

TERESA NADAL
@cocinandocontj

Postres para impresionar

100 recetas fáciles
que siempre salen bien



zenith

TERESA NADAL

@cocinandocontj

Postres para impresionar

100 recetas fáciles
que siempre salen bien

11

Introducción

Conceptos básicos de repostería

23

Recetas

- 23 • Básicos de la repostería
- 41 • Tartas clásicas
- 65 • Tartas *mousse* (cremosas)
- 91 • Galletas y pastas
- 113 • Tartas de queso (*cheesecake*)
- 127 • Bizcochos
- 151 • Postres de cuchara
- 171 • Postres en copa/vaso
- 197 • Bollería
- 225 • Pasteles individuales

250

Índice de recetas

255

Agradecimientos

Recetas

Básicos de la repostería



Bizcocho básico o bizcocho base

Dificultad: muy fácil

Raciones: Cunde para una tarta grande o para tres bases de tarta

Molde: redondo metálico de 25 cm de diámetro x 7 cm de alto

INGREDIENTES

•
6 huevos L
250 g de azúcar
100 g de leche entera
360 g de harina de repostería
20 g de levadura química o polvo para hornear
150 g de aceite de oliva suave
1 limón grande (la ralladura)

ELABORACIÓN

- 1) Bate los huevos junto con el azúcar con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta que blanqueen y tripliquen su volumen.
- 2) Incorpora la leche y la ralladura de limón, y sigue batiendo un par de minutos. A continuación, agrega la harina y la levadura tamizadas con movimientos envolventes.
- 3) Por último, añade el aceite de oliva y mezcla hasta que esté muy bien integrado en la masa.
- 4) Vierte la mezcla en el molde forrado con papel vegetal y mete en el horno precalentado a 170 °C durante 55-60 minutos o hasta que veas que el palillo sale limpio.
- 5) Deja enfriar completamente.

CONSEJOS

- * Esta receta te valdrá para cualquier tarta que quieras preparar, ya sea como base o para rellenar.
- * Puedes aromatizarlo a tu gusto. Por ejemplo, sustituyendo la ralladura de limón por vainilla o, si la receta lo requiere, utilizando ralladura de naranja o mandarina.
- * Para preparar la versión chocolateada de este bizcocho, añade 40 g de cacao puro en polvo, sustituye la ralladura de limón por ralladura de naranja e incrementa en 80 g la cantidad de leche indicada en la receta.
- * Si lo vas a usar como base para tartas, córtalo con un grosor aproximado de 1,5 cm.
- * No sobrebatas la mezcla cuando agregues la harina para que quede esponjoso.
- * Este bizcocho congela perfectamente. Envuélvelo bien para que no se seque.
- * Si lo vas a usar como base para las tartas, córtalo en discos del mismo grosor y congela. En este caso lo puedes poner directamente congelado en la base de la tarta. Después quedará perfecto.

Crema pastelera

Dificultad: muy fácil

Raciones: 600 g de crema aprox.

INGREDIENTES

500 g de leche entera

3 huevos L (las yemas)

95 g de azúcar

50 g de almidón de maíz o maicena

40 g de mantequilla sin sal

1 cda. sopera de esencia de vainilla

½ limón (la ralladura)

ELABORACIÓN

- 1) En un bol amplio, mezcla las yemas junto con el azúcar, la maicena y 100 g de leche fría hasta que quede todo integrado.
- 2) Mientras, calienta la leche restante junto con la vainilla hasta que empiece a hervir.
- 3) Ve añadiendo poco a poco la mitad de la leche caliente sobre la mezcla anterior sin parar de remover con unas varillas manuales. Devuelve la mezcla de nuevo al cazo y cocina todo a fuego suave, removiendo constantemente con unas varillas hasta que hierva. Aparta del fuego y deja enfriar 5 minutos.
- 4) Incorpora la mantequilla fría en cubos y la ralladura de limón, e integra bien con las varillas hasta obtener una crema sedosa.
- 5) Pasa la crema a un bol y tapa de inmediato con *film* transparente a piel para que no forme costra.
- 6) Deja enfriar a temperatura ambiente y reserva en la nevera como mínimo un par de horas.
- 7) En el momento de usarla, bate de nuevo con unas varillas manuales o eléctricas para devolverle su textura.

CONSEJOS

- * Puedes aromatizarla usando ralladura de naranja. Usa un rallador muy fino para que no se noten los trocitos de piel en la crema.
- * También puedes aromatizarla infundiendo la leche con canela, limón, naranja, cardamomo, etc.





CONSEJOS

* En función de la receta, elige una opción u otra. Todas quedan riquísimas, pero unas resultan más idóneas para ciertas elaboraciones. Por ejemplo, para decorar, usa siempre nata estabilizada, sobre todo si hace calor.

* Recuerda que tienes todo lo que necesitas saber sobre la nata detallado en el apartado «Básicos de la repostería».

Nata montada para decorar y rellenar

Dificultad: muy fácil
Raciones: 500-800 g aprox.

INGREDIENTES

RECETA 1 (LA MÁS BÁSICA)

500 g de nata 35 % m. g. o
crema para batir bien fría
50 g de azúcar glas
1 cdtita. de postre de esencia de
vainilla (mejor incolora)

ELABORACIÓN

1) Bate todos los ingredientes con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta que monte en picos firmes.

INGREDIENTES

RECETA 2 (MÁS ESTABLE Y SEDOSA)

500 g de nata 35 % m. g. o
crema para batir bien fría
70 g de azúcar glas
1 cdtita. de postre de esencia de
vainilla (mejor incolora)
250 g de queso mascarpone

ELABORACIÓN

1) Bate todos los ingredientes juntos en un bol amplio con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta que la mezcla esté bien aireada y firme.

INGREDIENTES

RECETA 3 (ESTABLE, SIN QUESO)

500 g de nata 35 % m. g. o
crema para batir bien fría
50 g de azúcar glas

1 cdtita. de postre de esencia de
vainilla (mejor incolora)
2 hojas de gelatina neutra

ELABORACIÓN

1) Hidrata dos hojas de gelatina neutra en agua fría durante 10 minutos. Escúrrelas e incorpóralas a 50 g de nata caliente. Mezcla y deja atemperar.

2) Bate los 450 g de nata restante bien fría junto con el azúcar glas y la esencia de vainilla hasta que esté montada en picos suaves.

3) Añade la gelatina disuelta atemperada y sigue batiendo hasta obtener una textura firme.

INGREDIENTES

RECETA 4 (LA MÁS ESTABLE, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS)

500 g de nata 35 % m. g. o
crema para batir bien fría
250 g de queso mascarpone
50 g de azúcar glas
1 cdtita. de postre de esencia de
vainilla (mejor incolora)
2 hojas de gelatina neutra

ELABORACIÓN

1) Hidrata dos hojas de gelatina neutra en agua fría durante 10 minutos. Escúrrelas e incorpóralas a 50 g de nata caliente. Mezcla y deja atemperar.

2) Bate los 450 g de nata restante bien fría junto con el azúcar glas, el queso mascarpone y la esencia de vainilla hasta que esté montada en picos suaves.

3) Añade la gelatina disuelta atemperada y sigue batiendo hasta obtener una textura firme.