

MILK BAR

Todo sobre las tartas y pasteles



christina tosi

PLANETA
GASTRO



Todo sobre las tartas y pasteles

Christina Tosi

con Courtney McBroom

Fotografías de Gabriele Stabile y Mark Ibold

Traducción de Cillero & de Motta

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase 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 o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente en Estados Unidos por Clarkson Potter/Publishers, un sello de Crown Publishing Group, una división de Penguin Random House LLC, Nueva York, bajo el título *All about cake*.

© Christina Tosi, 2018

© de las fotografías: Gabriele Stabile

© adicionales de las fotografías: página 31: cortesía de Crain's Communications, de Buck Ennis; páginas 89, 91 y 200: Milk Bar, Ursula Viglietta y Sarah Crowder.

Diseño de cubierta: Jen Wang

Fotografías de cubierta: Gabriela Stabile

© de la traducción, Cillero & de Motta

Editorial Planeta, S. A., 2024

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

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

www.planetadelibros.com

Primera edición: abril de 2024

Depósito legal: B. 1.394-2024

ISBN: 978-84-08-28704-9

Impresión y encuadernación: Egedsa

Printed in Spain - Impreso en España



sumario

una confesión

9

demasiada información

13

bundt cakes, bizcochos cuatro
cuartos y un capricho divino

32

¡pasteles calientes!

76

bizcochos para las masas

96

cupcakes (si es necesario)

122

trufas que hacen
girar el mundo

156

la elegancia
de la tarta en capas

212

veganidad

276

agradecimientos

282

índice

284

¡¡EXTRA!!!
todo sobre
las tartas
heladas
266

¡¡EXTRA!!!
todo sobre
las tartas
de gran tamaño y
las tartas de boda
268

¡¡EXTRA!!!
todo sobre el
croquembouche
de trufas

210



mugcake de menta y pepitas de chocolate

para dos tazas de 325 ml/para 2 personas

Nunca podré superar mi obsesión por el helado de menta con pepitas de chocolate, pero si puedo tomar esos sabores calientes por la noche en una taza, creo que PODRÉ dejar el helado. Acompáñalo de una taza de té de menta o un chocolate caliente, o ambos, y en casa te adorarán.

5 caramelos de menta Starlight Mints

40 g de mantequilla sin sal derretida

35 g de suero de leche

25 g de aceite de semillas de uva o aceite neutro

4 g de extracto de menta

1 huevo grande

80 g de azúcar

20 g de azúcar moreno claro

60 g de harina de repostería

1 g de levadura en polvo

1 g de sal gruesa

40 g de minipepitas de chocolate

6 g de harina de repostería

1. Buscamos dos tazas de 325 ml.

2. Desenvolvemos los caramelos y los colocamos en una bolsa para congelar con cierre zip. Con un rodillo, los aplastamos en trozos del tamaño de un guisante.

3. Batimos en un bol la mantequilla derretida, el suero de leche, el aceite, el extracto de menta y el huevo.

4. Batimos los dos azúcares, los 60 g de harina de repostería, la levadura en polvo y la sal en otro bol.

5. Vertemos los ingredientes húmedos en los secos y lo removemos bien. Si la masa tiene grumos, la batimos con unas varillas para deshacerlos.

6. Mezclamos las pepitas de chocolate con los 6 g de harina de repostería y las incorporamos. Dividimos la masa entre las tazas.

7. Las calentamos en el microondas hasta que los bizcochos suban y parezca que se van a salir. Comenzamos con 1 minuto, y si los vemos demasiado crudos, los calentaremos en intervalos de 15 segundos hasta que el borde y la parte superior hayan cuajado, pero el interior permanezca líquido (hasta 2½ minutos).

8. Sacamos las tazas del microondas y las adornamos con los trocitos de menta triturados (aportan una textura genial, parecida al toffee). Sé que cuesta, pero espera 1 minuto antes de removerlo y devorarlo con una cucharilla.



Watertown Daily Times

Tuesday, March 30, 1982

Last Edition

For 'On Golden Pond' Portrayals

Onda, Hepburn Win Oscars

Warren Beatty and Faye Dunaway won the Best Actor and Best Actress Oscars for their portrayals of the old man and woman in the film "On Golden Pond" at the 54th annual Academy Awards ceremony in Los Angeles Tuesday night.

Beatty, 47, won for his role as the son of the old man, and Dunaway, 46, won for her role as the daughter of the old woman. The film, directed by Mark Rydell, is a comedy-drama about a family reunion on a New England island.



Beatty, left, and Dunaway, right, in a scene from "On Golden Pond."

Spa Shuttle Lands Smoothly

Long Trip Ends On Desert Strip



United States

BEST BOSS EVER



mugcake de chocolate

para dos tazas de 325 ml/para 2 personas

¡Una mezcla de un *brownie* recién salido del horno, una porción de tarta y tus sueños de chocolate más inconfesables hechos realidad! Añade tu helado favorito encima y te quedarás plácidamente dormido, como si acabaras de tomarte un aburrido vaso de leche caliente, pero mejor.

40 g de mantequilla sin sal derretida

35 g de suero de leche

**20 g de aceite de semillas de uva
o aceite neutro**

1 g de extracto de vainilla

1 huevo grande

100 g de azúcar

50 g de harina de repostería

20 g de cacao en polvo

2 g de levadura en polvo

2 g de sal gruesa

45 g de minipepititas de chocolate

1. Buscamos dos tazas de 325 ml y las reservamos.

2. Batimos en un bol la mantequilla derretida, el suero de leche, el aceite, el extracto de vainilla y el huevo.

3. Mezclamos el azúcar, la harina de repostería, el cacao, la levadura en polvo y la sal en otro bol.

4. Vertemos los ingredientes húmedos en los secos y lo removemos bien. Si la masa tiene grumos, la batimos con unas varillas para deshacerlos. Incorporamos las pepitas de chocolate.

5. Dividimos la masa entre las tazas. Las calentamos en el microondas hasta que los bizcochos suban y parezca que se van a salir. Comenzamos con 1 minuto. Si los vemos demasiado crudos, los calentaremos en intervalos de 15 segundos hasta que el borde y la parte superior hayan cuajado, pero el interior permanezca líquido (hasta 2½ minutos).

6. Sacamos las tazas del microondas. Sé que cuesta, pero espera 1 minuto antes de removerlo y atacarlo con una cucharilla.

Para más información sobre el cacao en polvo y el chocolate, véase pág. 14.



bizcocho de cumpleaños con migas

para 1 bizcocho pequeño de dos capas, de 7,5 a 10 cm de altura/para 15-20 personas

Este bizcocho de cumpleaños es el más popular de Milk Bar, probablemente porque celebrar los cumpleaños con una tarta siempre gusta y porque a la gente le encanta comer una tarta con sabor a cumpleaños cuando celebra algo, incluso cuando no hay ningún cumpleaños en la mesa.

1 ración de Bizcocho de cumpleaños (véase pág. 104)

1 ración de Remojo de leche con vainilla (véase pág. 105)

1 ración de Frosting de cumpleaños (véase pág. 106)

280 g de Migas de cumpleaños (véase pág. 106)

indicaciones para el montaje de la tarta

Colocamos un trozo de papel vegetal o un tapete de silicona sobre la encimera. Pasamos un cuchillo o una espátula acodada a lo largo de los bordes de una de las bandejas del bizcocho de cumpleaños para despegarla y le damos la vuelta para retirar el papel vegetal o el tapete de la parte inferior.

capa 1, la base

1. Limpiamos la bandeja y la forramos con papel vegetal limpio o con un tapete de silicona. Volvemos a colocar la tarta en la bandeja.

2. Sumergimos un pincel de repostería en el remojo de leche con vainilla (o utilizamos una cuchara) y le damos al bizcocho un buen baño.

3. Utilizamos el dorso de una cuchara para extender una cuarta parte del *frosting* de cumpleaños en una capa uniforme.

4. Esparcimos la mitad de las migas de cumpleaños encima de manera uniforme. Con el dorso de la mano, las presionamos ligeramente para fijarlas.

5. Utilizamos el dorso de una cuchara para extender otro cuarto del *frosting* de cumpleaños de la forma más uniforme posible sobre las migas.

capa 2, la superior

1. Pasamos un cuchillo o una espátula a lo largo de los bordes de la segunda bandeja para despegarla y, a continuación, le damos la vuelta directamente sobre el *frosting*. Retiramos el papel vegetal o el tapete de silicona de la parte inferior de la tarta y la cubrimos con el resto del *frosting*. Le damos volumen o, como aquí, optamos por una superficie plana. Lo decoramos con las migas de cumpleaños restantes.

2. Pasamos la tarta al congelador y la congelamos 12 horas como mínimo para que la tarta y el relleno se solidifiquen. Una vez cuajada, si no la servimos enseguida, la envolvemos con film transparente y la congelamos un máximo de 2 semanas.

(la receta continúa)

3. Unas 3 horas antes de servirla, como mínimo, la sacamos del congelador y, con una espátula acodada o una rasqueta, la desmoldamos.

4. La pasamos a una tabla de cortar. Llenamos una jarra con agua caliente y la reservamos. Con un cuchillo de cocinero, recortamos los bordes de la tarta para que queden lisos y al ras, sumergiendo el cuchillo en agua caliente y limpiando la hoja entre corte y corte. ¡Así conseguiremos cortes limpios y profesionales!

5. Colocamos la tarta en una fuente rectangular grande. Dejamos que se descongele en el frigorífico 3 horas como mínimo (bien envuelta con film transparente, aguantará bien hasta 5 días).

6. Cuando llegue el momento, la cortamos en cuadrados y la servimos.

bizcocho de cumpleaños

para 2 bandejas de horno pequeñas

110 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

100 g de manteca vegetal

425 g de azúcar

75 g de azúcar moreno claro

5 huevos grandes

180 g de suero de leche

100 g de aceite de semillas de uva o aceite neutro

14 g de extracto de vainilla transparente

420 g de harina de repostería

200 g de fideos de colores

10 g de levadura en polvo

5 g de sal gruesa

50 g de fideos de colores





tarta en capas de dulce de leche

para un bizcocho de 15 cm de diámetro y de 12 a 15 cm de altura/para 8-12 personas

Hacemos esta tarta desde los primeros tiempos de Milk Bar. Su sabor lácteo y acaramelado sigue siendo uno de los favoritos de nuestros clientes. Pero, en realidad, la creé mucho antes de abrir Milk Bar, cuando las tartas eran solo algo que me divertía hacer. Me encanta el caramelo. Y la idea de derretir azúcar en una sartén hasta que alcanza el tono ámbar perfecto, de crear un sabor extraordinario, me fascina. Es por eso que me enamoré de la ciencia detrás de la cocina, y de los estados que un mismo ingrediente adopta a distintas temperaturas. Incorporo caramelo en mis postres siempre que puedo. No siempre es fácil porque, aunque el caramelo *pega* con muchos sabores, no suele ser la *estrella*.

Me propuse hacer una tarta en capas que fuese una oda al caramelo. Pero, como puede llegar a resultar empalagoso por sí solo, necesitaba un ingrediente de base láctea que lo compensara. Disfruto explorando los diferentes pasillos del supermercado y un día, hace años, descubrí el dulce de leche de La Lechera que es, básicamente, leche condensada caramelizada. Es el ingrediente secreto perfecto y forma parte de casi todos los elementos de esta tarta. Añadir dulce de leche a la masa del bizcocho fue un golpe maestro: aporta un toque lácteo al sabor del bizcocho, así como una textura diferente, menos esponjosa y más densa. También utilicé el dulce de leche como capa intermedia y en el *frosting*. Si a esto le sumamos las migas de leche y el remojo de leche evaporada, supongo que se podría decir que este pastel es, en realidad, una carta de amor tanto al caramelo como a la leche, cuyos diferentes grados de sabor juegan entre sí.

1 ración de Bizcocho de dulce de leche (véase pág. 185)

65 g de leche entera

275 g de dulce de leche

155 g de Migas de leche (véase pág. 129)

1 ración de Frosting de dulce de leche (véase pág. 229)

utensilios especiales:

1 aro de pastelería de 15 cm

2 tiras de acetato de 7,5 x 50 cm

indicaciones para el montaje de la tarta

Colocamos un trozo de papel vegetal o un tapete de silicona sobre la encimera. Volcamos la tarta y retiramos el papel vegetal o el tapete sobre el que la habíamos horneado. Con la ayuda de un aro de pastelería, recortamos 2 círculos de bizcocho, que se convertirán en las 2 capas superiores de la tarta. Las «sobras» del bizcocho será con lo que formemos la capa inferior.

Para más información sobre el dulce de leche, véase pág. 14.

(la receta continúa)

capa 1, la base

1. Limpiamos el aro de pastelería y lo colocamos en el centro de una bandeja forrada con papel vegetal o un tapete de silicona. Forramos el interior del anillo de pastelería con una tira de acetato.
2. Colocamos las sobras de bizcocho dentro del aro y las apretamos con el dorso de la mano hasta formar una capa plana y uniforme.
3. Sumergimos un pincel de repostería en la leche (o utilizamos una cuchara) y le damos al bizcocho un buen baño con la mitad del líquido.
4. Utilizamos el dorso de una cuchara para extender la mitad del dulce de leche en una capa uniforme.
5. Esparcimos un tercio de las migas de leche de manera uniforme sobre el dulce de leche. Con el dorso de la mano, las presionamos ligeramente contra el dulce de leche para fijarlas.
6. Utilizamos el dorso de una cuchara para extender un tercio del *frosting* de dulce de leche de la forma más uniforme posible sobre las migas.

capa 2, la intermedia

1. Con la ayuda del dedo índice, colocamos con cuidado la segunda tira de acetato entre el anillo de pastelería y los 5 mm superiores de la primera tira de acetato. Obtendremos así un anillo de acetato de 12 a 15 cm de altura, lo bastante alto como para abarcar la altura de la tarta terminada. Colocamos un

círculo de bizcocho encima del *frosting* (si uno es más feo que el otro, utilízalo en la capa intermedia y reserva el más bonito para la última).

2. Repetimos las capas: leche, dulce de leche, migas de leche y *frosting* de dulce de leche.

capa 3, la superior

1. Colocamos el último círculo de bizcocho encima del *frosting*. Cubrimos la parte superior de la tarta con el resto del *frosting*. Le damos volumen o, como aquí, optamos por una superficie plana. Lo decoramos con las migas de leche restantes.
2. Pasamos la bandeja al congelador y la congelamos 12 horas como mínimo para que la tarta y el relleno se solidifiquen. Se conservará bien, envuelto en film transparente en el congelador, hasta 2 semanas.
3. 3 horas antes de servirla, como mínimo, la sacamos del congelador y la desmoldamos con nuestras manos. Retiramos el acetato con cuidado y pasamos la tarta a una fuente o soporte para tartas. Dejamos que se descongele en el frigorífico 3 horas como mínimo (bien envuelta con film transparente, aguantará bien hasta 5 días).
4. Cortamos la tarta en porciones y la servimos.

Para más información sobre el dulce de leche, véase pág. 14.

frosting de dulce de leche

Para unos 550 g

325 g de dulce de leche

225 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

1 g de sal gruesa

1. Mezclamos el dulce de leche, la mantequilla y la sal en el bol de una amasadora, equipada con el accesorio de la pala, y lo batimos a velocidad media-alta de 6 a 8 minutos, rebañando el bol una vez para asegurarnos de que no queden grumos de mantequilla, hasta que la mezcla esté suave y esponjosa.

2. Podemos usar el *frosting* de inmediato o guardarlo en un recipiente hermético en el frigorífico hasta 1 semana. Si lo guardamos en el frigorífico, lo tendremos que batir antes de utilizarlo. La forma más fácil de hacerlo es ponerlo en el bol de una amasadora, equipada con el accesorio de la pala, y batirlo a velocidad media durante 3 o 4 minutos.





tarta en capas de palomitas

para un bizcocho de 15 cm de diámetro y de 12 a 15 cm de altura/para 8-12 personas

Jena Derman desarrolló esta receta en pleno invierno. En una lluvia de ideas mencionamos cómo ese invierno estábamos casi hibernando y pasando demasiados días en el cine. Por supuesto, esto nos hizo querer una tarta con sabores inspirados en el cine, con elementos como las palomitas, los ositos de gominola y la Coca-Cola, que a todos nos encantaba combinar allí. Pero cuando empezamos a desarrollar la receta, la cosa se puso *muy* rara. Decidimos centrarnos en las palomitas. Sustituimos parte de la harina de la receta de bizcocho con un polvo de palomitas de maíz con mantequilla. Añadimos nuestro acompañante favorito, maíz en polvo, y ¡el bizcocho sabía a palomitas de maíz! El remojo era leche de palomitas, que, como quizás hayas adivinado, es una leche infundada con palomitas de mantequilla, que después se cuelean. Las capas intermedias comprenden un denso caramelo blando de palomitas y chocolate blanco, pudín de maíz y un caramelo similar al de nuestro pastel de chocolatina. Lo decoramos con palomitas caramelizadas y lo servimos con una cucharada de mermelada de fresas encurtidas. La combinación de maíz y fresa es una de las más clásicas de Milk Bar, sobre todo en verano, y la mermelada de fresas encurtidas aporta una nueva dimensión a la tarta. De alguna forma, hacía que todos los elementos con palomitas adquirieran aún más sabor. El proceso de pulverizar las palomitas y tamizarlas es algo costoso, pero es la única manera de que el sabor de las palomitas destaque, así que no desespere. También descubrimos que las palomitas de maíz con mantequilla envasadas, aunque no sean lo mejor para el cine, ¡aquí son PERFECTAS!

1 ración de Bizcocho de palomitas
(véase pág. 182)

30 g de Leche de palomitas (véase pág. 183)

30 g de leche

1 ración de Pudín de palomitas
(véase pág. 233)

1 ración de Migas de palomitas
(véase pág. 233)

1 ración de Relleno de caramelo salado
(véase pág. 234)

1 ración de Caramelo blando de maíz
(véase pág. 234)

1 ración de Palomitas caramelizadas
(véase pág. 235)

100 g de Mermelada de fresas encurtidas
(véase pág. 222), para servir

utensilios especiales:

1 aro de pastelería de 15 cm

2 tiras de acetato de 7,5 x 50 cm

indicaciones para el montaje de la tarta

Colocamos un trozo de papel vegetal o un tapete de silicona sobre la encimera. Volcamos la tarta y retiramos el papel vegetal o el tapete sobre el que la habíamos horneado. Con la ayuda de un aro de pastelería, recortamos 2 círculos de bizcocho, que se convertirán en las 2 capas superiores de la tarta. Las «sobras» del bizcocho será con lo que formemos la capa inferior.

(la receta continúa)

¡¡¡EXTRA!!!

todo sobre las tartas de gran tamaño y las tartas de boda

¡Hola! Si estás aquí, supongo que te encantan los retos. Pues lamento decepcionarte, porque las tartas en capas gigantes tampoco son tan difíciles. Basta con que sigas estos consejos y, en un abrir y cerrar de ojos, sabrás hacer tartas de boda de lo más profesionales. ¡TÚ PUEDES!

cómo hacer tartas más grandes (o más pequeñas)

Todas las recetas de tartas y rellenos de este libro se pueden modificar; es solo cuestión de matemáticas. Si quieres que tu tarta tenga un diámetro de 20 o 25,5 cm, duplica las cantidades de la receta de bizcocho de tu tarta en capas y hornéalo en una bandeja de horno mediana. Corta el bizcocho con un aro de pastelería de 20 o 25,5 cm y monta la tarta siguiendo los mismos pasos que si fuese una tarta más pequeña. ¡Y no te olvides de modificar también las cantidades de los rellenos! Para asegurarnos de tener suficiente, recomiendo que hagas el doble de cantidad de relleno; siempre podrás reservar las sobras en la nevera o en el congelador para otra ocasión.

Y si tus tartas van a atener un diámetro aún mayor, cuadruplica las cantidades y usa una bandeja de horno grande. Eso quiere decir que también necesitarás un horno muy grande para que quepa la bandeja. Si estás aquí supongo que tendrás acceso a un horno de esas características, así como las habilidades matemáticas necesarias para modificar las recetas. ¡¡¡síiiiiiiiiiiii!!!

Si quieres hacer tartas más pequeñas, sigue las recetas y pasos de la tarta en capas de 15 cm de diámetro y usa un aro de pastelería más pequeño. Eso sí, tendrás sobras de relleno y bizcocho.

Lo más probable es que, si haces más de una tarta de gran tamaño, es porque quieras apilarlas. ¿Para una boda? O quizás porque tienes a alguien increíble en tu vida. ¡Sigue leyendo!

cómo apilar y servir tartas de boda (y tamaños de porciones)

En las bodas se sirven tartas de todos los tamaños y formas imaginables, con tantos pisos como uno se atreva a apilar. Para hacerlo, lo habitual es reducir el tamaño de cada piso en 5-10 cm de diámetro. Así, en una tarta de tres pisos, la base tendrá 35,5 cm; la capa intermedia, 25,5 cm; y la última, 15 cm. Usa estas dimensiones como guía, y podrás hacer cualquier tipo de tarta. Por ejemplo, si quieres sumar un último nivel a



