



MONROEBAKES

Noelia Tomoshige

PASTELERÍA
JAPONESA
Y FRANCESA



MONROEBAKES

Noelia Tomoshige

PASTELERÍA
JAPONESA
Y FRANCESA

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 seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

© Noelia Tomoshige, 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664. 08034 Barcelona

www.planetadelibros.com

www.espasa.com

Diseño, fotografía e ilustraciones de cubierta: © Susana Ye Sun

Diseño de maqueta y de interiores: María Pitironte

Fotografías e ilustraciones de interiores: © Susana Ye Sun

Primera edición: mayo de 2024

ISBN: 978-84-670-7309-6

Depósito Legal: B. 7.181-2024

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

Printed in Spain - Impreso en España



Índice

10	Prólogo
12	¿Qué hace una japonesa de Sevilla con una pastelería en Getafe?
16	Vocabulario básico
18	Recetas de base
40	Tartas de queso
54	Mille crepes y towel crepes
80	Roll cakes
98	Tartaletas
118	Pastelería francesa
168	Tartas y postres individuales
188	Galletas bredele
200	Colaboraciones
216	Saladas
254	Índice alfabético de recetas

VOCABULARIO BÁSICO

Baño maría: Recipiente con agua caliente para derretir elaboraciones o para aportar humedad en caso de introducirlo en el horno.

Baño maría invertido: Recipiente con agua fría para bajar la temperatura de las elaboraciones.

CS: Cantidad suficiente.

Crema inglesa: Es una crema básica de la pastelería compuesta por yemas, azúcar, leche y nata, y aromatizada con vainilla (también existen versiones sin aromatizar).

Sirve de base para muchas elaboraciones francesas como las mousses. No voy a hablar de temperatura específica ya que dependiendo de las cantidades y otros factores esta cambiaría, de modo que me enfocaré en la textura que debe de tener.

Se tiene que calentar a fuego medio bajo sin parar de remover hasta que la espuma vaya desapareciendo y la crema coja un ligero espesor sin llegar a coagular. Se puede hacer la prueba cogiendo un poco

de mezcla con una cuchara de madera o una lengua de silicona y dibujando una línea con el dedo. Si el dibujo se mantiene y no se junta la crema estará lista.

Emulsionar: Mezclar una parte grasa con una parte líquida.

Hidrosoluble: Se disuelve en líquido (p. ej.: agua, zumos...).

Liposoluble: Se disuelve en grasa (p. ej.: chocolate, nata...).

Mantequilla pomada: Mantequilla blanda, pero no derretida.

Nata montada a $\frac{3}{4}$: Nata que ha cogido cuerpo, pero no llega al punto de firmeza del chantillí.

Nata montada a punto de chantillí: de pico firme, lisa sin grumos y sin aspecto cortado.

Nata semimontada: A medio camino del punto de chantillí. Tiene el cuerpo más ligero, no llega a ser líquida, pero tampoco llega a estar montada.

tip Antes de hacer la receta, lee bien tanto los ingredientes como su elaboración. ¡Te facilitará mucho la tarea!

RECETAS DE BASE

Pasta de pistacho

INGREDIENTES

300 g de pistacho

100 g de aceite de girasol

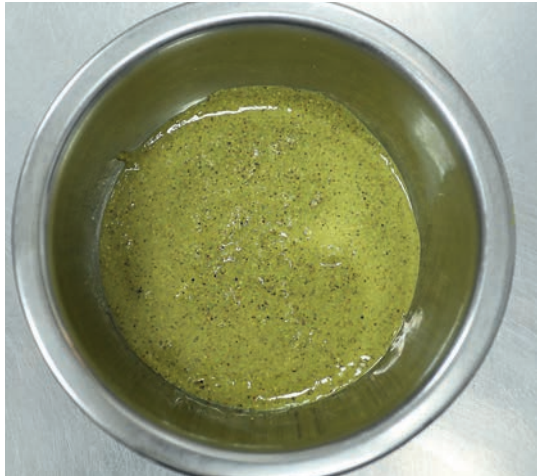
Se usa en...

Mille crepe de pistacho,
pág. 62

Tartaleta de pistacho
y frambuesa, pág. 108

ELABORACIÓN

1. Coloca los pistachos sin cáscara en un robot de cocina.
2. Tritura durante unos 20 segundos.
3. Añade el aceite y vuelve a triturar.
4. Debes obtener una pasta lisa.



Yuzu

semiconfitado

El yuzu es uno de los cítricos más usados en la gastronomía japonesa. Tiene la apariencia similar a la de un limón y un sabor único con notas amargas que en cierta forma recuerda al pomelo. Sin embargo, describiría su sabor como una mezcla de pomelo y mandarina.

INGREDIENTES

Piel de 5 yuzus
250 g de azúcar
CS de agua

Se usa en...

Mille crepe de yuzu,
pág. 66
Entremet hafu, pág. 130

ELABORACIÓN

1. Corta por la mitad y retira el interior del yuzu.
2. Quita, con ayuda de un cuchillo, la parte blanca para restar amargor. Puedes dejar un poco para contrarrestar el dulzor de la confitura en sí una vez que está acabada.
3. Corta en tiras finas.
4. En un cazo añade las tiras de yuzu, cubre con agua y dale un hervor de unos 2 minutos. Repite este proceso dos veces cambiando el agua en cada ocasión.
5. A la tercera, agrega también el azúcar y deja hervir unos 15 minutos aproximadamente, a fuego medio, hasta que las tiras se vuelvan transparentes.
6. Enfría con su jugo.

tip Para el entremet hafu tritura el yuzu semiconfitado hasta convertirlo en una pasta.

