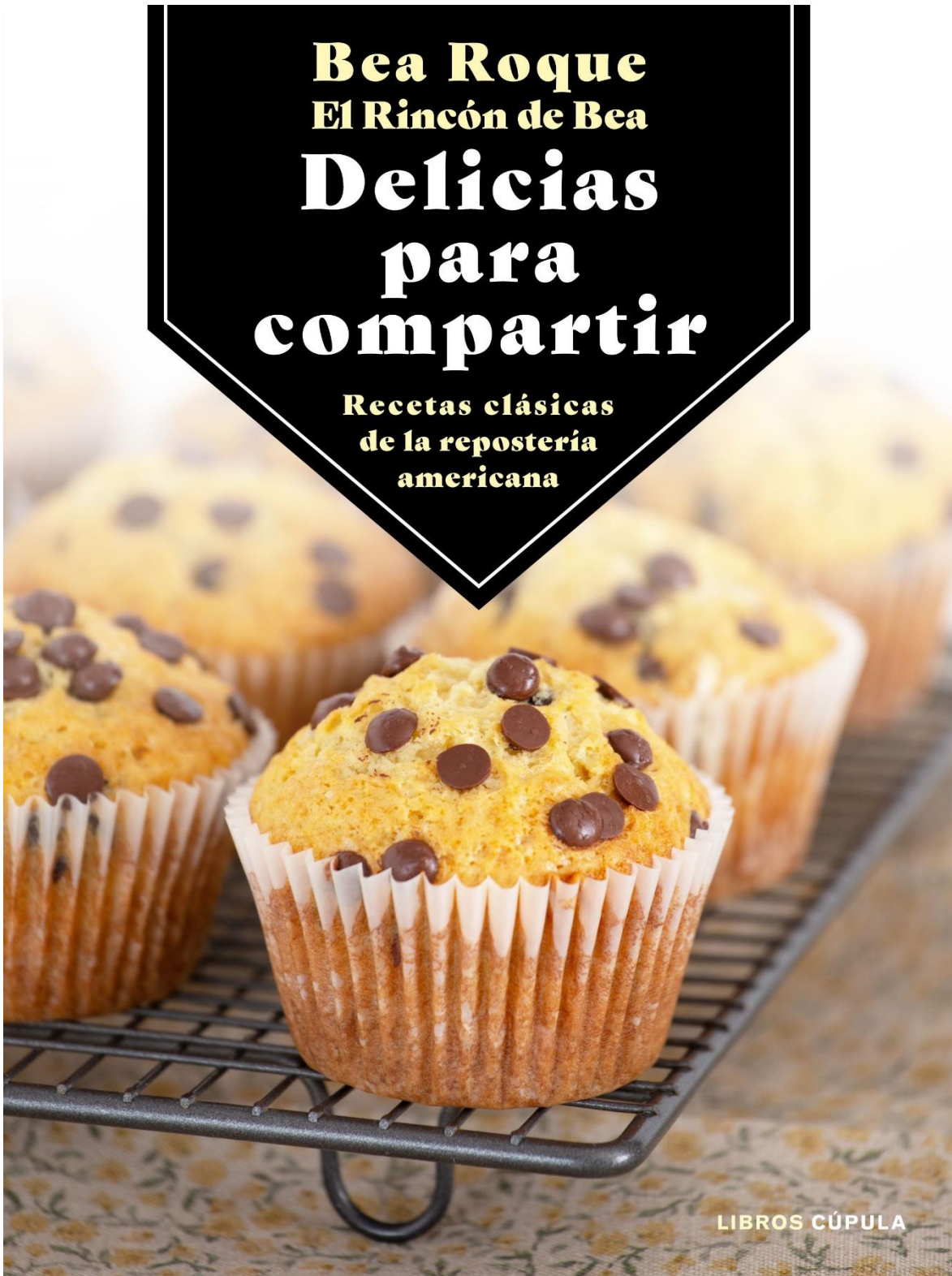


LIBROS CÚPULA

Bea Roque
El Rincón de Bea
Delicias
para
compartir

**Recetas clásicas
de la repostería
americana**



LIBROS CÚPULA

A la venta el 11 de octubre de 2020

LIBROS CÚPULA



El rincón de Bea: delicias para compartir

Recetas clásicas de la repostería americana

BEA ROQUE

«La repostería es pura magia. Una transformación maravillosa e increíble que tiene lugar en tu cocina, ante tus ojos. Que de cuatro ingredientes tan humildes como la harina, los huevos, el azúcar y la mantequilla puedas obtener resultados tan diferentes es, sin duda, un auténtico milagro. Así que enciende tu horno, coge tu batidora, elige la receta de este libro que más te guste y empieza a cocinar algo rico. Prepárate para llenar tu casa de los olores deliciosos que saldrán de tu cocina y comparte esas delicias hechas con todo tu amor.»

Bea Roque nos descubre en este libro, totalmente revisado y actualizado, y convertido ya en un clásico, toda la **pasión por la pastelería, principalmente americana, de los grandes especialistas: pound cakes, muffins dulces y salados, pies, cupcakes, cookies y mug cakes**, entre otras muchas deliciosas recetas que no podrás resistirte a compartir...

LIBROS CÚPULA

(Pound cake de limón)

Es increíble el sabor que tiene este bizcocho con tan solo la ralladura de limón. Se conserva húmedo y jugoso varios días. Puedes sustituir la ralladura del limón por la de naranja o lima; quedará muy rico en cualquier caso.

INGREDIENTES

175 g de mantequilla
175 g de azúcar
2 huevos
175 g de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
75 ml de leche
Ralladura de 2 limones



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 175 °C.
- Engrasar, con aceite o espray especial de desmoldado, un molde de cake alargado de 21 cm.
- Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal. Reservar.
- Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa, con el azúcar disuelto por completo.
- Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado.
- Agregar la ralladura de los dos limones.
- Añadir la harina que tenemos reservada en dos veces, alternándola con la leche, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.
- Verter la mezcla en el molde alargado que tenemos preparado y alisar la superficie.
- Hornear entre 40 y 45 minutos, hasta que, al pincharlo con una brocheta, esta salga completamente limpia.
- Sacar del horno y dejar enfriar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

LIBROS CÚPULA

Bacon & Cheese Muffins (muffins de beicon y queso)

Siempre que tengo oportunidad declaro mi pasión por el queso. Sin exagerar, podría vivir de pan, vino y queso. Estos muffins salados son mi debilidad...

INGREDIENTES

(para unos 10 muffins)

SECOS

- 300 g de harina
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 125 g de beicon ahumado, cortado en tiritas
- 100 g de queso rallado

LÍQUIDOS

- 250 ml de leche
- 60 g de aceite de oliva de sabor suave
- 30 g de yogur natural
- 1 huevo



PREPARACIÓN

- Freír en una sartén, sin aceite, el beicon hasta que esté bien dorado y crujiente.
- Reservar y dejar enfriar en un plato sobre un papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.
- Precalentar el horno a 200 °C.
- Engrasar, con aceite o spray especial de desmoldado, los huequitos de una bandeja especial para *muffins*. Engrasar también alrededor de los bordes de cada hueco.
- Mezclar en un bol los siguientes ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal y 80 gramos del queso rallado.
- En otro bol, agregar los ingredientes líquidos: aceite, huevo, leche y yogur; con unas varillas, remover hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados. Incorporar el beicon.
- Añadir los ingredientes líquidos a los secos y, con una espátula de silicona, mezclar hasta obtener una masa uniformemente humedecida, sin pasarnos en el mezclado. No revolver esta preparación más de 15 a 17 veces. No importa si queda algún resto de harina o grumo, ya que desaparecerá durante el horneado.
- Con una cuchara dosificadora de helado, ir colocando porciones de la masa en los huecos de la bandeja de *muffins*, llenándolos tres cuartas partes de su capacidad.
- Colocar una pequeña cantidad del queso rallado restante, repartiéndolo sobre los *muffins*.
- Hornear entre 20 y 25 minutos o hasta que estén doraditos, la superficie esté seca y, al pinchar en el centro del *muffin* con un palillo, este salga limpio.
- Dejar enfriar sobre una rejilla dentro del molde unos 5 minutos.
- Con cuidado y la ayuda de una espátula, ir desmoldando los *muffins* y dejarlos enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Servirlos tibios.

LIBROS CÚPULA

Cherry Pie (tarta de cerezas)

Como en todas las tartas de fruta tendrás que decidir si necesitas más o menos azúcar, dependiendo del dulzor de las mismas. No es lo mismo hacer una tarta con cerezas tipo guindas que son más amargas, que con unas picotas bien dulces.

INGREDIENTES

Media receta de masa para *pie* parcialmente horneada (página 115)

1 kg de cerezas / picotas deshuesadas

125 -150 g azúcar

30 g almidón de maíz

1 cucharada zumo de limón

1 cucharadita de pasta de vainilla

30 g de mantequilla cortada a trocitos

Un poco de agua y leche para pintar

Azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

- Preparar, en un molde redondo de 23 cm, una receta entera de doble masa de la manera indicada en la página 115.
- En un bol mezclar el almidón de maíz y el azúcar. Echar esta mezcla en otro bol sobre las cerezas y distribuir uniformemente. Añadir el zumo de limón y la vainilla.
- Echar la mezcla de la fruta en el molde, sobre la masa cruda, haciendo una montaña en el centro. Parece que es demasiado, pero al hornearse la fruta pierde volumen.
- Colocar la mantequilla en trocitos sobre la fruta.
- Estirar el segundo disco de masa, de la misma manera que el primero. Con un cortador hacerle unos pequeños agujeros para que pueda salir el vapor durante el horneado.
- Colocar el segundo disco de masa sobre el molde con la fruta y sellar los laterales.
- Enfriar en la nevera durante 30 minutos.
- Pincelar con un chorrito de leche disuelta en agua y espolvorear con azúcar.
- Precalentar el horno a 190 °C.
- Colocar el molde sobre la rejilla del horno cubierta con papel de hornear.
- Hornear durante 60-70 minutos o hasta que la masa esté doradita y el jugo de la fruta esté hirviendo.
- Si vemos que la masa se dora demasiado durante el horneado, cubrirlo con papel de aluminio sin aplastar.
- Dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.
- Comer tibia o a temperatura ambiente.



LIBROS CÚPULA



Bourbon Creams (galletas Bourbon)

Estas galletas son todo un clásico. Se trata de una galletita de forma rectangular, con el nombre impreso, rellenas de una crema de chocolate, con forma de sándwich. Y su nombre no tiene nada que ver con el bourbon, la bebida alcohólica.

INGREDIENTES

(para unas 24 galletas/12 sándwiches)

125 g de mantequilla
100 g de azúcar glas
2 cucharadas de Golden Syrup
175 g de harina
60 g de almidón de maíz
½ cucharadita de polvo de hornear
60 g de cacao en polvo Valor
2 cucharadas de leche
Nutella

PREPARACIÓN

- Tamizar la harina con el almidón de maíz, el polvo de hornear y el cacao, y reservar.
- Batir la mantequilla con el azúcar glas y la miel de caña hasta que esté cremosa.
- A velocidad baja, añadir la harina que teníamos reservada hasta que esté justo incorporada.
- Si la masa está muy seca, añadir la leche poco a poco para ligarla.
- Dividir la masa en dos porciones.
- Estirar con un rodillo cada una de las masas entre dos papeles de hornear. La masa debe tener un grosor de 0,3 cm.
- Refrigerar las dos porciones al menos 2 horas o congelar unos 15 minutos.
- Pasado este tiempo, cortar las galletas con un cortador rizado rectangular y volver a congelar las galletas de nuevo para que no pierdan la forma.
- Hornear con el horno precalentado a 175 °C entre 12 y 14 minutos.
- Cuando estén horneadas, dejar reposar las galletas en una rejilla para que se enfríen totalmente.
- Para hacer los sándwiches, rellenar con Nutella.

LIBROS CÚPULA

INDICE

Contenido

Sobre mí

Introducción

Ingredientes

Equipamiento

¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid?

Aclaraciones generales a todas las recetas

Unos consejos antes de empezar

Pound Cake

Introducción

Classic Pound Cake (*pound cake* clásico)

Coffee & Walnut Pound Cake (*pound cake* de café y nueces)

Coconut Pound Cake (*pound cake* de coco)

Lemon Pound Cake (*pound cake* de limón)

Banana Bread (pan de plátano)

Orange & Chocolate Chip Pound Cake (*pound cake* de naranja y pepitas de chocolate)

Choco & Coco Pound Cake (*pound cake* de chocolate y coco)

Pumpkin, Walnut & Chocolate Pound Cake (*pound cake* de calabaza, nueces y chocolate)

Lemon & Cream Cheese Pound Cake (*pound cake* de limón y queso)

Carrot Pound Cake (*pound cake* de zanahoria)

Muffins dulces y salados

Introducción

Yogurt & Lemon Muffins (*muffins* de yogur y limón)

Honey & Raisin Muffins (*muffins* de miel y pasas)

Banana & Chocolate Chip Muffins (*muffins* de plátano y pepitas de chocolate)

Sweet Potato & Cinnamon Muffins (*muffins* de boniato y canela)

Chocolate Chip Muffins (*muffins* con pepitas de chocolate)

Buttermilk & Cinnamon Muffins (*muffins* de buttermilk y canela)

Cheese & Onion Muffins (*muffins* de queso y cebolla)

Bacon & Cheese Muffins (*muffins* de beicon y queso)

Tomato & Mozzarella Muffins (*muffins* de tomate y mozzarella)

Corn Muffins (*muffins* de maíz)



Cupcakes

Introducción

Classic Vanilla Cupcakes (*cupcakes* clásicos de vainilla)

Classic Chocolate Cupcakes (*cupcakes* clásicos de chocolate)

Lemon Cupcakes (*cupcakes* de limón)

Banana Cupcakes (*cupcakes* de plátano)

Carrot Cupcakes (*cupcakes* de zanahoria)

Coconut & Lime Cupcakes (*cupcakes* de coco y lima).

Red Velvet Cupcakes (*cupcakes* de terciopelo rojo)

Devil's Food Cupcakes (*cupcakes* pecado de chocolate)

Guinness Cupcakes (*cupcakes* de Guinness)

LIBROS CÚPULA

Pies

Introducción
La masa
Chocolate Pie (tarta de chocolate)
Calabaza y sirope de arce)
Sweet Potato Pie (tarta de boniato)
Lemon Meringue Pie (tarta de limón y merengue)
Merengue italiano
Key Lime Pie (tarta de lima de Los Cayos)
Pecan Pie (tarta de pecanas)
Cherry Pie (tarta de cerezas)
Cranberry & Pear Pie (tarta de arándanos rojos y pera)
Blueberry Pie (tarta de arándanos azules)

Masas

Introducción
White Loaf (pan blanco de molde)
Dinner Rolls (panecillos blancos)
Potato Rolls (panecillos de patata)
Cinnamon Rolls
Challah
Hot Cross Buns (panecillos de Pascua)
Pumpkin Bread (pan de calabaza)
Chocolate Bread (pan de chocolate)
Cinnamon & Raisin Bread (pan de canela y pasas)

Pequeños placeres

Introducción
Chocolate Mug Cake (bizcocho de chocolate en taza)
Vanilla & Chocolate Chip Mug Cake (bizcocho de vainilla y pepitas de chocolate en taza)

Carrot & Nut Mug Cake (bizcocho de zanahoria y nueces en taza)
Raspberry Mug Cake (bizcocho de frambuesa en taza)
Flores de galleta
Peanut Butter Blossoms (galletas de mantequilla de cacahuete decoradas)
Bourbon Creams (galletas Bourbon)
Springerle

Frostings

Classic Vanilla Buttercream (*buttercream* clásico de vainilla)
Chocolate Buttercream (*buttercream* de chocolate)
Lemon Buttercream (*buttercream* de limón)
Lime Buttercream (*buttercream* de lima)
Vanilla Cream Frosting (*frosting* cremoso de vainilla)
Raspberry Cream Frosting (*frosting* cremoso de frambuesa)
Orange Cream Frosting (*frosting* cremoso de naranja)
Cocoa Cream Frosting (*frosting* cremoso de cacao)
Cream Cheese Frosting (*frosting* cremoso de queso)
Combinaciones de sabores de *frostings* y *cupcakes*
Medidas y conversiones
¿Qué ha fallado?
Glosario inglés-español de ingredientes para repostería
Glosario inglés-español de términos de repostería



LIBROS CÚPULA



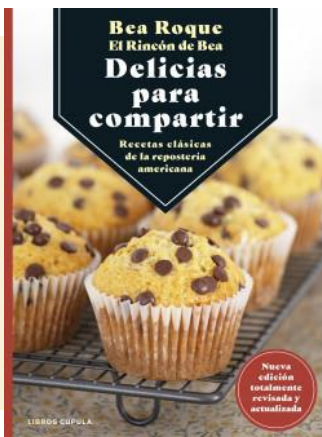
LA AUTORA: BEA ROQUE

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.

Ha publicado anteriormente los libros: *El Rincón de Bea* (2013, premio Gourmand al Mejor libro revelación de cocina), *Fiesta*, *Las mejores tartas de queso*.



DELICIAS PARA COMPARTIR

Recetas clásicas de la repostería americana

Autor: Bea Roque. El rincón de Bea

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 19 cm x 25,5 cm

Cartoné

PVP c/IVA: 19,90 €

A la venta el 11 de octubre de 2022

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

www.planetadelibros.com

