

MILK BAR

# Todo sobre las tartas y pasteles



**christina tosi**



A la venta el 3 de abril de 2024



# Todo sobre las tartas y pasteles

Christina Tosi

con Shannon Salzano

El universo de los pasteles de plátano, chocolate o mantequilla de cacahuete...Esos que se preparan lentamente, con múltiples capas con sabor a lima o las tartas de cumpleaños más espectaculares de todos los tiempos. Desde la cocina de su propia casa hasta las creaciones de su querido Milk Bar, Todo sobre las tartas y pasteles de la célebre Christina Tosi lo cubre todo: mug cakes de dos minutos en microondas, bundts y pounds de mantequilla, sus famosos pasteles de trufas y, por supuesto, sus características y muy reconocibles tartas de capas desnudas y repletas de estallidos de sabores y texturas.

Y es que esta obra es mucho más que una simple colección de los grandes éxitos de Christina, será tu guía sobre cómo idear y preparar los pasteles más imaginativos de cualquier sabor que puedas imaginar, ya seas un novato en la cocina o todo un experto en repostería. ¿A qué estás esperando?



## una confesión de Christina Tosi

Ha llegado el momento de admitir que, cuando era niña, las tartas y pasteles no me apasionaban (parece increíble, lo sé). Lo que me pirraba eran los brownies blanditos, las galletas recién sacadas del horno y mi postre favorito de la infancia, el bizcocho de mantequilla (que, más que un bizcocho, es una barrita).

Por aquel entonces, las tartas y pasteles me resultaban aburridos, pues casi siempre seguían la misma fórmula: una base esponjosa sin apenas sabor cubierta de frosting dulce. Nueve de cada diez veces, lo que hacía era comerme solo el frosting de ese aburrimiento, dejando el pobre bizcocho al desnudo. He de admitir que comer pastel en los cumpleaños sí me parecía divertido, pues me encantan los rituales de postre (...)

No fue hasta 2005 que empecé a pensar en serio en las tartas y pasteles. Y todo empezó con las tartas en capas. Aunque hacía más de diez años que horneaba en casa, había asistido a la escuela de cocina y trabajado en algunos de los mejores restaurantes de Nueva York, seguía sin haber dado con una tarta que me enamorara. En esa época empecé a hacer postres para Momofuku y encontré mi voz como pastelera gracias a postres que adoraba: helados, tartas y galletas (..) A medida que mi imaginación crecía, me obsesioné con averiguar cómo enamorarme de las tartas.

Me senté y pensé en qué me fastidiaba de las tartas y pasteles:

Sus sabores son sosos y aburridos.

Se suelen hornear en exceso para que sean resistentes y poder formar varias capas y recubrirlos de glaseado.

El bizcocho interior suele tener poco sabor, ser solo algo blando y esponjoso.

¿Para qué tomarse el tiempo de hacer una tarta bonita por fuera si cuando la comemos no nos dice nada?

(...) Tenía mucho trabajo por delante. Veía el potencial de las tartas y pasteles, lo mucho que podían transmitir: perspectivas, puntos de vista, sabores, texturas blandas o crujientes, glaseados... ¡Todo lo bueno del mundo! Pero lo primero era dar con una fórmula para que todos confiaran en mí y se empezaran a comer mis creaciones.

Para contradecir mis propios prejuicios contra las tartas, creé estas reglas, que todas mis tartas y pasteles deben cumplir:

- Deben tener un punto de vista propio, una «historia» de sabor.
- Cada una de las capas debe tener un sabor increíblemente delicioso.
- Uno de sus puntos clave son las diferentes texturas del interior
- Y por nada en el mundo ocultaremos lo que hemos hecho bajo una gruesa capa de *frosting*.  
El objetivo es que todos lo vean, así que NO cubrimos los later.

## ***bundt cake de pistachos***

**para un *bundt cake* de 3 litros/para 10-12 personas**

Los pistachos no entraban dentro de mi universo infantil (eran demasiado extravagantes para mis gustos), así que pensé que la víctima de una tarta de cumpleaños de pistachos, que me contaba lo increíblemente deliciosa que estaba, había perdido la cabeza. Qué error tan grave. Este bizcocho es perfecto para ocasiones especiales y para el día a día, porque además lleva muchos frutos secos. Es decir, proteínas, ¿no?

**260 g de pistachos**

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

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

**75 g de nata espesa**

**55 g de jarabe de maíz ligero**

**330 g de claras de 11 huevos grandes**

**260 g de azúcar glas**

**220 g de harina común**

**210 g de harina de almendras**

**150 g de azúcar**

**100 g de pudín instantáneo de pistacho**

**11 g de levadura en polvo**

**9 g de sal gruesa**

**1 ración de Glaseado de pistachos**

**75 g de pistachos tostados picados, para decorar**

1. Calentamos el horno a 180 °C.  
Engrasamos y enharinamos un molde *bundt* de 3 litros.
2. Ponemos los pistachos en un bol apto para microondas y lo calentamos



durante 30 segundos (así se desharán en una pasta con más facilidad). En una batidora, trituramos los pistachos calientes y los 75 g de aceite hasta que se forme una pasta gruesa, con trocitos de pistacho del tamaño de las semillas de sésamo como mucho.

3. Batimos la pasta de pistacho, los 130 g de aceite, la nata espesa y el jarabe de maíz en un bol.
4. Añadimos claras a los ingredientes húmedos y lo batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

5. Batimos el azúcar glas, la harina común, la harina de almendras, el azúcar, la mezcla para pudín, la levadura en polvo y la sal en otro bol.
6. Vertemos los ingredientes húmedos en los secos y lo removemos bien. Si la masa tiene grumos, la batimos con unas varillas para deshacerlos.
7. Vertemos la masa en el molde y la horneamos hasta que suba y se hinche, de 60 a 70 minutos. A los 60 minutos, le damos unos golpecitos en la parte superior con la punta de los dedos: debería recuperar su forma y el centro estar bien cuajado. Si no supera esta prueba, lo horneamos de 5 a 10 minutos más.
8. Lo dejamos enfriar en el molde de 45 minutos y, a continuación, pasamos un cuchillo de mantequilla o una espátula acodada entre el borde del bizcocho y el molde para despegarlo. Lo volcamos sobre una rejilla metálica para desmoldarlo y dejamos que se enfríe por completo antes de añadir el glaseado. Colocamos un molde de horno con borde debajo de la rejilla para recoger el glaseado que se escurra.
9. Con el bizcocho sobre la rejilla, vertemos el glaseado de pistachos en un hilo constante por toda la superficie (no es necesario terminarlo. Guarda el que sobre para servirlo aparte cuando cortes el bizcocho). Dejamos reposar el glaseado durante 5 minutos y, a continuación, esparcimos los pistachos tostados por la superficie. Dejamos que el glaseado siga endureciéndose durante 10 minutos más ¡y al ataque!
10. Se conservará en el frigorífico, envuelto, hasta 1 semana. Lo dejamos reposar a

temperatura ambiente 1 hora antes de servirlo

---

## glaseado de pistachos

para unos 360 g

**95 g de pistachos**

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

**160 g de azúcar glas**

**45 g de leche entera**

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

**0,5 g de sal gruesa**

1. Ponemos los pistachos en un bol apto para microondas y lo calentamos durante 30 segundos (así se desharán en una pasta con más facilidad). En una batidora, trituramos los pistachos calientes y 50 g de aceite hasta obtener una pasta fina (la consistencia es deliberadamente distinta a la del puré de pistachos).
2. Batimos la pasta de pistachos, el azúcar glas, la leche, 10 g de aceite y la sal en un bol justo antes de añadir el glaseado.

# bizcocho de cumpleaños con migas

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

Celebrar los cumpleaños con una tarta siempre gusta. A la gente le encanta comer una tarta con sabor a cumpleaños cuando celebra algo e incluso cuando no hay ningún cumpleaños en la mesa.

## 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.

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**

1. Calentamos el horno a 180 °C. Engrasamos dos bandejas pequeñas y las forramos con papel vegetal, o simplemente con un tapete de silicona.
2. Mezclamos la mantequilla, la manteca y los dos azúcares en el bol de una amasadora, equipada con el accesorio de la pala, y lo batimos a velocidad media-alta durante 2 o 3 minutos, hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Rebañamos las paredes del bol a mitad del proceso y al final.
3. Añadimos los huevos, de uno en uno, batiéndolos a velocidad media-alta durante 1 minuto después de cada adición. Una vez añadido el último huevo, rebañamos las paredes y lo batimos a velocidad alta 4 minutos más. Rebañamos de nuevo las paredes del bol.
4. Mezclamos el suero de leche, el aceite y el extracto de vainilla y, con la amasadora a velocidad media, lo incorporamos muy despacio. Esto debería llevarnos unos 3 minutos. Rebañamos las paredes del bol, aumentamos la velocidad a media-alta y lo removemos 2 o 3 minutos más hasta que la mezcla esté prácticamente blanca, con el doble de volumen que la mezcla original y completamente homogénea. Básicamente estamos añadiendo

muchísimo líquido en una mezcla grasa que no quiere hacerle sitio, pero no deben quedar restos de grasa ni de líquido. Paramos la amasadora y rebañamos las paredes del bol.

5. En un bol, mezclamos la harina de repostería con los 200 g de fideos de colores, la levadura en polvo y la sal. Lo reservamos. Con la amasadora a velocidad muy baja, añadimos poco a poco los ingredientes secos y lo amasamos de 45 a 60 segundos hasta que ligue. Rebañamos las paredes y lo amasamos a velocidad baja 45 segundos más.
6. Dividimos la masa entre las bandejas a partes iguales y, con una espátula, la extendemos de manera uniforme. Esparcimos los 50 g de fideos de colores encima.
7. Lo horneamos de 30 a 35 minutos, cambiando las bandejas de posición (la de delante atrás y la de atrás delante) a mitad de la cocción. Las tartas subirán y se hincharán, duplicando su tamaño, pero seguirán siendo ligeramente mantecosas y densas. A los 30 minutos, introducimos con cuidado un dedo por el borde de cada una: deberían recuperar su forma y el centro estar cuajado. Si no superan estas pruebas, las horneamos de 3 a 5 minutos más.
8. Las dejamos enfriar en las bandejas sobre una rejilla. Una vez frías, las podemos guardar en el frigorífico, envueltas en film transparente, hasta 5 días.

## remojo de leche con vainilla

para unos 120 g

**110 g de leche entera**

**8 g de extracto de vainilla transparente**

Batimos la leche con la vainilla en un bol.

## frosting de cumpleaños

para unos 900 g

**230 g de mantequilla sin sal a punto de pomada**

**100 g de manteca vegetal**

**110 g de queso crema**

**55 g de jarabe de maíz ligero**

**25 g de extracto de vainilla transparente**

**400 g de azúcar glas**

**4 g de sal gruesa**

**0,5 g de levadura en polvo**

**0,5 g de ácido cítrico**

1. Mezclamos la mantequilla, la manteca y el queso crema en el bol de una amasadora, equipada con el accesorio de la pala, y lo batimos a velocidad media-alta durante 2 o 3 minutos, hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Rebañamos el bol.
2. Con la amasadora a velocidad mínima, añadimos el jarabe de maíz y la vainilla. Subimos la velocidad a media-alta y lo batimos 2 o 3 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color blanco brillante.
3. Añadimos el azúcar glas, la sal, la levadura en polvo y el ácido cítrico y lo amasamos a velocidad baja solo para

incorporarlos. Volvemos a subir la velocidad a media-alta y lo batimos durante 2 o 3 minutos, hasta obtener un *frosting* brillante, blanco y muy suave. Debe tener el mismo aspecto que si lo hubiéramos comprado hecho.

- Podemos usarlo de inmediato o guardarlo en el frigorífico hasta 1 semana. Si lo guardamos en el frigorífico, lo tendremos que batir antes de utilizarlo.

### migas de cumpleaños para unos 630 g

**215 g de azúcar**

**190 g de harina de repostería**

**60 g de azúcar moreno claro**

**50 g de fideos de colores**

**4 g de levadura en polvo**

**4 g de sal gruesa**

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

**25 g de extracto de vainilla transparente**

- Calentamos el horno a 150 °C. Forramos una bandeja con papel vegetal o un tapete de silicona.
- Mezclamos el azúcar, la harina de repostería, el azúcar moreno, los fideos de colores, la levadura en polvo y la sal en el bol de una amasadora, equipada con el accesorio de la pala, y lo amasamos a velocidad baja hasta que estén bien mezclados.
- Añadimos el aceite y la vainilla y volvemos a batirlo. Obtendremos una mezcla con grumos.
- La extendemos en una sola capa sobre la bandeja. La horneamos durante 20 minutos, rompiéndola de vez en cuando. Las migas deben estar ligeramente húmedas al tacto; se secarán y endurecerán al enfriarse.
- Dejamos que se enfríen del todo antes de utilizarlas en una receta o de comerlas solas. Se conservarán, en un recipiente hermético, hasta 1 semana a temperatura ambiente o 1 mes en el frigorífico o el congelador.



# sumario

una confesión

demasiada información

*bundt cakes*, bizcochos cuatro cuartos y un capricho divino

¡pasteles calientes!

bizcochos para las masas

*cupcakes* (si es necesario)

trufas que hacen girar el mundo

la elegancia de la tarta en capas

!!!EXTRA!!!

todo sobre  
las tartas  
heladas

266

!!!EXTRA!!!

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

268

veganidad

agradecimientos

índice

!!!EXTRA!!!

todo sobre el  
*croquembouche*  
de trufas

210

## FICHA TÉCNICA

**Todo sobre las tartas y pasteles**

Autora: Christina Tosi

Editorial: Planeta Gastro

Formato: 21.6 cm x 25.4 cm

Rústica con solapas

PVP c/IVA: 29,95 €

A la venta el 3 de abril de 2024



**Para más información a prensa y entrevistas con la autora:**

**Lola Escudero**

**Directora de Comunicación Libros Planeta Gastro**

**Tel: 619 212 722 // [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)**

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

## CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

Esta idea también sirve para los restos de migas, crujientes y rellenos; considéralos el punto de partida de tu próxima creación.

En nuestra línea de trabajo, la creatividad y los descubrimientos son elementos esenciales. Tanto es así que en Milk Bar creamos MilkID, que permite diseñar tu propia tarta en capas a partir de nuestro arsenal de sabores y rellenos. ¡Dejad volar vuestra imaginación! Haced que nos sintamos orgullosos.

### Sigue probando, sigue horneando

En la repostería, la precisión es clave, pero también lo es recordar que estás haciendo algo delicioso para ti o para otros. Por eso es importante comprobar el sabor a cada paso y que lo que estás haciendo te apasione. Esto puede o no incluir lamers descaradamente la espátula antes de meter la tarta en el horno. ¡De hecho, he descubierto recetas mal proporcionadas gracias a esta «técnica»! Para saber qué nos gusta, hay que probarlo. Aprende a equilibrar los sabores de las recetas usando azúcar, sal, cítricos o ácidos y modifícalas para hacerlas más dulces, saladas o ácidas. A nosotros nos gustan los sabores potentes, pero puede que a ti te apetezca algo más suave. Si lo vas probando sobre la marcha, sabrás ajustar el Frosting de fresa (véase pág. 148) y lo podrás suavizar o potenciar.

### Tamizar la harina es una pérdida de tiempo

En nuestra cocina no tamizamos el 99 % de la harina; nos parece una pérdida de tiempo. Aunque amasar con harina sin tamizar hace que la masa se desinfla ligeramente, nuestras recetas son de pasteles húmedos y con un buen porcentaje de grasa, no delicados suflés franceses. Hay una única excepción a esta regla: el Bizcocho de ángel de Mamma! (véase pág. 74).

### Cómo conservar tartas y pasteles

En Milk Bar tardamos tres días en hacer una tarta en capas. El primer día, horneamos el bizcocho. El segundo, hacemos los rellenos, remojos y migas. Y el tercero, la montamos y decoramos. Al llegar el cuarto día, la vendemos o nos la comemos.

Para todo esto es crucial conservar correctamente los bizcochos, frostings, rellenos y bocaditos de texturas. ¿Vas a preparar una tarta de galleta con pepitas de chocolate para una celebración? O quizás tres pasteles para el cumpleaños de tus amigos la semana que viene. O tus invitados solo se han comido la mitad de las trufas de pretzel y una cuarta parte de la tarta de maíz y arándanos. ¿Qué podemos hacer para conservar nuestras delicias, ya estén en proceso o sin terminar de consumir, y que nos llenen de dulzura otro día?

Nuestras reglas son: hasta una semana en el frigorífico y hasta un mes en el congelador (bien envuelto en film transparente o en un recipiente limpio, liso y hermético).



28 TODO SOBRE LAS TARTAS Y PASTELES



## bundt cake de refresco de cola cherry

para un bundt cake de 3 litros/para 10-12 personas

Aunque crecí en el Medio Oeste y tengo cierta sensibilidad sureña, de niña nunca me dejaron beber refrescos de verdad, así que lo puedes imaginar hasta qué punto se me salieron los ojos de las órbitas cuando me enteré de que existía la rosca de 7-Up y, más aún, la tarta de Coca-Cola. Desaba con todas mis fuerzas que me encantaran, pero siempre me han decepcionado. Resulta que los extractos eran los ingredientes secretos de esta magnífica receta. El refresco de cola cherry (sabor cereza) es como mi animal espiritual la mayoría de los días, así que necesitaba hacer realidad un bundt cake de refresco de cola cherry.

**230 g de mantquilla sin sal derretida**  
**150 g de refresco de cola cherry**  
**150 g de puré de cerezas**  
**100 g de aceite de semillas de uva o aceite neutro**  
**30 g de melaza**  
**10 g de extracto de vainilla**  
**10 g de extracto de refresco de cola**  
**5 huevos grandes**  
**2 yemas de huevo grandes**  
**450 g de harina de repostería**  
**450 g de azúcar**  
**100 g de azúcar moreno claro**  
**8 g de levadura en polvo**  
**8 g de sal gruesa**  
**Tracción de Glasado de refresco de cola cherry (véase pág. 42)**

1. Calentamos el horno a 180 °C. Engrasamos y enharinamos un molde bundt de 3 litros.

2. Batimos en un bol la mantquilla derretida, el refresco de cola cherry, el puré de cerezas, el aceite, la melaza, el extracto de vainilla, el extracto de refresco de cola, los huevos enteros y las yemas de huevo.

3. Batimos la harina de repostería, el azúcar, el azúcar moreno, 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.

5. Vertemos la masa en el molde y la horneamos hasta que suba y se hincha, de 60 a 70 minutos. A los 60 minutos, le damos unos golpecitos en la parte superior con la punta de los dedos; debería recuperar su forma y el centro estar bien cuajado. Si no supera esta prueba, lo horneamos de 5 a 10 minutos más.

Para más información sobre el puré de cerezas, véase pág. 17; y para el extracto de refresco de cola, véase pág. 15.

(la receta continúa)