

MILK BAR

Todo sobre las galletas

christina tosi

PLANETA
GASTRO

A la venta el 3 de abril de 2024





PLANETA

MILK BAR

Todo sobre las galletas

Christina Tosi

con Shannon Salzano

Fotografías de Henry Hargreaves
Traducción de Cillero & de Motta

Una colección alucinante de cookies de la reconocidísima chef y repostera neoyorkina, la responsable de postres de Momofuku de David Chang.

Encuentra en esta obra una **colección alucinante de recetas para hacer las mejores galletas del mundo** y toda la inspiración para crear tus propias obras maestras de manera personalizada y original. En *Todo sobre las galletas* Christina Tosi nos transporta al país de las maravillas de las galletas, con recetas inspiradas en las favoritas de los clientes de su icónico Milk Bar.

Una obra que no deja ninguna galleta sin hornear, desde las clásicas más crujientes hasta las *sandies*, *sammies*, ¡e incluso las que no necesitan horno! Christina Tosi nos lleva así de su mano a un viaje de mil y un sabores y texturas y te hará la boca agua con sus famosos sándwiches de galleta, sus donuts de gelatina, sus galletas de pepitas de chocolate y *marshmallows*, las de confeti, de arándanos y nata...

En definitiva, aquí tienes al alcance toda la creatividad de Christina Tosi destinada a contagiarte, y para mezclar y combinar ideas, sabores y texturas para que puedas convertirte en la mayor experta galletera.



una confesión de Christina Tosi

Cuando encendemos el horno, nos adentramos en el maravilloso y vasto mundo de los postres. Desde las tartaletas de fruta cuando llega la temporada hasta una tarta en capas (sin cobertura lateral, obviamente) para una celebración especial. Pero ¿y el resto del año? Yo siempre elijo las galletas y es que, para mí, todo empezó con ellas.

Las galletas despertaron mi interés por la cocina. Fueron la fuente de inspiración tras mi primer delantal, mi primer taburete, mi primer desastre y, por supuesto, mi primera, y quizá la mayor, obsesión culinaria.

(...) Las galletas eran el secreto para vivir la vida a mi manera. Décadas después, todo sigue igual.

En cuanto aprendía todos los pasos de una receta, la hacía una y otra vez. Después me olvidaba de la receta y seguía haciendo galletas, hornada tras hornada. Experimentaba y me preguntaba: «¿qué pasaría si añadiera el doble de azúcar? ¿La mitad de harina? ¿Y si duplico el bicarbonato?». Es fácil de imaginar que había algunas tandas buenas, pero, sobre todo, había tandas muy muy malas. Y cada vez, mi pobre madre, Greta, comentaba: «¡Mmm, están deliciosas!». Y así después de un largo día de trabajo, mi madre probaba cada desastre, siempre con una sonrisa de orgullo en la cara.

Fui constante. Era feliz dejando volar mi imaginación, volcada sobre un bol desgastado con una cuchara de madera en las manos, lista para hacer magia.

Decidí dar un paso adelante y me mudé a Nueva York para perfeccionar mis habilidades, aprender mejor mi oficio, y también para encontrar mi lugar en el mundo. Trabajé en todos los ámbitos relacionados con la pastelería que Nueva York me podía ofrecer; elaboré panes, *crème pâtissière*, *chibousts*, cruasans, *macarons* y *mignardises*, gran variedad de postres, sorbetes, *sundaes*, suflés y muchos más. Aprendí a preparar todo tipo de dulces solo para descubrir que lo que estaba buscando era justo lo que ya sabía: galletas.

Han pasado más de quince años desde que abrí mi pastelería Milk Bar. Al principio horneaba en casa hasta doce galletas por tanda; luego pasé a hornear cuarenta y ocho en bandejas industriales. Hoy, gracias a un sistema de producción industrial, horneamos decenas de miles de galletas todos los días. Y TODAVÍA estoy empezando.

(...) He rebuscado a fondo en mi repertorio de viejos trucos, he repasado la ciencia detrás de la repostería, incluso he reinventado algunos de los clásicos de Milk Bar o algunos de nuestros sabores favoritos. Y el resultado ha sido una colección de recetas e ideas nuevas; incluso he hallado moldes de galletas que me han entusiasmado como nunca antes.

A aquellos que piensan que una galleta no es más que una galleta y que todas las recetas son iguales, os doy la bienvenida. Queridos amigos, bienvenidos a nuestra locura, a nuestra particular historia de amor con el héroe olvidado de la repostería. Hornea algunas tandas de galletas conmigo y te aseguro que nunca volverás a verlas con los mismos ojos

GALLETAS RELLENAS CON SABOR A DÓNUT RELLENO



Para 18 galletas

A veces, hasta los ingredientes más básicos pueden contribuir al sabor final de una receta o, en este caso, potenciarlo. En mi casa, es habitual tener sobras de aceite de la freidora (el aceite que dejamos enfriar, colamos y conservamos después de freír algo). Después de haber hecho *cannoli* o *funnel cakes* un par de veces, tengo una cantidad considerable de este aceite con sabor a fritura listo para una segunda vida. En el trabajo, los donúts se propusieron en una lluvia de ideas para nuevas galletas, y supe que era el momento de que este aceite brillara. ¡Te sorprenderá cuánto saben estas galletas a donút relleno!

→ Si lo que te gustan son los donúts glaseados, también tenemos algo para ti. En la página 261 encontrarás nuestros glaseados favoritos: ¡elígelo según el relleno de donút que más te guste!

→ En Aceite de freidora reciclado (véase pág. 174) encontrarás sugerencias de recetas que puedes preparar para conseguir una buena reserva de aceite de fritura.

1 ración de Masa de barquillo de donút

Harina, para enharinar

252 g de mermelada de tu elección

Azúcar glas, para espolvorear

1. Pre calentamos el horno a 165 °C. Engrasamos dos bandejas medianas.
2. Estiramos la masa sobre una superficie limpia y ligeramente enharinada y la estiramos con un rodillo hasta que tenga un grosor de 5 mm.
3. Con un cortapastas redondo grande (de unos 10 cm), cortamos tantos discos como podamos (también podemos reutilizar los restos de masa). A continuación, con un cortapastas redondo pequeño (de unos 5 cm), cortamos círculos pequeños en el interior de los grandes para obtener discos en forma de «O». Con una espátula plana, pasamos todos los discos a las bandejas preparadas.
4. Horneamos a 165 °C hasta que se doren los bordes, unos 10 minutos. Los dejamos enfriar por completo en las bandejas.
5. Introducimos la mermelada en una bolsa con cierre zip o en una manga pastelera y hacemos un pequeño agujero en un extremo. Trazamos una línea de mermelada alrededor de los bordes interiores y exteriores para crear una especie de «muro de contención» sobre la mitad de las galletas. A continuación, rellenamos el centro (entre los bordes establecidos) con una ligera capa de mermelada. Colocamos la otra mitad de las galletas encima.
6. Espolvoreamos los sándwiches de galleta con un poco de azúcar glas y las servimos. Las reservamos en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta 5 días

GALLETAS CON PRETZELS Y TROCITOS DE CHOCOLATE



Para 12-18 galletas

En Milk Bar tenemos un dicho inspirado en nuestra directora de marketing, la *fashionista* Sarah Tabb: más es más. No lo ponemos en práctica todos los días; no somos una pastelería que cubra todo con glaseados de arcoíris, fideos de colores, purpurina y chucherías, pero, de vez en cuando, escuchamos una voz que nos pide MÁS. Estas galletas son la representación de un estilo de vida vibrante y orgulloso: la base son unas buenas galletas equilibradas, a las que hemos añadido *pretzels* salados y chocolate, y recubierto con sal marina. No nos arrepentimos de nada.

→ El chocolate con un 55% de cacao (chocolate con leche) queda espectacular con estas galletas, pero si te gustan más los *pretzels* recubiertos de chocolate negro, sustitúyelo sin miedo.

100 g de *minipretzels*

115 g de chocolate al 55 %

226 g de mantequilla sin sal a punto de pomada

280 g de azúcar moreno oscuro

170 g de azúcar moreno claro

1 huevo grande

7 g de melaza

2 g de extracto de vainilla

256 g de harina

8 g de sal gruesa

4 g de levadura en polvo

2 g de bicarbonato sódico

2 g de sal marina en escamas, para decorar

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Engrasamos o forramos dos bandejas medianas con papel vegetal o tapetes de silicona.
2. En un robot de cocina o una batidora, trituramos 50 g de los *pretzels* hasta pulverizarlos y los reservamos. Con un cuchillo, cortamos el chocolate en trozos de un tamaño similar a una moneda de dos euros o más pequeños (cuanta más variedad, mejor) y los reservamos.
3. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla, el azúcar moreno oscuro y el azúcar moreno claro a velocidad media-alta durante 4 minutos hasta que se mezclen bien. Rebañamos las paredes del bol, añadimos el huevo, la melaza y la vainilla, y amasamos 4 minutos más.
4. Añadimos la harina, los *pretzels* triturados, la sal, la levadura en polvo y el bicarbonato, y batimos a velocidad baja hasta que cohesione, unos 20 segundos.
5. Incorporamos los 50 g de *pretzels* restantes enteros y el chocolate picado reservado hasta que estén bien mezclados.
6. Con la ayuda de una cuchara para galletas grande, colocamos montoncitos de la masa en las bandejas preparadas, dejando una separación de 5 a 7 cm. Aplastamos la parte superior con la palma de la mano. Espolvoreamos con la sal marina en escamas.
7. Horneamos a 180 °C hasta que se doren, de 8 a 10 minutos.
8. Las dejamos enfriar en las bandejas. Las reservamos en un recipiente hermético con una rebanada de pan para que se mantengan esponjosas hasta 3 días.

sumario

Introducción

Utensilios e ingredientes

Consejos galleteros

Galletas *sablé* y rellenas

Barritas

Galletas blanditas

Galletas sin horno (o con poco)

Snaps

Galletas para fiestas

Galletas crujientes

Note
rompas la
cabeza (postres
con galletas)
153

El
intercambio
de galletas
de Milk Bar
87

Construimos
una tarta
de galletas
253

Galletas
con formas
y nuestros
glaseados
favoritos
259

FICHA TÉCNICA

Todo sobre las tartas y pasteles

Autora: Christina Tosi

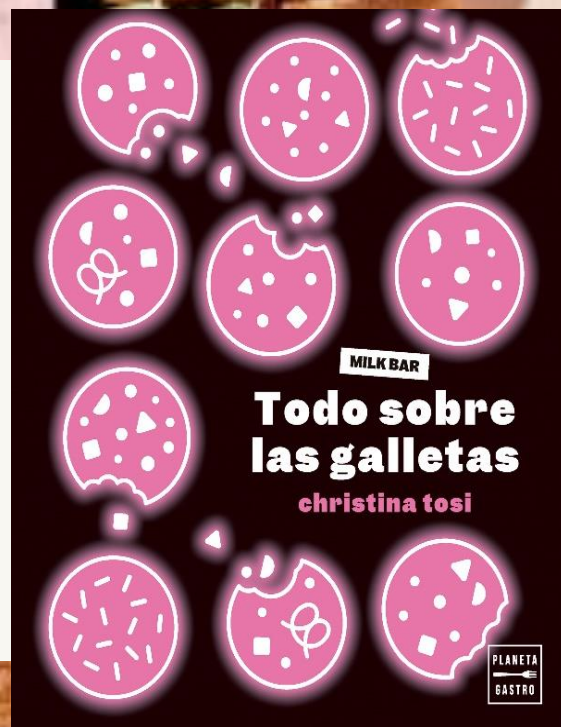
Editorial: Planeta Gastro

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

www.planetadelibros.com

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

MARSHMALLOWS DE VAINILLA

Para 16 marshmallows cuadrados de 1 cm

→ Necesitarás un termómetro de azúcar para que la masa del marshmallow alcance la temperatura adecuada; las encendrás en la mayoría de bandejas de ambalajes de cocina.

75 g de agua fría
6 g de extracto de vainilla
7 g de gelatina en polvo sin sabor
100 g de azúcar
106 g de jarabe de maíz claro

1. Engrasamos ligeramente un molde de 20 x 20 cm con aceite en spray.
2. En el bol de una amasadora, mezclamos 45 g de agua y la vainilla. Espolvoreamos la gelatina por encima de manera uniforme y dejamos que se hidrate durante al menos 5 minutos.
3. En un cazo, mezclamos el azúcar, el jarabe de maíz claro y los 30 g de agua restantes. Cocemos a fuego vivo hasta que la mezcla alcance 70 °C.
4. Colocamos el accesorio de las varillas y, con la amasadora apagada a la velocidad más baja, vertimos el jarabe de azúcar en el bol. El calor licuará la mezcla de gelatina. Cuando hayamos vertido todo el jarabe en el bol, aumentamos la velocidad a media y batimos 2 minutos para enfriar la mezcla.
5. Aumentamos la velocidad y batimos 7 u 8 minutos más hasta que se forme un marshmallow blanco, brillante y esponjoso.
6. Engrasamos ligeramente una espátula de silicona con spray y pasamos la mezcla de marshmallow al molde preparado. La extendemos de manera rápida y uniforme, llegando hasta las esquinas.
7. Dejamos que el marshmallow se enfríe durante 2 horas. Con unas tijeras limpias, lo cortamos en 16 cuadrados. Se conservará bien en un recipiente hermético hasta 1 semana.

GALLETAS SABLÉ Y PELLLENAS 47



GALLETAS DE VAINILLA Y MANTEQUILLA AVELLANA

Para unas 18 galletas

Cuando planifico las recetas de Bake Club, mi club de repostería, suelo recurrir a postres clásicos, una apuesta segura y deliciosa que gusta a todo el mundo. Mi regla es: todo vale si el resultado emociona a quien lo prueba. Uno de esos días me acordé de un clásico de supermercado: las galletas de la marca Nilla. Recuerdo que las comía en las casas de mis amigas. (Qüeta se negaba a comprarlas, siempre me decía: «En esta casa no compramos cosas que sabemos hacer») No fui lo bastante rápida; debería haber organizado una cata porque, aunque sabíamos hacer unas galletas estupendas, estas no las sabíamos hacer.

Unas décadas más tarde, me propuse replicar la versión de supermercado. Fue entonces cuando descubrí que usando mantequilla avellana, uno de mis trucos favoritos para realzar sabores, la vainilla adquiría la intensidad que necesitaba.

→ La mantequilla avellana se puede utilizar en lugar de mantequilla normal en nuestras Maravillas sin pepitas de chocolate (véase pág. 125) o en cualquier otra receta en la que creas que la intensidad de su sabor matará la galleta.

→ Para hacer esta receta necesitadas dos bandejas medianas del mismo tamaño. El peso y la conductividad de la segunda bandeja hará que las galletas se aplanen y caramelicen; ¡es un truco estupendo!

56 g de Mantequilla avellana (véase a continuación) fría
70 g de azúcar
1 yema de huevo grande
12 g de extracto de vainilla
95 g de harina
1 g de sal gruesa
0,5 g de levadura en polvo

1. Precalentamos el horno a 150 °C. Engrasamos o forramos una bandeja mediana con papel vegetal o un tapete de silicona. Colocamos otra bandeja mediana boca abajo; la engrasamos (como alternativa, cortamos un trozo de papel vegetal o colocamos otro tapete de silicona) y la reservamos.

2. En el bol de una amasadora equipada con el accesorio de la pala, batimos la mantequilla avellana y el azúcar a velocidad media-alta hasta que no tengamos grumos, unos 30 segundos. A velocidad baja, añadimos la yema de huevo y la vainilla, y batimos hasta que no tengamos grumos. Agregamos la harina, la sal y la levadura en polvo y mezclamos todo bien, 30 segundos como máximo.
3. Enrollamos la masa en un cilindro de unos 2,5 cm de diámetro. Lo envolvimos con film transparente y lo refrigeramos hasta que esté bien frío y firme, unos 20 minutos, para que al cortarlo en rodajas no pierda la forma.
4. Cortamos las galletas en rodajas de 5 mm de grosor y las colocamos en la primera bandeja con 1 cm de separación entre ellas.
5. Cubrimos la primera bandeja con la segunda, de modo que la base haga presión sobre las galletas.
6. Hornamos a 150 °C hasta que se doren, unos 18 minutos.
7. Las dejamos enfriar por completo en la bandeja antes de comerlas o guardarlas. Si puedes controlarla, espérate hasta mañana, ¡están aún mejor al día siguiente!

(la receta continúa)

GALLETAS SABLÉ Y PELLLENAS 87

