

A la venta desde el 22 de marzo de 2023



JONCAKE

LAS TARTAS DE QUESO
MÁS GOURMET

JON CAKE

**El libro y las recetas del gran renovador gourmet
de las tartas de queso.**

Sin duda, la tarta de queso se ha convertido en el postre de moda. **Jon Cake**, el joven chef que ha revolucionado el mundo de las **cheesecakes**, recoge en este libro los secretos mejor guardados de las mejores tartas de queso, como las que elabora artesanalmente y a diario en su obrador del Born barcelonés, donde ha desarrollado más de 200 tartas de queso diferentes y donde se forman interminables colas para probar sus extraordinarias propuestas.

A través de la búsqueda de la textura perfecta, el equilibrio absoluto de los ingredientes, el uso de la materia prima de mejor calidad y, sobre todo, con el sabor a queso como elemento indiscutible, Jon Cake nos descubre en este su primer y esperado libro todo un mundo de sabores infinitos para apasionarse, como él, por la cocina y las tartas de queso más gourmet.

Más de 30 recetas de deliciosas tartas tradicionales y alternativas reinventadas con su sello particular: de chocolate, de café, de galleta Lotus, de chocolate blanco, la famosa tarta de La Viña... Esta obra supone además una inmersión profunda y exhaustiva en el universo del queso: tipos, elaboración, maridajes...



¿QUÉ HACE UN INGENIERO ESCRIBIENDO UN LIBRO SOBRE TARTAS DE QUESO?

Hablar de Jon Cake sin entender por qué y cómo he llegado hasta aquí resulta complicado, porque quizá la pregunta que se puede hacer cualquiera que sostenga este libro entre sus manos (y conozca un poco de mi historia) es: «¿Qué hace un ingeniero escribiendo un libro sobre tartas de queso?».

Desde sus inicios, el proyecto de Jon Cake aparece como una excusa o una vía para poner el queso como protagonista, en el contexto de la pastelería o del dulce, en el mundo de las tartas de queso. Siempre cuento que las tartas de queso han sido el hilo conductor que me ha permitido trabajar, sin descanso, una materia prima tan versátil y con tantas variantes como es el queso: hablamos de que, en el momento de escribir este libro, hemos utilizado más de 120 variedades de queso en la elaboración de nuestras tartas, y podría apostar que, en el momento de su publicación, la cifra superará las 200 variedades.

Esto es posible porque la materia prima en cuestión es, posiblemente, una de las que ofrezca más variedades diferentes.

Al fin y al cabo, el queso no deja de ser un producto elaborado y, por ello, existen cientos de maneras de elaborarlo, y miles de resultados diferentes, que dan lugar a más de 2.000 variedades de queso diferentes alrededor del mundo, y eso es una gran ventaja.

Aunque creo que hay que remontarse un poco más atrás para entender cuándo y cómo nace este proyecto, porque tanto el contexto como mi historia personal influyen en cómo se ha desarrollado y hacia dónde se dirige.

«Este libro también pretende poner en valor todo el trabajo que hay detrás del mundo del queso, sobre todo poniendo el relieve en el trabajo de pequeños artesanos que elaboran auténticas delicias, quesos maravillosos, a veces poco valorados. Creo que es importante que la gente entienda que un producto no es solo la materia prima que lo compone, sino todo el sacrificio que hay detrás, el aprendizaje, la prueba y el error, el respeto al entorno, la recuperación de algunas especies de animales, la sostenibilidad y el trabajo en general». Jon Cake

UN POCO DE HISTORIA DE LA TARTA DE QUESO

Podemos pensar que la tarta de queso es algo moderno, quizá que es una receta bastante actual, pero la realidad es bien diferente: probablemente se trate de una receta con más de 4.000 años de antigüedad (algunos afirman que su origen está en la isla griega de Samos, en el mar Egeo), aunque si nos atenemos a las primeras referencias que se hacen en la historia nos quedaremos en la Antigua Grecia, sobre el siglo VIII a. C., dónde encontraremos los *plakons* griegos (los romanos lo llamarán *placenta*) y las primeras tartas de queso.

Estos dulces, en realidad algo parecido a una galleta, se realizaban con una mezcla de queso blanco, miel como endulzante y harina, y seguramente se trate de la tarta de queso (por llamarla de alguna manera) más antigua de la historia.

Más adelante, los romanos, después de conquistar Grecia, añadirían huevo a la receta para hacer el *libum* y, dado que su imperio fue muy extenso, dicha receta empezaría a modificarse a lo largo y ancho de sus dominios, dando lugar a diferentes versiones de la tarta de queso.

Faltaría mucho todavía para que, alrededor de 1930, apareciera la primera *New York cheesecake*, que con los años acabaría dando lugar a otras versiones, como pueda ser la «tarta de queso vasca quemada» (*Basque burnt cheesecake*), la *cotton cheesecake* japonesa y otras variaciones (la nuestra, por ejemplo).



La receta viaja a Roma

Si los griegos tenían su postre emblemático, los romanos no iban a ser menos, por lo que una de las decisiones que resolvieron cuando Roma conquistó Grecia fue incorporar parte de su recetario y darle su toque personal, y así aparecieron el *libum*, el *savillum* y otras recetas que empiezan a recordar a nuestra tarta.

La pasión por la tarta de queso no es algo nuevo, y cuando los romanos la descubrieron quisieron añadirle un toque diferencial, acercándola más a la receta que conocemos actualmente mediante el uso de huevo. En el mismo libro que aparecía la receta de los *plakons* griegos, *De agricultura*, aparece el *libum* romano y el *savillum*, otra versión de la tarta de queso, entre muchas otras recetas dulces que emplean queso.

El *libum* realmente nace como una ofrenda a los dioses, de manera que cuando se elaboraba se dejaba una pequeña parte en el altar y el resto se repartía entre los asistentes, ya fuera en festividades, en sacrificios o en el culto doméstico. Catón el Viejo describe la receta como sigue:

El libum se hace de esta manera: se colocan dos libras de queso en un mortero. Cuando estén bien desmenuzadas, añade una libra de trigo candéal o, si quieres que sea más tierno, media libra sola y la mezclarás cuidadosamente con el queso. Añadirás un huevo y lo mezclarás de nuevo. Con esta masa harás un pan y lo colocarás sobre unas hojas y, con el fuego bien caliente, lo cocerás lentamente en una olla de barro.

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y TÉ MATCHA

Buscando tartas diferentes nos encontramos de manera bastante obvia, porque lo hace mucha gente, mezclando té matcha y chocolate blanco. La verdad es que el sabor me convencía, pero queríamos añadir alguna variedad a esta tarta para que no fuera la mezcla de siempre. Me acordé entonces de la pimienta baya timut, que habíamos descubierto en la escuela a través de un postre de Sofía Morais en la escuela, en un postre donde utilizaba fresa, aceituna negra y aromatizaba una espuma con esta especia. Le aporta un toque cítrico, pero quizá con un punto más robusto, un sabor que es divertido porque la gente no lo suele identificar, pero gusta. Y así nació la tarta de chocolate blanco y té matcha, que sería la primera de una serie de tartas con chocolate blanco que, como ya he comentado, gustan mucho.

Ingredientes

para el relleno:

- 500 g de queso crema
- 250 g de chocolate blanco
- 5 g de té matcha
- 300 g de huevo
- 150 g de azúcar
- 200 g de nata 35 % MG
- 50 g de harina
- 3-4 bayas pimienta timut

para la base:

- 200 g de galletas María Dorada
- 90 g de mantequilla

Preparación

Precalentamos el horno a 195 °C.

Calentamos la nata con las bayas de pimienta timut hasta que hierva. Tapamos con film y reservamos durante 30 minutos.

Para la base, trituramos todos los ingredientes y disponemos sobre la base de un molde de 22 cm, cubierta con papel sulfurizado, pero dejando libres los bordes. Untamos los bordes con mantequilla y presionamos bien las galletas contra la base del molde y congelamos un mínimo de 10 minutos.

Para el relleno, volvemos a calentar la nata y vertemos sobre el chocolate blanco a través de un colador, para poder retirar las bayas de pimienta. Emulsionamos bien con ayuda de una batidora y añadimos el té matcha, y seguimos mezclando para evitar que queden grumos.

Añadimos el resto de ingredientes y batimos hasta que la mezcla quede totalmente homogénea. Vertemos sobre el molde y horneamos durante 25-27 minutos.

Reservamos en un lugar frío durante 2 o 3 horas y servimos.

Se puede añadir un toque más especial espolvoreando té matcha por encima de la tarta, una vez fría, pero entonces recomendaría eliminar cierta cantidad del relleno para que el sabor no se coma el resto.



TARTA FRÍA DE TIRAMISÚ

Cuando te pones a revisar recetas de tarta de queso, una que nunca falla es la tarta de tiramisú, quizá porque el queso, en este caso mascarpone, aparece como ingrediente en común en ambas recetas, y porque, ¿a quién no le gusta el tiramisú?

Para que esta tarta nos recuerde lo máximo a un tiramisú lo esencial será emular los sabores de este en las diferentes partes, por lo que añadiremos bizcocho de soletilla y café a la base, y si deseamos un poco de amaretto sustuiremos parte del queso crema por queso mascarpone y lo coronaremos con una capa de cacao en polvo.

INGREDIENTES

500 ml de nata

350 g de azúcar

200 g de queso Philadelphia

400 g de queso mascarpone

1 sobre de gelatina

150 g de galletas

50 g de bizcochos de soletilla

90 g de mantequilla

50 g de café

Cacao puro en polvo

200 ml de agua

Preparación

Trituramos los bizcochos de soletilla muy finamente para poder mezclarlos con las galletas y la mantequilla. Cuando esté todo bien mezclado añadimos el café, que tiene que ser intenso y potente de sabor. Colocamos esta mezcla en la base de un molde de 22-24 cm y dejamos reposar en la nevera. En caso de querer añadir amaretto se le puede añadir al gusto a la mezcla anterior. Por otro lado, montamos la nata con el azúcar y reservamos.

Disolvemos la gelatina en los 200 ml de agua y añadimos a la mezcla de quesos, previamente batidos, hasta que esté homogéneo, pero sin que llegue a enfriarse. Mezclamos con la nata con movimientos envolventes para que no pierda volumen y vertemos sobre las galletas.

Dejamos reposar en la nevera al menos 3 horas, hasta que quede bien compacta, y en el momento de servir espolvoreamos cacao en polvo por encima hasta cubrir toda la superficie de la tarta.



TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE NEGRO

Los amantes del chocolate negro no paraban de repetirme que aquella tarta, de la que tan orgullosos estamos, no sabía lo suficiente a chocolate. Tenía un punto de chocolate con leche, sí, pero la querían más pura, más intensa.

Entonces llegó el Día Mundial del Chocolate de 2022 y decidimos que había llegado el momento de sacar una edición especial, una tarta de queso con todavía más chocolate, con cacao, más negra, más potente, más intensa, e igual de cremosa.

Prueba tras prueba conseguimos llegar a esta receta que os dejo aquí: la tarta de queso y chocolate negro con *nibs* de cacao bañados en cacao.



Ingredientes

para el relleno:

200 g de queso Philadelphia

250 g de chocolate 70 %

250 g de huevo

220 g de azúcar

300 g de nata 35 % MG

100 g de cacao en polvo

100 g de agua

para la base de galleta:

145 g de galletas María Dorada

72,5 g de mantequilla

8 g de cacao en polvo

Preparación

Trituramos las galletas María Dorada hasta que queden bien finas. Añadimos la mantequilla cortada en dados en frío y el cacao y trituramos hasta que quede homogéneo.

Forramos un molde desmoldable de 22 cm con papel sulfurizado solamente por la base y añadimos mantequilla en spray a los laterales (deben quedar en contacto directo con la tarta).

Ponemos la base de galletas presionando bien para que quede una capa uniforme. Congelamos durante 10 minutos.

Calentamos la nata con el azúcar hasta llevar a ebullición y vertemos sobre el chocolate negro, y trituramos bien con la túrmix intentando incorporar la mínima cantidad de aire posible. Añadimos el resto de ingredientes y trituramos hasta que quede una textura homogénea.

Vertemos la mezcla sobre el molde congelado y horneamos durante 21-22 minutos a 205 °C. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Jon Cake

¿Qué hace un ingeniero escribiendo un libro sobre tartas de queso?

¿Cómo nace Jon Cake?

Más allá de las recetas, un poco de historia

De la tarta de queso quemada a la propuesta de Jon Cake

Los sentidos y la experiencia

La tarta de queso y el mundo que crece alrededor

El queso, el protagonista

¿Leche cruda o pasteurizada?

Transformación de la leche

Qué tipos de quesos hay, o cómo los clasificamos, ¿es posible?

La tarta de queso en la Historia

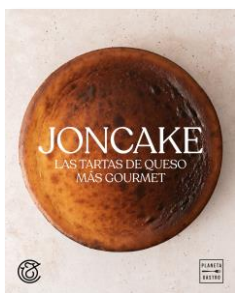
Más allá del queso también hay tartas de queso

¿Qué será de la tarta de queso?

SOBRE EL AUTOR, JON CAKE

Jon Cake se ha convertido en el gran renovador de las tartas de queso gourmet y de gran calidad en nuestro país. Su establecimiento en el Born barcelonés genera a diario colas interminables para probar sus extraordinarias tartas.

Jon García es ingeniero aeronáutico de formación y cocinero y pastelero por vocación. La pasión por la cocina fue el motivo por el que decidió abandonar la estabilidad y la comodidad de una vida tranquila, y con 27 años lo apostó todo por la cocina. Tras pasar por restaurantes como El Cellar de Can Roca, La Tasquería o Lera, emprendió esta aventura en solitario en tiempos convulsos, creando JonCake y, con ello, la tarta de queso artesana más gourmet.



JON CAKE. LAS TARTAS DE QUESO MÁS GOURMET

Jon Cake

Planeta Gastro, 2023

19 x 23 cm

200 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 29,50 €

A la venta desde el 22 de marzo de 2023

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Planeta Gastro

T. 619 212 722

lescudero@planeta.es

EL LIBRO POR DENTRO

Chocolate blanco y albahaca

A petición popular tuvimos que ponernos manos a la obra para cocinar otra tarta de chocolate blanco, aunque pretendíamos buscar algo fuera de lo habitual y que no fuese un sabor tan utilizado como el té matcha.

De entre todas las propuestas ganó la de albahaca: sencillamente chocolate blanco y albahaca, pero a la tarta le faltaba algo, era muy plana. Buscamos entonces qué añadir sin que perturbara el sabor principal, y encontramos en el yogur griego un perfecto aliado. Le aportaba acidez y un sabor más lácteo sin modificar la textura.

Ingredientes

para el relleno:

420 g de queso crema
100 g de yogur griego
250 g de chocolate blanco
300 g de huevo
150 g de azúcar
200 g de nata 35% MG
50 g de harina
2 g de albahaca

para la base:

200 g de galletas María Dorada
90 g de mantequilla

Preparación

Precalentamos el horno a 195 °C.

Primero, escaldamos la albahaca: ponemos un cazo con agua y una pizca de sal. Cuando hierva, echamos la albahaca unos segundos y retiramos sobre un bol con agua con hielo. De esta manera conseguiremos que mantenga el color en toda la elaboración. Calentamos la nata con la albahaca hasta que hierva. Tapamos con film y reservamos durante 30 minutos. Trituramos.

Para la base, trituramos todos los ingredientes y disponemos sobre la base de un molde de 22 cm, cubierto con papel sulfurizado, pero dejando libres los bordes. Untamos los bordes con mantequilla. Presionamos bien las galletas contra la base del molde y congelamos durante un mínimo de 10 minutos.

188



Tarta de queso y Donuts®

Detrás de esta historia no hay mucha poesía, todo nace cuando un día, mientras me comía un Donuts®, se me ocurre que podemos probar a realizar una tarta que sepa a este dulce, pero que siga manteniendo la textura cremosa de nuestras tartas. Sinceramente, no tenía muchas esperanzas puestas en esa tarta, puesto que una parte muy importante de este producto es la textura, tanto la masa interior como el ligero crujiente del glaseado de encima.

Como siempre, solo podíamos salir de dudas efectuando las pruebas pertinentes, y el resultado fue una tarta de queso, con pinta de tarta de queso, color ligeramente marrón y un sabor a Donuts® y a nada más. Y el sabor es buenísimo, así que poco más había que hacer: ajustar la receta... ¡y listo!

Ingredientes

para el relleno:

400 g de queso crema
250 g de Donuts®
300 g de huevo
250 g de nata
180 g de azúcar
10 g de harina

para la base:

100 g de galletas María Dorada
40 g de Donuts® deshidratado
75 g de mantequilla

Preparación

Para deshidratar el Donuts® lo cortamos en pedazos y lo ponemos en el horno a 80 °C durante una hora, hasta que esté seco. Reservamos.

Precalentamos el horno a 200 °C.

Para la base, trituramos todos los ingredientes y lo disponemos sobre la base de un molde de 22 cm, cubierto con papel sulfurizado, pero dejando libres los bordes. Untamos los bordes con mantequilla. Presionamos bien las galletas contra la base del molde y congelamos durante un mínimo de 10 minutos. Si os gustan las especias, pero con moderación, no pongáis especias en la base.

Ponemos la nata un cazo y llevamos a ebullición. Añadimos

211

Los sentidos y la experiencia

Todos sabemos que si comemos un trozo de queso directamente de la nevera no vamos a notar prácticamente nada, será como masticar un pedazo de plástico o algo parecido. También nos gusta la sopa caliente y el gazpacho frío, pero ¿por qué?

Obviamente, aparte de la temperatura, hay más factores que influyen en la percepción de los sabores,¹ y la textura es uno de ellos, por lo que desde el principio del proyecto se convierte en una obsesión: la textura tiene que ser perfecta y acompañar de manera armoniosa al sabor de las tartas.

Percepción tacto, textura y temperatura, importancia de estos factores

Galleta o sin galleta, la eterna disputa

Hay quien considera que la galleta no favorece en nada a esta tarta, cuyo origen es la *New York cheesecake*, con base de galleta, o si nos remontamos un poco más atrás, la tarta de queso quark alemana, también con base de galleta.

Pero si nos remontamos a los orígenes de la «tarta de queso vasca», que hoy ya se conoce alrededor del mundo como *Basque burnt cheesecake*, encontramos dos tartas totalmente diferentes, pese a compartir una idea en común: tiene que ser una tarta de queso fluida o cremosa, diferenciándola así de su original. En La Viña de San Sebastián la preparan sin

1. Recomendando la lectura de *Mouthfeel: how texture makes taste*, donde se explica cómo influyen los sentidos en la percepción de los sabores y en cómo nuestra mente juega con todos los sentidos.



En España tenemos quesos que siguen esta tradición de maduración en cuevas, y son los que se desarrollan en los Picos de Europa: en Asturias tenemos el queso cabrales y el gamonéu, en León el queso de Valdeón y en Cantabria encontramos el queso Picón de Bejes-Tresviso. Estos quesos se maduran en cuevas, donde el ambiente húmedo y la presencia de hongos y bacterias presentes en la cueva producen quesos con un carácter muy especial, que hablan del territorio donde se han elaborado. Por lo general, para favorecer el desarrollo del hongo en el interior del queso, se agujerean los quesos de arriba hasta abajo para favorecer la entrada del oxígeno y la proliferación de este hongo.

Como curiosidad, en el Reino Unido se encuentran quesos que, además del color azul, tienen un predominante color naranja, que en sus orígenes se debía a que los pastos que consumían las vacas eran ricos en betacarotenos, aunque ha hecho que, con el paso de los años, sea una seña característica de estos quesos y, por lo tanto, se empleen colorantes.

Entre ellos, encontramos el queso Blau del Mas del tipo Shropshire Blue que elabora Phil Roberts, de Artesans dels Avalls, en un pequeño paraje escondido en Les Escaules. En este caso es un queso de leche cruda de vaca, al que se le añade annatto o achiote como colorante, y que se deja madurar durante seis semanas sin agujeros, para hacérselos posteriormente y dejarlo, al menos, tres meses más. El resultado es un queso de pasta semidura, de un color anaranjado intenso con vetas azules, con aromas terrosos y de bodega, de sabor intenso y ligeramente picante.