastián se hizo popular como la mejor tarta de queso de España (y cuya receta también encontrarás aquí dentro), y de ahí se hizo mundialmente conocida como la Basque Burnt Cheesecake y ha sido elegida por el New York Times como el sabor del año 2021. Sea cual sea tu gusto, aquí encontrarás la tuya».

## LA AUTORA: BEA ROQUE

Bea Roque (A Coruña 1968) comenzó su blog El Rincón de Bea en agosto de 2007 y fue una de las pioneras en introducir la repostería americana en nuestro país. En su blog, que con los años se ha convertido en blog de referencia, Bea nos muestra con todo lujo de detalles todos los secretos que necesitas saber para hacer tartas de pisos, bundts, galletas y cheesecakes. Su máxima es no guardarse ningún secreto y hacer recetas infalibles que le puedan salir a cualquiera.

Tras pasar toda la vida trabajando varios cargos de responsabilidad en una cadena hotelera, en el año 2013 decidió dejarlo todo y dedicarse totalmente a su blog, escribir libros e impartir cursos de repostería por España y Portugal.

En la actualidad vive en el sur de Tenerife con su marido Antonio, coautor de las fotografías de este libro y su fan número uno. Tienen tres gatas y una de ellas exige su trocito de bizcocho si huele que lleva bastante mantequilla.

*Las mejores tartas de queso es su cuarto libro. El Rincón de Bea (2013, premio Gourmand al Mejor libro revelación de cocina) ha vendido más de 20.000 ejemplares y Fiesta ya supera los 6.000.*



# LIBROS CÚPULA

## RECETAS



## FUNFETTI CHEESECAKE

Los *sprinkles*, en este caso fideos de colores, dan sensación festiva en cualquier cosa a la que se los añadas. Si preparas la mezcla con procesador o batidora, recuerda añadir los fideos a mano, de lo contrario quedarán triturados.

### PARA LA BASE

150 g de galleta María  
75 g de mantequilla derretida

### PARA EL RELLENO

500 g de queso Philadelphia  
175 g de azúcar  
100 g de nata fresca  
100 g de nata líquida  
3 huevos M  
1 cucharadita de pasta de vainilla  
15 g de almidón de maíz  
70 g de fideos de colores o *sprinkle*

Montar 150 g de nata líquida con 25 g de azúcar y realizar unas rosetas en la parte superior con una boquilla de estrella. Espolvorear con fideos de colores.

Precalentar el horno a 165 °C.

Engrasar la base y paredes de un molde de clip desmontable de 18 cm. Cubrir la base y los laterales con papel de hornear y engrasar de nuevo.

Preparar la base de galleta triturada de acuerdo a las instrucciones de la *pág. XXX* y colocarla en el molde bien prieta con ayuda de una espátula y de manera que suba un poco por las paredes sobre el papel.

Para el relleno, añadir el resto de los ingredientes en el procesador (excepto los *sprinkles*) y pulsar durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar 15-30 segundos más.

Incorporar los *sprinkles* a mano también con una espátula.

Verter en el molde y hornear 50-55 minutos.

Pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar totalmente dentro con la puerta entreabierta.

Enfriar en la nevera mínimo 24 horas.



# LIBROS CÚPULA



## DELICIAS DE FRAMBUESA Y LIMÓN

Esta receta fue una de las primeras que hice para el libro y ahora, ya terminado, tengo muchas tartas favoritas, y estas delicias están definitivamente en el Top 10. Es difícil decidirse entre tanta cosa rica, pero es que no soy nada imparcial con las frambuesas, me las como como gominolas.

### PARA LA BASE

150 g de galleta María  
75 g de mantequilla derretida

### PARA EL RELLENO

350 g de queso Philadelphia  
150 g de azúcar  
50 g de nata fresca  
3 huevos M  
1 cucharada de ralladura de limón  
5 gotas de extracto de limón  
15 g de almidón de maíz  
150 g de frambuesas frescas

Precalentar el horno a 160 °C.

Engrasar la base y paredes de un molde cuadrado de 20 × 20 cm. Cubrir la base con dos tiras de papel de hornear, en forma de cruz, de manera que sobresalga por los 4 lados para poder sacar más fácilmente la tarta del molde. Engrasar el papel de hornear.

Preparar la masa de galleta triturada de acuerdo a las instrucciones de la *pág. XXX* y colocarla en el molde bien prieta con ayuda de una espátula.

Para el relleno, añadir todos los ingredientes en el procesador, excepto las frambuesas, y pulsar durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar 15-30 segundos más.

Verter en el molde y colocar las frambuesas aleatoriamente sobre la mezcla, hornear 35-40 minutos.

Pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar totalmente dentro con la puerta entreabierta.

Enfriar en la nevera mínimo 24 horas.



# LIBROS CÚPULA

## Índice

Introducción  
Equipamiento  
Ingredientes

### ¿Cómo hago una tarta de queso?

1. Prepara tu molde
2. Prepara tus ingredientes
3. Con o sin base
4. Batido de la tarta
5. Con o sin
6. Desmoldado
7. Conservación y congelación

### Resolución de problemas

#### 1. Cheesecakes Clásicos

Introducción

1. Cheesecake de vainilla y limón (con y sin baño María)
2. Cheesecake de galletas Oreo
3. Cheesecake de mascarpone y limón
4. Cheesecake de calabaza especiada
5. Cheesecake red velvet
6. Cheesecake de mantequilla de cacahuete y chocolate
7. Cheesecake de chocolate blanco y frambuesa
8. Cheesecake de leche condensada
9. Cheesecake de chocolate y Baileys

#### 2. Tartas del Mundo

Introducción

1. New York cheesecake
2. Tarta de ricotta y mandarina
3. «Migliaccio»
4. Tarta de queso alsaciana
5. Tarta normanda de queso y manzanas
6. Tarta de quark y vainilla
7. Tarta de quark y pasas
8. Tarta de queso japonesa
9. Tarta de queso japonesa tres ingredientes

#### 3. Solo para Ti

Introducción

1. Tarta de queso en cazuela
2. Vasitos de limón y lemon curd

4. Tarritos de cheesecake para llevar
5. Cheesecake de frambuesa sin horno
6. Minicheesecake de lima
7. Mousse de queso con membrillo
8. Flanecitos de mascarpone
9. Copas de queso con salsa de arándanos

#### 4. Bocaditos

Introducción

1. Brownie cheesecake
2. Cuadrados de vainilla y fresa
3. Delicias de frambuesa y limón
4. Barritas de frutos del bosque
5. Tarta de quesitos
6. Bocaditos de arándanos
7. Delicias de té chai latte
8. Cheesecake de galleta Lotus

#### 5. Tartas Tendencia

Introducción

1. Tarta de queso estilo La Viña
2. Tarta tres quesos
3. Tarta de queso camembert y brie
4. Tarta de Grana Padano y Gorgonzola
5. Tarta de queso de cabra y miel de romero
6. Tarta de queso manchego e Idiazabal
7. Tarta de queso de oveja y membrillo

#### 6. Tartas de Queso Saladas

Introducción

1. Masa quebrada
2. Quiche de beicon y queso
3. Quiche de queso y cebolla
4. Quiche de chalotas y queso azul
5. Quiche de tomate y albahaca
6. Quiche de queso y champiñones

#### 7. Otras Preparaciones

1. Puré de calabaza
2. Mezcla de especias
3. Salsa de frambuesas
4. Lemon curd

Agradecimientos

Bibliografía

Índice Alfabético de Recetas

# LIBROS CÚPULA

## LAS MEJORES TARTAS DE QUESO

Autor: Bea Roque. El rincón de Bea

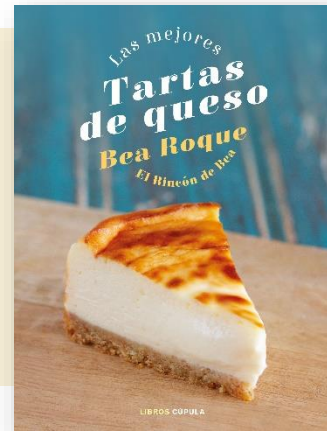
Editorial: Libros Cúpula

Formato: 19 cm x 25,5 cm

Cartoné

PVP c/IVA: 18,95 €

A la venta el 29 de septiembre de 2020



Para más información a prensa y entrevistas con el autor:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

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

## CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

No dejes que el molde de esta foto evite que hagas esta receta, la puedes hacer perfectamente en cualquier vasito o ramequín, si es transparente queda más mono. Es opcional ponerle o no galleta en la base, a mí me gusta tal cual.

### CHEESECAKE DE FRAMBUESA SIN HORNO

#### Ingredientes

270 g de queso Philadelphia  
50 g de azúcar  
100 g de leche  
200 g de nata líquida  
1 sobre de cuajada Royal  
75 g de salsa de frambuesa  
(véase la receta de la pag. XXX)

Engrasar las cavidades del molde Rose Bud de Nordic Ware.

Venter en un cazo todos los ingredientes excepto la salsa de frambuesa y batir con una batidora de mano. Calentar a fuego lento, removiendo de vez en cuando con una espátula hasta que espese o justo llegue a ebullición.

Incorporar la salsa de frambuesa y mezclar con unas varillas.

Dividir la mezcla entre las 6 cavidades del molde.

Dejar enfriar totalmente antes de meterlo en la nevera un mínimo de 24 horas.

Para desmoldar, ayudarse de una espátula pequeña de silicona e ir desmoldando uno a uno.



# LIBROS CÚPULA

Soy fan de esta masa sablé. Puede parecer un poco trabajosa, pero en un minuto la tienes hecha y el paso de hornearla merece la pena. Te aseguro que los resultados son impresionantes. El contraste crujiente con la textura cremosa de la tarta es perfecto.

## CHEESECAKE DE MASCARPONE y LIMÓN

**Para la base de masa sablé**  
150 g de harina todo uso  
50 g de azúcar blanco normal  
100 g de mantequilla fría cortada a cubitos

**Para el relleno**  
500 g de queso mascarpone  
270 g de queso Philadelphia  
200 g de azúcar  
4 huevos M  
½ cucharadita de pasta de vainilla  
1 cucharada de ralladura de limón  
5 gotas de extracto de limón  
30 g de almidón de maíz

Precalentar el horno a 170 °C.

Engrasar la base y paredes de un molde de clip desmontable de 18 cm con espray especial de desmoldado o con mantequilla derretida. Cubrir la base con papel de hornear y engrasar de nuevo.

Preparar la masa sablé de acuerdo a las instrucciones de la [pág. XXX](#), hornear 20 minutos y dejar enfriar totalmente.

Cubrir ahora los laterales con papel de hornear y engrasar de nuevo.

Para el relleno, añadir el resto de los ingredientes en el procesador y pulsar durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar 15-30 segundos más.

Verter en el molde y hornear 35-45 minutos.

Pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar totalmente dentro con la puerta entreabierta.

Enfriar en la nevera mínimo 24 horas.

Colocar sobre la tarta fresas, frambuesas y arándanos.

44 Cheesecakes Clásicos



Estoy segura de que esta será una de esas recetas que harás una y otra vez porque es deliciosa. Puedes hacerlo también en un molde rectangular, alternar las capas como en esta receta o bien dejar la mezcla del cheesecake en el centro y el banana bread en la base y la parte de arriba. ¿Te lo imaginas? Yo ya estoy salvando.

## CHEESECAKE DE BANANA BREAD

**Para el banana bread**  
125 g de aceite de girasol  
1 huevo  
3 plátanos maduros  
100 g de azúcar  
50 g de azúcar moreno integral de caña  
210 g de harina de trigo

1 cucharadita de polvo de hornear (Royal)  
½ cucharadita de bicarbonato  
1 cucharadita de canela en polvo  
50 g de pepitas de chocolate

**Para el relleno**  
300 g de queso Philadelphia  
100 g de azúcar  
100 g de nata fresca  
2 huevos M  
1 cucharadita de pasta de vainilla  
15 g de almidón de maíz

Precalentar el horno a 165 °C.

Engrasar la base y paredes de un molde de clip desmontable de 18 cm. Cubrir la base y los laterales con papel de hornear y engrasar de nuevo.

Para el relleno, añadir los ingredientes en el procesador y pulsar durante 30 segundos. Comprobar que no haya quedado ningún grumo. Si fuera así, bajarlo con la espátula y procesar 15-30 segundos más.

Para el banana bread, mezclar en un bol con unas varillas el aceite, huevo, plátanos hechos puré y azúcar. En otro bol mezclar la harina, el polvo de hornear y el bicarbonato. Verter la harina sobre los ingredientes líquidos y mezclar bien con una espátula para que se integren todos los ingredientes. Añadir las pepitas de chocolate.

Verter la mitad del banana bread en la base del molde. Sobre esta mezcla verter la mitad del relleno. Repetir la operación y terminar con el relleno. Se puede hacer un pequeño marmolado en forma de zeta con un cuchillo, solo una vez.

Hornear 55-60 minutos.

Pasado este tiempo, apagar el horno y dejar enfriar totalmente dentro con la puerta entreabierta.

Enfriar en la nevera mínimo 24 horas.

Derretir 30 g de chocolate negro en el microondas y dejar que enfrie un poco. Introducir el chocolate en una manga de plástico preparada con una boquilla número 3 o cortar la punta unos milímetros. Decorar mientras está fría de la nevera con el chocolate en forma de zigzag.

64 Cheesecakes Clásicos

